

## LES VINS BLANCS

		Bouteille
Bourgogne	<b>Chardonnay Laforêt, 2011, J. Drouhin</b> <i>Robe jaune d'or à reflets verts, les arômes rappellent le miel blanc et les arbres fruitiers en fleurs.</i>	<b>39€</b> (Verre 7€)
Sud-Ouest	<b>Monbazillac, 2007, Château Vari</b> <i>Un moelleux délicat et gourmand, sa douceur n'a d'égale que sa fraîcheur.</i>	<b>45€</b> (Verre 8€)
Loire	<b>Sancerre Les Grandmontains, 2011, Domaine Laporte</b> <i>Arômes délicats de fruits mûrs et de fruits exotiques, un vin rond et soyeux.</i>	<b>49€</b> (Verre 9€)
Bourgogne	<b>Chablis Domaine Vaudon, 2011, J. Drouhin</b> <i>Vin d'une grande pureté, un bel équilibre, des arômes de citron et d'agrumes.</i>	<b>55€</b>
Rhône	<b>Saint Joseph Deschants, 2011 , Michel Chapoutier</b> <i>Une très belle attaque franche et ronde, une finale florale, le cépage Marsanne dans toute sa splendeur.</i>	<b>68€</b>
Provence	<b>Côtes de Provence Clos Mireille, 2011, Domaine Ott</b> <i>Fleurs blanches et zestes d'agrumes pour cette belle cuvée ensoleillée.</i>	<b>75€</b>
Bordeaux	<b>Pessac Léognan Blanc, 2010 Château Carbonnieux</b> <i>Une belle complexité avec ses notes de pêche blanche, une bouche ample, bien structurée et longue.</i>	<b>98€</b>
Rhône	<b>Condrieu La Doriane, 2011, E. Guigal</b> <i>Tout en nuances et en finesse, boisé, équilibré et complexe.</i>	<b>120€</b>

★ ★ ★

## LES VINS ROSÉS

Provence	<b>Côtes de Provence Les Domaniers, 2011, Ott Sélection</b> <i>Ce rosé charmeur et abricoté tout en délicatesse termine sur des notes d'inspirations méditerranéennes.</i>	<b>44€</b> (Verre 7€)
Provence	<b>Bandol Ott, 2011, Domaine Ott</b> <i>Un rosé gourmand à la bouche soyeuse et satinée et d'une belle longueur.</i>	<b>75€</b> (Mag 148€)

## LES VINS ROUGES

		Bouteille
Rhône	<b>Côtes du Rhône Saint-Esprit, 2011, Delas</b> <i>Belle palette d'arôme de la Syrah, fruits rouges, violette, réglisse.</i>	<b>39€</b> (Verre 7€)
Bourgogne	<b>Brouilly, 2010, Domaine Emmanuel Mandrillon</b> <i>Emmanuel manie le Gamay comme personne quand il s'agit d'offrir du plaisir.</i>	<b>42€</b> (Verre 8€)
Bordeaux	<b>Haut-Médoc de Maucaillou, 2008, Haut-Médoc</b> <i>Arômes de petits fruits rouges, la bouche, ronde et soyeuse, révèle une agréable fraîcheur mentholée en finale.</i>	<b>45€</b> (Verre 7€)
Bordeaux	<b>La Salle de Château Poujeaux , 2007, Moulis</b> <i>Un millésime particulièrement agréable, associé à de splendides terroirs, attaque ronde et soyeuse, tanins mûrs et bouche voluptueuse.</i>	<b>48€</b>
Rhône	<b>Vacqueyras, 2010, Domaine des Genêts</b> <i>Un nez complexe aux saveurs de fruits rouges bien mûrs, agrémenté d'une pointe de réglisse, un vin dense à la finale persistante.</i>	<b>49€</b>
Loire	<b>Sancerre Les Grandmontains, 2011, Domaine Laporte</b> <i>Arômes de fruits rouges gourmands. Sensation de souplesse et de fraîcheur.</i>	<b>49€</b>
Languedoc	<b>Côteaux du Languedoc Clos des Mûres, 2010, Château Paul Mas</b> <i>Une matière veloutée, une attaque fraîche et élégante dont le fruit tempère le caractère Sudiste.</i>	<b>49€</b> (Mag 98€)
Bourgogne	<b>Joseph Drouhin, Côtes de Beaune Villages, 2010</b> <i>Un vin très élégant et d'une belle teinte pourpre. Le nez révèle des arômes délicats de fruits rouges.</i>	<b>53€</b>
Bordeaux	<b>Château Le Bonnat, 2009, Graves</b> <i>Une belle robe grenat sombre accompagnant des senteurs de fruits rouges et une belle intensité.</i>	<b>55€</b>
Bordeaux	<b>Chapelle de Potensac, 2009, Médoc</b> <i>Arômes de petits fruits noirs et rouges, d'épices douces, bouche ample, gourmande et dense, tanins élégants.</i>	<b>58€</b>
Bordeaux	<b>Héritage de Chasse-Spleen, 2008, Haut-Médoc</b> <i>Second vin de ce célèbre château, souple et très harmonieux, le tout sur des notes fruitées.</i>	<b>59€</b>
Bordeaux	<b>Les Jardins de Soutard, 2007, Saint-Emilion Grand Cru</b> <i>Des tanins charnus mais souples, associés à un caractère floral et mentholé, dessinent une finale suave et gourmande.</i>	<b>65€</b>
Bordeaux	<b>Réserve de Malartic, 2007, Pessac-Léognan</b> <i>Vin très fruité avec de la souplesse et beaucoup d'équilibre, classique et charmeur. Arômes de fruits rouges et noirs et épices grillées.</i>	<b>68€</b>
Bordeaux	<b>Lacoste Borie, 2008, Pauillac</b> <i>Second vin de Grand Puy Lacoste racé et intense aux arômes de petits fruits rouges, subtilement boisé.</i>	<b>69€</b>
Bordeaux	<b>Lafleur-Larose, 2006, Saint-Emilion</b> <i>Robe soutenue. Nez fruité avec un fond boisé discret. Bouche charnue et fruitée soulignée d'une touche épicée.</i>	<b>73€</b>
Bordeaux	<b>Ségla, 2006, Margaux</b> <i>Belle concentration, des notes de fruits rouges mûrs et des tanins fins, un vin très élégant.</i>	<b>75€</b>
Rhône	<b>Châteauneuf du Pape, 2009, Domaine du Vieux Lazaret</b> <i>Un vin chaleureux et long aux tanins fins et au parfait équilibre dans un millésime déjà mythique.</i>	<b>75€</b>
Bordeaux	<b>Château Malescasse, 2005, Haut-Médoc</b> <i>Un vin soyeux et souple, assez rond, bien constitué avec un peu de tanins.</i>	<b>78€</b>

## LES VINS ROUGES

		Bouteille
Bordeaux	<b>Les Fiefs de Lagrange, 2008, Saint Julien</b> <i>Arômes fins d'épices et de fruits rouges, légèrement boisé très souple sur le fruit avec des tanins très tendres.</i>	<b>79€</b>
Rhône	<b>Joseph Drouhin, 2007, Pommard</b> <i>Robe rouge intense, un nez puissant, avec des tonalités de cerise noire, d'épices et de cuir neuf. Belle persistance aromatique.</i>	<b>85€</b>
Bordeaux	<b>Château Ormes-de-Pez, 2007, Saint-Estèphe</b> <i>Sensuel et chaleureux, aux notes de fruits rouges et noirs marqués, ce Saint-Estèphe révèle pleinement sa finesse dans ce millésime.</i>	<b>85€</b>
Bordeaux	<b>Moulins de Citran, 2005, Haut-Médoc</b> <i>Un vin puissant arrivé à maturité, rond et aux tannins fondus.</i>	<b>89€</b>
Bordeaux	<b>Château Larrivet Haut-Brion , 2009, Pessac-Léognan</b> <i>Pureté et précision pour ce 2009 gâté par la nature, une bouche profonde, dominée par des petits fruits rouges parfaitement mûrs</i>	<b>98€</b>
Bordeaux	<b>Château Potensac, 2005, Médoc</b> <i>Un sublime Médoc au bouquet de fruits mûrs riche et complexe doté d'un palais souple et d'une belle longueur en bouche.</i>	<b>120€</b>

★ ★ ★

## LES VINS D'EXCEPTION

Bordeaux	<b>Château Giscours, 2006, Margaux</b> <i>Nez expressif avec des arômes de fruits noirs et de subtiles notes de torréfaction, tannins de caractère, finement enrobés.</i>	<b>148€</b>
Bordeaux	<b>Château La Croix de Gay, 2005, Pomerol</b> <i>Epices, chocolat noir et feuilles de Havane se développent pour vous envoûter, une bouche d'une grande intensité.</i>	<b>165€</b>
Bordeaux	<b>Château Smith Haut-Lafitte, 2006, Pessac-Léognan</b> <i>Vin profond, complexe et expressif sur des notes de fruits rouges, d'épices douces, de réglisse et de silex.</i>	<b>195€</b>
Bordeaux	<b>Château Troplong Mondot, 2001, St Emilion 1° Grand Cru Classé</b> <i>Très beau rouge pourpre, le nez est intense, épicé et assez frais, très belle entrée en bouche, dense et onctueuse, équilibré, parfumé, élégant.</i>	<b>230€</b>
Bordeaux	<b>Château Leoville Barton, 1999, Saint-Julien</b> <i>Grande sève, un caractère masculin, une belle texture crémeuse, un concentré de toutes les nuances subtiles des plus grands vins du Médoc.</i>	<b>270€</b>
Bordeaux	<b>Château Lynch-Bages, 2004, Pauillac</b> <i>Vin d'une belle concentration, marqué par la richesse des tannins, où dominant des notes de fruits rouges, d'épices.</i>	<b>290€</b>
Bordeaux	<b>Château L'Angélu, 2006, Saint-Emilion 1° Grand Cru Classé</b> <i>D'une couleur profonde et sombre ce vin possède un nez riche, fumé, fruité et épicé, des tanins d'une finesse absolue.</i>	<b>490€</b>
Bordeaux	<b>Château Cheval Blanc, 2003, Saint-Emilion 1° Grand Cru Classé</b> <i>Un vin brillant, ample et allongé, à la palette aromatique épanouie et mûre du millésime, de grande dimension, on touche au Génie.</i>	<b>890€</b>