

Carte des vins élaborée par Dominique Gobert (1^{er} Sommelier de Belgique 1991 – 1992)

Champagne

Champagne Paul Bara Grand Cru

Ce champagne est issu de la commune de Bouzy où, aussi bien le pinot noir que le chardonnay est à 100% grand cru. Celui-ci contient 80% de pinot noir et 20% de chardonnay, ce qui lui donne un caractère bien affirmé.

Vins blancs

Alsace

Sylvaner Vieilles Vignes Martin Schaetzel 2012

Vin sec, désaltérant et au fruité discret, il sait aussi montrer une belle vivacité. Il accompagne avec bonheur les fruits de mer, les poissons et les charcuteries.

Pinot du Printemps Josp Meyer 2012

Ce vin est complexe, aromatique, avec des notes de fleurs blanches. Parfait sur les entrées froides, les quiches, ainsi que sur les fromages fondus.

Beaujolais, Bourgogne

Viré-Clessé Domaine de Roally 2011

Vin bien expressif qui, au nez, déploie des notes de fleurs blanches et des agrumes laissant progressivement la place à des pointes de miel et de poire. La bouche est généreuse. Ce flacon vaut largement des appellations plus prestigieuses.

Beaujolais blanc Domaine des Terres Dorées 2012

Vin à la robe jaune paille de faible intensité. Nez fin d'où émanent des parfums de pomme golden, de zeste d'orange confite et d'ananas. Prenez plaisir à savourer ce blanc exprimant une bonne acidité. Sa texture grasse s'estompe dans une finale persistante. Idéal sur des charcuteries.

Rhône

Côtes du Rhône Domaine Sainte-Anne 2012

Ce vin, à base de clairette, viognier et grenache blanc, fonctionnera idéalement avec des crustacés ou des poissons grillés.

Loire

Sauvignon de Touraine « L'Arpent des Vaudons » Domaine des Bois Vaudons 2012

Ce joli vin de la Loire s'accorde très bien avec des poissons fumés et crustacés froids.

Vins rosés

Vin de Pays d'Oc « Réserve » Domaines Auriol 2012

Joli rosé à base de cinsault, remplace très bien de nombreux vins blancs.

Fronton Domaine Le Roc 2012

Ce rosé a pour cépage principal la négrette qui se plaît bien dans cette région du sud-ouest. Ce vin est doté d'une belle matière et peut très bien convenir sur des grillades aussi bien de viandes que de poissons.

Vins rouges

Italie

Valpolicella Superiore « Classico » Luciano Arduini 2012

Vin délicieux, à boire sur le fruit. Ce vin sent bon les vacances et sera excellent sur des viandes blanches.

Bourgogne, Beaujolais

Fleurie Clos de la Roilette 2012

Le beaujolais comme on aime, très friand, gouleyant, doté d'une jolie longueur, il remplace parfaitement les vins blancs sur les plats à base de fromages et charcuteries.

Bourgogne Domaine Jean Guiton 2012

Le pinot noir dans sa région de prédilection. Toute la magie et la finesse des vins de Bourgogne. Parfait avec des viandes blanches et rouges.

Savigny Les Beaune 1^{er} Cru Les Peuillets Jean Guiton 2010

La Bourgogne, c'est une mosaïque de terroirs qui donnent des expressions totalement différentes au pinot noir selon que l'on soit à Gevrey-Chambertin, à Pommard ou bien à Savigny comme ici. Ce pourrait être qualifié de dangereux tellement on pourrait s'y habituer facilement.

Rhône, Languedoc

Faugères Les Jardins Domaine Saint-Antonin 2012

1/3 grenache, 1/3 syrah et 1/3 carignan. Ce vin est étonnant de par sa finesse et son élégance. Excellent avec des grillades aromatisées aux herbes fraîches.

Vin de Pays d'Oc « Le Chasseur des Brousses » Mas des Brousses 2012

Joli vin à base de grenache et merlot qui pourrait très bien accompagner une volaille aux légumes du sud.

Côtes du Rhône « Les Chèvrefeuilles » Domaine de la Réméjeanne 2012

Ce vin, à base de grenache et syrah, est doté d'une belle « buvabilité ». Parfait sur de l'agneau en navarin ou sur une belle entrecôte.

Saint-Joseph Domaine les 7 Lunes 2011

Vivifiant, tout en fraîcheur et doté d'une matière tendre et soyeuse remarquable, ce Saint-Joseph s'exprime sur un nez de violette et d'épices douces.

Gigondas Domaine Santa Duc 2011

Grenache, syrah et mourvèdre sont les cépages de ce Gigondas à la robe rouge sombre avec des reflets orangés. Une belle intensité aromatique au nez, sur des parfums typiquement méridionaux de garrigue et d'olives noires. De superbes tanins fondus structurent une bouche ronde et charmeuse.

Sud-ouest, Bordeaux

Gaillac « Les Gourmands » l'Enclos des Braves 2011

Vin du sud-ouest à base de cépages originaux comme le Duras et le Braucol. Vin fruité et tannique à la fois, il se mariera avec bonheur sur du canard qu'il soit en magret ou en confit.

Bordeaux Tire-Pé Diem Château de Tire-Pé 2012

Beau vin de Bordeaux à base de merlot, cabernet sauvignon et malbec. A lui les gigots et les côtes d'agneau.

Médoc Château Planquette 2008

Joli vin du Médoc élaboré par un vigneron original qui privilégie la pureté du fruit au maquillage boisé.

Loire

Chinon Les Granges Bernard Baudry 2012

Vin classique de la Loire à base de cabernet franc. Bernard Baudry et son fils Mathieu sont considérés comme faisant partie des meilleurs vignerons de l'appellation.

Châteaumeillant Domaine Lecomte 2010

Ce vin est à base de pinot noir et de gamay et convient très bien aux amateurs de vins fruités comme un Sancerre rouge ou un Pinot Noir d'Alsace. Il peut remplacer un vin blanc sur les poissons.