

Les Vins Rouges :

* AOC Coteaux-Champenois Rouge 75 cl

- **Domaine Yann Alexandre, Courmas** 70€
2020 Marfaux « Terre des Clos » 100 % Pinot Noir
- **Domaine Pehu Simonet, Verzenay** 59€
2019 Verzenay Grand Cru 100 % Pinot Noir
- **Domaine Bonnet-Ponson, Chamery AB bio** 58€
2018 Chamery 100 % Pinot Noir
- **Domaine Henri Giraud, Aÿ** 210€
2016 « Cuvée des froides Terres » Aÿ Grand Cru Pinot Noir
- **Domaine Goutorbe Bouillot, Damery** 68€
2016 « La Cabane des Pissottes »
- **Domaine Brice, Bouzy** 59€
2019 100 % Pinot Noir Grand Cru
- **Domaine Franck Pascal, Baslieux sous Chatillon AB bio** 68€
2018 « Confiance »
- **Domaine Copinet Marie, Montgenost** 67€
2016 EA Epreuve d'Artiste « La Croix Maitre Anne »
- **Domaine Elise Bougy, Les Mesneux** 62€
2019 « Les Culottées » Les Mesneux

* AOC Alsace : 75 cl

- **J-L et Fabienne Mann AB bio** 54€
2018 Chemin du Soleil, Pinot Noir

* AOC Jura / Savoie 75 cl

- **Domaine Giachino, Chapareillan AB bio** 38€
2019 Mondeuse "Black Giack" Savoie
- **Domaine des Carlines, Menetru le Vignoble** 38€
2019 Côtes du Jura "Poulsard"

Domaine André et Mireille Tissot, AB bio

- 2018 Arbois DD **38€**
- 2018 Arbois Trousseau Singulier **48€**

*** AOC Vallée De La Loire :**

75 cl

- **Chateau de Coulaie, Famille Bonnaventure AB bio** **55€**

2019 Chinon « La Diabliesse » Nord des Picasses VV.

- **Domaine Des Closiers, Parnay**

- 2019 Saumur Champigny « Expression » **37€**
- 2020 Saumur Champigny « Les Coudraies » **51€**

- **Domaine Guiberteau** **56€**

2017 Saumur « Les Chapaudaises »

- **Guillaume Sorbe, Preuilly**

- 2018 Reuilly « Odyssée les Poète », Pinot Noir **51€**
- Magnum 2017 Reuilly « Odyssée les Poète », Pinot Noir **110€**

- **Lamé Delisle Boucard**

- 2020 Bourgueil « Cuvée Déchainée » **26€**
- 2018 Bourgueil « Cuvée Prestige » **33€**

- **Domaine de la Noblaie**

- 2019 Chinon « Pierre de Tuf » **36€**
- 2020 Chinon « Le temps des Cerises » **28€**

- **Jacky et JP Blot AB bio** **37€**

2018 Bourgueil rouge « le haut de la Butte »

- **Domaine Gérard Boulay**

- 2018 Sancerre « Cuvée Oriane » **52€**
- 2016 Sancerre « Cuvée Oriane » **55€**
- 2015 Sancerre « Cuvée Oriane » **57€**

- **Domaine Saint Vincent, Pierre Adrien Vade**

- 2019 Saumur Champigny « Les Hauts Buts » **36€**
- 2019 Saumur Champigny « Les Chataigners » **49€**

- **Domaine Antoine Sanzay,**

- 2020 Saumur Champigny « La paterne » **34€**
- 2018 Saumur Champigny « Les Poyeux » **49€**

* AOC Bordeaux :	75 cl
▪ Margaux	51€
2013 <i>Château Des Eyrins</i>	
▪ Fronsac-Canon Fronsac	51€
2014 <i>L'Aurée du Château Toumalin</i>	
▪ Côtes de Bourg	36€
2015 <i>Château Martinat</i>	
▪ Saint-Emilion	61€
2015 <i>Château Fombrauge Grand Cru</i>	
▪ Saint-Julien	77€
2016 <i>Sarget de Gruaud Larose</i>	
▪ Pauillac	64€
2016 <i>Lacoste Borie</i>	

* AOC Rhône et AOC Provence :	75 cl
▪ Maison Tardieu Laurent, Famille Tardieu, AB bio	
- 2019 Vacqueyras Vieilles Vignes	43€
- 2019 Châteauneuf du Pape	61€
▪ Maison Clusel- Roch, AB bio	
- 2019 Coteaux du lyonnais rouge « Traboules »	27€
- 2019 Coteaux du lyonnais « Galet »	35€
- 2019 Côtes du Rhône « Les Vergers »	60€
▪ Domaine Julien Pilon	
- 2018 Syrah Frontière, Seyssuel	59€
- 2020 Saint Joseph « Rue des Poissonniers » Paris XVIIIè	63€
- 2018 Côte Rotie « La Porchette »	89€
- Magnum 2018 Saint-Joseph «Rue des Poissonniers Paris 18»	130€
▪ Domaine Les Alexandrins, Nicolas Perrin	47€
2018 <i>Saint-Joseph les Alexandrins « les ponts »</i>	
▪ Famille Perrin	
2017-19 <i>Châteauneuf du Pape « Sinards »</i>	59€
▪ Domaine de Bresseyme	39€
2018 <i>Côtes du Rhône Brézème</i>	

▪ Domaine Combier Laurent AB bio	
- 2020 Crozes Hermitage du Domaine	39€
- 2019 Crozes Hermitage « Clos des Grives »	63€
- 2020 Saint Joseph « Cap Nord »	54€
- 2019 150cl Magnum Crozes-Hermitage Cuvée L	68€
▪ Domaine La Barroche	57€
<i>2017 Châteauneuf du Pape « Liberty »</i>	
▪ Stéphanie et Luc Baudet, AOP Costières de Nîmes AB bio	
- 2019 Les Centenaires « La Bergerie »	24€
- 2019 Clos des Centenaires « Grenache Vieilles Vignes »	37€
- 2018 (17-19) IGP Gard « Luxe Calme et Volupté »	34€
- 2020 L' Art du Clos des centenaires	59€
▪ Mas du Chêne, Costières de Nîmes, L.Vignal E.Delon	29€
<i>2018 « La Tache » de Grenache</i>	
▪ Domaine Alain Vogé AB bio	65€
<i>2019 Cornas « Les Chailles »</i>	
▪ Domaine Montvac AB bio	
- 2019 Vacqueyras « Arabesque »	35€
- 2017-19 Vacqueyras « Vincilia »	38€
- 2019 Vacqueyras « Variation »	47€
- 2020 Gigondas « Adage »	42€
- 2019 150cl Magnum Vacqueyras « Arabesque »	72€
▪ Château Pesquié, Famille Chaudière, Ventoux	36€
<i>2019 Château Pesquié « Quintessence », Mormoiron</i>	
▪ Domaine Matthieu Barret AB bio	220€
<i>2015 150cl Cornas « Billes noires »</i>	
▪ Domaine de la Janasse, Aimé Sabon, Courthézon	
- 2019 VDP de Vaucluse IGP « Terre de Bussière »	28€
- 2017 Côtes du Rhône « les Garrigues »	57€
- 2014 Châteauneuf du Pape « Vieilles Vignes »	130€
- 2018 150 cl Magnum Côtes du Rhône	87€
▪ Domaine Gérard-Ludovic Courbis	
- 2019 Saint-Joseph « Tradition »	46€
- 2019 Saint Joseph « Vieilles Vignes »	59€
- 2018 Cornas	65€

▪ Domaine Eric Texier, AB bio	
- 2016 VDF vin artisanal « St Julien en Alban »	35€
- 2014 Brézème, Côtes du Rhône, Vieille serine	55€
▪ Domaine Laurent Habrard AB bio	42€
<i>2019 Crozes Hermitage</i>	
▪ Château Vignelaure	
- 2015 Château Vignelaure, Coteaux d'Aix en Provence	49€
- 2014 Château Vignelaure, Coteaux d'Aix en Provence	49€
- 2012 Château Vignelaure, Coteaux d'Aix en Provence	60€
- 2009 Château Vignelaure, Coteaux d'Aix en Provence	65€
- Magnum 2011 Château Vignelaure, Coteau d'Aix en Provence	105€
- Magnum 2015 Château Vignelaure, Coteau d'Aix en Provence	105€
▪ Domaine Saint Préfert	170€
<i>Magnum 2016 Châteauneuf du pape classique</i>	
▪ Domaine Charvin	190€
<i>Magnum 2015, Châteauneuf du pape</i>	
▪ Domaine Monnier Perreol,	145€
<i>Magnum 2014, Saint-Joseph « Chatelet »</i>	
▪ Domaine Les Bruyères, David Reynaud, AB bio	135€
<i>Magnum 2017 Crozes Hermitage « Les Croix » Vieilles Vignes</i>	
▪ Château Trians, Famille Delhom	35€
<i>2015 Château Trians, Coteaux Varois en provence</i>	
Domaine De Terrebrune, Ollioules, AB bio	
- 2017 Bandol	49€
- 2015 Bandol	58€
- 2011 Bandol	85€
- 2009 Bandol	95€
* AOC Corse :	75 cl
▪ Domaine Sant'Armettu, Gilles Seroin, Propriano	37€
<i>2020 « Rosumarinu » Corse Sartène Sciaccarellu</i>	
▪ Domaine Zuria, Bonifacio	147€
<i>2018 150cl Magnum « Initiale » Sciaccarellu</i>	

*** AOC Bourgogne - AOC Beaujolais :** 75 cl

Domaine Emmanuel Rouget

- 2017 Savigny les Beaune 250€
- 2018 Vosne Romanée 450€
- 2015 Nuits Saint Georges 350€

▪ **Domaine Taupenot-Merme** 49€

2019 Saint Romain

▪ **Domaine Boris Champy**

- 2019 Hautes Côtes de Beaune « Altitude 421 » 41€
- 2019 Beaune 1 er Cru « Aux Coucheries » 79. 79€

▪ **Domaine de la Bonne-Tonne, AB bio**

- 2019 Morgon « Charmes » 36€
- 2018 Morgon « Vieilles Vignes » 45€
- 2020 Regnié « Agath the Blues » 33€

▪ **Domaine Trapet Père et Fils, Gevrey-Chambertin**

- 2011 Gevrey-Chambertin « Ostréa » 98€

▪ **Domaine Nicolas Rossignol, Volnay**

- 2015 Bourgogne Pinot Noir 48€
- 2018 Beaune 62€
- 2017 Savigny les Beaune 57€
- 2018 Volnay Village 81€
- 2012 Pernand Vergelesses 1 er Cru Les Fichots 61€

▪ **Domaine Sylvain Pataille**

- 2018 Bourgogne « Le Chapitre » 69€

▪ **Domaine Mortet Arnaud - Denis**

- 2017 Gevrey-Chambertin village, Arnaud Mortet 130€
- 2019 Gevrey-Chambertin Cuvée de très Vieilles Vignes 140€

▪ **Domaine Theulot Juillot**

- 2020 Bourgogne « Côte Chalonnaise » 32€
- 2020 Mercurey « Vieilles Vignes » 42€
- 2018 Mercurey « Croichots » 51€

▪ **Philippe Charlopin**

- 2016 Gevrey-Chambertin « Terres Blanches » 89€
- 2016 Marsannay « Les Echezots » 61€
- 2015 Marsannay « En Montchenevoy » 61€

▪ Domaine Thierry et Pascale Matrot	
- 2018 Monthélie	51€
- 2018 Auxey Duresses	51€
▪ Domaine Armand Heitz, Chassagne	
- 2020 Julienas	34€
- 2020 Mercurey Village	45€
- 2019 Pommard 1 er Cru « Les Pezerolles »	145€
▪ Jean Fery AB bio	
- 2018 Savigny les Beaune « Sous la Cabotte »	54€
- 2017 Côtes de nuits villages	54€
- 2017 Nuits Saint Georges « les Damodes »	97€
▪ Domaine Jules Desjournays, Fabien Duperray AB bio	
- 2010 Moulin à Vent « Michelin »	95€
- 2018 Beaujolais	38€
▪ Domaine Des Gandines Frères Dananchet AB bio	41€
<i>2018 Mâcon « Les Frangins » Pinot Noir</i>	
▪ Domaine Vincent Dureuil Janthial	
- 2018 Bourgogne	53€
- 2018 Rully Village	69€
▪ Domaine Hubert Lamy	57€
<i>2018 Santenay « Clos des Hâtes »</i>	
▪ Domaine David Duband	
- 2018 Cotes de Nuits Villages	45€
- 2018 Savigny les Beaune » Aux Gravains »	67€
- 2018 Morey Saint Denis « Clos Sorbe »	93€
- 2018 Nuits Saint Georges « Les Pruliers »	93€
▪ Domaine Drouhin Laroze	
- 2016 Bourgogne Pinot noir	35€
- 2018 Gevrey Chambertin « Dix Climats »	80€
- 2018 Bonnes Mares Grand Cru	195€
▪ Domaine Paul Janin	
- 2020 Moulin à Vent « Vignes du Tremblay »	42€
- 2019 Moulin à Vent « Héritage », vendanges manuelles	54€

▪ Domaine Henri Rebourseau	
- 2018 Gevrey Chambertin Village	85€
- 2017 Gevrey Chambertin Fonteny 1er Cru	140€
- 2018 Clos de Vougeot Grand Cru	240€
* AOC Languedoc-Rousillon - AOC Sud-Ouest :	75 cl
▪ Domaine de Montcalmès, Puechabon AB bio	68€
<i>2018 Terrasses du Larzac</i>	
▪ Roc D'Anglade, Remy Pedreno AB bio	69€
<i>2017 Vin de Pays du Gard</i>	
▪ Château du Prieuré des Mourgues	35€
<i>2017 Saint Chinian « Grande Reserve »</i>	
▪ Clos Aguillem Terrasses du Larzac	
- 2019 Rouge D'Adé Mas Aguillem	19€
- 2017 Le Mas Rouge IGP St Guilhem le desert	29€
- 2018 « Kiara » Terrasses du Larzac AOP	41€
- 2019 1959 Pur Carignan IGP	38€
▪ Mas d'Espagnet, Agnes et Denys Armand AB bio	24€
<i>2017 Freesia, Cinsault AB</i>	
▪ Château de Cointes, Anne Gorostis	29€
<i>2015 Rouge de Nöelle Côtes de Prouilhe IGP</i>	
▪ Mas Del Perié Fabien Jouvès, AB bio	
- 2020 Cahors « Cochon de Dieu »	32€
- 2018 VDF « Grape Invaders »	29€
- 2019 Tu Vin Plus Aux Soirées	29€
- 2021 YFMW "You Fuck my Wine"	29€
- 2020 Cahors "les Escures", Malbec	36€
- 2020 Cahors "Amphores" Malbec	57€
▪ Domaine de Vénus	66€
<i>Côtes de Roussillon "Les Démons"</i>	
▪ Domaine Léon Barral	
- Magnum 2013 Faugères "Jadis"	155€
- Magnum 2015 Faugères Classique	135€
▪ Domaine Elian Da Ros	29€
<i>2018 Côtes du Marmandais « Le vin est une fête »</i>	

▪ Domaine Né sous X	29€
<i>2017 Cahors « Le Cousin »</i>	
▪ Domaine Danjou Banessy, AB bio	
- 2020 « Roboul » Terrasses de l'Agly, Côtes Catalanes	35€
- 2019 « Les Myrs » Terrasses de l'Agly, Côtes Catalanes	70€
▪ Domaine Comelade, Estagel	50cl 42€
<i>1988 Rivesaltes Ambré, Vin doux naturel,</i>	
▪ Domaine Chiroulet, Famille Fezas, Gascogne	
- 2017 IGP Côtes de Gascogne, Grande Reserve	33€
- 2016 IGP Côtes de Gascogne, Grande Reserve	36€
- 2015 IGP Côtes de Gascogne, Grande Reserve	37€
▪ Domaine La Colombière, Philippe et Diane Cauvin AB bio	
- 2019 « Les Frontons Flingueurs »	27€
- Magnum 2019 « Les Frontons Flingueurs »	58€
▪ Le Mas de Mon Père, Frédéric Palacios, Aude AB bio	
- 2019 VDF « Cuvée Tu m'intéresses »	27€
- 2019 « C » Comme ça-	35€
▪ Domaine Olivier Pithon AB bio	
- 2018 « Pithon 357 » VDF Côtes Catalanes, 'GSM'	31€
- 2017 « Pithon 357 » VDF Côtes Catalanes, 'GSM'	29€
- Magnum 2017 « Pithon 357 » VDF Côtes Catalanes, 'GSM'	64€
▪ Domaine Aubert et Mathieu, Grapes and Co, Carcassonne	
- 2018 Corbières « Marie Antoinette »	27€
- 2017 Corbières « AD »	34€
- 2018 Terrasses du Larzac	36€
- 2018 Côtes du Roussillon Villages « Caramany »	36€
- 2017 Minervois la livinière	41€
▪ Domaine Gayda, AB bio	
- 2020 IGP Pays d'Oc « Figure Libre » Cabernet Franc	33€
- 2014 IGP Pays d'Oc « Chemin de Moscou » SGC	51€
- 2017 Minervois la Livinière « Villa mon Rêve »	72€
- 2013 Minervois la Livinière « Villa mon Rêve »	77€
▪ Domaine Le Mas Lou, Conversion, AB bio	
- 2020 Faugères « Aksou »	33€
- 2018 Faugères « Tio »	42€

- **Domaine Château Lancyre,**
 - 2019 Pic Saint Loup «Coste d'Aleyrac » **34€**
 - 2017 Pic Saint Loup « Madame » **55€**

- **Domaine Château de L'Ou, AB bio,** Côtes du Rousillon **48€**
2018 IGP Côtes Catalanes « Infiniment de L'Ou »

- **Domaine Auroux Julien AB bio** **40€**
2020 Bergerac « Cime dans la brume » Cabs