

Les Vins Blancs :

* AOC Coteaux-Champenois Blancs : 75 cl

- **Domaine Hénin-Delouvin, Aÿ** 59€
2017-18 Lieux-dit « Plumecoq » Chouilly
- **Domaine Elise Bougy, Les Mesneux** 69€
2019 « Les Coullemets », Vignes de Mamie, Mesnil sur Oger
- **Domaine Etienne Calsac, Avize** 70€
2018 « Les Revenants », P.Meslier, Arbanne, P.Blanc
- **Domaine J. de Telmont, Damery** 59€
2015 « Cuvée Insolite » Chardonnay.
- **Domaine Benoit Déhu, Fossoy AB bio** 115€
2016 « Cuvée de la Rue des Noyers ». Meunier.
- **Domaine Henri Giraud, Aÿ** 115€
2014 « Cuvée de Croix Courcelles », Chardonnay
- **Domaine Bonnet-Ponson, Chamery AB bio** 58€
2018 Coulommès la Montagne « Vignes Dieu »
- **Domaine Copinet Marie, Mongesnot**
 - 2015 EA, Epreuve d'Artiste, Terra Vitis 70€
 - Argilla Villonissa By Copinet, élevé en Grès-Argile 70€

* AOC Alsace : 75 cl

- **Domaine Zind-Humbrecht, AB bio**
 - 2017 ZIND (Clos Windsbuhl) 47€
 - 2018-20 Riesling Roche Granitique 45€
 - 2018-20 Riesling Roche Calcaire 45€
 - 2018-20 Pinot Gris Roche Calcaire 43€
 - 2020 Gewurztraminer Roche Calcaire 41€
- **J-L et Fabienne Mann, AB Bio**
 - 2018 Riesling, Vieilles Vignes 33€
 - 2013 Ortel, Complantation 35€
- **Joseph Fritsh**
 - 2020 Gewurztraminer 28€
 - 2020 Pinot Gris 26€
 - 2020 Pinot Gris « Altenburg » 32€

* AOC Jura :	75 cl
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine André et Mireille Tissot, AB bio 38€ <i>2018 Arbois Chardonnay "Patchwork"</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine des Carlines, Menetru le Vignoble 	
- 2017 Côtes du Jura "La Vouivre"	36€
- 2016 Côtes du Jura "En Lya"	44€
- 2017 Côtes du Jura "Voile de Chardonnay"	46€
- 2018 Côtes du Jura "Gaillardon"	44€
- 2018 Côtes du Jura "En Beaumont", Savagnin ouillé	46€
* AOC Corse :	75 cl
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Sant'Armettu, Gilles Seroin, Propriano 37€ <i>2020 « Rosumarinu » Corse Sartène vermentinu et Biancu Ghj</i>	
* AOC Savoie :	75 cl
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Blard 44€ <i>2015 « Belemnite », Altesse</i>	
* AOC Bordeaux :	75 cl
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sauternes, Julie et Xavier Gonet Medeville 	
- 2016 Sauternes « Château les Justices »	47€
- 2016 Sauternes « Château de l'école »	36€
* AOC Vallée De La Loire :	75 cl
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine aux Moines, Tessa Laroche, AB bio 39€ <i>2020 «VDF »Le berceau des Fées</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Gérard Boulay 	
- 2020 Sancerre « Tradition »	36€
- 2018 Sancerre « Clos de Beaujeu »	56€
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Michel Redde et Fils 	
- 2021 Petit F...Pouilly-Fumé	34€
- 2020 Pouilly-fumé « La Moynerie »	38€
- 2017 Pouilly-fumé « Barre à mine »	61€

▪ Guillaume Sorbe, Preuilly	
- 2020 « S » Touraine des Poëte	35€
- 2019 Pouilly-fumé	48€
- 2017 « Argos » Sauvignon, Quincy	44€
- Magnum 2016 « Argos » Quincy	84€
- Magnum 2020 « S » Touraine des Poëte	75€
- Magnum 2016 « Toison d'Or » Reuilly	92€
▪ Domaine de la Noblaie,	42€
<i>2018 Chinon Blanc « la Part des Anges »</i>	
▪ Michel Chevré, Clos De L'Ecotard	
- 2020 Saumur « Haie Nardin »	37€
- 2019 Saumur « Clos de L'Ecotard »	42€
▪ Jacky et JP Blot	
<i>2020 Montlouis sur Loire « Clos Michet »</i>	44€
▪ Jonathan Didier Pabiot	45€
<i>2018 Pouilly sur Loire « Chasselas » AB bio</i>	
▪ Domaine Guiberteau	
- 2017 Saumur « Clos de Guichaux »	56€
- Magnum 2015 « Brezé »	170€
▪ Domaine Didier Dagueneau	
- 2015 Pouilly fumé « Pur-Sang »	195€
- 2014 Pouilly fumé « Silex »	270€
▪ Domaine Saint Vincent, Famille Vade	36€
<i>2019 Saumur « Les Beaugrands »</i>	
▪ Domaine Eric Morgat	90€
<i>2013 Savennières « Fidès »</i>	
* AOC Rhône et AOC Provence	75 cl
▪ Château Rayas, E Reynuad	
- 2017 Les Tours « IGP Vaucluse » Grenache	51€
- 2010 Château de Fonsalette Reservé C-D-Rhône	105€
- 2010 Château Rayas Châteauneuf du Pape	290€
▪ Domaine de la Janasse	77€
<i>2019 Châteauneuf du Pape</i>	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Château d'Estoublon, Les Baux de Provence, AB bio 	35€
<i>2015 Château d'Estoublon</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maison Tardieu Laurent AB bio 	37€
<i>2019 Nobles Origines</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Château Vignelaure, IGP Méditerranée, Rians AB, AB bio 	38€
<i>2018 Vignelaure</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maison Clusel- Roch, AB bio 	35€
<i>2019 Coteaux du Lyonnais « l'Hecto »</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Laurent Habrard, AB bio 	42€
<i>2018 Crozes Hermitage</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Julien Pilon 	
- 2020 Viognier "Mon Grand-père était limonadier"	37€
- 2020 Saint Péray "Les maisons de Victor"	42€
- 2018 Crozes-Hermitage « On the Rhône again »	42€
- 2018 Crozes-Hermitage « On the Rhône again », 150 cl	89€
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Pierre Jean Villa 	82€
<i>2017 Condrieu « Jardin suspendu »</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine et Maisons Les Alexandrins 	77€
<i>2017 Hermitage Maison Alexandrins</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Famille Perrin 	65€
<i>2017 Châteauneuf du Pape « Sinards »</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Combier Laurent 	42€
<i>2019 Crozes-Hermitage</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine de Montine 	
- 2021 Viognier, Grignan les Adhémar, Drôme	32€
- 2020 Gourmandise, Grignan les Adhémar	25€
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les 2 Clos, Luc Baudet, Costières de Nîmes 	
- 2020 Clos des Centenaires, Roussanne	32€
- 2020 L'Art du Clos des centenaires	58€
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Alain Vogé 	
- 2019 Saint Péray « Harmonie »	39€
- 2017 Saint Péray « Fleur de Crussol »	59€

▪ Domaine Saint Préfert	370€
<i>Magnum 2016 Châteauneuf du pape « Vieilles Clairettes »</i>	
▪ Château Trians, AB bio	32€
<i>2021 Vin de Pays Sainte Baume « Les Mélicots-Viognier »</i>	
* AOC Bourgogne et AOC Beaujolais	75 cl
▪ Domaine Daniel Etienne Defaix	41€
<i>2018 Chablis « Vieilles Vignes »</i>	
▪ Domaine Patte Loup, Thomas Pico AB bio	46€
<i>2019 Chablis « Vent d'Ange »</i>	
▪ Domaine Emmanuel Rouget	51€
<i>2018 Bourgogne Aligoté</i>	
▪ Domaine Taupenot-Merme	51€
<i>2020 Saint Romain</i>	
▪ Domaine Boris Champy AB bio	
- 2019 Hautes Côtes de Beaune « Elévation 382 »	37€
- 2020 Bourgogne Aligoté doré, Sélection Massale	32€
▪ Domaine Vrignaud, AB bio	
- 2020 Petit Chablis	39€
- 2020 Chablis	42€
- 2015 Chablis 1 er Cru « Vaupulant » Bio	54€
▪ Domaine Vincent Girardin	95€
<i>2014 Chassagne-Montrachet 1 er Cru « chaumées »</i>	
▪ Alain Gras	
- 2020 Saint Romain	57€
- 2019 Meursault « Les Tillets »	78€
▪ Domaine Bret Brothers - La Soufrandière, AB bio	
- 2018 Mâcon-Villages Cuvée « Terroirs du Maconnais »	35€
- 2020 Saint-Véran Climat « La Bonnode »	57€
- 2020 Pouilly Vinzelles	52€
- 2017 150cl Saint-Véran « La Combe Desroches » Soufrandière	120€
- 2019 150cl PouillyVinzelles	130€

▪ Domaine Theulot Juillot	
- 2020 Bourgogne « Côte Chalonnaise »	32€
- 2020 Mercurey « Les Chenaults »	47€
- 2019 Mercurey 1 er Cru « la Cailloutte » Monopole	56€
▪ Philippe Charlopin	
- 2015 Pernand Vergelesses	73€
- 2017 Chassagne Montrachet	89€
▪ Domaine Sylvain Pataille	
<i>2017 Bourgogne » Le Chapitre »</i>	64€
▪ Joseph Colin	
- 2018 Bourgogne « La Combe »	49€
- 2018 Saint Aubin « compendium »	67€
▪ Domaine des Gandines, Frères Dananchet AB bio	
- 2020 Viré Clessé, Terroir de Clessé	38€
- 2020 Viré Clessé « Climat Les Gandines »	46€
▪ Château de Rully Antonin Rodet	42€
<i>2016 Rully</i>	
▪ Domaine Bruno Colin	240€
<i>Magnum 2016 Chassagne-Montrachet 1 er Cru « En Rémillly »</i>	
▪ Domaine Monthélie-Douhairet-Porcheret	
<i>Magnum 2017 Meursault Village</i>	165€
▪ Thibault Liger Belair	53€
<i>2017 Bourgogne Aligoté « Clos des Perrières la Combe »</i>	
▪ Domaine Vincent Dureuil Janthial	
- 2018 Rully Village	63€
- 2018 Rully « Maizière »	69€
- 2018 Rully « Chêne »	69€
▪ Domaine Hubert Lamy	
- 2018 Bourgogne « Les Chatenet »	45€
- 2018 Puligny Montrachet « Les Tremblots »	88€
- 2019 Saint Aubin « La Princée »	58€
- 2019 Chassagne Montrachet « le Concis du Champs »	88€

- **Domaine De La Folie, Chagny**
- 2020 Rully « Clos la Folie » Monopole 36€
- 2020 Rully « Clos Saint Jacques » Monopole 49€
- **Domaine Des Crais, Leynes**
- 2020 Mâcon « Les Combettes » 30€
- 2020 Saint Véran « Hippocrate » 33€
- 2020 Saint Véran « Vieilles Vignes » 38€
- 2019 Saint Véran « Saveurs du Temps » 42€
- **Domaine Armand Heitz, Chassagne**
- 2020 Bourgogne Village 32€
- 2020 Saint Aubin « Travers de chez Edouard » 60€
- 2019 Saint Romain « Combe Bazin » 51€

*** AOC Languedoc-Roussillon & AOC Sud-Ouest :** 75 cl

- **Clos Aguillem Terrasses du Larzac**
- 2020 Mas Aguillem Blanc IGP 27€
- 2015 L'An1 Blanc De St Guilhem le Désert 41€
- 2018 Monographie, Grenache blanc 28€
- **Mas d'Espanet, Agnes et Denys Armand** 31€
2020 Chacun son chemin IGP Cevennes »
- **Château de Cointes, Anne Gorostis** 26€
2017 « Blanc de Jean » Côtes de Prouilhe IGP »
- **Mas Lou Adèle Arnaud et Olivier Gil** 26€
2020 « Inti » Côtes de Thongue AB
- **Domaine de Vénus** 42€
Côtes de Roussillon « L'Effrontée »
- **Domaine Olivier Pithon** 29€
2019 « Pithon 357 » VDF, Grenache blanc
- **Domaine Chiroulet, Famille Fezas, Gascogne**
- 2018-19 IGP « La Côte D'Heux », Côtes de Gascogne 32€
- 2014 Vent D'Hiver, Vin Passerillé, 50 cl, 34€

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Danjou Banessy AB bio 	
- 2019 IGP Côtes Catalanes « La Truffière »	70€
- 2020 Supernova, 100% Muscat Vin orange	32€
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mas Del Perié Fabien Jouves, AB bio 	30€
<i>2019 Skin Contact « Macération Muscat Egrappée » GM, Ugni</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Aubert et Mathieu 	35€
<i>2020 Limoux « Hautes Pistes » Chardonnay</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine des Hautes Terres, Famille Azan AB bio 	
- 2019 « Louis » Chardonnay/chenin, Limoux	34€
- 2018 « Celeste » Chenin, Limoux, Roquetaillade	54€
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Gayda 	
- 2019 IGP Pays d'Oc, Freestyle « Figure Libre » GMMR	28€
- 2020 IGP Pays d'Oc, Freestyle « Chenin Blanc »	34€
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Château de L'Ou 	38€
<i>2020 « Infiniment Blanc » IGP côtes Catalanes 'Chard'</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La Croix Chaptal, Terrasses du Larzac 	34€
<i>2017 « Clairette Blanche » du Languedoc</i>	