

Les Vins Blancs :

* AOC Coteaux-Champenois Blancs : 75 cl

- **Domaine Hénin-Delouvin, Aÿ** 59€
2017-18 Lieux-dit « Plumecoq » Chouilly
- **A. Bergère, Épernay** 68€
2020 Fèrebrianges Blanc Chardonnay
- **Domaine Elise Bougy, Les Mesneux** 69€
2019 « Les Coullemets », Vignes de Mamie, Mesnil sur Oger
- **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 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 Pinot Gris Roche Calcaire 43€
 - 2020 Gewurztraminer Roche Calcaire 41€
- **J-L et Fabienne Mann, AB Bio** 35€
2013 Ortel, Complantation
- **Joseph Fritsh**
 - 2020 Gewurztraminer 28€
 - 2020 Pinot Gris « Altenburg » 32€

* AOC Corse : 75 cl

- **Domaine Sant'Armettu, Gilles Seroin, Propriano** 37€
2021 « Rosumarinu » Corse Sartène vermentinu et Biancu Ghj

* AOC Jura :	75 cl
▪ 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 Savoie :	75 cl
▪ Domaine Blard	44€
2015 « Belemnite », Altesse	

* AOC Bordeaux- AOC Côtes du Marmandais :	75 cl
▪ Domaine Elian Da Ros, Cocumont	48€
2020 « Coucou Blanc »	

* AOC Vallée De La Loire :	75 cl
▪ Domaine aux Moines, Tessa Laroche, AB bio	39€
2020 « VDF » Le berceau des Fées	
▪ Domaine Gérard Boulay	
- 2021, Sancerre « Tradition »	36€
- 2018 Sancerre « Clos de Beaujeu »	56€
▪ Guillaume Sorbe, Preuilley	
- 2018 « Orphée » Sauvignon, Preuilley	48€
- 2018 « Argos » Sauvignon, Quincy	44€
- Magnum 2016 « Argos » Quincy	84€
- Magnum 2016 « Toison d'Or » Preuilley	92€
▪ Domaine des Rabichattes	
2021 Pouilly-fumé « Les Loges »	34€
▪ Domaine de la Noblaie,	42€
2018 Chinon Blanc « la Part des Anges »	

▪ Michel Chevré, Clos De L'Ecotard	
- 2020 Saumur « Haie Nardin »	48€
- 2019 Saumur « Clos de L'Ecotard »	56€
- Magnum 2020 Saumur « Clos de L'Ecotard »	89€
▪ Domaine Didier Dagueneau	
- 2015 Pouilly fumé « Pur-Sang »	195€
- 2014 Pouilly fumé « Silex »	270€
▪ Domaine Saint Vincent, Famille Vade	36€
2019 Saumur « Les Beaugrands »	
▪ Domaine Eric Morgat	90€
2013 Savennières « Fidès »	
* AOC Rhône et AOC Provence	75 cl
▪ Château Rayas, E Reynuad	
- 2017 Les Tours « IGP Vaucluse » Grenache	51€
- 2010 Château Rayas Châteauneuf du Pape	290€
▪ Domaine de la Janasse	77€
2019 Châteauneuf du Pape	
▪ Château d'Estoublon, Les Baux de Provence, AB bio	35€
2015 Château d'Estoublon	
▪ Domaine de Fondrèche,	31€
2021, Ventoux Persia	
▪ Maison Tardieu Laurent AB bio	
- 2019 Nobles Origines	37€
- 2021 Condrieu	77€
▪ Château Vignelaure, IGP Méditerranée, Rians AB, AB bio	38€
2018 Vignelaure	
▪ Domaine Saint André de Figuière AB bio	38€
2022 Figuière « Première », Famille Combard	

▪ Maison Clusel- Roch, AB bio	
- 2019 Coteaux du Lyonnais « l'Hecto »	35€
- 2020 "La Bergerie" Aligoté VDF	32€
▪ Domaine Laurent Habrard, AB bio	42€
<i>2018 Crozes Hermitage</i>	
▪ Domaine Julien Pilon	
- 2018 Crozes-Hermitage « On the Rhône again »	42€
- 2018 Crozes-Hermitage « On the Rhône again », 150 cl	89€
▪ Domaine Pierre Jean Villa	82€
<i>2017 Condrieu « Jardin suspendu »</i>	
▪ Domaine et Maisons Les Alexandrins	77€
<i>2017 Hermitage Maison Alexandrins</i>	
▪ Famille Perrin	65€
<i>2017 Châteauneuf du Pape « Sinards »</i>	
▪ Domaine Combier Laurent	42€
<i>2020 Crozes-Hermitage</i>	
▪ Domaine de Montine	
- 2021 Viognier, Grignan les Adhémar, Drôme	32€
- 2020 Gourmandise, Grignan les Adhémar	25€
▪ Les 2 Clos, Luc Baudet, Costières de Nîmes	
- 2020 Clos des Centenaires, Roussanne	32€
- 2020 L'Art du Clos des centenaires	58€
▪ 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>	
▪ Domaine Alain Vogé	
- 2021 Saint Peray « Harmonie »	42€
- 2020 Saint Peray « fleur de Crussol »	59€
▪ Château Pesquié, Famille Chaudière	28€
<i>2022 « Terrasses » Ventoux Vin Vegan</i>	

* AOC Bourgogne et AOC Beaujolais	75 cl
▪ 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€
▪ 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€
▪ Philippe Charlopin	
- 2015 Pernand Vergelesses	73€
- 2017 Chassagne Montrachet	89€
▪ Domaine Clos Sauvage	49€
<i>2021 Saint-Véran « les Fées »</i>	
▪ Domaine Sylvain Pataille	
<i>2017 Bourgogne » Le Chapitre »</i>	64€

▪ Domaine Etienne Defaix, Vieux Château	
- 2010, Chablis « Vaillon »	62€
- 2010, Chablis « Grenouille »	110€
▪ Joseph Colin	49€
<i>2018 Bourgogne « La Combe »</i>	
▪ Domaine des Gandines, Frères Dananchet AB bio	
- 2020 Viré Clessé, Terroir de Clessé	38€
- 2020 Viré Clessé « Climat Les Gandines »	46€
▪ 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 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€
- 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€
▪ Domaine Moreau Naudet, Chablis	46€
<i>2021, Petit Chablis</i>	

▪ Domaine Chavy-Chouet	44€
<i>2020, Bourgogne « Les Femelottes »</i>	
▪ Domaine Antonin Rodet	45€
<i>2017, Château de Rully, Rully</i>	
* AOC Languedoc-Roussillon & AOC Sud-Ouest :	75 cl
▪ Clos Aguillem Terrasses du Larzac	
- 2020 Mas Aguillem Blanc IGP	27€
- 2018 Monographie, Grenache blanc	28€
▪ Mas d'Espagnet, Agnes et Denys Armand	31€
<i>2020 Chacun son chenin IGP Cevennes »</i>	
▪ Château de Cointes, Anne Gorostis	26€
<i>2017 « Blanc de Jean » Côtes de Prouilhe IGP »</i>	
▪ Mas Lou Adèle Arnaud et Olivier Gil	26€
<i>2020 « Inti » Côtes de Thongue AB</i>	
▪ Domaine de Vénus	42€
<i>Côtes de Roussillon « L'Effrontée »</i>	
▪ Domaine Olivier Pithon	29€
<i>2019 « Pithon 357 » VDf, Grenache blanc</i>	
▪ Domaine Chiroulet, Famille Fezas, Gascogne	
- 2020 IGP « La Côte D'Heux », Côtes de Gascogne	32€
- 2014 Vent D'Hiver, Vin Passerillé, 50 cl,	34€
▪ Domaine Danjou Banessy AB bio	
- 2019 IGP Côtes Catalanes « La Truffière »	70€
- 2021 Supernova, 100% Muscat Vin orange	32€
▪ Mas Del Perié Fabien Jouves, AB bio	30€
<i>2019 Skin Contact « Macération Muscat Egrappée » GM, Ugni</i>	
▪ 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€
2020 « <i>Infiniment Blanc</i> » IGP côtes Catalanes 'Chard'	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La Croix Chaptal, Terrasses du Larzac 	34€
2017 « <i>Clairette Blanche</i> » du Languedoc	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine des Aspes 	33€
2020 Viognier « <i>la Mouline</i> »	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine de Terrebrune, Ollioules, AB bio 	39€
2018 <i>Vignelaure</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Château de Caraguilhes 	
- 2022 « La Font Blanche » Corbières AB bio	34€
- 2021 « SOLUS » le champ du château, Corbières AB bio	55€