

# Les Vins Rouges :

- \* AOC Coteaux-Champenois Rouge** 75 cl
- **Domaine Yann Alexandre, Courmas** 70€  
2020 Marfaux « Terre des Clos » 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€  
2018 « La Cabane des Pissottes »
  - **Domaine Brice, Bouzy** 59€  
2020 100 % Pinot Noir Grand Cru
  - **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€  
2021 Mondeuse "Black Giack" Savoie
  - **Domaine des Carlines, Menetru le Vignoble** 38€  
2020 Côtes du Jura "Poulsard"
  - **Domaine Fumey Châtelain, Arbois** 48€  
2021, Arbois « No Sin Tou Tsefs »

<b>* AOC Vallée De La Loire :</b>	75 cl
▪ <b>Domaine Des Closiers, Parnay</b>	
- 2019 Saumur Champigny « Expression »	<b>37€</b>
- 2020 Saumur Champigny « Les Coudraies »	<b>51€</b>
▪ <b>Guillaume Sorbe, Preuilly</b>	
- 2018/2019 Reuilly « Odyssée les Poète », Pinot Noir	<b>60€</b>
- Magnum 2017 Reuilly « Odyssée les Poète », Pinot Noir	<b>110€</b>
▪ <b>Domaine Gérard Boulay</b>	
- 2018 Sancerre « Cuvée Oriane »	<b>56€</b>
- 2015 Sancerre « Cuvée Oriane »	<b>58€</b>
▪ <b>Domaine Saint Vincent, Pierre Adrien Vade</b>	
- 2020 Saumur Champigny « Les Hauts Buts »	<b>36€</b>
- 2019 Saumur Champigny « Les Chataigners »	<b>49€</b>
▪ <b>Domaine Antoine Sanzay,</b>	
- 2020 Saumur Champigny « La paterne »	<b>34€</b>
- 2018 Saumur Champigny « Les Poyeux »	<b>49€</b>
▪ <b>Domaine Gauthier Pierre et Rodolphe AB bio</b>	<b>39€</b>
<i>2021 Bourgueil « Jour de Soif »</i>	
▪ <b>Domaine Lucien Crochet</b>	<b>49€</b>
<i>2018 Sancerre « La Croix du Roy »</i>	
▪ <b>Domaine de la Noblaie</b>	<b>32€</b>
<i>2022, Chinon « le temps des cerises »</i>	
▪ <b>Domaine Lamé Delisle Boucard</b>	<b>29€</b>
<i>2022 Bourgueil « cuvée déchainée »</i>	
▪ <b>Domaine de la Butte, Jacky et JP Blot</b>	<b>38€</b>
<i>2022 Bourgueil « Le Pied de la Butte »</i>	

<b>* AOC Bordeaux :</b>	75 cl
▪ <b>Saint-Julien</b>	<b>77€</b>
<i>2014 Sarget de Gruaud Larose</i>	
▪ <b>Pauillac</b>	<b>64€</b>
<i>2016 Lacoste Borie</i>	
▪ <b>Domaine Elian Da Ros</b>	
- 2020 Côtes du Marmandais « Le vin est une fête »	<b>35€</b>
- 2016 « Clos Baquey »	<b>59€</b>
▪ <b>Domaine Château Toumalin</b>	<b>49€</b>
<i>2015, Canon Fronsac « L'Aurée »</i>	

<b>* AOC Rhône et AOC Provence :</b>	75 cl
▪ <b>Maison Tardieu Laurent, Famille Tardieu, AB bio</b>	
- 2019 Vacqueyras Vieilles Vignes	<b>43€</b>
- 2020 Gigondas	<b>43€</b>
- 2019 Châteauneuf du Pape	<b>61€</b>
▪ <b>Maison Clusel- Roch, AB bio</b>	
- 2021 Coteaux du Lyonnais rouge « Traboules »	<b>27€</b>
- 2019 Coteaux du Lyonnais « Galet »	<b>35€</b>
- 2019 Côtes du Rhône « Les Vergers »	<b>60€</b>
▪ <b>Domaine Julien Pilon</b>	
- 2020 Saint Joseph « Rue des Poissonniers » Paris XVIIIè	<b>63€</b>
- Magnum 2018 Saint-Joseph «Rue des Poissonniers Paris 18»	<b>130€</b>
▪ <b>Domaine BEAURENARD, Paul Coulon et Fils</b>	<b>40€</b>
<i>2021, « Côtes du Rhône »</i>	
▪ <b>Famille Perrin</b>	
<i>2017/2019 Châteauneuf du Pape « Sinards »</i>	<b>59€</b>
▪ <b>Domaine de Bresseyme</b>	<b>39€</b>
<i>2018 Côtes du Rhône Brézème</i>	
▪ <b>Domaine Combier Laurent AB bio</b>	
- 2020 Crozes Hermitage « Clos des Grives »	<b>63€</b>
- 2021 Saint Joseph « Cap Nord »	<b>54€</b>
- 2019 150cl Magnum Crozes-Hermitage Cuvée L	<b>68€</b>

▪ <b>Domaine La Barroche</b>	<b>57€</b>
<i>2017 Châteauneuf du Pape « Liberty »</i>	
▪ <b>Stéphanie et Luc Baudet, AOP Costières de Nîmes AB bio</b>	
- 2019 Les Centenaires « La Bergerie »	<b>24€</b>
- 2020 Clos des Centenaires « Grenache Vieilles Vignes »	<b>37€</b>
- 2018-2020-2019 IGP Gard « Luxe Calme et Volupté »	<b>34€</b>
- 2020 L'Art du Clos des centenaires	<b>59€</b>
▪ <b>Mas du Chêne, Costières de Nîmes, L.Vignal E.Delon</b>	<b>35€</b>
<i>2018 « La Tache de Grenache »</i>	
▪ <b>Domaine Alain Vogé AB bio</b>	
- 2020 Côtes du Rhône « les peyrouses »	<b>36€</b>
▪ <b>Domaine Montvac AB bio</b>	
- 2019 Vacqueyras « Arabesque »	<b>39€</b>
- 2019 Vacqueyras « Vincilia »	<b>45€</b>
- 2019/2020 Vacqueyras « Variation »	<b>51€</b>
- 2020/2021 Gigondas « Adage »	<b>42€</b>
▪ <b>Château Pesquié, Famille Chaudière, Ventoux</b>	<b>39€</b>
<i>2019 Château Pesquié « Quintessence », Mormoiron</i>	
▪ <b>Domaine Matthieu Barret AB bio</b>	<b>220€</b>
<i>2015 150cl Cornas « Billes noires »</i>	
▪ <b>Domaine de la Janasse, Aimé Sabon, Courthézon</b>	
- 2019 VDP de Vaucluse IGP « Terre de Bussière »	<b>28€</b>
- 2017 Côtes du Rhône « les Garrigues »	<b>57€</b>
- 2014 Châteauneuf du Pape « Vieilles Vignes »	<b>130€</b>
- 2018 150 cl Magnum Côtes du Rhône	<b>87€</b>
▪ <b>Domaine Gérard-Ludovic Courbis</b>	
- 2021 Saint Joseph « Vieilles Vignes »	<b>59€</b>
- 2020 Cornas	<b>65€</b>
▪ <b>Domaine Eric Texier, AB bio</b>	
<i>2016 VDF vin artisanal « St Julien en Alban »</i>	<b>35€</b>
▪ <b>Domaine Laurent Habrard AB bio</b>	<b>42€</b>
<i>2020 Crozes Hermitage</i>	

▪ <b>Château Vignelaure</b>	
- 2016 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€
▪ <b>Domaine Saint Préfert</b>	170€
<i>Magnum 2016 Châteauneuf du pape classique</i>	
▪ <b>Domaine Charvin</b>	190€
<i>Magnum 2015, Châteauneuf du pape</i>	
▪ <b>Domaine Monnier Perreol,</b>	145€
<i>Magnum 2014, Saint-Joseph « Chatelet »</i>	
▪ <b>Domaine Les Bruyères, David Reynaud, AB bio</b>	135€
<i>Magnum 2017 Crozes Hermitage « Les Croix » Vieilles Vignes</i>	
▪ <b>Château Trians, Famille Delhom</b>	35€
<i>2015 Château Trians, Coteaux Varois en provence</i>	
▪ <b>Domaine De Terrebrune, Ollioules, AB bio</b>	
- 2017 Bandol	49€
- 2015 Bandol	58€
- 2011 Bandol	85€
- 2009 Bandol	95€
▪ <b>Domaine Clos de l'Ours, Cotignac</b>	
<i>2021, « L'Agachon » Carignan, Cinsault</i>	42€
▪ <b>La Ferme des 7 Lunes, Bogy, AB bio</b>	
<i>2021, Saint Joseph « Premier Quartier »</i>	54€

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

**Domaine Emmanuel Rouget**

- 2018 Vosne Romanée 450€
- 2015 Nuits Saint Georges 350€

- **Domaine Taupenot-Merme** 56€

*2020/2021 Saint Romain*

- **Domaine Boris Champy**

*2019 Beaune 1 er Cru « Aux Coucheries »* 79€

- **Domaine Clos Sauvage**

- 2021, Saint-Amour « Cognition » 39€
- 2022, Beaujolais « Fauve » 38€
- 2022, Magnum « Fauve » 71€

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

- 2020 Morgon « Charmes » 36€
- 2020 Morgon « Vieilles Vignes » 45€
- 2021 Régnié 38€

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

- 2011 Gevrey-Chambertin « Ostréa » 98€

- **Domaine Nicolas Rossignol, Volnay**

- 2018 Volnay Village 81€

- **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 » 35€
- 2020 Mercurey Vieille Vigne 45€

- **Philippe Charlopin**

- 2016 Gevrey-Chambertin « Terres Blanches » 89€
- 2020 Marsannay « En Montchenevoy » 61€

- **Domaine Château Thivin, Côte de Brouilly**

*2021, Beaujolais « les 7 vignes »* 35€

- **Domaine Terres dorées, Jean Paul Brun**

*2021, Beaujolais « l'Ancien »* 38€

▪ <b>Domaine Thierry et Pascale Matrot</b>	
- 2018 Monthélie	51€
- 2018 Auxey Duresses	51€
▪ <b>Domaine Armand Heitz, Chassagne</b>	
- 2020 Julienas	34€
- 2019 Pommard 1 er Cru « Les Pezerolles »	115€
▪ <b>Domaine des Grandines, Frères Damanchet AB bio</b>	42€
2019, « Les Frangines », Pinot noir	
▪ <b>Jean Fery AB bio</b>	
- 2018 Savigny les Beaune « Sous la Cabotte »	54€
- 2019 Côtes de nuits villages	54€
- 2017 Nuits Saint Georges « les Damodes »	97€
▪ <b>Domaine Jules Desjournays, Fabien Duperray AB bio</b>	
- 2010 Moulin à Vent « Michelin »	95€
▪ <b>Domaine Justin Dutraive</b>	43€
2021, Beaujolais « Plan B » Gamay de dégustation	
▪ <b>Domaine David Duband</b>	
- 2021 Côtes de Nuits Villages	65€
- 2021 Côteaux bourguignon	45€
- 2021 Hautes Côtes de Nuit	61€
- 2018 Savigny les Beaune « Aux Gravains »	67€
- 2018 Nuits Saint Georges « Les Pruliers »	93€
▪ <b>Domaine Drouhin Laroze</b>	
- 2020 Pinot noir	44€
- 2018 Gevrey Chambertin « Dix Climats »	80€
- 2018 Bonnes Mares Grand Cru	195€
▪ <b>Domaine Paul Janin</b>	
- 2020 Moulin à Vent « Vignes du Tremblay »	42€
- 2019 Moulin à Vent « Héritage », vendanges manuelles	54€
▪ <b>Domaine Bret Brothers, La souffrandière AB bio</b>	
2021, Saint-Amour Climat « Côte de Besset » Cuvée Zen	51€

▪ <b>Domaine Henri Rebourseau</b>	
- 2018 Gevrey Chambertin Village	85€
- 2017 Gevrey Chambertin Fonteny 1er Cru	140€
- 2018 Clos de Vougeot Grand Cru	240€
▪ <b>Domaine Vincent Dureuil Janthial</b>	
- 2018 Bourgogne	56€
<b>* AOC Corse :</b>	75 cl
▪ <b>Domaine Sant'Armettu, Gilles Seroin, Propriano</b>	
- 2021 « Rosumarinu » Corse Sartène Sciaccarellu	44€
- 2022, Magnum	86€
▪ <b>Domaine Zuria, Bonifacio</b>	147€
2018 150cl Magnum « Initiale » Sciaccarellu	
<b>* AOC Languedoc-Rousillon - AOC Sud-Ouest :</b>	75 cl
▪ <b>Roc D'Anglade, Remy Pedreno AB bio</b>	69€
2017 Vin de Pays du Gard	
▪ <b>Château du Prieuré des Mourgues</b>	38€
2017 Saint Chinian « Grande Reserve »	
▪ <b>Clos Aghuilem Terrasses du Larzac</b>	
- 2021, « Rouge d'Adé » IGP	24€
- 2020, Le « Mas Rouge » AOP Languedoc	30€
- 2021, Pur Carignan 1959 IGP	39€
- 2021, « KIARA » Terrasses du larzac	41€
▪ <b>Château de Cointes, Anne Gorostis</b>	29€
2016 Rouge de Nöelle Côtes de Prouilhe IGP	
▪ <b>Mas Del Perié Fabien Jouvès, AB bio</b>	
- 2020 Cahors « Cochon de Dieu »	33€
- 2019 Tu Vin Plus Aux Soirées	33€
- 2021 YFMW "You Fuck my Wine"	33€
- 2021 Cahors "les Escures", Malbec	36€
- 2020 Cahors "Amphores" Malbec	57€



▪ <b>Domaine Léon Barral</b>	
- Magnum 2013 Faugères "Jadis"	155€
- Magnum 2015 Faugères Classique	135€
▪ <b>Domaine Né sous X</b>	29€
<i>2020 Cahors « Le Cousin »</i>	
▪ <b>Domaine Danjou Banessy, AB bio</b>	
- 2020 « Roboul » Terrasses de l'Agly, Côtes Catalanes	35€
- 2019 « Les Myrs » Terrasses de l'Agly, Côtes Catalanes	70€
▪ <b>Domaine Comelade, Estagel</b>	50cl 42€
<i>1988 Rivesaltes Ambré, Vin doux naturel,</i>	
▪ <b>Domaine Chiroulet, Famille Fezas, Gascogne</b>	
- 2018 IGP Côtes de Gascogne, Grande Reserve	33€
- 2017 IGP Côtes de Gascogne, Grande Reserve	33€
- 2016 IGP Côtes de Gascogne, Grande Reserve	36€
- 2015 IGP Côtes de Gascogne, Grande Reserve	37€
▪ <b>Domaine La Colombière, Philippe et Diane Cauvin AB bio</b>	
- Magnum 2019 « Les Frontons Flingueurs »	58€
▪ <b>Le Mas de Mon Père, Frédéric Palacios, Aude AB bio</b>	
- 2019 VDF « Cuvée Tu m'intéresses »	27€
- 2019 « C » Comme ça-	35€
▪ <b>Domaine Olivier Pithon AB bio</b>	
- 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€
▪ <b>Domaine Aubert et Mathieu, Grapes and Co, Carcassonne</b>	
- 2020 Terrasses du Larzac	41€
- 2019 Côtes du Roussillon Villages « Caramany »	36€
- 2020 Corbières « Pablo Maria »	38€
▪ <b>Domaine Gayda, AB bio</b>	
- 2020 IGP Pays d'Oc « Figure Libre » Cabernet Franc	33€
- 2017 Minervois la Livinière « Villa mon Rêve »	72€
- 2013 Minervois la Livinière « Villa mon Rêve »	77€

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Domaine Le Mas Lou, Conversion, AB bio</b></li> </ul>	
- 2020 Faugères « Aksou »	<b>33€</b>
- 2018 Faugères « Tio »	<b>42€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Domaine Auroux Julien AB bio</b></li> </ul>	<b>40€</b>
<i>2020 Bergerac « Cime dans la brume » Cabs</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot, AB bio</b></li> </ul>	<b>45€</b>
<i>2021 « Cazelles » Minervois, Syrah</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Château de Caraguilhes,</b></li> </ul>	<b>38€</b>
<i>2021 Corbières « Gourgoules »</i>	