



**TARATATA**

# Carte des vins

*By Johanna Dayer*

# Johanna Dayer

Johanna est la première femme suisse à réussir les examens du prestigieux titre de Master of Wine (MW), le plus exigeant dans la branche. Elle doit encore réaliser et réussir son papier de recherche, afin de se parer des 2 lettres les plus réputées du monde du vin et rejoindre le cercle des 417 personnes qui ont réussi MW. Elle nous fait l'honneur d'élaborer notre carte des vins, en étroite collaboration avec les équipes du Taratata.



*La qualité des vins suisses et valaisans est aujourd'hui extrêmement élevée. Vous trouverez donc une belle sélection des principaux cépages cultivés en Valais.*

*Afin de mettre en avant les vigneronns qui, chaque jour, soignent notre terre en la travaillant dans le respect de l'environnement, nous avons privilégié les vins issus de la culture biologique. Nous avons également inclus une sélection de crus classiques de pays limitrophes, afin de vous satisfaire au maximum.*

*Les notes de dégustation sont là pour vous guider et orienter votre choix de manière simple. Elles sont destinées à vous donner une impression du style du vin et de ce à quoi vous attendre si vous choisissez tel ou tel flacon. J'espère qu'elles vous mettront l'eau à la bouche et vous donneront envie de déguster une large palette de vins, aujourd'hui ou lors de vos prochaines visites.*

*Je souhaite que cette carte des vins vous procure autant de plaisir que j'en ai eu à l'élaborer.*

*Si vous avez des questions, l'équipe en salle se fera un plaisir de vous donner de plus amples détails.*

*Bonne lecture et surtout, une magnifique dégustation !*

*Santé !*

*Tous les prix s'entendent en francs suisses (CHF) et TVA incluse (8.1%)*

# Nos recommandations d'accords mets-vins au Coravin

Nous vous avons préparé des recommandations d'accords mets-vins pour que vous puissiez bénéficier de la meilleure expérience culinaire ! Nous avons séparé les plats en trois catégories : exotique, poisson et viande. Selon vos envies de mets, vous aurez diverses options.

## Exotique

- Ceviche de loup de mer, coco et patate douce
- Tartare de thon épicé, riz croustillant
- Noix de Saint-Jacques, céleri vanillé, émulsion au rhum

### Vins Blancs

**Sauvignon Blanc, 2019, Henri Valloton, AOC Valais** 16.-

Sa fraîcheur et son acidité vibrante s'associent à la note de fleur de sureau, ce qui en fait un vin idéal pour accompagner les fruits de mer et les poissons exotiques !

**Petite Arvine, 2022, Valentina Andrei, AOC Valais** 18.-

La fraîcheur et l'acidité de ce vin et son bouquet exotique se marient parfaitement avec les plats épicés de la Cheffe Aline.

## Poisson

### Vins Blancs

**"Les Vignes de Marguerite", 2021, Domaine Henri & Gilles Buisson, AOC Meursault** 30.-

Pour une texture crémeuse et un long fini beurré, portez votre choix sur ce vin.

**Puligny-Montrachet, 2021, Henri & Gilles Buisson, AOC Puligny-Montrachet** 38.-

Ce vin puissant, avec des notes de pâtisserie et de beurre, est fantastique pour mettre en valeur le poisson.

## Viande

- Sando au filet de boeuf, kimchi maison
- Croquettes d'agneau à l'oriental
- Entrecôte double | Côte de boeuf | T-Bone | Carré de veau

### Vins Rouges

**Domaine de la Rameau rouge, 2017, Domaine de la Rameau, AOC Valais** 23.-

**Petit Figeac, 2nd vin de Château Figeac, 2019, AOC Saint-Émilion** 30.-

**Châteauneuf-du-Pape, 2013, Château de Beaucastel, AOC Châteauneuf-du-Pape** 45.-

**"Coeur du Roy", 2014, Dugat Py, AOC Gevrey Chambertin** 60.-



# Magnum Champagne

## **"Blanc de Blanc", Ruinart**

420.-

100% Chardonnay

*Cette cuvée est élaborée exclusivement à partir de Chardonnay de différents millésimes. Le bouquet est intense, avec des arômes de fruits frais (ananas) et d'agrumes (citron). Des notes de tilleul et de pêches blanches viennent compléter cette aromatique de fruits. La bouche est ronde et harmonieuse et se termine avec une finale minérale, crayeuse et délicate.*

## **"R", Ruinart**

340.-

Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier

*Un délicieux Champagne Brut, avec une palette aromatique complexe jonglant parfaitement entre les notes de fleurs blanches, de pommes jaunes, de citrons et une pointe d'abricots frais. De délicates notes de brioche, de noisettes et d'amandes fraîches se font également ressentir.*

## **Cuvée Rosé, Laurent Perrier**

280.-

100% Pinot Noir

*Un classique des bulles rosées, avec un mélange subtil entre les notes de citrons frais et la pointe de fruits rouges, souligné par des notes pâtisseries. La bulle est dynamique et, couplée à l'acidité élevée, elle laisse votre palais frais et prêt à redéguster une bouteille.*

## **"Grande cuvée 168", Krug**

840.-

100% Chardonnay

*Ouvrir une bouteille de Krug, c'est toujours un moment magique. C'est une cuvée qui allie toujours une immense complexité, notamment car l'assemblage est issu de nombreux vins de réserve. Il oscille entre les zestes d'oranges et citrons séchés, un côté nougatine, des parfums de biscuit au beurre, le tout souligné par une bulle d'une extrême finesse apportant une grande délicatesse. C'est toujours juste sublime et sa finale crayeuse paraît interminable.*



# Magnum Blancs

## **Valais | Suisse**

### **Arvine Réserve, 2019, Jean-René Germanier, AOC Valais**

220.-

100% Petite Arvine

*Les arômes d'agrumes, dominés par des nuances de pamplemousses, se mêlent harmonieusement avec les délicates notes de fleurs blanches. En bouche, une subtile touche de toasté vient sublimer l'ensemble, ajoutant de la complexité au vin.*

## **Bourgogne | France**

### **"Tillets", 2022, Alain Gras, AOC Meursault**

330.-

100% Chardonnay

*L'archétype du Meursault alliant subtilement citrons frais, pointe de beurre et notes de biscuit.*



# Magnum Rouges

## Suisse | Valais AOC

**Baroq, 2021, Jean-René Germanier, AOC Valais** 200.-

*Merlot, Cabernet Sauvignon & Cornalin*

*Un assemblage qui rappelle Bordeaux en plus mûr et fruité, avec des notes de poivrons verts, de cassis bien mûrs et des tannins fermes. Le Merlot apporte une touche de fruits rouges et assouplit les tannins du Cabernet Sauvignon. L'élevage en barrique (30% de bois neuf) lui apporte une touche vanille, toastée qui complète parfaitement son profil aromatique.*

**Le Châtelain, 2021, Cave le Banneret, AOC Valais** 170.-

*Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc*

*Cet assemblage de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc offre des arômes puissants de cassis frais et de sirop de cassis, ainsi que de mûres et myrtilles. En bouche, les tannins élevés apportent de la puissance tout en étant parfaitement accompagnés par de belles notes de vanille et de cacao, provenant de l'élevage prolongé en barrique.*

**Cayas, 2020, Syrah Barrique, Jean René Germanier, AOC Valais** 240.-

*100% Syrah*

*Une Syrah poivrée entremêlée par d'autres épices, avec des tannins fermes, fins et bien intégrés. Un vin puissant conservant une acidité qui apporte de la fraîcheur.*

## France | Bordeaux & Bourgogne

**La Demoiselle de Sociando-Mallet, 2016, Château Sociando-Mallet, AOC Haut-Médoc** 159.-

*Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc*

*Un second vin qui est une belle réussite. Il allie tout ce qu'on cherche dans le Médoc, des tannins avec un grain qui apporte de la structure et réveillera votre palais, des notes graphites et la fraîcheur du cassis frais.*

**Gevrey-Chambertin, 2018, Rossignol-Trapet, AOC Gevrey-Chambertin** 460.-

*100% Pinot Noir*

*Un Pinot Noir qui représente dignement la Côte de Nuits, mêlant subtilement des fruits rouges frais (groseilles, canneberges) à des notes de cuir, de feuilles mortes et de sous-bois.*



# Vins effervescents

## **"Réserve cuvée", Brut, Champagne Veuve Cliquot**

135.-

*50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier*

*Ce classique champenois présente de belles notes de citrons frais. Il présente une bulle fine, avec un caractère aromatique brioché et une texture crémeuse.*

## **"Eugène Rosé", Cédric Moussé, Cuiles**

140.-

*92% Pinot Meunier & 8% Pinot Noir*

*Un rosé très vineux et très gourmand, avec des notes envoûtantes de fruits des bois, de fraises mûres et de framboises. Un Champagne qui peut vous accompagner à l'apéritif et vous suivre pour le repas. Il a une bulle délicate et un dosage faible (2g/l).*

## **"Brut A03", Grand Cru, Christian Gosset, Aÿ**

140.-

*85% Pinot Noir & 15% onnay*

*Un Champagne rond et puissant, qui ravira les papilles des amateurs de bulles. Une large palette aromatique oscillant entre la pomme jaune bien mûre, le citron frais et des notes intenses de biscuit. Il est peu dosé (2g/l) et l'acidité ciselée apporte beaucoup de fraîcheur, qui vous donnera envie d'en prendre une autre gorgée, que vous mangiez ou non.*

## **"Blanc de Blanc", Ruinart**

200.-

*100% Chardonnay*

*Cette cuvée est élaborée exclusivement à partir de Chardonnay de différents millésimes. Le bouquet est intense, avec des arômes de fruits frais (ananas) et d'agrumes (citron). Des notes de tilleul et de pêches blanches viennent compléter cette aromatique de fruits. La bouche est ronde et harmonieuse et se termine avec une finale minérale, crayeuse et délicate.*

## **Dom Perignon 2013**

395.-

*Chardonnay & Pinot Noir*

*Véritable légende dans le monde du vin, cette cuvée se caractérise par sa palette aromatique unique, variant de la brioche à la pâtisserie, avec des belles notes de citrons confits. Ce qui en fait un vin très complexe, avec beaucoup de vinosité, une texture crémeuse et une bulle très fine.*

## **"Grande Cuvée 171", Krug**

420.-

*45 % Pinot noir, 37 % Chardonnay, 18 % Meunier.*

*Ouvrir une bouteille de Krug, c'est toujours un moment magique. C'est une cuvée qui allie toujours une immense complexité, notamment car l'assemblage est issu de nombreux vins de réserve. Il oscille entre les notes de coings, de massepain et une pointe d'épices de Noël, ainsi que ses emblématiques notes de pâtisserie avec une touche biscuitée et beurrée. La bulle est d'une finesse remarquable et allonge la très persistante finale crayeuse. Un vin d'une qualité exceptionnelle.*

## **Prosecco Brut DOC, Jaya**

55.-

*100% Glera*

*Un nez parfumé fidèle au cépage Glera, mêlant la pomme verte, la poire et de subtils zestes de citrons verts. La bulle dynamique apporte à la fois du volume et de la fraîcheur à ce Prosecco fruité et gourmand.*



# Blancs

## Suisse | Valais AOC

- Fendant Côteau, 2022, Cave le Banneret, AOC Valais** 52.-  
100% Fendant  
Médaille d'Or | Sélection des vins du Valais.  
Chasselas rafraîchissant aux notes citronnées et de fleurs blanches, avec une pointe de carbonique qui apporte de la fraîcheur et éveillera votre palais.
- Johannisberg, 2022, Cave le Banneret, AOC Valais** 58.-  
100% Johannisberg  
Un vin gourmand avec des notes de tilleul, de citrons mûrs et une belle amertume en finale.
- Chardonnay, 2022, Magliocco, AOC Valais** 63.-  
100% Chardonnay  
Un Chardonnay très fruité sur le citron, la pêche de vigne et la poire. Un vin frais, simple et gourmand, qui peut être autant apprécié solo qu'avec des fruits de mers.
- Petite Arvine, 2022, Luisier Vins, AOC Valais** 78.-  
100% Petite Arvine  
Une Arvine très parfumée aux notes de pamplemousses, de glycine et de zestes de citrons verts. La finale est longue et saline. Elle a un joli gras et une texture veloutée.
- Petite Arvine, 2022, Valentina Andrei, AOC Valais** 105.-  
100% Petite Arvine  
Des arômes de chèvre-feuilles et de yuzus mêlés à des saveurs de fruits tropicaux (fruits de la passion). Petite Arvine crayeuse, finale persistante et rafraîchissante grâce à l'acidité ciselée et élevée.
- Heida, 2022, Romain Favre, AOC Valais** 69.-  
100% Heida  
Un nez très expressif de pommes jaunes, de pêches mûres et d'agrumes. Il y a beaucoup de volume en bouche, mais cela reste équilibré grâce à la fraîcheur apportée par l'acidité. Une texture veloutée souligne les arômes de poires Williamson et une touche d'épices grâce à l'élevage, finale très persistante.
- Paiën, 2020, Cave Christophe Abbet, AOC Valais** 95.-  
100% Heida  
Un vin étonnant, qui rappelle presque le saké et qui mêle tout un bouquet floral d'acacias, de chèvre-feuilles. Un vin dense avec beaucoup de volume, équilibré à merveille par l'acidité qui apporte une certaine finesse.



# Blancs

## Suisse | Valais AOC

**Sauvignon Blanc, 2019, Henri Valloton, AOC Valais** 96.-

*100% Sauvignon Blanc*

*Ce vin est envoûtant grâce à son nez, qui ressemble à un véritable sirop de sureau. Une myriade d'arômes de citrons verts, pamplemousses et groseilles à maquereau apparaissent. L'acidité allonge la finale et rafraîchit le palais.*

**Magdalena Blanc, 2021, Cave la Madeleine, AOC Valais** 89.-

*60% Païen, 25% Petite Arvine & 15% d'Amigne*

*Un vin de gastronomie, puissant, sec, riche, avec une texture crémeuse. Des notes de pâtisserie, brioche et miel, se mêlent à celles des épices douces, de la rondeur de la vanille, avec une pointe de beurre.*

## Suisse | Zürich AOC

**Räuschling des chutes du Rhin, 2022, Besson-Strasser, AOC Zurich** 67.-

*100% Räuschling*

*Explorez ce cépage aux notes très florales d'acacias, de pêches de vigne, de citrons verts et d'herbes aromatiques. Un vin frais grâce à son acidité élevée et racée, avec une texture onctueuse apporté par l'élevage sur lies.*

## France | Loire

**Oeuvre, 2018, Château de Suronde, AOC Anjou Blanc** 85.-

*100% Chenin blanc*

*Un nez complexe avec des notes de mirabelles et pomme jaune. La bouche est riche et onctueuse, équilibrée par une belle acidité typique de ce cépage et offrant des saveurs d'abricot et de miel, suivies d'une finale persistante et élégante.*

**"Les Caillottes", 2021, Pascal Jolivet, AOC Sancerre** 110.-

*100% Sauvignon Blanc*

*Un Sancerre avec des parfums d'agrumes et de bourgeons de cassis, qui s'entremêlent avec des notes de sureau. L'acidité ciselée apporte de la fraîcheur et allonge la finale minérale (pierre à fusil) de cet élégant vin.*



# Blancs

## France | Bourgogne

### Chablis, 2022, Domaine Christophe & Fils, AOC Chablis

95.-

100% Chardonnay

*Un classique avec ses notes de citrons verts, de pommes vertes et une finale iodée. En bouche, il y a un côté crayeux et une acidité élevée et ciselée.*

### "Sous le Château", 2021, Domaine Henri & Gilles Buisson, AOC Saint-Romain

105.-

100% Chardonnay

*Un superbe Chardonnay, avec des notes complexes de citrons, de pains grillés et une touche briochée. Un joli vin de gastronomie, avec une texture crémeuse et une longue finale minérale.*

### "Les Vignes de Marguerite", 2021, Domaine Henri & Gilles Buisson, AOC Meursault

179.-

100% Chardonnay

*Un vin extrêmement complexe avec des notes intenses de beurre, de vanille, de zestes de citrons confits, accompagné d'une texture soyeuse et une finale très persistante. Un vin qui sublimerait un poisson au beurre blanc.*

### Puligny-Montrachet, 2021, Henri & Gilles Buisson, AOC Puligny-Montrachet

235.-

100% Chardonnay

*Un bouquet expressif mêlant des arômes de citrons confits, de fleurs blanches et de notes beurrées. La bouche est riche et élégante, avec une longue finale crayeuse, qui souligne les saveurs de pêches, de poires. Une finale persistante marquée par des nuances de pains grillés et de brioche.*

### Corton-Charlemagne, Grand Cru, 2015, Dubreuil Fontaine, Bourgogne Grand Cru

290.-

100% Chardonnay

*Cette cuvée élégante et prestigieuse se distingue par un bouquet intense, dévoilant des arômes riches de poires mûres, de pommes cuites et de nuances de beurre et de vanille grillée. Elle offre une texture crémeuse et un équilibre parfait entre une acidité fraîche, beaucoup de profondeur et une matière généreuse. Un toucher de bouche soyeux, révélant des saveurs complexes de pêches, de miel et de noisettes, suivies d'une très longue finale.*

## Italie | Toscane

### Inbianco, 2021, Colline Albelle, IGT Toscana

59.-

100% Vermentino

*Un vin avec une acidité ciselée, un côté salin qui rappelle les brises marines de la côte Toscane, avec de belles notes de citrons, de pommes vertes, de fleurs de tilleul, de pierre mouillée et une longue finale iodée.*



# Rouges

## Suisse | Valais AOC

### **Gamay, Vieilles Vignes, 2022, Cave le Banneret, AOC Valais**

54.-

100% Gamay

*Un vin qui ressemble à un coulis de fruits rouges, croquant, juteux, délicieusement gourmand.*

### **Pinot Noir, 2022, Cave le Banneret, AOC Valais**

59.-

100% Pinot Noir

*Un vin tout en finesse et en légèreté, avec des parfums de fraises, de framboises et une touche de sous-bois.*

### **Cornalin, 2022, Sélection Excelsus, Renaud Favre, AOC Valais**

85.-

100% Cornalin

*Un concentré de cerises griottes avec des notes d'épices douces comme la cannelle, le girofle et la cardamome. Un vin avec des tannins délicats et bien présents.*

### **Cornalin Vieilles Vignes, 2022, Cave Caloz, AOC Valais**

109.-

100% Cornalin

*Un nez très parfumé autour de la cerise griotte, de la prune bleue, des notes élégantes de poivre noir et un tout petit peu de girofle. C'est un vin à la fois juteux, léger, frais avec une belle complexité et des tannins raffinés, qui soulignent à nouveau sa finesse et sa grande qualité.*

### **Syrah "Cayas" Réserve, 2020, Jean-René Germanier, AOC Valais**

120.-

100% Syrah

*Une Syrah poivrée entremêlée par d'autres épices, avec des tannins fermes, fins et bien intégrés. Un vin puissant conservant une acidité qui apporte de la fraîcheur. Son élevage de 24 mois en barrique de chêne français lui apporte un beau bouquet d'épices douces, qui se fondent parfaitement dans le vin.*

### **Syrah, 2022, Cave Caloz, AOC Valais**

95.-

100% Syrah

*Une Syrah élégante, avec un nez parfumé rappelant la violette et des épices douces, avec une pointe de poivre. Les tannins sont comme du velours et apportent du volume au vin, sans lourdeur.*

### **Merlot, 2022, Valentina Andrei, AOC Valais**

120.-

100% Merlot

*Un nez séduisant de prunes mûres, compotée de fruits rouges, de cerises rouges et noires. De subtils accents épicés s'y ajoutent. Une bouche ample et veloutée, aux tannins souples, offrant des saveurs de mûres, de prunes et de notes d'épices douces bien intégrées, qui prolongent la finale.*



# Rouges

## Suisse | Valais AOC

### Humagne rouge, 2022, Cave Le Banneret, AOC Valais

60.-

100% Humagne Rouge

La quintessence de l'Humagne avec des notes de sous-bois, de fruits rouges, une acidité fraîche et des tannins présents et délicats.

### Humagne Rouge, 2022, Domaine Simon Maye & Fils, AOC Valais

74.-

100% Humagne Rouge

Un bouquet expressif, avec des arômes de cerises, de mûres, de lierre, de réglisse et des notes épicées (poivre). La bouche est structurée et équilibrée. Les tannins fermes apportent du volume et prolongent la persistante finale.

### Le Châtelain, 2021, Cave le Banneret, AOC Valais

85.-

Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

Un concentré de cassis et de mûres, complété par des tannins structurés et dynamiques, ainsi qu'une pointe de vanille et de cacao.

### Baroq, 2020, Jean-René Germanier, AOC Valais

100.-

Merlot & Cabernet Sauvignon

Un assemblage qui rappelle Bordeaux en plus mûr et fruité, avec des notes de poivrons verts, de cassis bien mûrs et des tannins fermes. Le Merlot apporte une touche de fruits rouges et assouplit les tannins du Cabernet Sauvignon. L'élevage en barrique (30% de bois neuf) lui apporte une touche vanille, toastée qui complète parfaitement son profil aromatique.

### Clos de Tsampéhro Rouge\*, 2022, AOC Valais

125.-

Merlot, Cornalin, Cabernet Sauvignon & Franc

Un vin étonnant, qui présente à la fois de la puissance, de la finesse et beaucoup de complexité. Sa texture est crémeuse. Ses tannins sont subtils et raffinés. Néanmoins, ils ajoutent du volume et de la structure au vin. Il présente une myriade d'arômes allant de la prune noire aux groseilles, en passant par les épices du pain d'épices, qui se prolonge sur la très longue finale.

### Domaine de la Rameau rouge, 2017, Domaine de la Rameau, AOC Valais

137.-

40% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc & 20% Merlot

Un vin à la fois très puissant et élégant aux arômes de cassis, de prunes, de cerises et de fruits rouges confits, de réglisse, ainsi que de vanille Bourbon. En bouche, on retrouve la puissance et la complexité aromatique du nez, soulignées par les tannins élevés et mûrs, offrant une texture veloutée qui allonge la finale extrêmement persistante.



# Rouges

## Suisse | Zürich AOC

### Cholfirst, 2020, Besson-Strasser, AOC Zürich

72.-

100% Pinot Noir

*Un vin tout en finesse mais pas léger pour autant. Son nez est envoûtant, avec des arômes de coulis de fraises, de fraises des bois fraîches et un pointe de framboises. Les tannins sont très fins et intégrés. La texture ressemble à du velours. Un vrai bonheur dont on ne se lasse pas !*

## France | Bordeaux

### Héritage du Château Chasse Spleen, 2019, AOC Haut-Médoc

85.-

70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot & 10% Petit Verdot

*Graphite, mûres et bourgeons de cassis caractérisent ce Bordeaux, classique expression de son terroir. Des notes de cuir et de sous-bois se marient parfaitement avec les tannins ronds et le toucher de bouche soyeux.*

### Dame de Montrose, 2nd vin du Château Montrose, 2015, AOC Saint-Estèphe

138.-

Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc

*Un vin relativement complexe, avec des arômes de graphite, de tabac, de sous-bois, de cassis, de mûres, ainsi que de la prune bleue. Le tout souligné par des notes boisées. En bouche, le vin est structuré, avec des tannins fermes et intenses.*

### Château Sociando-Mallet, 2016, AOC Haut-Médoc

110.-

66% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon & 4% Cabernet Franc

*Un vin de pur plaisir, où l'effet chaleureux du millésime se joint au charme du Merlot. Cela rend le cru facile à déguster. Les tannins sont souples et de belles notes de fruits noirs comme le cassis, la prune bleue et la mûre se font ressentir.*

### "Les Pagodes de Cos", 2nd vin du Château Cos d'Estournel, 2017, AOC Saint-Estèphe

130.-

56% Cabernet Sauvignon & 44% Merlot

*Second vin du très célèbre Château Cos d'Estournel, ce Médocain allie fraîcheur et rondeur pour un Saint-Estèphe accessible, avec des tannins souples.*

### Petit Figeac, 2nd vin de Château Figeac, 2019, AOC Saint-Émilion

170.-

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

*Petit Figeac est un Bordeaux de la Rive droite très gourmand. Ce Saint-Émilion présente des notes de graphite, avec des arômes de boîte à cigares. Mûres, prunes et framboises s'entremêlent pour donner un vin avec une grande complexité, tout en ayant des tannins fermes et fondus qui lui apportent une grande structure.*



# Rouges

---

## France | Bordeaux

### **Château Latour, 1er Grand Cru classé en 1855, 2012, AOC Pauillac** 970.-

*90.2% Cabernet Sauvignon, 9.6% Merlot & 2% Petit Verdot*

*Parmi les cinq 1ers Grands Crus Classés du Médoc, Château Latour offre un panel aromatique très complexe, avec des notes de cassis, de mûres, de cuir, de café torréfié et de sous-bois. La bouche est, quant à elle, charnue avec une immense concentration et une longueur extrêmement persistante, se terminant sur une finale graphite.*

### **Château Margaux, 1er Grand Cru Classé en 1855, 2008, AOC Margaux** 890.-

*75% Cabernet-Sauvignon, 20% Merlot, 3% Petit-Verdot & 2% Cabernet-Franc.*

*Un des plus grands vins du monde, qui se démarque par son immense complexité aromatique. Ce vin conjugue cassis, mûres, graphite avec des notes de sous-bois, de cuir, de fèves de cacao et de boîte à cigares. Les tannins sont élevés mais extrêmement délicats. Ils apportent volume et structure à ce vin à la fois puissant et très élégant, dont la longueur reste pendant plusieurs minutes.*

### **Château Cos d'Estournel, 2017, AOC Saint-Estèphe** 420.-

*66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 1% Cabernet Franc & 1% Petit Verdot*

*Un cru qui allie la richesse du Cabernet Sauvignon, démontré par un nez très intense de cassis frais et des notes de graphite, avec de l'anis et des arômes de café. Le tout est complété par le Merlot, qui assouplit les tannins et apporte de la rondeur à ce vin concentré et très puissant. Un nectar avec une très belle longueur en bouche et un subtil équilibre entre finesse, élégance et volume.*

### **Alter Ego, 2nd vin du Château Palmer, 2017, AOC Margaux** 290.-

*Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot*

*Alter Ego combine puissance et élégance, la signature classique des grands vins de Margaux. Son aromatique est complexe, alliant des notes de violettes, de chocolat, de fèves de café, de mûres et de cassis. Grâce à la générosité du millésime 2015, les tannins sont encore fermes tout en étant parfaitement intégrés dans le vin. Ils apportent de la structure à ce vin ayant une texture velouté.*

### **Pétrus, 2014, AOC Pomerol** 4500.-

*100 % Merlot*

*Un vin sur la prune confite avec un côté umami en fin de bouche. Des tannins élevés, très polis et lissés. L'acidité est étonnamment élevée, ce qui équilibre le côté compoté du fruit. Un vin charmeur et extrêmement volumineux, avec une finale interminable pour ceux qui cherchent des vins très puissants.*



# Rouges

## France | Côtes-du-Rhône

**"St-Pierre", 2021, Jean-Baptiste Souillard, AOC Cornas** 165.-

100% Syrah

*D'entrée, des notes torréfiées de café et de cacao. De délicates notes musquées apparaissent ensuite, rattrapées par la prune bleue et les myrtilles sauvages. Une touche poivrée apparaît de plus en plus au fil de la dégustation. Les tannins sont très élevés, ce qui en fait un vin charpenté, mais ils sont mûrs, soyeux et apportent du volume au vin, sans lourdeur, ni astringence.*

**Côte-Rôtie, 2020, Domaine Jamet, AOC Côte-Rôtie** 330.-

100% Syrah

*Une démonstration classique de l'appellation sur la violette, le poivre noir et les notes fumées. En bouche, c'est une cuvée élégante et structurée grâce aux tannins soyeux, qui allongent la persistante finale réglissée.*

**"La Mouline", 2016, Guigal, AOC Côte-Rôtie** 650.-

89% Syrah & 11% Viognier

*Cette parcelle mythique est cultivée sur des pentes atteignant parfois jusqu'à 40% de déclivité, près des berges du Rhône. Ce terroir donne un vin complexe aux arômes de violettes, de poivre de Sichuan et de figes rôties. En bouche, c'est un vin avec des tannins très denses et ronds, avec une finale très persistante.*

**"Pied de Baud", 2020, Domaine La Manarine, AOC Châteauneuf-du-Pape** 150.-

100% Grenache

*Un Châteauneuf pur Grenache, avec de belles notes de fraises et framboises mûres, des parfums de garrigue et de subtiles touches de poivre blanc. Grâce au soleil rhodanien, ce vin a une texture veloutée. Il se termine sur une longue finale.*

**Châteauneuf-du-Pape, 2013, Château de Beaucastel, AOC Châteauneuf-du-Pape** 280.-

30% Grenache, 10% Syrah, 30% Mourvèdre, 10% Counoise, 5% Cinsault

*Son terroir de galets roulés ainsi que son exposition constante au mistral donnent à Beaucastel le caractère des grands Châteauneuf-du-Pape. On y retrouve des arômes de confiture de fraises, d'épices douces, de thym, des notes chocolatées et une pointe de cuir. Le tout donnant un vin puissant et volumineux avec une finale interminable.*

## France | Loire

**Vignes Centenaires, 2018, Château de Minière, AOC Bourgueil** 79.-

100% Cabernet Franc

*Un vin à la fois puissant et très rond, avec une texture veloutée. Il se distingue par des arômes de fruits rouges mûrs comme la framboise, de cerises rouges et des notes florales. Il présente aussi une légère touche épicée, apportant une perception de fraîcheur et équilibrant le fruit bien mûr. Les tannins sont à la fois bien présents, fondus et intégrés et apportent volume, sans astringence.*



# Rouges

## France | Bourgogne

**«Sous Roche», 2021, Domaine Henri & Gilles Buisson, AOC Saint-Romain** 105.-

100% Pinot Noir

*Un Pinot Noir avec du caractère, un grain de tannin ferme et des notes concentrées de petits fruits rouges frais. Le tout ponctué par de légères touches d'épices douces.*

**“Les Noizons”, 2020, Domaine Henri & Gilles Buisson, AOC Pommard** 165.-

100% Pinot Noir

*Un Pinot Noir structuré, avec des tannins fins et fermes apportant du volume à ce vin relativement puissant et charpenté. Il présente une belle palette aromatique oscillant de la prune aux fruits des bois, avec quelques notes discrètes de sous-bois et de cuir.*

**«Les Chanlins», 2020, Domaine Henri & Gilles Buisson, AOC Volnay Premier Cru** 195.-

100% Pinot Noir

*Pommard incarne le Yang, un Pinot Noir plus volumineux, tannique et consistant. Volnay est son parfait opposé comme le Yin. Un cru tout aussi complexe, avec davantage de subtilité, de délicatesse et de fraîcheur. Il présente des tannins soyeux parfaitement fondus et des notes gourmandes de framboises et de canneberges, parsemées d'une pointe de vanille.*

**«Les Renardes», 2018 Domaine Henri & Gilles Buisson, Corton Grand Cru** 385.-

100% Pinot Noir

*Ce vin illustre parfaitement la quintessence de l'élégance bourguignonne et son aptitude à faire des extraordinaires Pinot Noir. Un vin qui ne cessera d'évoluer dans votre verre, avec un vaste spectre aromatique jonglant entre une multitude de fruits rouges, de subtiles notes de vanille ainsi que de muscade, une pointe de cuir et une finale extrêmement persistante.*

**“Coeur du Roy”, 2014, Dugat Py, AOC Gevrey-Chambertin** 392.-

100% Pinot Noir

*Un Gevrey Chambertin d'une grande profondeur et complexité. Ce millésime 2014 offre un nez complexe, dévoilant des arômes de fraises, de groseilles mûres et de cerises noires, soulignés par des notes de sous-bois et une touche épicée et boisée. En bouche, il se révèle élégant et structuré, avec des tannins fins et veloutés. Son équilibre et sa finale très persistante témoignent du potentiel de garde de ce vin d'exception.*

**“Groseilles”, 2019, Pousse d'Or, AOC Chambolle-Musigny Premier Cru** 355.-

100% Pinot Noir

*Un bouquet envoûtant, où les arômes de groseilles, de framboises et de cerises s'entremêlent avec des nuances florales et épicées. En bouche, il se distingue par sa finesse, ses tannins fins et son acidité relativement élevée. Sa finale longue témoigne de son élévation au rang des vins de terroir les plus prestigieux.*



# Rouges

## Italie | Piémont

### Barolo del Comune di Serralunga DOCG, 2019, Pira

135.-

100% Nebbiolo

*Un vin puissant alliant des tannins élevés et fermes, ainsi qu'une grande acidité qui lui apporte de l'élégance et de la finesse. L'exemple parfait de cette prestigieuse appellation combinant des notes de cerises rouges, de violettes, de truffes et une finale minérale et fumée.*

## Italie | Toscane

### "Inrosso", 2020, Colline Albelle, IGT Toscana

89.-

100% Merlot

*Un vin très parfumé, avec des notes de cerises rouges, une touche de cassis et d'épices et un beau nez de vanille bourbon. Les tannins sont fins et veloutés, ils lui donnent du volume. Sa belle acidité lui permet d'avoir beaucoup de fraîcheur, ainsi qu'une finale longue et élégante. Il sera parfait en accompagnement des plus délicieuses pièces de viande rouge.*

### "Serto", 2021, Colline Albelle, IGT Toscana

135.-

100% Sangiovese

*À l'aveugle, on pourrait penser à un grand Chianti, qui mêle des notes de garrigue, d'herbes sauvages, de cerises amarena et un léger côté fumé provenant de son élevage en barrique. Les tannins, tels des grains de sables, apportent du relief et éveillent le palais. La vibrante acidité apporte de la fraîcheur tout en prolongeant la longue finale.*

### Ornellaia, 2014, Tenuta dell'Ornellaia

498.-

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot

*Un bouquet complexe de mûres, de cerises noires, de cassis, de boîte à cigares, ainsi que de notes vanillées et boisées. La bouche est élégante et structurée, grâce aux tannins intenses et veloutés.*

### Sassicaia, 2018, Bolgheri Sassicaia DOC, Tenuta San Guido

495.-

85% Cabernet Sauvignon & 15% Cabernet Franc

*Un nez intense de cassis très mûrs, de cuir et de graphite. En bouche, les tannins sont riches et très structurés. Les 24 mois d'élevage en barrique de chêne français apportent des notes de torréfaction et de vanille. Un vin très puissant, avec beaucoup de volume et de corps, qui accompagnera les plus belles pièces de viande rouge.*

### Masseto, 2015, Tenuta dell'Ornellaia

1600.-

100% Merlot

*Un Toscan qu'on ne présente plus. Un style opulent, riche, très puissant pour ceux qui aiment le volume. Une grande quantité de tannins souples, qui apportent tout de même beaucoup de volume. L'élevage en barrique (100% neuves) de 24 mois apporte des notes de boîte à cigares, de vanille et de chocolat au lait. C'est très mûr et parfait pour les amateurs de compote de fraises et de cerises.*



## Rosé

---

### Suisse | Valais

#### Rosé Nobles Cépages, 2022, Cave Caloz, AOC Valais

58.-

*Pinot Noir & Diolinoir*

*Jus de canneberges, cerises morello, pointe de fraises garriguettes. Un rosé juteux et rond.*

*Si vous pensez qu'on ne peut pas allier des mets avec le rosé, celui-ci vous prouvera le contraire. Il combine un corps relativement charpenté avec une texture lisse, polie, qui apporte un côté très gourmand. Les tannins subtils en fin de bouche réveillent le palais et lui apportent du caractère.*

### France | Côtes de Provence

#### Rosé M-G Grande Cuvée, 2021, Maison Gutowski, AOC Côtes-de-Provence

58.-

*Grenache, Syrah, Cinsault & Rolle*

*Un rosé délicat, qui peut être apprécié seul ou en dégustant des plats grâce à ses notes de pêches de vigne, de fleurs blanches et une magnifique acidité. Un vin tout en fraîcheur et en délicatesse.*

## Vins de dessert

---

### Suisse | Valais

10 cl /50cl

#### Ambroisie, 2019, Cave le Banneret, AOC Valais

11.-/75.-

*Un vin de dessert obtenu par le flétrissement des raisins sur souches, ce qui lui confère des belles notes de fruits confits, comme l'abricot.*