

# SOMMAIRE

LES VINS AU VERRES - Wine by the glass	<i>Page 2</i>
LES CHAMPAGNES LECLERC BRIANT	<i>Page 3</i>
LES CHAMPAGNES	<i>Page 7</i>
LES VINS BLANCS - <i>White Wines</i>	<i>Page 8</i>
LES VINS ROUGES - <i>Red Wines</i>	<i>Page 11</i>
LES VINS ROSES - <i>Rosé Wines</i>	<i>Page 16</i>
LES VINS KOSHER - <i>Kosher Wines</i>	<i>Page 16</i>
LES GRANDS FORMATS - <i>Large Formats</i>	<i>Page 17</i>

## LES VINS AU VERRES

### Wine by the glass

#### LES CHAMPAGNES

15cl

Pierre Péters « <i>Cuvée de Réserve</i> »			40€
Veuve Clicquot Rosé			45€
Leclerc Briant « <i>Abyss</i> »		2016	50€

#### LES VINS BLANCS - *White Wines*

Saumur « <i>Clos de l'Écotard</i> »	Thibaud Chevré	2021	24€
Pouilly-Fumé, « <i>Terres Blanches</i> »	Domaine du Bouchot	2023	24€
Rully, « <i>La Créée</i> »	Domaine Belleville	2021	30€

#### LES VINS ROUGES - *Red Wines*

Le Petit Vauthier	Famille Vauthier	2015	22€
Minervois, « <i>Les Fontanilles</i> »	Anne Gros & JP Tollot	2023	25€
Bourgogne	David Duband	2022	30€

#### LES VINS ROSES - *Rosé Wines*

Roubine Premium	Château Roubine	2024	20€
Miraval	Château Miraval	2024	22€

#### LES VINS DE DESSERT - *Dessert Wines*

10cl

Quarts de chaume	Château de la Mulonnière	2015	20€
Porto 10 ans	Taylor's		25€
Ratafia de Champagne	Henri Giraud	90-16	30€
Klein Constantia	South Africa	2018	35€

## CHAMPAGNES LECLERC BRIANT

### LES CHAMPAGNES

75cl

Leclerc Briant, « <i>Brut Réserve</i> »	2021	150€
Leclerc Briant, « <i>Blanc de Meuniers</i> » - <i>Brut Nature</i>	2016	400€
Leclerc Briant, « <i>Divine</i> » - <i>Demi-Sec</i>	Solera	400€
Leclerc Briant, « <i>Divine</i> » - <i>Brut</i>	Solera	400€
Leclerc Briant, 1 <sup>er</sup> Cru « <i>Les Basses Prières</i> » - <i>Brut Nature</i>	2015	420€
Leclerc Briant, « <i>Abyss</i> » - <i>Brut Nature</i>	2013	500€
Leclerc Briant, « <i>Abyss</i> » - <i>Brut Nature</i>	2016	500€
Leclerc Briant, « <i>Abyss</i> » - <i>Brut Nature</i>	2017	500€

### LES CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Leclerc Briant, « <i>La Croisette</i> » - <i>Brut Nature</i>	2015	250€
Leclerc Briant, « <i>La Croisette</i> » - <i>Brut</i>	2013	250€
Leclerc Briant, 1 <sup>er</sup> Cru « <i>Les Monts Ferrés</i> » - <i>Brut Nature</i>	2018	300€
Leclerc Briant, 1 <sup>er</sup> Cru « <i>Clos des Trois Clochers</i> » - <i>Brut Nature</i>	2015	400€
Leclerc Briant, 1 <sup>er</sup> Cru « <i>Clos des Trois Clochers</i> » - <i>Brut Nature</i>	2016	400€
Château d'Avize Grand Cru - <i>Brut Nature</i>	2013	450€
Leclerc Briant, « <i>Grand Blanc</i> » - <i>Brut Nature</i>	2014	480€
Leclerc Briant, « <i>Grand Blanc</i> » - <i>Brut Nature</i>	2015	500€

### LES CHAMPAGNES ROSES

Leclerc Briant - <i>Extra Brut</i>	2021	210€
Leclerc Briant, « <i>Abyss</i> » - <i>Extra Brut</i>	2018	600€

## LA BIODYNAMIE

La Maison Leclerc Briant fut l'une des pionnières de la biodynamie en Champagne. Dès la fin des années 50, Bertrand Leclerc est le premier à faire souffler l'émotion de l'esprit bio sur son Domaine. Les premières certifications seront entreprises par son fils Pascal, cinquième génération. Parce qu'un profond respect de la nature et des terroirs a toujours prévalu chez Leclerc Briant, l'ensemble du vignoble Maison est certifié bio et biodynamie. Par ailleurs, toutes les cuvées mises en marché sont labellisées Vegan.

Hervé Jestin, œnologue spécialiste de la biodynamie, accompagne la Maison Leclerc Briant depuis plusieurs années.

Ses années d'observation et d'expérimentation l'ont convaincu que l'homme, dans sa relation à la vigne et au vin, est capable de comprendre et de solliciter l'intelligence de la nature. Son travail a permis de définir les grands principes de résonance de la biodynamie et de les appliquer non seulement à la culture de la vigne, mais aussi à l'élaboration des vins, dimension majeure souvent éludée.

Du pressurage au dégorgement, la Maison pratique une vinification douce, naturelle et bienveillante. Les vins, écoutés et respectés, trouvent ainsi à s'exprimer dans leur plus parfaite personnalité, sans correction d'aucune sorte, en correspondance avec la dynamique propre à chaque millésime.

Après un élevage de plus de neuf mois, les vins ne sont dégorgés qu'à la suite d'une longue période de vieillissement en caves profondes. Peu ou pas dosés, ils s'expriment dès lors sans fard, avec une verticalité qui permet au consommateur de les « recevoir autrement ».

*The House of Leclerc Briant was one of the pioneers of biodynamics in Champagne. As early as the end of the 1950s Bertrand Leclerc was spreading the word about biodynamics to his family and practicing what he preached in his vineyards. It was his son Pascal, the fifth generation of Leclercs, who set about obtaining the first full certifications. A profound respect for Nature and for the terroirs have always been of overriding importance at Leclerc Briant and now the entire vineyard is certified as organic and biodynamic. In addition, all the champagnes released onto the market are certified as vegan.*

*For several years Hervé Jestin, an œnologist specialising in biodynamics, has been working closely with Leclerc Briant. Many years of observation and experimentation have convinced Hervé that humans, as regards their relationship with vines and wine, are capable of understanding and calling upon the intelligence inherent in Nature. His work has enabled him to define the principles of biodynamic resonance and to apply them, not only to the cultivation of vines, but also to the making of wine, a crucial field that is often overlooked.*

*Each stage of vinification at Leclerc Briant, from pressing the grapes to disgorging the champagne, is soft and natural. The wines are listened to and respected, nourished with energy, the light and the life force of biodynamics so that they can express their full personality, without modification of any kind, in accordance with the unique energy of each vintage.*

*After at least nine months ageing in barrel, the wines enjoy an extended period of ageing deep in the cellars. With little or no dosage, they reveal themselves without artifice and with a purity that gives consumers an experience like no other.*

## LES PARCELLAIRES DE SAULX



### **Embrasser l'Héritage et l'Histoire en Quête d'Excellence**

Les Parcelles « de Saulx », fondés sur une Maison centenaire à Meursault, incarnent l'Héritage et l'Histoire des maisons de vins en Bourgogne. Nos caves, vastes et historiques, représentent la genèse de notre Maison. Nous restaurons ce lieu pour transmettre son histoire et sa réputation aux générations futures, en valorisant l'héritage reçu.

### **Respect des Terroirs, de la Nature et des Hommes**

Depuis 2017, nous avons redéfini la tradition des maisons de vins. En tant que vigneron propriétaires, nous achetons raisins et vins avec la plus grande exigence, en respectant le terroir par des cuvées uniques, sans assemblage. Nous collaborons avec des vignerons partageant nos pratiques bio et biodynamiques, ce qui guide notre quête d'excellence.

### **Avec Honnêteté et Humilité**

Dans nos caves, nous exerçons notre métier avec humilité et honnêteté. Nous sélectionnons passionnément nos terroirs et vinifions les raisins de vignerons partageant nos valeurs. Notre démarche vise à perpétuer l'excellence et à partager la richesse des Grands Vins de Bourgogne.

### ***Embracing Heritage and History in the Pursuit of Excellence***

*The Parcelles "de Saulx," founded on a century-old estate in Meursault, embody the Heritage and History of wine houses in Burgundy. Our vast and historic cellars represent the genesis of our House. We restore this place to pass on its history and reputation to future generations, while valuing the heritage we have received.*

### ***Respect for the Terroirs, Nature, and People***

*Since 2017, we have redefined the tradition of wine houses. As owner-vintners, we purchase grapes and wines with the utmost rigor, respecting the terroir through unique cuvées, without blending. We collaborate with winemakers who share our organic and biodynamic practices, guiding our pursuit of excellence.*

### ***With Honesty and Humility***

*In our cellars, we practice our craft with humility and honesty. We passionately select our terroirs and vinify the grapes from winemakers who share our values. Our approach aims to perpetuate excellence and share the richness of the Great Wines of Burgundy.*

## DOMAINE DE BELLEVILLE



### S'inscrire dans l'héritage et dans l'histoire en quête d'excellence, ...

Depuis plus de cent ans, le Domaine Belleville est ancré dans les Climats historiques de Rully, tels que « Les Cloux » et « Rabourcé », témoins de vestiges gallo-romains. L'histoire médiévale de Rully et Mercurey renforce cette implantation, notamment à travers les Climats « La Pucelle », « Le Chapitre » et « Clos L'Evêque ». Héritiers de ces terres, nous nous engageons à les valoriser tout en préservant leur histoire pour les générations futures.

### Avec honnêteté et humilité.

Nous croyons que le vin crée des liens entre les hommes et transcende le temps. L'humilité et l'honnêteté sont au cœur de notre approche, nous permettant de respecter l'histoire du domaine, le terroir, et de pratiquer la viticulture bio et biodynamique. Ces valeurs nous guident dans notre quête d'excellence pour faire de Rully et Mercurey des Grands Terroirs de Bourgogne.

### Dans le respect des terroirs, de la nature et des hommes...

Le terroir est essentiel à l'expression d'un Grand Vin. Au Domaine Belleville, nous cultivons exclusivement en parcelles avec la règle « un Climat, un vin ». Chaque Climat reçoit une attention particulière pour exprimer sa singularité. Depuis 2017, notre engagement envers la culture bio renforce notre respect pour la nature. Nous travaillons en harmonie avec les besoins de la terre, réduisant les intrants et utilisant des amendements naturels, témoignant ainsi de notre conscience environnementale et de notre quête d'excellence.

### *Embracing Heritage and History in the Pursuit of Excellence...*

*For over a hundred years, Domaine Belleville has been rooted in the historic Climats of Rully, such as "Les Cloux" and "Rabourcé," which bear witness to Gallo-Roman remains. The medieval history of Rully and Mercurey further strengthens this establishment, particularly through the Climats "La Pucelle," "Le Chapitre," and "Clos L'Evêque." As heirs to these lands, we are committed to enhancing them while preserving their history for future generations.*

### *...With Honesty and Humility.*

*We believe that wine creates connections between people and transcends time. Humility and honesty are at the heart of our approach, allowing us to respect the history of the estate, the terroir, and to practice organic and biodynamic viticulture. These values guide us in our pursuit of excellence to establish Rully and Mercurey as Great Terroirs of Burgundy.*

### *...In Respect of the Terroirs, Nature and People...*

*The terroir is essential to the expression of a Great Wine. At Domaine Belleville, we cultivate exclusively in parcels, adhering to the principle of "one Climat, one wine." Each Climat receives special attention to express its uniqueness. Since 2017, our commitment to organic farming has reinforced our respect for nature. We work in harmony with the needs of the land, reducing inputs and using natural amendments, thereby demonstrating our environmental awareness and our quest for excellence.*

## LES CHAMPAGNES

75cl

Perrier-Jouët, « Grand Brut »		180€
Veuve Clicquot, « Carte Jaune »		250€
Charles Heidsieck		250€
Jacquesson 747/748		300€
Jacquesson 742 <i>Dégorgement Tardif</i>		500€
Jacquesson « <i>Dizy-Terres Rouges</i> »	2015	600€
Dom Pérignon	2013	750€
Cristal Roederer	2016	820€
Krug La Grande Cuvée 172 <sup>ème</sup> Edition		900€
Selosse Guillaume, « <i>Largillier</i> » Blanc de Noirs		900€
Selosse Jacques, « <i>Sous-le-Mont</i> » Blanc de Noirs		1 000€
Selosse Jacques, « <i>La Côte Faron</i> » Blanc de Noirs		1 000€
Selosse Jacques, « <i>Le Bout du Clos</i> »		1 000€
Dom Pérignon	2010	1 200€
Dom Pérignon P2	2003	1 300€
Dom Pérignon P3	1993	4 500€

## LES CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Pierre Péters « <i>Cuvée de Réserve</i> »		230€
Perrier-Jouët		300€
Ruinart Blanc de Blancs		350€
Taittinger, « <i>Comtes de Champagne</i> »	2011	750€
Perrier-Jouët, « <i>Belle Epoque</i> »	2006	800€
Selosse Jacques, « <i>Chemin de Châlons</i> » / « <i>Les Chantereines</i> »		1 000€
Charles Heidsieck, « <i>Blanc des Millénaires</i> »	2007	1 100€
Selosse Jacques, « <i>Substance</i> »		1 100€
Selosse Jacques	2012	2 000€
S de Salon	2007	2 500€

## LES CHAMPAGNES ROSES

Charles Heidsieck		350€
Billecart Salmon		350€
Perrier-Jouët, « <i>Belle Epoque</i> »	2013	600€
Taittinger, « <i>Comtes de Champagne</i> »	2007	900€
Selosse Jacques		900€
Dom Pérignon	2008	1 000€
Krug 28 <sup>ème</sup> Edition		1 100€
Cristal Roederer	2013	1 400€

## VINS BLANCS – *White Wines*

### Bourgogne – Chablisien

75cl

Chablis	Domaine Long-Depaquit	2023	120€
Chablis Grand Cru, « <i>Vaudésir</i> »	Domaine Gautheron	2022	300€
Chablis Grand Cru, « <i>Les Clos</i> »	Domaine A.Geoffroy	2020	340€
Chablis Grand Cru, « <i>Vaudésir</i> »	Christian Moreau	2020	380€
Chablis Grand Cru, « <i>Valmur</i> »	JP & Benoit Droin	2022	400€
Chablis Grand Cru, « <i>Vaudésir</i> »	JP & Benoit Droin	2022	400€

### Bourgogne – Côte de Beaune

Saint-Aubin, 1er Cru « <i>Sur Gamay</i> »	Parcelle de Saulx	2020	200€
Chassagne-Montrachet, « <i>Hereditas</i> »	Joseph Colin	2022	210€
Saint-Aubin, 1er Cru « <i>Les Murgers des Dents de Chien</i> »	Joseph Colin	2020	240€
Chassagne-Montrachet, 1er Cru « <i>Clos Saint-Jean</i> »	Domaine Thomas Morey	2023	250€
Puligny-Montrachet, « <i>Les Boudrières</i> »	Domaine de Belleville	2021	250€
Meursault, « <i>Les Chevalières</i> »	Xavier Monnot	2021	300€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « <i>Charmes</i> »	Domaine Bitouzet	2021	300€
Puligny-Montrachet, 1er Cru « <i>La Truffière</i> »	Domaine Thomas Morey	2022	350€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « <i>Les Pellans</i> »	Parcelle de Saulx	2021	400€
Chassagne-Montrachet, 1 <sup>er</sup> Cru « <i>Morgeot</i> »	Armand Heitz	2020	530€
Meursault, « <i>Clos de la Barre</i> »	Domaine Comtes Lafon	2021	600€
Corton-Charlemagne Grand Cru	Domaine Rapet	2021	700€
Corton-Charlemagne Grand Cru	Albert Ponnelle	2020	785€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « <i>Charmes</i> »	Domaine Comtes Lafon	2021	1 000€
Puligny-Montrachet	Domaine Arnaud Ente	2018	1 100€
Meursault	Domaine Arnaud Ente	2018	1 100€
Criots Bâtard-Montrachet Grand Cru	Roger Belland	2019	1 500€
Bâtard-Montrachet Grand Cru	Domaine Fontaine Gagnard	2022	1 600€
Bienvenues Bâtard-Montrachet Grand Cru	Domaine Faiveley	2021	1 600€
Chevalier-Montrachet Grand Cru	Olivier Leflaive	2019	2 200€
Montrachet Grand Cru	Domaine Comtes Lafon	2019	5 200€

## Val de Loire

Sancerre	<i>La Perrière</i>	2023	120€
Sancerre « <i>Harmonie</i> »	<i>Vincent Pinard</i>	2022	225€
Savennières « <i>Fidès</i> »	<i>Domaine Eric Morgeat</i>	2021	300€
Pouilly-Fumé « <i>Silex</i> »	<i>Domaine Didier Dagueneau</i>	2020	950€

## Bordeaux – *Liquoreux / Dessert Wines*

Château d'Yquem	<i>Sauternes</i>	2005	1 500€
-----------------	------------------	------	--------

## Languedoc – Roussillon

IGP Saint-Guilhem-le-Désert	<i>Mas de Daumas Gassac</i>	2023	385€
IGP Saint-Guilhem-le-Désert	<i>Mas de Daumas Gassac</i>	2014	850€

## Vallée du Rhône

Condrieu	<i>Domaine Bott</i>	2021	225€
Condrieu, « <i>Cherry</i> »	<i>André Perret</i>	2022	230€
Hermitage, « <i>Chante-Alouette</i> »	<i>Domaine Chapoutier</i>	2019	250€
Condrieu, « <i>Vernillon</i> »	<i>Domaine Jamet</i>	2019	320€
Châteauneuf-du-pape	<i>Isabel Ferrando</i>	2022	360€
Châteauneuf-du-pape	<i>Château de Beaucastel</i>	2020	570€

## Corse

Vin de France, « <i>Général de la Révolution</i> »	<i>Comte Abbattucci</i>	2018	280€
--	-------------------------	------	------

## Allemagne

Riesling Scharzhof Qualitätswein	<i>Egon Müller</i>	2022	200€
----------------------------------	--------------------	------	------

## LES VINS ROUGES – Red Wines

75cl

### Bourgogne – Côte de Nuits

Marsannay, « En Montchenevoy »	Domaine Charlopin	2020	200€
Fixin, 1 <sup>er</sup> Cru « Clos de la Perrière »	Domaine Albert Bichot	2020	200€
Gevrey-Chambertin, « Les Evocelles »	Domaine Albert Bichot	2022	200€
Nuits St-Georges, « Vieilles Vignes »	Albert Ponnelle	2019	250€
Nuits St-Georges, 1 <sup>er</sup> Cru « Les Murgers »	Parcelle de Saulx	2019	300€
Gevrey-Chambertin, 1 <sup>er</sup> Cru « La Perrière »	Parcelle de Saulx	2016	375€
Clos de La Roche Grand Cru	Parcelle de Saulx	2015	600€
Clos de Vougeot Grand Cru	Parcelle de Saulx	2014/2015	700€
Charmes-Chambertin Grand Cru	Parcelle de Saulx	2016	720€
Chapelle-Chambertin Grand Cru	Parcelle de Saulx	2018	750€
Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	Jérôme Castagnier	2016	800€
Clos des Lambrays Grand Cru	Domaine des Lambrays	2014	1 150€
Bonnes-Mares Grand Cru	Henri Boillot	2019	1 200€
Clos de Vougeot Grand Cru	Domaine d'Eugénie	2012	1 400€
Clos de Tart Grand Cru	Domaine Clos de Tart	2015	1 500€
Clos St-Denis Grand Cru	Domaine Dujac	2014	2 300€
Grands-Echézeaux Grand Cru	Domaine Gros Frère & Soeur	2014	2 500€
Grands-Echézeaux Grand Cru	Domaine de la Romanée-Conti	2013	7 000€
Vosne-Romanée, 1 <sup>er</sup> Cru « Les Beaux Monts »	Domaine Leroy	2011	8 500€
Echézeaux Grand Cru	Domaine de la Romanée-Conti	2010	8 500€
Romanée-St-Vivant Grand Cru	Domaine de la Romanée-Conti	2012	8 500€
Richebourg Grand Cru	Domaine de la Romanée-Conti	2016	9 000€
La Tâche Grand Cru	Domaine de la Romanée-Conti	2010	14 000€

### Bourgogne – Côte de Beaune

Pommard	Albert Ponnelle	2019	250€
Corton Grand Cru, « Les Perrières »	Parcelle de Saulx	2018/2019	350€
Volnay, 1 <sup>er</sup> Cru « Taillepieu »	Georges Joillot	2020	450€
Volnay, 1 <sup>er</sup> Cru « Champans »	Marquis d'Angerville	2014	500€
Pommard, 1 <sup>er</sup> Cru Monopole	Clos de la Commaraine	2018	600€
Volnay, 1 <sup>er</sup> Cru « Santenots du Milieu »	Domaine Comtes Lafon	2021	700€
Corton Grand Cru	Domaine de la Romanée-Conti	2016	6 000€

## Val de Loire

Sancerre	<i>La Perrière</i>	2023	120€
Sancerre, « <i>La Moussière</i> »	<i>Alphonse Mellot</i>	2020	200€
Statera	<i>Jérôme Bretaudeau</i>	2022	250€
Saumur-Champigny « <i>Les Poyeux</i> »	<i>Clos Rougeard</i>	2018	900€
Saumur-Champigny, « <i>Le Bourg</i> »	<i>Clos Rougeard</i>	2018	1 000€

## Languedoc - Roussillon

IGP Saint-Guilhem-le-Désert	<i>Mas de Daumas Gassac</i>	2021	340€
IGP Pays d'Hérault	<i>La Grange des Pères</i>	2020	540€
IGP Saint-Guilhem-le-Désert	<i>Mass de Daumas Gassac</i>	2013	765€
IGP Saint-Guilhem-le-Désert	<i>Mass de Daumas Gassac</i>	2014	845€

## Vallée du Rhône

Petit Ours	<i>Matthieu Barret</i>	2022	120€
Côte-Rôtie, « <i>Fructus Voluptas</i> »	<i>Domaine Jamet</i>	2022	250€
Côte-Rôtie, « <i>Les Schistes</i> »	<i>Clusel-Roch</i>	2019	280€
Côte-Rôtie, « <i>Turpin's</i> »	<i>Matthieu Barret</i>	2022	300€
Châteauneuf-du-Pape	<i>Domaine Mayard</i>	2023	300€
Côte-Rôtie, « <i>Mon Village</i> »	<i>Stéphane Ogier</i>	2020	320€
Châteauneuf-du-pape	<i>Château de Beaucastel</i>	2019	400€
Châteauneuf-du-pape, « <i>Hommage à Jacques Perin</i> »	<i>Château de Beaucastel</i>	2012	900€
Châteauneuf-du-pape, « <i>Hommage à Jacques Perin</i> »	<i>Château de Beaucastel</i>	2015	1 000€
Châteauneuf-du-pape, « <i>Hommage à Jacques Perin</i> »	<i>Château de Beaucastel</i>	2018	1 100€

## Corse

Vin de France, « <i>Ministre Imperial</i> »	<i>Comte Abbaticci</i>	2019	280€
---	------------------------	------	------

## Bordelais – Le Médoc

Château Fonbadet	<i>Pauillac</i>	2018	200€
Château Chasse Spleen	<i>Médoc</i>	2018	200€
Château La Lagune	<i>Haut-Médoc</i>	2017	230€
Château Haut-Marbuzet	<i>Saint-Estèphe</i>	2018	270€
La Sirène de Giscours	<i>Margaux</i>	2016	280€
Pauillac du Château Latour	<i>Pauillac</i>	2019	300€
Château Pauillac	<i>Pauillac</i>	2018	350€
Château Léoville Poyferré	<i>Saint-Julien</i>	2012	400€
Château Brane Cantenac	<i>Margaux</i>	2018	420€
Château Lagrange	<i>Saint-Julien</i>	2010	490€
Château Léoville Poyferré	<i>Saint-Julien</i>	2005	550€
Château Lynch-Bages	<i>Pauillac</i>	2015	900€
Château Palmer	<i>Margaux</i>	2016	1 300€
Château Margaux	<i>Margaux</i>	2014	2 000€

## Bordelais – Graves

Château Larrivet Haut-Brion	<i>Pessac-Léognan</i>	2018	260€
Château Les Carmes de Haut-Brion	<i>Pessac-Léognan</i>	2011	450€
Château Les Carmes de Haut-Brion	<i>Pessac-Léognan</i>	2014	450€
Domaine de Chevalier	<i>Pessac-Léognan</i>	2016	550€
Château La Mission Haut-Brion	<i>Pessac-Léognan</i>	1982	2 500€

## Bordelais – Le Libournais

Le Petit Vauthier	<i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	2015	130€
Duo de Conseillante	<i>Pomerol</i>	2016	360€
Château le Puy, « Barthélemy »	<i>Vin de France</i>	2019	500€
Château Figeac	<i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	2018	1 200€
Château Trotanoy	<i>Pomerol</i>	1998	1 400€

## USA

Eye of the Falcon	<i>Daou</i>	2020	250€
Opus One	<i>Napa Valley</i>	2014	1 200€

## Italie

Amarone della Valpolicella Classico	Allegrini	2019	300€
Bolgheri, « Sassicaia »	Tenuta San Guido	2020	700€
Bolgheri, « Sassicaia »	Tenuta San Guido	2014	1 200€

## Espagne

Unico	Vega Sicilia	2013	1 100€
-------	--------------	------	--------

## VINS ROSES DE PROVENCE

*Rosé Wines From Provence*

*75cl*

Roubine Premium	Château Roubine	2024	120€
Domaine Ott, « Cuvée Etoile »	Château Romassan	2020	400€
Garrus	Château d'Esclans	2020/2022	500€

## LES VINS KOSHER

Les Champagnes

*75cl*

Roi David - Brut			250€
------------------	--	--	------

## LES GRANDS FORMATS

*Large Formats*

### LES CHAMPAGNES

*150cl*

Taittinger Brut Réserve - <i>Magnum</i>		420€
Deutz - <i>Magnum</i>		460€
Jacquesson 747 - <i>Magnum</i>		600€
Leclerc Briant, « <i>Abyss</i> » - <i>Magnum</i>	2015	950€
Henri Giraud, « <i>MV17</i> » - <i>Magnum</i>		1 100€
Henri Giraud, « <i>MV18</i> » - <i>Magnum</i>		1 200€
Dom Pérignon - <i>Magnum</i>	2012	1 800€
Cristal Roederer - <i>Magnum</i>	2012	2 250€

*300cl*

Leclerc Briant Brut Réserve - <i>Jéroboam</i>	2013	700€
Leclerc Briant Brut Réserve - <i>Jéroboam</i>	2018	700€
Leclerc Briant, « <i>Abyss</i> » - <i>Jéroboam</i>	2016	1 500€

*600cl*

Leclerc Briant Brut Réserve - <i>Mathusalem</i>		1200€
---	--	-------

*900cl*

Leclerc Briant Brut Réserve - <i>Salmanazar</i>		1 500€
---	--	--------

### LES CHAMPAGNES ROSES

*150cl*

Leclerc Briant Rosé - <i>Magnum</i>		420€
Taittinger, « <i>Prestige Rosé</i> » - <i>Magnum</i>		500€
Perrier-Jouët, « <i>Blason Rosé</i> » - <i>Magnum</i>		1 200€
Henri Giraud « <i>MV Rosé</i> »		1 700€
Cristal Roederer Rosé - <i>Magnum</i>	2009	2 200€

*300cl*

Taittinger, « <i>Prestige Rosé</i> » - <i>Jéroboam</i>		800€
--	--	------

### LES BLANC DE BLANCS

*150cl*

Henri Giraud, « <i>Blanc de Craie</i> » - <i>Magnum</i>		550€
Ruinart Blanc de Blancs - <i>Magnum</i>		600€

## Bourgogne – Burgundy

150cl

Puligny-Montrachet - Magnum	Domaine François Carillon	2021	800€
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Les Gouttes d'Or » - Magnum	Domaine JM Gaunoux	2020	900€

150cl

## Vallée de la Loire – Loire Valley

Sancerre, « Les Romains » - Magnum	Domaine Vacheron	2022	550€
Sancerre, « Clos de la Neore » - Magnum	Edmond Vatan	2022	1 200€

## Vallée du Rhône – Rhône Valley

150cl

Condrieu - Magnum	Domaine Bott	2022	500€
-------------------	--------------	------	------

## LES VINS ROUGES – Red Wines

### Bourgogne – Côte de Nuits

150cl

Aloxe Corton, « Les Bouttières » - Magnum	Parcelnaires de Saulx	2017	350€
Grevey-Chambertin, 1 <sup>er</sup> Cru « La Perrière » - Magnum	Parcelnaires de Saulx	2015	850€
Echezeaux Grand Cru, « La Grande Complication » - Magnum	Domaine Mongeard Mugneret	2017	3 000€

### Bourgogne – Côte de Beaune

150cl

Pommard, 1 <sup>er</sup> Cru Monopole - Magnum	Clos de la Commaraine	2018	1 200€
--	-----------------------	------	--------

## Vallée de la Loire – Loire Valley

150cl

Sancerre - Magnum	La Perrière	2023	150€
-------------------	-------------	------	------

## Vallée du Rhône – Rhône Valley

150cl

Côte-Rôtie - Magnum	Domaine Bott	2021	700€
---------------------	--------------	------	------

## Languedoc

150cl

La Grange des Pères - <i>Magnum</i>	<i>Domaine de la grange des pères</i>	2019	1 100€
-------------------------------------	---------------------------------------	------	--------

## Bordelais

Château Gloria - <i>Magnum</i>	<i>Saint-Julien</i>	2024	340€
L'A - <i>Domaine de l'A - Magnum</i>	<i>Côtes de Castillon</i>	2016	360€
Château Fonbadet - <i>Magnum</i>	<i>Pauillac</i>	2018	400€

## Italie

Bolgheri, « <i>Sassicaia</i> » - <i>Magnum</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	2003	2 800€
--	-------------------------	------	--------

## VINS ROSES DE PROVENCE

*Rosé Wines From Provence*

150cl

Whispering Angel - <i>Magnum</i>	<i>Château d'Esclans</i>	2024	200€
Miraval - <i>Magnum</i>	<i>Château de Miraval</i>	2024	200€
Symphonie - <i>Magnum</i>	<i>Château Sainte-Marguerite</i>	2022	200€
Rosé du Clos - <i>Magnum</i>	<i>Clos de la Commaraine</i>	2023	250€
Domaine Ott - <i>Magnum</i>	<i>Château Romassan</i>	2021	350€
Domaine Ott, « <i>Cuvée Etoile</i> » - <i>Magnum</i>	<i>Château Romassan</i>	2020	800€
Domaine Ott, « <i>Cuvée Etoile</i> » - <i>Magnum</i>	<i>Château Romassan</i>	2021	800€

300cl

Miraval - <i>Jéroboam</i>	<i>Château Miraval</i>	2024	300€
Rosé du Clos - <i>Jéroboam</i>	<i>Clos de la Commaraine</i>	2023	400€
Roubine Premium - <i>Jéroboam</i>	<i>Château Roubine</i>	2023	400€

600cl

Miraval - <i>Mathusalem</i>	<i>Château Miraval</i>	2024	600€
Roubine Premium - <i>Mathusalem</i>	<i>Château Roubine</i>	2023	800€
Domaine Ott - <i>Mathusalem</i>	<i>Château Romassan</i>	2020	1 400€