

# 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'Ecotard</i> »	Thibaud Chevré	2021	24€
Pouilly-Fumé, « <i>Terres Blanches</i> »	Domaine du Bouchot	2023	24€
Rully, « <i>La Crée</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€
Marsannay, « <i>Le Finage</i> »	René Bouvier	2022	35€

#### LES VINS ROSES - *Rosé Wines*

Roubine Premium	Château Roubine	2024	18€
Miraval	Château Miraval	2024	20€

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

### LES CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

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

### LES CHAMPAGNES ROSES

Leclerc Briant - Extra Brut	2021	210€
Leclerc Briant, « Abyss » - Extra Brut	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 Jestic, 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 étudiée.

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 Jestic, 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 Parcellaires « 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 vigneron 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 vigneron 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 Parcellaires “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'Incrire 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'Evèque ». 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 parcellaires 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’Evèque.” 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 Dégorgement Tardif		500€
Jacquesson « Dizy-Terres Rouges »	2015	600€
Dom Pérignon	2013	750€
Cristal Roederer	2016	820€
Krug La Grande Cuvée 172 <sup>ème</sup> Edition		900€
Selosse Guillaume, « Largillier » Blanc de Noirs		1 200€
Dom Pérignon	2010	1 200€
Dom Pérignon P2	2003	1 300€
Selosse Jacques, « Sous-le-Mont » Blanc de Noirs		1 700€
Dom Pérignon, P3	1993	4 500€

## LES CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

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

## LES CHAMPAGNES ROSES

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

## VINS BLANCS – *White Wines*

### Bourgogne – Chablisien

		<i>75cl</i>
Chablis	<i>Domaine Long-Depaquit</i>	80€
Chablis	<i>Domaine A.Geffroy</i>	100€
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru, « Côte de Léchet »	<i>Domaine Pommier</i>	170€
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru, « Mont de Milieu »	<i>Domaine Gautheron</i>	180€
Chablis « Vent d'Ange »	<i>Thomas Pico</i>	190€
Chablis Grand Cru, « Vaudésir »	<i>Domaine Gautheron</i>	300€
Chablis Grand Cru, « Les Clos »	<i>Domaine A.Geffroy</i>	340€
Chablis Grand Cru, « Vaudésir »	<i>Christian Moreau</i>	380€
Chablis Grand Cru, « Valmur »	<i>JP &amp; Benoit Droin</i>	400€
Chablis Grand Cru, « Vaudésir »	<i>JP &amp; Benoit Droin</i>	400€

### Bourgogne – Côte de Nuits

Marsannay, « Le Clos », Monopole	<i>René Bouvier</i>	2022	155€
----------------------------------	---------------------	------	------

### Bourgogne – Côte de Beaune

Pernand-Vergelesses, « Les Belles Filles »	<i>Jean-Jacques Girard</i>	2021	120€
Pernand-Vergelesses, « Les Combottes »	<i>Parcellaire de Saulx</i>	2020	150€
Pernand-Vergelesses, 1er Cru « En Caradeux »	<i>Parcellaire de Saulx</i>	2020	180€
Saint-Aubin, 1er Cru « Sur Gamay »	<i>Parcellaire de Saulx</i>	2020	200€
Chassagne-Montrachet, « Hereditas »	<i>Joseph Colin</i>	2022	210€
Saint-Aubin, 1er Cru « Les Murgers des Dents de Chien »	<i>Joseph Colin</i>	2020	240€
Chassagne-Montrachet, 1er Cru « Clos Saint-Jean »	<i>Domaine Thomas Morey</i>	2023	250€
Puligny-Montrachet, « Les Boudrières »	<i>Domaine de Belleville</i>	2021	250€
Meursault, « Les Chevalières »	<i>Xavier Monnot</i>	2021	300€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Charmes »	<i>Domaine Bitouzet</i>	2021	300€
Puligny-Montrachet, 1er Cru « La Truffière »	<i>Domaine Thomas Morey</i>	2022	350€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Les Pellans »	<i>Parcellaire de Saulx</i>	2021	400€
Chassagne-Montrachet, 1 <sup>er</sup> Cru « Morgeot »	<i>Armand Heitz</i>	2020	530€
Meursault, « Clos de la Barre »	<i>Domaine Comtes Lafon</i>	2021	600€
Corton-Charlemagne Grand Cru	<i>Domaine Rapet</i>	2021	700€
Corton-Charlemagne Grand Cru	<i>Albert Ponnelle</i>	2020	785€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Charmes »	<i>Domaine Comtes Lafon</i>	2021	1 000€
Criots Bâtard-Montrachet	<i>Roger Belland</i>	2019	1 500€
Bâtard-Montrachet Grand Cru	<i>Domaine Fontaine Gagnard</i>	2022	1 600€
Bienvenues Bâtard-Montrachet Grand Cru	<i>Domaine Faiveley</i>	2021	1 600€
Chevalier-Montrachet Grand Cru	<i>Olivier Leflaive</i>	2019	2 200€
Montrachet Grand Cru	<i>Domaine Comtes Lafon</i>	2019	5 200€

## Bourgogne – Côte Chalonnaise

Rully, « La Crée »	<i>Domaine de Belleville</i>	2021	150€
--------------------	------------------------------	------	------

## Bourgogne – Côte Mâconnaise

Saint-Véran, « Les Cras »	<i>Domaine des Deux Roches</i>	2020	130€
Mâcon-Bussières	<i>Héritier Comtes Lafon</i>	2021	150€

## Val de Loire

Pouilly-Fumé « Les Roches »	<i>La Perrière</i>	2022	80€
Muscadet Sèvre & Maine « Le Verger »	<i>Domaine Luneau-Papin</i>	2022	80€
Sancerre	<i>La Perrière</i>	2023	80€
Saumur, « Clos de l'Ecotard »	<i>Thibaud Chevré</i>	2021	100€
Montlouis-Sur-Loire, « Clef de Sol »	<i>Domaine la Grange Tiphaine</i>	2022	115€
Saumur, « Les Salles Martin »	<i>Antoine Sanzay</i>	2022	130€
Sancerre, « Les Belles Vignes »	<i>Domaine Fournier Père &amp; Fils</i>	2023	150€
Montlouis-Sur-Loire, « Les Bournais »	<i>François Chidaine</i>	2022	160€
Saumur, « Les Essarts »	<i>Antoine Sanzay</i>	2021	180€
Sancerre, « Harmonie »	<i>Vincent Pinard</i>	2022	225€
Pouilly-Fumé « Silex »	<i>Domaine Didier Dagueneau</i>	2020	950€

## Bordeaux – Sec / Dry

Château Phénix	<i>Graves</i>	2019	130€
Château Lamothe-Bouscaut	<i>Pessac-Léognan</i>	2019	140€

## Bordeaux – Liquoreux / Dessert Wines

Les Carmes de Rieussec	<i>Sauternes</i>	2020	150€
Château d'Yquem	<i>Sauternes</i>	2005	1 500€

## Côtes du Jura

Savagnin	<i>Domaine des Marnes Blanches</i>	2022	150€
----------	------------------------------------	------	------

## 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

Saint-Joseph	<i>Domaine Bott</i>	2023	150€
Condrieu, « La Vieille Maison »	<i>Domaine Garon</i>	2021	160€
Condrieu	<i>Domaine Bott</i>	2021	225€
Hermitage, « Chante-Alouette »	<i>Domaine Chapoutier</i>	2019	250€
Condrieu, « Vernillon »	<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€

## Provence

Fantastique	<i>Château Sainte Marguerite</i>	2022	100€
Côtes de Provence	<i>Château Roubine</i>	2023	120€
Bandol	<i>Domaine de Terrebrune</i>	2021	140€

## Corse

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

## Allemagne

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

## Italie

Friuli Colli Orientali, Pinot Grigio	<i>Livio Felluga</i>	2023	100€
Friuli Colli Orientali, « Illivio »	<i>Livio Felluga</i>	2020	110€
Curtefranca, CA'DelBosco	<i>Corte Del Lupo</i>	2019	120€
Lugana, « Oasi Mantellina »	<i>Allegrini</i>	2020	130€
Pomino Bianco Riserva	<i>Frescobaldi</i>	2020	140€
Chardonnay	<i>Planeta</i>	2022	140€

## LES VINS ROUGES – Red Wines

75cl

### Bourgogne – Côte de Nuits

Marsannay, « En Montchenevoy »  
 Fixin, 1<sup>er</sup> Cru « Clos de la Perrière »  
 Gevrey-Chambertin, « Les Evocelles »  
 Nuits St-Georges, « Vieilles Vignes »  
 Nuits St-Georges, 1<sup>er</sup> Cru « Les Murgers »  
 Gevrey-Chambertin, 1<sup>er</sup> Cru « La Perriere »  
 Clos de La Roche Grand Cru  
 Clos de Vougeot Grand Cru  
 Charmes-Chambertin Grand Cru  
 Chapelle-Chambertin Grand Cru  
 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru  
 Clos des Lambrays  
 Bonnes-Mares Grand Cru  
 Clos de Vougeot  
 Clos St-Denis Grand Cru  
 Grands Echézeaux Grand Cru  
 Grands-Echézeaux Grand Cru  
 Vosne Romanée, 1<sup>er</sup> Cru « Les Beaux Monts »  
 Echézeaux Grand Cru  
 Romanée-St-Vivant Grand Cru  
 Richebourg Grand Cru  
 La Tâche Grand Cru

Domaine Charlopin	2020	200€
Domaine Albert Bichot	2020	200€
Domaine Albert Bichot	2022	200€
Albert Ponnelle	2019	250€
Parcellaire de Saulx	2019	300€
Parcellaire de Saulx	2016	375€
Parcellaire de Saulx	2015	600€
Parcellaire de Saulx	2014/2015	700€
Parcellaire de Saulx	2016	720€
Parcellaire de Saulx	2018	750€
Jérôme Castagnier	2016	800€
Domaine des Lambrays	2014	1 150€
Henri Boillot	2019	1 200€
Domaine d'Eugénie	2012	1 400€
Domaine Dujac	2014	2 300€
Domaine Gros Frère & Soeur	2014	2 500€
Domaine de la Romanée-Conti	2013	7 000€
Domaine Leroy	2011	8 500€
Domaine de la Romanée-Conti	2010	8 500€
Domaine de la Romanée-Conti	2012	8 500€
Domaine de la Romanée-Conti	2016	9 000€
Domaine de la Romanée-Conti	2010	14 000€

### Bourgogne – Côte de Beaune

Ladoix 1<sup>er</sup> Cru, « Les Corvées »  
 Maranges 1<sup>er</sup> Cru, « La Fussière »  
 Volnay  
 Pommard  
 Corton Grand Cru, « Les Perrières »  
 Volnay, 1<sup>er</sup> Cru « Taillepied »  
 Pommard, 1<sup>er</sup> Cru Monopole  
 Volnay, 1<sup>er</sup> Cru « Santenots du Milieu »  
 Corton Grand Cru

Domaine Chevalier	2022	130€
Domaine Thomas Morey	2022	145€
Domaine Hubert Verdereau	2018	190€
Albert Ponnelle	2019	250€
Parcellaire de Saulx	2018/2019	350€
Georges Joillot	2020	450€
Clos de la Commaraine	2018	600€
Domaine Comtes Lafon	2021	700€
Domaine de la Romanée-Conti	2016	6 000€

## Val de Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil, « <i>Pulsion</i> »	<i>La Perrière</i>	2023	80€
Sancerre	<i>La Perrière</i>	2023	80€
Saumur-Champigny, « <i>Les Poyeux</i> »	<i>Antoine Sanzay</i>	2020	140€
Sancerre, « <i>La Moussière</i> »	<i>Alphonse Mellot</i>	2020	200€
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

Les Creisses	<i>Domaine des Creisses</i>	2022	80€
L'Enclos	<i>La Terrasse d'Elise</i>	2021	100€
Les Hauts de Carol's	<i>La Terrasse d'Elise</i>	2018	140€
Corbière, « <i>Campagnès</i> »	<i>Maxime Magnon</i>	2019	150€
Les Brunes	<i>Domaine des Creisses</i>	2021	170€
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	80€
Crozes-Hermitage	<i>Domaine des Entrefaux</i>	2021	140€
Saint-Joseph	<i>Domaine Bott</i>	2022	150€
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>Omnia</i> »	<i>Domaine Lucien le Moine</i>	2017	320€
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 Perrin</i> »	<i>Château de Beaucastel</i>	2012	900€
Châteauneuf-du-pape, « <i>Hommage à Jacques Perrin</i> »	<i>Château de Beaucastel</i>	2015	1 000€
Châteauneuf-du-pape, « <i>Hommage à Jacques Perrin</i> »	<i>Château de Beaucastel</i>	2018	1 100€

## Côtes du Jura

Trousseau *Domaine des Marnes Blanches* 2022 160€

## Sud-Ouest

Cahors *Château Combel-La-Serre* 2018 80€

## Provence

Fantastique *Château Sainte-Marguerite* 2021 100€  
Côtes de Provence *Château Roubine* 2022 120€  
Bandol *Domaine de Terrebrune* 2018 160€

## Corse

Vin de France, « *Ministre Imperial* » *Comte Abbatucci* 2019 280€

## Bordelais – *Le Médoc*

Château Fonbadet	<i>Pauillac</i>	2018	200€
Château Chasse Spleen	<i>Médoc</i>	2018	200€
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>SaintJulien</i>	2012	400€
Château Brane Cantenac	<i>Margaux</i>	2018	420€
Château Lagrange	<i>SaintJulien</i>	2010	490€
Rauzan-Segla	<i>Margaux</i>	2006	600€
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 Larivet Haut-Brion	<i>Pessac-Léognan</i>	2018	260€
Château Les Carmes de Haut-Brion	<i>Pessac-Léognan</i>	2011	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€
Château le Puy, « <i>Emilien</i> »	<i>Vin de France</i>	2020	170€
Duo de Conseillante	<i>Pomerol</i>	2016	360€
Château le Puy, « <i>Barthélémy</i> »	<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

Pessimist	<i>Daou</i>	2021	120€
Eye of the Falcon	<i>Daou</i>	2020	250€
Opus One	<i>Napa Valley</i>	2014	1 200€

## Italie

Chianti	<i>Villa Cardini</i>	2021	80€
Etna	<i>Planeta</i>	2020	90€
Valpolicella Classico	<i>Allegrini</i>	2022	90€
Chianti Rufina Reserva	<i>Castello Nipozzano Vecchie</i>	2021	130€
Amarone della Valpolicella Classico	<i>Allegrini</i>	2019	300€
Bolgheri, « Sassicaia »	<i>Tenuta San Guido</i>	2020	700€

## Espagne

Unico	<i>Vega Sicilia</i>	2013	1 100€
-------	---------------------	------	--------

## Portugal

Vintage	<i>Ramos Pinto</i>	2000	400€
---------	--------------------	------	------

## VINS ROSES DE PROVENCE

75cl

### Rosé Wines From Provence

Minuty, « Cuvée Prestige »	Château Minuty	2024	100€
Miraval	Château Miraval	2024	100€
Symphonie	Château Sainte-Marguerite	2024	120€
Whispering Angel	Château d'Esclans	2024	120€
Roubine Premium	Château Roubine	2024	120€
Minuty, « Rose et Or »	Château Minuty	2024	120€
Fantastique	Château Sainte-Marguerite	2024	160€
Hanikon	Domaine de la Rouillère	2022	170€
Domaine Ott	Château Romassan	2023	180€
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 Vins Blancs

Sancerre, « La Gravelière »	Joseph Mellot	2023	120€
Sauvignon, Remparts de Bel Air		2018	170€

### Les Vins Rouges

Cabernet Sauvignon	Alexander Winery	2018	170€
Château BelleGrave, Saint-Emilion		2020	180€

### Les Vins Rosés

Whispering Angel		2023	150€
------------------	--	------	------

## 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*

Chablis  
 Puligny-Montrachet - Magnum  
 Meursault 1<sup>er</sup> Cru « Les Gouttes d'Or » -  
 Magnum

Domaine Long-Depaquit 2023 150€  
 Domaine François Carillon 2021 800€  
 Domaine JM Gaunoux 2020 900€

*150cl***Vallée de la Loire – Loire Valley**

Sancerre  
 Sancerre, « Les Romains » - Magnum

La Perrière 2023 150€  
 Domaine Vacheron 2022 550€

**Vallée du Rhône – Rhône Valley**

Condrieu - Magnum

Domaine Bott 2022 500€

**LES VINS ROUGES – Red Wines****Bourgogne – Côte de Nuits***150cl*

Aloxe Corton, « Les Boutières » - Magnum  
 Grevey-Chambertin, 1<sup>er</sup> Cru « La Perrière » -  
 Magnum  
 Echezeaux Grand Cru, « La Grande  
 Complication » - Magnum

Parcellaires de Saulx 2017 350€  
 Parcellaires de Saulx 2015 850€  
 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 - Magnum	<i>Domaine de la grange des pères</i>	2019	1 100€
------------------------------	---------------------------------------	------	--------

## Bordelais

Château Gloria	<i>Saint-Julien</i>	2014	340€
L'A - Domaine de l'A - Magnum	<i>Côtes de Castillon</i>	2016	360€
Château Fonbadet	<i>Pauillac</i>	2018	400€

## Italie

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

## VINS ROSES DE PROVENCE

### Rosé Wines From Provence

			<i>150cl</i>
Whispering Angel - Magnum	<i>Château d'Esclans</i>	2024	165€
Miraval - Magnum	<i>Château de Miraval</i>	2024	250€
Symphonie - Magnum	<i>Château Sainte-Marguerite</i>	2022	250€
Roubine Premium - Magnum	<i>Château Roubine</i>	2023	250€
Rosé du Clos - Magnum	<i>Clos de la Commaraine</i>	2023	250€
Domaine Ott - Magnum	<i>Château Romassan</i>	2021	350€
Domaine Ott, « Cuvée Etoile » - Magnum	<i>Château Romassan</i>	2020	800€
Domaine Ott, « Cuvée Etoile » - Magnum	<i>Château Romassan</i>	2021	800€

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

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