



CARTE DES VINS

by Johanna Dayer

by 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 421 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 vignerons 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 Ceravin

Nous vous avons préparé des recommandations d'accords mets-vins-cocktails pour que vous puissiez bénéficier de la meilleure expérience culinaire !



Tortellini à la fondue fribourgeoise, morilles, essence de champignon



Petite Arvine, 2023, Valentina Andrei, AOC Valais

Sa fraîcheur, ses notes d'agrumes et son acidité vibrante, équilibre parfaitement la richesse crémeuse de la fondue fribourgeoise, tout en exaltant la profondeur umami des morilles.

19.-



Noix de Saint-Jacques, céleri vanillé, émulsion au Rhum
(s'accorde également très bien avec le poisson du jour)



Heïda, 2023, Favre T'Chippis, AOC Valais

La fraîcheur apportée par l'acidité ciselée, ses notes de citron confit et de pain grillé ainsi que sa texture veloutée soulignent les arômes délicats de ce plat exquis !

15.-



Poisson du jour



Meursault, 2022, Thomas Boccon, AOC Meursault

Pour une texture crémeuse, une acidité rafraîchissante et un bouquet complexe de brioche, citron et beurre, portez votre choix sur ce très élégant vin.

26.-



Poisson du jour



"Au pied du Mont Chauve", 2018, AOC Chassagne-Montrachet

une finesse et une rondeur qui sublimeront le poisson, révélant pleinement ses arômes de beurre, craie et fleurs blanches tout en respectant la délicatesse du plat.

34.-



Nos recommandations d'accords mets-vins au Ceravin

Nous vous avons préparé des recommandations d'accords mets-vins-cocktails pour que vous puissiez bénéficier de la meilleure expérience culinaire !



Tortellini à la fondue fribourgeoise, morilles, essence de champignon



Petite Arvine, 2023, Valentina Andrei, AOC Valais

Sa fraîcheur, ses notes d'agrumes et son acidité vibrante, équilibre parfaitement la richesse crémeuse de la fondue fribourgeoise, tout en exaltant la profondeur umami des morilles.

19.-



Noix de Saint-Jacques, céleri vanillé, émulsion au Rhum
(s'accorde également très bien avec le poisson du jour)



Heïda, 2023, Favre T'Chippis, AOC Valais

La fraîcheur apportée par l'acidité ciselée, ses notes de citron confit et de pain grillé ainsi que sa texture veloutée soulignent les arômes délicats de ce plat exquis !

15.-



Poisson du jour



Meursault, 2022, Thomas Boccon, AOC Meursault

Pour une texture crémeuse, une acidité rafraîchissante et un bouquet complexe de brioche, citron et beurre, portez votre choix sur ce très élégant vin.

26.-



Poisson du jour



"Au pied du Mont Chauve", 2018, AOC Chassagne-Montrachet

une finesse et une rondeur qui sublimeront le poisson, révélant pleinement ses arômes de beurre, craie et fleurs blanches tout en respectant la délicatesse du plat.

34.-



Nos recommandations d'accords mets-vins au Ceravin

Nous vous avons préparé des recommandations d'accords mets-vins-cocktails pour que vous puissiez bénéficier de la meilleure expérience culinaire !



Tortellini à la fondue fribourgeoise, morilles, essence de champignon



Petite Arvine, 2023, Valentina Andrei, AOC Valais

Sa fraîcheur, ses notes d'agrumes et son acidité vibrante, équilibre parfaitement la richesse crémeuse de la fondue fribourgeoise, tout en exaltant la profondeur umami des morilles.

19.-



Noix de Saint-Jacques, céleri vanillé, émulsion au Rhum
(s'accorde également très bien avec le poisson du jour)



Heïda, 2023, Favre T'Chippis, AOC Valais

La fraîcheur apportée par l'acidité ciselée, ses notes de citron confit et de pain grillé ainsi que sa texture veloutée soulignent les arômes délicats de ce plat exquis !

15.-



Poisson du jour



Meursault, 2022, Thomas Boccon, AOC Meursault

Pour une texture crémeuse, une acidité rafraîchissante et un bouquet complexe de brioche, citron et beurre, portez votre choix sur ce très élégant vin.

26.-



Poisson du jour



"Au pied du Mont Chauve", 2018, AOC Chassagne-Montrachet

une finesse et une rondeur qui sublimeront le poisson, révélant pleinement ses arômes de beurre, craie et fleurs blanches tout en respectant la délicatesse du plat.

34.-



Nos recommandations d'accords mets-vins au Ceravin

Nous vous avons préparé des recommandations d'accords mets-vins-cocktails pour que vous puissiez bénéficier de la meilleure expérience culinaire !



Tortellini à la fondue fribourgeoise, morilles, essence de champignon



Petite Arvine, 2023, Valentina Andrei, AOC Valais

Sa fraîcheur, ses notes d'agrumes et son acidité vibrante, équilibre parfaitement la richesse crémeuse de la fondue fribourgeoise, tout en exaltant la profondeur umami des morilles.

19.-



Noix de Saint-Jacques, céleri vanillé, émulsion au Rhum
(s'accorde également très bien avec le poisson du jour)



Heïda, 2023, Favre T'Chippis, AOC Valais

La fraîcheur apportée par l'acidité ciselée, ses notes de citron confit et de pain grillé ainsi que sa texture veloutée soulignent les arômes délicats de ce plat exquis !

15.-



Poisson du jour



Meursault, 2022, Thomas Boccon, AOC Meursault

Pour une texture crémeuse, une acidité rafraîchissante et un bouquet complexe de brioche, citron et beurre, portez votre choix sur ce très élégant vin.

26.-



Poisson du jour



"Au pied du Mont Chauve", 2018, AOC Chassagne-Montrachet

une finesse et une rondeur qui sublimeront le poisson, révélant pleinement ses arômes de beurre, craie et fleurs blanches tout en respectant la délicatesse du plat.

34.-





 L'entrecôte double "sélection Taratata" rassis sur os 6 semaines



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

23.-

Ses tanins fermes deviennent souples au contact de la viande et sa belle intensité aromatique de cerise noire mûre, épices douces et notes grillées mettent en valeur les saveurs de l'entrecôte sans les dominer.



 Costines de porc caramélisées au gingembre et citronnelle



Châteauneuf-du-Pape, 2017, Château de Beaucastel, AOC Châteauneuf-du-Pape

45.-

Une complexité et une richesse aromatique exceptionnelles, avec des notes de fruits rouges mûrs, cuir, d'épices et de garrigue. Les tannins fins se marient parfaitement avec ce morceau de viande.



 Os à moelle, ail et fines herbes



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

30.-

Son élégance et sa longueur en bouche équilibrent la puissance du filet de boeuf cru, créant une harmonie entre puissance de la prune, mûre ainsi qu'une touche fumée apportant de la finesse.



 Côte de boeuf rassis sur os 6 semaines



Merlot, 2022, Valentina Andrei

20.-

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.

Vins effervescents

Brut, Laurent Perrier

135.-

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

Une élégante palette aromatique où se mêlent notes de fruits blancs, brioche légère et nuances florales. La bulle fine et vive apporte fraîcheur et équilibre, avec une finale délicate.

"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.

"Blanc de Blanc", Ruinart

200.-

100% Chardonnay

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.

Dom Perignon 2013

395.-

Chardonnay & Pinot Noir

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.

"Cristal", 2015, Louis Roederer

395.-

60% Pinot Noir & 40% Chardonnay

Nez précis et complexe, mêlant citron vert, pamplemousse, acacia et fruits poire, pêche blanche, avec des touches minérales de craie et une pointe de noisette. En bouche, l'acidité est ciselée et vibrante, contrastant avec la texture soyeuse, des saveurs de zeste d'orange et une salinité marquée.

Prosecco Brut DOC, Jaya

55.-

100% Glera

Un nez parfumé, 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.

Vins Blancs

Suisse | Valais AOC

Fendant Côteau, 2023, Cave le Banneret, AOC Valais

52.-

100% Fendant

Chasselas rafraîchissant aux notes citronnées et de fleurs blanches, avec une pointe de carbonique qui apporte de la fraîcheur et éveillera votre palais.

Johannisberg, 2023, Cave le Banneret, AOC Valais

68.-

100% Johannisberg

Un vin gourmand avec des notes de tilleul, de citrons mûrs et une belle amertume en finale.

Petite Arvine, 2023, Cave des Amandiers, AOC Valais

57.-

100% Petite Arvine

Un nez frais et vif, avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, elle se distingue par sa fraîcheur éclatante, sa texture élégante et une finale minérale délicate.

Petite Arvine Granite, 2023, Valentina Andrei, AOC Valais

105.-

100% Petite Arvine

Des arômes de chèvrefeuilles 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, 2023, Romain Favre, AOC Valais

78.-

100% Heida

Une Heida sur les pommes jaunes, les pêches mûres et les agrumes. Une texture veloutée souligne les arômes de poires mûres et une touche d'épices grâce à l'élevage, finale très persistante.

Riesling, 2024, Domaine Bel Coline, Johanna Dayer, AOC Valais

100% riesling

Le nez dévoile des arômes délicats de poire, citron, pêche et tilleul. L'élevage en œuf de béton et l'absence de fermentation malolactique préservent la vivacité du Riesling. En bouche, fraîcheur, équilibre et une longue finale.

Rèze, 2023, Romain Favre, AOC Valais

100% Rèze

une expression vibrante, mariant des notes de sève de pin et de chèvrefeuille à une touche de citron vert, portée par une texture crayeuse et une acidité ciselée d'une grande précision.

Heida, 2024, Domaine Bel Coline, Johanna Dayer, AOC Valais

100% Heida

Un vin équilibré et élégant, aux arômes de pomme, fleurs blanches, miel et citron, alliant la douceur du fût d'acacia à une fraîcheur vive et une finale nette.

Sauvignon Blanc, 2019, Henri Valloton, AOC Valais

96.-

100% Sauvignon Blanc

Ce vin 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.

Vins Blancs

Suisse | Valais AOC

Completer, 2023, Valentina Andrei, AOC Valais

147.-

100% Completer

Un vin blanc complexe et structuré, il présente des arômes d'abricots, pêches et noisettes, soutenus par une acidité minérale bien intégrée. Ce vin rare offre une profondeur captivante.

Tsampéhro Blanc, 2022, Clos de Tsampéhro, AOC Valais

130.-

67% Heida | 33% Rèze

Un vin alliant des notes de pêches mûres, de miel, de fleurs d'acacias, une pointe de fruits tropicaux, comme l'ananas mûr et la mangue et des notes subtiles de vanille bourbon, d'épices douces, de biscuits et une pointe de brioche.

France | Loire

"Les Caillottes", 2023, 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.

France | Bourgogne

Chablis, 2023, 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.

"Meursault, 2022, Thomas Boccon, AOC Meursault

195.-

100% Chardonnay

Un vin extrêmement complexe avec des notes intenses de beurre, de vanille, de zestes de citrons confits.

"Au pied du Mont Chauve", 2019, Famille Picard, AOC Chassagne-Montrachet

238.-

100% Chardonnay

Un vin raffiné dévoile des arômes de fruits mûrs et de fleurs blanches, avec une bouche ample et une touche de vanille en finale.

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

290.-

100% Chardonnay

Cette cuvée offre un bouquet intense aux arômes de poires mûres, de pommes cuites, avec des notes de beurre et de vanille grillée. En bouche, elle dévoile des saveurs de pêche, de miel et de noisette.

Vins rouges

Suisse | Valais AOC

Gamay, Vieilles Vignes, 2023, Cave le Banneret, AOC Valais

54.-

100% Gamay

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

Pinot Noir, 2023, Cave le Banneret, AOC Valais

69.-

100% Pinot Noir

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

Pinot Noir "Grain Pinot", 2023, Marie-Thérèse Chappaz, AOC Valais

145.-

100% Pinot Noir

Un Pinot Noir avec ses notes de fruits des bois fraîchement cueillis (groseille, fraise et framboise) et un élevage en barrique qui apporte de la délicatesse et du raffinement plutôt que du boisé avec de subtiles notes torréfiées mêlées à celle des clous de girofle. Un vin avec des tannins très fins, intégrés et une belle acidité ciselée.

Cornalin, 2024, Cave Caloz, AOC Valais

100% Cornalin

Ses arômes intenses de fruits noirs et d'épices, une bouche charnue aux tanins soyeux et une finale fraîche, typique du terroir valaisan.

Cornalin Vieilles Vignes, 2023, 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 et frais.

Syrah, Romain Favre, AOC Valais

100% Syrah

Un bouquet de violette, poivre et bacon, mariant avec brio finesse et puissance dans une bouche élégante et harmonieuse.

Syrah "Cayas" Réserve, 2022, 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.

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.

Humagne Rouge, 2023, 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.

Vins rouges

Suisse | Valais AOC

Clos de Tsampéhro Rouge, Édition 2022, AOC Valais

125.-

45% Cornalin, 35% Merlot & 20% Cabernet

Un vin très complexe avec des notes de fruits rouges et noirs, de la cerise griotte à la mûre, et d'élégantes notes de café et de cacao. Les tannins sont souples et intégrés néanmoins ils apportent de la structure et de l'intensité à ce vin.

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 puissant et élégant, aux arômes de cassis, prunes, cerises, fruits rouges confits, réglisse et vanille Bourbon. En bouche, la même intensité aromatique se prolonge, portée par des tannins mûrs et fermes, une texture veloutée et une finale longue et persistante.

Suisse | Zürich AOC

Cholfirst, 2022, Besson-Strasser, AOC Zürich

82.-

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.

France | Loire

Vignes Centenaires, 2018, Château de Minière, AOC Bourgueil

89.-

100% Cabernet Franc

Un vin puissant et rond, à la texture veloutée. Il révèle des arômes de fruits rouges mûrs, de cerises et de fleurs, avec une touche épicée qui apporte fraîcheur et équilibre. Des tannins fondus ajoutent du volume, sans astringence.

Vins rouges

France | Bordeaux

G d'Estournel, 2017, Château Cos d'Estournel, AOC Médoc 80% Merlot, 19% Cabernet sauvignon & 1% Cabernet franc <i>Un vin généreux aux arômes de cassis, de cèdre et de sous-bois, soutenu par des tannins fins. Harmonieux et ample, il séduit par sa belle longueur en bouche.</i>	102.-
Dame de Montrose, 2nd vin du Château Montrose, 2015, AOC Saint-Estèphe Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc <i>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.</i>	138.-
La Demoiselle de Sociando-Mallet, 2e vin du Ch. Sociando-Mallet, AOC Haut-Médoc 40% Cabernet-Sauvignon, 55% Merlot, 5% de Cabernet-Franc <i>Ses arômes de fruits noirs mûrs, de cèdre et d'épices douces, avec une bouche souple et équilibrée, soutenue par des tanins fins et une belle finale en bouche.</i>	x
Château Montrose, 2ème Cru Classé, 2021, AOC Saint-Estèphe 100% Cabernet Sauvignon <i>En une grande pureté aromatique, entre cassis, graphite et nuances épicées, soutenue par une trame tannique précise et une élégance classique, emblématique de Saint-Estèphe.</i>	x
Château Sociando-Mallet, 2015, AOC Haut-Médoc 66% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon & 4% Cabernet Franc <i>Un vin de pur plaisir, où l'effet chaleureux du millésime se joint au charme du Merlot. Les tannins sont souples et de belles notes de fruits noirs comme le cassis, la prune bleue et la mûre se font ressentir.</i>	135.-
"Les Pagodes de Cos", 2nd vin du Château Cos d'Estournel, 2017, AOC Saint-Estèphe 56% Cabernet Sauvignon & 44% Merlot <i>Second vin du très célèbre Château Cos d'Estournel, ce Médocain allie fraîcheur et rondeur pour un Saint-Estèphe accessible, avec des tannins souples.</i>	130.-
Petit Figeac, 2nd vin de Château Figeac, 2020, AOC Saint-Émilion Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc <i>Ce Saint-Émilion dévoile des notes de graphite et de boîte à cigares, mêlées à des arômes de mûre, prune et framboise. Sa grande complexité s'appuie sur des tannins fermes mais fondus, qui lui confèrent une belle structure.</i>	170.-
Château Margaux, 1er Grand Cru Classé en 1855, 2008, AOC Margaux 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Petit-Verdot & 2% Cabernet Franc. <i>Ce vin mêle cassis, graphite, sous-bois, cuir, fève de cacao et boîte à cigares. Les tannins, présents mais d'une grande finesse, apportent volume et structure à ce vin puissant et élégant, à la longueur remarquable.</i>	890.-
Alter Ego, 2nd vin du Château Palmer, 2017, AOC Margaux Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot <i>Son bouquet complexe mêle violette, chocolat, fève de café, mûre et cassis. Les tannins, encore fermes mais bien intégrés, apportent structure et soutiennent une texture veloutée.</i>	290.-

Regarder l'ordre !

Vins rouges

France | Bordeaux

Château de la Lagune, 3ème Cru Classé, **2023**, Château de la Lagune, AOC Haut-Médoc XX

55% Cabernet sauvignon, 20% Merlot, 15% Cabernet franc, 10% Petit verdot

Un nez fin de fruits rouges frais et de délicates notes florales, porté par une bouche élégante, au grain de tanin soyeux et à la finale harmonieuse

Château Palmer, 3ème Cru Classé, **2024**, Château Palmer, AOC Margaux XX

En cours

Un bouquet profond de fruits noirs, de violette et de cèdre. En bouche, il offre une texture veloutée et une finale longue et élégante,

France | Côtes-du-Rhône

St-Joseph Rouge, 2022, Jean-Baptiste Souillard, AOC St-Joseph 119.-

100% Syrah

Un nez épicé et fruité autour de la cerise noire, de la violette et de la mûre. Des notes poivrées et des tannins souples viennent relever ce concentré de fruits noirs très juteux.

Les Creisses, 2022, Domaine des Creisses, VdP d'Hérault IGP XX

30% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 5% Carignan, 5% Mourvèdre, 5% Marselan

En cours

Côte-Rôtie, 2023, Domaine Pierre Gaillard, AOC Côte-Rôtie 144.-

100% Syrah

Ce vin dévoile un bouquet complexe mêlant fruits rouges mûrs, épices fines et notes fumées. En bouche, il allie puissance et élégance, soutenu par des tannins soyeux et une longue finale minérale.

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

100% Grenache

Un Châteauneuf 100 % Grenache, aux arômes de fraises et framboises mûres, avec des parfums de garrigue et une pointe de poivre blanc. Bénéficiant du soleil rhodanien, il offre une texture veloutée et une longue finale.

Châteauneuf-du-Pape, 2017, Château de Beaucastel, AOC Châteauneuf-du-Pape 280.-

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

Ce vin dévoile des arômes de confiture de fraises, d'épices douces, de thym, ainsi que des notes chocolatées et une pointe de cuir. Puissant et volumineux, il s'achève sur une finale interminable.

Vins rouges

France | Bourgogne

Mercurey, 2023, Domaine Dury, AOC Mercurey

75.-

100% Pinot Noir

Ce vin dévoile un bouquet riche de fruits rouges et d'épices délicates. En bouche, il allie finesse et structure, soutenu par des tannins élégants et une belle fraîcheur.

«En Caillerets», 2017, Pousse d'Or, AOC Volnay Premier Cru

224.-

100% Pinot Noir

Ce cru se distingue par sa complexité, sa subtilité, sa délicatesse et sa fraîcheur. Il offre des tannins soyeux et bien fondus, accompagnés de notes gourmandes de framboise et de canneberge, relevées d'une pointe de vanille.

«Le Rognet-Et-Corton», 2018, Domaine Henri & Gilles Buisson, Corton Grand Cru

300.-

100% Pinot Noir

Un vin en constante évolution dans le verre, offrant un large éventail aromatique de fruits rouges, de délicates notes de vanille et de muscade, une pointe de cuir, et une finale très persistante.

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

392.-

100% Pinot Noir

Ce millésime présente un nez complexe de fraises, groseilles mûres et cerises noires, avec des notes de sous-bois, d'épices et de bois. En bouche, il est élégant et structuré, porté par des tannins fins et veloutés. Son équilibre et sa longue finale reflètent un grand potentiel de garde.

"Les Feusselottes", Pousse d'Or, 2017, AOC Chambolle-Musigny Premier Cru

355.-

100% Pinot Noir

Un bouquet envoûtant mêlant groseilles, framboises et cerises, agrémenté de notes florales et épicées. En bouche, il séduit par sa finesse, ses tannins délicats et une acidité marquée.

Vins rouges

Italie | Piémont

Barolo del Comune di Serralunga DOCG, 2021, Pira

135.-

100% Nebbiolo

Un vin puissant aux tannins fermes et à l'acidité élevée, qui lui confèrent élégance et finesse. Il dévoile des notes de cerises rouges, de violettes, de truffes, avec une finale minérale et fumée.

Italie | Toscane

"Serto", 2020, 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, 2021, Tenuta dell'Ornellaia

435.-

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 mûr, cuir et graphite. En bouche, des tannins riches et structurés. Les 24 mois en barriques françaises ajoutent des notes de torréfaction et vanille. Un vin puissant, avec beaucoup de volume et de corps.

Vins roses

France | Côtes-de-Provence

Whispering Angel, Château d'Esclans

58.-

Grenache, Syrah, Cinsault & Rolle

Un rosé délicat et élégant, aux arômes subtils de fruits rouges frais, d'agrumes et de fleurs blanches, offrant une bouche raffinée, équilibrée et d'une belle fraîcheur minérale.

Magnon Champagne

"Blanc de Blanc", Ruinart

420.-

100% Chardonnay

Un bouquet intense mêlant ananas, agrumes, tilleul et pêche blanche. La bouche est ronde et harmonieuse, avec une finale minérale, crayeuse et délicate.

Brut, Laurent Perrier

340.-

Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier

Un Champagne Brut délicat à la palette aromatique complexe, mêlant fleurs blanches, pommes jaunes, citron et abricot frais, rehaussé de notes subtiles de brioche, noisette et amande fraîche.

Cuvée Rosé, Laurent Perrier

280.-

100% Pinot Noir

Un classique des bulles rosées, alliant citron frais et fruits rouges, avec des notes pâtissières. Une bulle dynamique et une acidité élevée laissent le palais frais et invitent à reprendre une coupe.

Magnon Blancs

Suisse | Valais

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

220.-

100% Petite Arvine

Les arômes d'agrumes, surtout de pamplemousse, s'harmonisent avec de délicates notes florales. En bouche, une touche subtile de toasté ajoute de la complexité au vin.

France | Bourgogne

"Tillets", 2022, Alain Gras, AOC Meursault

330.-

100% Chardonnay

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

Magnon Rouges

Suisse | Valais AOC

Tsampéhro Rouge, 2022, Clos de Tsampéhro, AOC Valais

300.-

45% Cornalin, 35% Merlot & 20% Cabernet

Un vin très complexe avec des notes de fruits rouges et noirs, de la cerise griotte à la mûre, et d'élégantes notes de café et de cacao. Les tannins sont souples et intégrés néanmoins ils apportent de la structure et de l'intensité à ce vin.

France | Bordeaux & Bourgogne

Mercurey, 2023, Domaine Dury, AOC Mecurey

165.-

100% Pinot Noir

Ce vin dévoile un bouquet riche de fruits rouges et d'épices délicates. En bouche, il allie finesse et structure, soutenu par des tannins élégants et une belle fraîcheur.

Petit Figeac, 2nd vin de Château Figeac, 2020, AOC Saint-Émilion

340.-

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

Ce vin dévoile des notes de graphite et de boîte à cigares. Mûres, prunes et framboises s'entremêlent dans un vin complexe, soutenu par des tannins fermes et fondus qui lui confèrent une belle structure.

