



---

# CARTE DES VINS

*by Johanna Dayer*

---

Saison hivernale 2025

# *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 !

# Nos recommandations d'accords mets-vins au Coravin

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

## Blancs



Sushi Taco, Black Tiger, mangue et Granny smith



Petite Arvine, 2023, Valentina Andrei, AOC Valais

19.-

La fraîcheur apportée par l'acidité et la salinité de la Petite Arvine subliment le côté iodé de la Black Tiger et éveiller le palais avec des notes d'agrumes.



Tortellini à la fondue fribourgeoise, jus corsé à l'oignon



Heïda, 2024, Bel Coline, Johanna Dayer AOC Valais

17.-

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, idéal pour accompagner l'onctuosité de ce plat.



Saint-Jacques rôties, céleri vanillé, émulsion au Rhum



Meursault, 2022, Jean-Philippe Fichet, AOC Meursault

26.-

Pour une texture crémeuse, une acidité rafraîchissante, un bouquet complexe d'agrumes, de beurre et de fleurs blanches, parfait pour sublimer la texture veloutée de ce met.



Perche de Löe, tapioca soufflé, livèche et ail noir



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

34.-

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

# Rouges



Wagyu épicé, jaune d'oeuf au soja, riz croustillant



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

Ses tanins fermes deviennent souples au contact du gras noble de la viande et sa belle intensité aromatique de cerise noire mûre, épices douces et notes grillées mettent en valeur les saveurs de cette pièce gustativement très intense.



Bao bun de Porc braisé, pickles de concombre



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 la viande dans ce plat.



Croquettes d'Agneau à l'oriental, sauce Raïta



Petit Figeac, 2nd vin du Château Figeac, 2021, AOC Saint-Émilion 30.-

Son élégance et sa longueur en bouche équilibreront la puissance de l'agneau, créant une harmonie entre puissance de la prune, mûre ainsi qu'une touche fumée apportant de la finesse.



Morilles farcies aux notes forestières



Pinot Noir "Grain Pinot", 2023, Marie-Thérèse Chappaz, AOC Valais 20.-

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 cisellée. Idéal pour accompagner les morilles avec ses subtiles notes de sous-bois.

# Vins effervescents

Brut, Laurent Perrier	135.-
<b>50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier</b>	
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.	
Cuvée Rosé, Laurent Perrier	200.-
<b>100% Pinot Noir</b>	
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.-
<b>100% Chardonnay</b>	
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 Pérignon 2015	395.-
<b>Chardonnay &amp; Pinot Noir</b>	
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.	
Cuvée Grand Siècle, Laurent Perrier	370.-
<b>58% Chardonnay, 42% Pinot Noir</b>	
Des arômes mêlant agrumes mûrs, fruits à chair blanche et brioche fine, soutenue par une bulle délicate, une texture crémeuse, une fraîcheur magistrale et une finale longue, pure et parfaitement équilibrée.	
Prosecco Brut DOC, Jaya	55.-
<b>100% Glera</b>	
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, 2024, 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, 2024, 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, 2024, 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

65.-

**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.*

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

90.-

**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.*

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.*

# Vins Blancs

## France | Loire

"Silex", 2023, Domaine Delaporte, 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, Jean-Philippe Fichet, AOC Meursault

195.-

100% *Chardonnay*

Un vin extrêmement complexe avec des notes d'agrumes mûrs et de citron confit, complétés par des notes délicates de beurre et de fleurs blanches, portés par une belle intensité et une finale longue et élégante.

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

238.-

Montrachet

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.

"Les Perrières", 1er cru, Domaine Henri Boillot, Puligny-Montrachet AOC

580.-

100% *Chardonnay*

Un vin élégant aux arômes de fruits à chair blanche et de fleurs blanches, porté par une bouche ample et minérale, avec une finale longue et subtilement toastée.

# Vins rouges

## Suisse | Valais AOC

Gamay, Vieilles Vignes, 2024, Cave le Banneret, AOC Valais 58.-

**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", 2024, 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 72.-

**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 Trong, 2023, Cave du Rhodan, AOC Valais 109.-

**100% Cornalin**

*Un nez très parfumé autour de la cerise, de la prune bleue, des notes élégantes de menthe et un tout petit peu d'anis épicé. C'est un vin à la fois juteux, léger et frais.*

Syrah, 2024, Romain Favre, AOC Valais 78.-

**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, 2024, 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 épices 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, 2024, 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

Red Boulevard, 2023, Z-Vins, AOC Valais

83.-

**Merlot, Syrah & Ancellotta**

Des arômes de fruits noirs mûrs, relevés de notes herbacées et épicées. En bouche, un vin ample, aux tanins souples.

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.

# Vins rouges

## France | Bordeaux

Dame de Montrose, 2nd vin du Château Montrose, 2015, AOC Saint-Estèphe <i>Cabernet Sauvignon, Merlot &amp; 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.	138.-
Château Montrose, 2ème Cru Classé, 2011, AOC Saint-Estèphe <i>100% Cabernet Sauvignon</i> En une grande pureté aromatique, entre cassis, graphite et nuances épiciées, soutenue par une trame tannique précise et une élégance classique, emblématique de Saint-Estèphe.	360.-
La Demoiselle de Sociando-Mallet, 2e vin du Château Sociando-Mallet, 2021, AOC Haut-Médoc <i>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.	78.-
"Les Pagodes de Cos", 2nd vin du Château Cos d'Estournel, 2017, AOC Saint-Estèphe <i>56% Cabernet Sauvignon &amp; 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.	130.-
Cos D'Estournel, 2nd vin du Château Cos d'Estournel, 2015, Château Cos d'Estournel, AOC Saint-Estèphe <i>75 % Cabernet Sauvignon, 23,5 % Merlot, 1,5 % Cabernet Franc</i> Un nez mêlant fruits noirs mûrs, épices douces et une touche de cèdre. La bouche est ample et soyeuse, dotée d'une belle profondeur et de tanins élégants, avec une finale longue et parfaitement équilibrée.	400.-
Petit Figeac, 2nd vin de Château Figeac, 2021, AOC Saint-Émilion <i>Merlot, Cabernet Sauvignon &amp; 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.	170.-
Château Latour, 1er Grand Cru classé en 1855, 2012, AOC Pauillac <i>90.2% Cabernet Sauvignon, 9.6% Merlot &amp; 2% Petit Verdot</i> Une grande complexité aromatique, mêlant cassis, mûre, cuir, café torréfié et sous-bois. En bouche, la texture est charnue, d'une concentration remarquable, avec une finale longue et persistante marquée par le graphite.	870.-
Château Margaux, 1er Grand Cru Classé en 1855, 2008, AOC Margaux <i>75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Petit-Verdot &amp; 2% Cabernet Franc.</i> Ce vin mèle cassis, mûre, 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.	890.-

# Vins rouges

## France | Bordeaux

Alter Ego, 2nd vin du Château Palmer, 2020, AOC Margaux 290.-

**Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot**

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.

Segla, 2ème vin de Ch. Rauzan-Séglia, 2016, AOC Margaux 114.-

**Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot**

Un nez élégant de fruits noirs mûrs, relevé de nuances florales, d'épices douces et de cèdre. La bouche est structurée, portée par des tanins fins et une finale longue et subtilement boisée.

Château Talbot, 4ème Cru Classé, 2016, Château Talbot, AOC Saint-Julien 247.-

**55% Cabernet sauvignon, 39% Merlot, 6% Petit Verdot**

Des arômes de fruits noirs mûrs, de cèdre et de légères notes épicées. La bouche est ample et structurée, portée par des tanins fins et une finale longue et élégante

## France | Bourgogne

Mercurey, 2023, Domaine Dury, AOC Mecurey 79.-

**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.

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

**100% Pinot Noir**

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

"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 tanins fins et veloutés. Son équilibre et sa longue finale reflètent un grand potentiel de garde.

"Les Feusselottes", Pousse d'Or, 2019, 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 tanins délicats et une acidité marquée.

Pommard, 2022, Pierrick Bouley, AOC Pommard 210.-

**100% Pinot Noir**

Un nez expressif de fruits rouges et noirs, relevé de légères touches épicées. La bouche est structurée et élégante, portée par des tanins présents mais fins, avec une finale nette et harmonieuse

En Orveaux, 1er Cru, 2019, Mongeard-Mugneret, AOC Vosne-Romanée 490.-

**100% Pinot Noir**

Nez fin de cerise, framboise et épices douces. Soyeux et précise en bouche, avec une finale longue et raffinée.

# Vins rouges

## 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.*

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.*

"Julien Barrot", 2022, Domaine La Barroche, AOC Châteauneuf-du-Pape 120.-

**63% Grenache, 13% Mourvèdre, 11% Syrah, 7% Counoise, 5% Cinsault, 1% Autre cépage**

*Un Châteauneuf mêlant fruits noirs mûrs, garrigue et épices douces, avec une très bonne intensité en bouche et à la finale longue et veloutée.*

Châteauneuf-du-Pape, 2020, 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.*

## France | Les parfums du sud

Les Creisses, 2022, Domaine des Creisses, IGP VdP d'Hérault 94.-

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

*Un fruit noir généreux, relevé d'épices et d'une touche de garrigue, avec une bouche ample, savoureuse et parfaitement équilibrée*

Trevallon, 2022, Domaine de Trévallon, IGP Alpilles 267.-

**55% cabernet sauvignon, 45% syrah**

*Ce vin s'exprime sur un fruit mûr et pur, mêlé à des notes de garrigue et d'épices, avec une bouche structurée, fraîche*

# 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, 2018, Tenuta dell'Ornellaia

495.-

**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.

## Italie | Vénétie

Amarone della Valpolicella, 2018, Azienda Agricola Giuseppe Quintarelli,

650.-

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

**55% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 15% Cabernet, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese**

Nez intense de cerise noire, fruits secs, cacao et épices, avec une touche balsamique. En bouche, le vin est ample, soyeux et parfaitement équilibrée, portée par une finale très longue.

# Vins rouges

## Espagne | Ribera del Duero

Alion, 2020, Vega Sicilia, Ribera del douro DO

190.-

**100% Tempranillo**

Nez profond de fruits noirs mûrs, cèdre et graphite, En bouche, le vin est dense, précis et élégant, aux tanins fins et à la finale persistante.

Unico, 2015, Vega Sicilia, Ribera del douro DO

700.-

**96% Tempranillo & 4% Cabernet Sauvignon**

Nez complexe de fruits noirs, tabac, cuir et épices nobles. D'une grande finesse en bouche, avec une finale interminable.

# Vins rosés

## 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.

# Magnuon Champagne

"Blanc de Blanc", Ruinart 420.-

**100% Chardonnay**

Un bouquet intense mêlant ananas, agrumes, tilleul et pêche blanche, avec une finale minérale, crayeuse et délicate.

Brut, Laurent Perrier 280.-

**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 400.-

**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.

Dom Pérignon 2013 1200.-

**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.

# Magnuon Blancs

## France | Bourgogne

"Tilletts", 2022, Alain Gras, AOC Meursault 330.-

**100% Chardonnay**

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

# Magnun 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 Mercurey

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.

Echezeaux "Echezeaux du Dessus", 2020, Grand Cru, Domaine Hoffmann-Jayer, AOC Echezeaux

1200.-

**100% Pinot Noir**

Une expression raffinée de cerise noire et de framboise, nuancée de violette, d'épices douces et d'un boisé subtil, porté par une fraîcheur précise et une finale longue.

