

SOMMAIRE

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

VINS AU VERRES - *Wine by the glass*

CHAMPAGNES

15cl

Egly-Ouriet « <i>Les Premices</i> »		40€
Veuve Clicquot Rosé		45€
Leclerc Briant « <i>Abyss</i> »	2017	50€

VINS BLANCS - *White Wines*

Clairette	Domaine Hauvette	2022	24€
Saint-Joseph, « <i>L'Elouède</i> »	Vins de Vienne	2023	25€
Hautes-Côtes de Beaune	Cyprien Arlaud	2023	30€

VINS ROUGES - *Red Wines*

Le Petit Vauthier	Famille Vauthier	2015	22€
Hautes-Côtes de Nuits	Cyprien Arlaud	2023	30€
IGP Saint-Guilhem-le-Désert	Mas de Daumas Gassac	2021	50€

VINS ROSES - *Rosé Wines*

Roubine Premium	Château Roubine	2024	20€
Miraval	Château Miraval	2025	22€

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€

SANS ALCOOL - *Alcohol free*

15cl

NOOH by La Coste Rosé, Rosé Pétillant & Blanc Pétillant	25€
French Bloom Blanc Pétillant	30€

CHAMPAGNES LECLERC BRIANT

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 ^{er} Cru « Les Basses Prières » - Brut Nature	2015	420€
Leclerc Briant, « Abyss » - Brut Nature	2013	500€
Leclerc Briant, « Abyss » - Brut Nature	2016	500€

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Leclerc Briant, « La Croisette » - Brut Nature	2015	250€
Leclerc Briant, « La Croisette » - Brut	2013	250€
Leclerc Briant, 1 ^{er} Cru « Les Monts Ferrés » - Brut Nature	2018	300€
Leclerc Briant, 1 ^{er} Cru « Clos des Trois Clochers » - Brut Nature	2015	400€
Leclerc Briant, 1 ^{er} 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€

CHAMPAGNES ROSES

Leclerc Briant - Extra Brut	2021	210€
Leclerc Briant, « Abyss » - Extra Brut	2018	600€

LOW & SANS ALCOOL - Low & Alcohol free

Cidre "Transparente" Cidrerie du Vulcain	2024	50€
Poiré "Comment" Cidrerie du Vulcain	2022	60€
NOOH By La Coste Rosé, Rosé Pétillant, Blanc Pétillant		120€
French Bloom Blanc Pétillant		120€

LA BIODYNAMIE - *Biodynamic*

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 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 vignerons 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 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'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 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'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.

CHAMPAGNES

75cl

Perrier-Jouët, « Grand Brut »		180€
Veuve Clicquot, « Carte Jaune »		250€
Charles Heidsieck		250€
Jacquesson 748		300€
Jacquesson 742 Dégorgement Tardif		500€
Jacquesson « Dîzy-Terres Rouges »	2015	600€
Veuve Clicquot Vintage	1983/1995	700€
Dom Pérignon	2013	750€
Cristal Roederer	2016	820€
Krug La Grande Cuvée 172 ^{ème} Edition		900€
Selosse Guillaume, « Largillier » Blanc de Noirs		900€
Selosse Jacques, « Sous-le-Mont » / « La Côte Faron » Blanc de Noirs		1 000€
Selosse Jacques, « Le Bout du Clos »		1 000€
Dom Pérignon	2010	1 200€
Dom Pérignon P2	2003	1 300€
Dom Pérignon P3	1993	4 500€

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Pierre Péters « Cuvée de Réserve »		230€
Perrier-Jouët		300€
Ruinart Blanc de Blancs		350€
Taittinger, « Comtes de Champagne »	2008	750€
Perrier-Jouët, « Belle Epoque »	2006	800€
Selosse Jacques, « Chemin de Châlons » / « Les Chantereines »		1 000€
Charles Heidsieck, « Blanc des Millénaires »	2007	1 100€
Selosse Jacques, « Substance »		1 100€
S de Salon	2007	2 500€

CHAMPAGNES ROSES

Charles Heidsieck		350€
Billecart Salmon		350€
Perrier-Jouët, « Belle Epoque »	2013	600€
Veuve Clicquot Vintage	1996	700€
Taittinger, « Comtes de Champagne »	2007	900€
Selosse Jacques		900€
Dom Pérignon	2008	1 000€
Krug 28 ^{ème} Edition		1 100€
Cristal Roederer	2013/2014	1 400€

VINS BLANCS - *White Wines*

Bourgogne, Chablisien

75cl

Chablis	Domaine Long-Depaquit	2023	80€
Chablis 1 ^{er} Cru, « Côte de Léchet »	Domaine Pommier	2022	170€
Chablis « Vent d'Ange »	Thomas Pico	2022	190€
Chablis Grand Cru, « Les Clos »	Domaine A. Geoffroy	2020	340€
Chablis Grand Cru, « Vaudésir »	Christian Moreau	2020	380€
Chablis Grand Cru, « Valmur »	JP & Benoit Droin	2022	400€
Chablis Grand Cru, « Vaudésir »	JP & Benoit Droin	2022	400€

Bourgogne, Côte de Nuits

Marsannay, « Le Clos », Monopole	René Bouvier	2022	155€
----------------------------------	--------------	------	------

Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne Aligoté	Théo Dancer	2023	140€
Saint-Romain	Taupe-not-Merme	2022	160€
Pernand-Vergelesses, 1 ^{er} Cru « En Caradeux »	Domaine Rapet	2022	180€
Chassagne-Montrachet, « Hereditas »	Joseph Colin	2022	210€
Saint-Aubin, 1 ^{er} Cru « Sur le sentier du clou »	Arnaud Baillet	2022	240€
Saint-Aubin, 1 ^{er} Cru « Les Murgers des Dents de Chien »	Joseph Colin	2020	240€
Chassagne-Montrachet, 1 ^{er} Cru « Clos Saint-Jean »	Domaine Thomas Morey	2023	250€
Chassagne-Montrachet	Bachelet-Monnot	2023	250€
Meursault	Ballot-Millot	2021	280€
Meursault, « Les Chevalières »	Xavier Monnot	2021	300€
Puligny-Montrachet, « Les Levrons »	Domaine Bitouzet	2022	300€
Puligny-Montrachet	Bachelet-Monnot	2023	300€
Puligny-Montrachet	Domaine Comtes Lafon	2023	300€
Puligny-Montrachet, 1 ^{er} Cru « La Truffière »	Domaine Thomas Morey	2022	350€
Meursault, 1 ^{er} Cru « Les Pellans »	Parcellaire de Saulx	2021	400€
Chassagne-Montrachet, 1 ^{er} Cru « Morgeot »	Armand Heitz	2020	530€
Meursault, « Clos de la Barre »	Domaine Comtes Lafon	2021	600€
Corton-Charlemagne Grand Cru	Domaine Rapet	2021	700€
Meursault, 1 ^{er} Cru « Charmes »	Domaine Comtes Lafon	2021	1 000€
Puligny-Montrachet	Domaine Arnaud Ente	2018	1 100€
Meursault, « Clos des Ambres »	Domaine Arnaud Ente	2018	1 200€
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€

Bourgogne, Côte Châlonnaise

Rully	Vincent Dureuil Janthial	2022	140€
Rully, « La Créé »	Domaine de Belleville	2021	150€
Givry, 1 ^{er} Cru « Mademoiselle »	Domaine Joblot	2022	170€

Bourgogne, Côte Mâconnaise

Pouilly-Fuissé	Alliance Barraud	2022	110€
Saint-Véran, « Les Cras »	Domaine des Deux Roches	2020	130€
Mâcon-Bussières	Héritier Comtes Lafon	2021	150€
Pouilly-Vinzelles « Les Longeays »	Jules Desjournays	2019	180€

Val de Loire

Sancerre	La Perrière	2023	80€
Montlouis-Sur-Loire « Clef de Sol »	Domaine la Grange Tiphaine	2022	115€
Pouilly-Fumé « Terres Blanches »	Domaine du Bouchot	2023	125€
Saumur « Les Salles Martin »	Antoine Sanzay	2022	130€
Sancerre « Les Belles Vignes »	Domaine Fournier Père & Fils	2024	150€
Justice	Jérôme Bretaudeau	2023	150€
Montlouis-Sur-Loire, « Les Bournais »	François Chidaine	2022	160€
Gaia	Jérôme Bretaudeau	2021	170€
Saumur « Les Essarts »	Antoine Sanzay	2021	180€
Sancerre « Harmonie »	Vincent Pinard	2023	225€
Savennières « Fidès »	Domaine Eric Morgeat	2021	300€

Bordeaux - Sec / Dry

Château Phénix	Graves	2019	130€
----------------	--------	------	------

Bordeaux - Liquoreux / Dessert Wines

Les Carmes de Rieussec	Sauternes	2020	150€
Château d'Yquem	Sauternes	2005	1 500€

Alsace

Muscat « Turckheim »	Domaine Zind Humbrecht	2019	80€
Riesling Grand Cru « Kirchberg de Barr »	Domaine Lorentz	2020	80€
Riesling Grand Cru « Clos Sainte Hune »	Domaine Trimbach	2018/2020	1 000€

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>Vins de Vienne</i>	2023	150€
Saint-Joseph	<i>Domaine Bott</i>	2023	150€
Condrieu	<i>Domaine Bott</i>	2021	225€
Condrieu, « Cherry »	<i>André Perret</i>	2022	230€
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€

Corse - Corsica

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

Allemagne - Germany

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

Italie - Italy

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€

VINS ROUGES - *Red Wines*

Bourgogne, Côte de Nuits

75cl

Marsannay, « En Montchenevoy »	Domaine Charlopin	2020	200€
Fixin, 1 ^{er} 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€
Gevrey-Chambertin	Domaine Fourrier	2022	270€
Vosne-Romanée, « Le Pré de la Folie »	Edouard Confuron	2022	280€
Nuits St-Georges, « Les Charmois »	Domaine Jean Grivot	2020	290€
Charmes-Chambertin Grand Cru	Jérôme Castagnier	2018	450€
Clos de La Roche Grand Cru	Parcellaire de Saulx	2015	600€
Clos de Vougeot Grand Cru	Parcellaire de Saulx	2014/2015	700€
Charmes-Chambertin Grand Cru	Parcellaire de Saulx	2016	720€
Chapelle-Chambertin Grand Cru	Parcellaire de Saulx	2018	750€
Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	Jérôme Castagnier	2016	800€
Chambolle-Musigny, 1 ^{er} Cru « Les Sentiers »	Robert Groffier	2017	1 000€
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 ^{er} Cru « Les Beaux Monts »	Domaine Leroy	2011	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

Maranges 1 ^{er} Cru, « La Fussière »	Domaine Thomas Morey	2022	145€
Volnay	Yvon Clerget	2021	250€
Pommard	Albert Ponnelle	2019	250€
Vin de France	Prieuré-Roch	2023	300€
Chassagne-Montrachet, 1 ^{er} Cru « Morgeot »	Vincent Dancer	2022	300€
Pommard, 1 ^{er} Cru « Les Grands Epenots »	Pierre-Vincent Girardin	2020	300€
Corton Grand Cru, « Les Perrières »	Parcellaire de Saulx	2018/2019	350€
Savigny-Les-Beaunes, « Dessus les Gollardes »	Prieuré-Roch	2023	400€
Beaune, 1 ^{er} Cru « Clos des Mouches »	Domaine Violot-Guillemard	2022	400€
Volnay, 1 ^{er} Cru « Taillepie »	Georges Joillot	2020	450€
Pommard, 1 ^{er} Cru Monopole	Clos de la Commaraine	2018	600€
Volnay, 1 ^{er} Cru « Santenots du Milieu »	Domaine Comtes Lafon	2021	700€
Corton Grand Cru	Domaine de la Romanée-Conti	2016	6 000€

Bourgogne, Côte Châlonnaise

Rully	Vincent Dureuil Janthial	2022	140€
Givry, 1 ^{er} Cru « Servoisine »	Domaine Joblot	2021	170€

Val de Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil, « Pulsation »	La Perrière	2023	80€
Sancerre	La Perrière	2023	80€
Saumur-Champigny, « Les Poyeux »	Antoine Sanzay	2020	140€
Ornate	Jérôme Bretaudeau	2021	150€
Sancerre, « La Moussière »	Alphonse Mellot	2022	200€
Saumur-Champigny « Les Poyeux »	Clos Rougeard	2018	900€
Saumur-Champigny, « Le Bourg »	Clos Rougeard	2018	1 000€

Languedoc - Roussillon

Les Creisses	Domaine des Creisses	2022	80€
L'Enclos	La Terrasse d'Elise	2021	100€
Les Hauts de Carol's	La Terrasse d'Elise	2018	140€
Corbière, « Campagnès »	Maxime Magnon	2019	150€
Les Brunes	Domaine des Creisses	2021	170€
Roc d'Anglade	Roc d'Anglade	2021	180€
IGP Saint-Guilhem-le-Désert	Mas de Daumas Gassac	2021	250€
IGP Pays d'Hérault	La Grange des Pères	2020	540€
IGP Saint-Guilhem-le-Désert	Mass de Daumas Gassac	2013	765€
IGP Saint-Guilhem-le-Désert	Mass de Daumas Gassac	2014	845€

Vallée du Rhône - Rhône valley

Petit Ours	Matthieu Barret	2024	80€
Saint-Joseph	Domaine André Perret	2023	140€
Côte-Rôtie, « Fructus Voluptas »	Domaine Jamet	2022	250€
Côte-Rôtie, « Les Schistes »	Clusel-Roch	2019	280€
Côte-Rôtie, « Turpin's »	Matthieu Barret	2022	300€
Châteauneuf-du-Pape	Domaine Mayard	2023	300€
Côte-Rôtie, « Mon Village »	Stéphane Ogier	2020	320€
Châteauneuf-du-pape	Château de Beaucastel	2019	400€
Châteauneuf-du-pape, « Hommage à Jacques Perrin »	Château de Beaucastel	2012	900€
Châteauneuf-du-pape, « Hommage à Jacques Perrin »	Château de Beaucastel	2015	1 000€
Châteauneuf-du-pape, « Hommage à Jacques Perrin »	Château de Beaucastel	2018	1 100€

Beaujolais

Morgon « <i>Ni trop - Ni trop Peu</i> »	<i>Domaine Jules Desjournays</i>	2023	90€
---	----------------------------------	------	-----

Sud-Ouest

Cahors	<i>Château Combel-La-Serre</i>	2018	80€
--------	--------------------------------	------	-----

Provence

Fantastique	<i>Château Sainte-Marguerite</i>	2021	100€
Côtes de Provence	<i>Château Roubine</i>	2022	120€
Bandol	<i>Domaine de Terrebrune</i>	2018	160€

Côtes du Jura

Trousseau	<i>Domaine des Marnes Blanches</i>	2022	160€
-----------	------------------------------------	------	------

Corse - *Corsica*

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 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>	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€
Château le Puy, « <i>Emilien</i> »	<i>Vin de France</i>	2022	170€
Château le Puy, « <i>Barthélemy</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>	2023	120€
Eye of the Falcon	<i>Daou</i>	2020	250€
Opus One	<i>Napa Valley</i>	2014	1 200€

Italie - *Italy*

Chianti	<i>Villa Cardini</i>	2021	80€
Etna	<i>Planeta</i>	2021	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, « <i>Sassicaia</i> »	<i>Tenuta San Guido</i>	2020	700€
Bolgheri, « <i>Sassicaia</i> »	<i>Tenuta San Guido</i>	2014	1 200€

Espagne - *Spain*

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

Portugal

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

VINS ROSES DE PROVENCE

Rosé Wines From Provence

75cl

Roubine Premium	Château Roubine	2024	80€
Hanikon	Domaine de la Rouillère	2024	100€
Minuty, « Cuvée Prestige »	Château Minuty	2024	100€
Miraval	Château Miraval	2025	100€
Symphonie	Château Sainte-Marguerite	2024	100€
Whispering Angel	Château d'Esclans	2024	100€
Minuty, « Rose et Or »	Château Minuty	2024	120€
Fantastique	Château Sainte-Marguerite	2024	160€
Domaine Ott	Château Romassan	2023	180€
Domaine Ott, « Cuvée Etoile »	Château Romassan	2020	400€
Garrus	Château d'Esclans	2020/2022	500€

VINS CASHER – *Kosher wines*

Champagnes

75cl

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

Vins Blancs - White wines

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

Les Vins Rouges - Red wines

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

Vins Rosés - Rosé wines

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

GRANDS FORMATS

Large Formats

CHAMPAGNES

150cl

Taittinger Brut Réserve - Magnum		420€
Deutz - Magnum		460€
Jacquesson 747 - Magnum		600€
Leclerc Briant, « Abyss » - Magnum	2015	750€
Henri Giraud, « MV17 » - Magnum		800€
Henri Giraud, « MV18 » - Magnum		900€
Dom Pérignon - Magnum	2013	1 800€
Cristal Roederer - Magnum	2012	2 250€

300cl

Leclerc Briant Brut Réserve - Jéroboam	2013	700€
Leclerc Briant Brut Réserve - Jéroboam	2018	700€

600cl

Leclerc Briant Brut Réserve - Mathusalem	1200€
--	-------

900cl

Leclerc Briant Brut Réserve - Salmanazar	1 500€
--	--------

CHAMPAGNES ROSES

150cl

Leclerc Briant Rosé - Magnum		420€
Perrier-Jouët, « Blason Rosé » - Magnum		800€
Henri Giraud « MV Rosé »		1 700€
Cristal Roederer Rosé - Magnum	2009	2 200€

300cl

Taittinger, « Prestige Rosé » - Jéroboam	800€
--	------

BLANC DE BLANCS

150cl

Henri Giraud, « Blanc de Craie » - Magnum	400€
Ruinart Blanc de Blancs - Magnum	600€

Bourgogne - *Burgundy* **150cl**

Meursault - Magnum	Ballot Millot	2019	500€
Puligny-Montrachet - Magnum	Domaine François Carillon	2021	800€
Meursault 1 ^{er} Cru « Les Gouttes d'Or » - Magnum	Domaine JM Gaunoux	2020	900€

150cl

Vallée de la Loire - *Loire Valley*

Sancerre, « Clos de la Neore » - Magnum	Edmond Vatan	2022	1 200€
---	--------------	------	--------

Vallée du Rhône - *Rhône Valley* **150cl**

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

VINS ROUGES - *Red Wines*

Bourgogne - *Burgundy* - Côte de Nuits **150cl**

Grevey-Chambertin, 1 ^{er} Cru « La Perrière » - Magnum	Parcelaires de Saulx	2015	850€
Echezeaux Grand Cru, « La Grande Complication » - Magnum	Domaine Mongeard Mugneret	2017	3 000€

Bourgogne - *Burgundy* - Côte de Beaune **150cl**

Beaune, 1 ^{er} Cru « Clos des Mouches »	Domaine Violot-Guillemard	2022	850€
Pommard, 1 ^{er} 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	Domaine de la grange des pères	2019	1 100€
------------------------------	--------------------------------	------	--------

Bordelais

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

Italie - Italy

Bolgheri, « Sassicaia » - Magnum	Tenuta San Guido	2003	2 800€
----------------------------------	------------------	------	--------

VINS ROSES DE PROVENCE

Rosé Wines From Provence

150cl

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

300cl

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

600cl

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