

# Carte des Vins ... et des Eaux

Si je mets tant de passion dans ma cuisine, dans le choix de mes produits, je veux aussi que les vins que nous vous proposons soient en parfaite harmonie avec mes plats. C'est pourquoi Claude et moi mettons tant de soin dans la recherche de nos vins pour aboutir à l'harmonie la plus parfaite possible entre un terroir culinaire et un terroir viticole.

Nous sommes fiers de défendre les valeurs du Sud.

Nos vins, nous les avons goûtés, appréciés et sélectionnés avec nos vignerons et nos œnologues pour votre plus grand plaisir. Ce sont tous des passionnés comme nous.

Nous espérons vous emmener dans notre monde et vous faire partager cette passion.

Karin

**Soyez prudent.**

Vous avez choisi d'accompagner votre menu de vin. La sagesse vous suggère d'éventuellement continuer la dégustation chez vous.

C'est avec plaisir que nous mettons nos sachets «retour à la maison» à votre disposition.



## Les Vins Blancs

Verre 75 cl

### **Domaine l'Ermitage, Muscat Fruité (vin blanc sec), IGP Pays d'Oc** **22,00**

100% Muscat petits grains. Robe aux reflets verdoyants. Nez de fraîcheur Muscatée. Parfait équilibre entre gourmandise et vivacité.

## Costières de Nîmes – Vallée du Rhône

75 cl

### **Château l'Ermitage, Cuvée Tradition, AOP Costières de Nîmes** **26,00**

60% Roussanne, 20% Viognier, 20% Grenache blanc. Nez de fruits blancs (pêche, litchie) et de pollen. Le Grenache enrobe les arômes avec son gras et sa rondeur. La Roussanne apporte l'acidité nécessaire à tout grand vin blanc. Un parfait équilibre entre fraîcheur et longueur.

(Médaille d'Or Paris 2016, Decanter 15,25/20, Guide Hachette ★★, Parker 89 pts)

### **Château l'Ermitage, Cuvée Ste-Cécile, AOP Costières de Nîmes** **38,00**

70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache. L'harmonie de cet assemblage confère un nez de fruits blancs (pêche, litchie), d'amandier, de miel et de pollen de fleurs blanches. L'élevage en bois permet d'enrober tous ces arômes avec des notes de viennoiserie et de noisette.

(Parker 90pts, Decanter 16,25/20, Guide Hachette ★, Bettane+Desseauve 15/20)

## Vallée du Rhône

75 cl

### **Domaine Chante Cigale, Tradition Blanc, AOP Châteauneuf-du-Pape** **45,00**

25% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Clairette, 25% Bourboulenc. Nez de fruits jaunes et exotiques. Bouche fraîche, généreuse et équilibrée, fruitée, persistante et élégante sur les arômes olfactifs.

(Guide Hachette ★, Wine Spectator 93pts)

### **Domaine Duclaux, Les Caillets, AOP Condrieu** **62,00**

100% Viognier. Le Viognier dans sa terre natale où s'expriment ses arômes d'abricot soutenus par une fraîcheur minérale.

(Bettane et Dessauve 14,5, RVF 16,5pts, Meilleurs Vins de France 15,5/20)

### **Domaine des Hauts-Châssis, l'Essentiel, Crozes-Hermitage AOP** **42,00**

50% Marsanne et 50% Roussanne vinifiées ensemble. Bouche pêche jaune, brugnol, rose et violette, réglisse, fruits exotiques, chaleureuse avec une pointe de fraîcheur.

(Wine Spectator 90pts)

### **Domaine Le Colombier, Viognier, IGP Méditerranée, Vallée du Rhône** **27,00**

100% Viognier. Nez intense aux arômes de fruits exotiques et de fleurs. Un bon équilibre et une fraîcheur en bouche terminent de caractériser ce vin d'exception.

### **Domaine Durand, Saint Peray AOP** **43,00**

Assemblage Marsanne et Roussanne. Bouche fraîche avec une expression fleurie et épicée accompagnée de notes grillées.

(RVF 15pts, Wine Advocate 89pts)

### **Domaine Durand, Saint-Joseph AOP** **45,00**

Assemblage Marsanne et Roussanne. Bouche riche et ample avec des arômes floraux et fruités.

(Bronze Paris 2016, RVF 15,5pts, Wine Advocate 91pts)

### **Domaine Rouge Garance, Blanc de Garance, AOP Côtes du Rhône** **32,00**

25% Marsanne, 25% Grenache blanc, 25% Viognier, 25% Roussanne. Nez fin et délicat sur des notes très florales (aubépine). Bouche ronde et enveloppée. Arôme de poire et fruits exotiques.

Provence 75 cl

**Château Roubine, Terre de Croix, Cru Classé AOC Côtes de Provence 44,00**  
Sémillon, Ugni blanc, Clairette, Rolle. Blanc de prestige, gras et souple. Fermentation en barrique de chêne neuve, ensuite élevage sur lies fines et bâtonnés, pendant une durée de 9 mois. Notes subtiles de fleurs blanches et pêche, légère pointe de noisette.  
*(Gault & Millau 15,5/20)*

Corse 75 cl

**Clos Poggiale, AOP (Corse) 39,00**  
100% Vermentino. Arômes d'agrumes (cédrat, mandarine), notes de fleurs sauvages du maquis. Bouche fraîche, équilibrée et d'une grande minéralité.  
*(Médaille de Bronze Paris 2015, Guide Hachette ★)*

## Les Vins Rosés

Costières de Nîmes – Vallée du Rhône Verre 75 cl

**Château l'Ermitage, Cuvée Tradition, AOP Costières de Nîmes 7,50 26,00**  
50% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre. Alliance des arômes d'un bouquet de rose au nez, et des arômes fins de framboise fraîche en bouche.  
*(Parker 87 pts, Argent Wine Awards 2016)*

**Château l'Ermitage, Cuvée Ste-Cécile, AOP Costières de Nîmes 38,00**  
100% Mourvèdre. L'originalité de son encépagement et cet affinage en barrique confèrent à ce rosé atypique des reflets pivoines et des saveurs corsées et exotiques.  
*(Parker 92pts, Wine Advocate 90 pts, Guide Hachette ★★)*

Languedoc 75 cl

**Dune, Gris de Gris - Sable de Camargue, IGP 25,00**  
Grenache, Carignan. Nez doux sur arômes de pêche blanche et de mandarine. Bouche tendre, lisse et rafraîchissante.  
*(Guide Hachette ★★, Médaille d'Or Paris 2016)*

Provence 75 cl

**Château Roubine, La Vie en Rose, AOC Côtes de Provence 38,00**  
60% Tibouren, 40 % Cinsault. Une belle note florale au nez. Des arômes de bonbons anglais à tendance anisée. Un flacon élégant à collectionner...

**Château La Tour de l'Evêque, Pétale de Rose, AOC Côtes de Provence 38,00**  
Grenache 37%, Cinsault 30%, Syrah 16%, Mourvèdre 6%, Rolle 3%, Sémillon 3%, Ugni-blanc 3%, Cabernet Sauvignon 2%. Vin Biologique certifié par FR-BIO 10. Vendangé à la main. Nez subtil, légèrement épicé, pomelo, pêche jeune, bouche vive, très savoureuse, fruit rehaussé par des notes grillées, bonne longueur.

**Domaine Estandon, Légende, Côte de Provence 45,00**  
Grenache, Rolle. Belle rondeur et une expression fruitée. Des arômes délicats de fruits secs, de grillés, de fruits confits, sur une bouche suave, ronde d'une belle ampleur.

**Château Sainte Roseline, La Chapelle, Cru Classé Côtes de Provence 49,00**  
Mourvèdre 95%, Syrah 5%. Le nez complexe et raffiné développe des arômes de pamplemousse, fruits exotiques. La bouche est une explosion d'arômes de fruits exotiques et d'agrumes.

**Domaines Ott, Château de Selle, Cœur de Grain, AOC Côtes de Provence 55,00**  
Grenache 50%, Cinsault 30%, Syrah 15%, Cabernet Sauvignon 5%. Le nez fin évoque la pêche, le citron et les notes de cannelle et de vanille. La bouche associe la finesse du terroir, la rondeur et la fraîcheur du fruité.  
*(Gault & Millau 15/20)*

## Les Vins Rouges

Verre 75 cl

**Domaine Chante Cigale, L'Apostrophe, IGP Méditerranée - Vallée du Rhône**  
**7,50 25,00**  
70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah. Nez de fruits frais et d'épices douces.  
Bouche charnue et gourmande et longue persistance.

Costières de Nîmes – Vallée du Rhône 75 cl

**Château l'Ermitage, Cuvée Tradition, AOP Costières de Nîmes** **26,00**  
50% Syrah - 30% Mourvèdre - 20% Grenache. Arômes de cassis accompagnés  
d'une touche de vanille et de cannelle.  
(Parker 88pts, Médaille d'Argent Paris 2017, Wine Advocate 85pts)

**Château l'Ermitage, Cuvée Ste Cécile, AOP Costières de Nîmes** **38,00**  
45% Syrah, 45% Mourvèdre, 10% Grenache. Robe grenat profond. Nez de fruits  
rouges mûrs, mais surtout dominée par les épices issues des garrigues, poivre gris.  
(Parker 92pts, Guide Hachette ★, Revue du Vin de France 14,5/20, Wine Advocate 92 pts)

**Magnum (1,50 l.)**  
**Château l'Ermitage, Cuvée Ste Cécile, AOP Costières de Nîmes** **76,00**

**Château l'Ermitage, Epicuria, AOP Costières de Nîmes** **46,00**  
100% Mourvèdre. Issu de la sélection de la plus belle parcelle du domaine, ce  
mourvèdre est vinifié et élevé en cuve bois tronconique. Vin de caractère au  
fruit croquant en bouche. Il est juteux et jouit d'une belle texture veloutée.  
(Parker 90 pts, Revue du Vin de France 13,5 /20, WineSpectator 88 pts)

**Château l'Ermitage, Edonist, AOP Costières de Nîmes** **50,00**  
1/3 Mourvèdre, 2/3 Syrah. Fermentation en fût et élevage 2 ans en barrique.  
Arôme cerise et notes minérales. Intensité, amplitude et finesse. Il exprime par-  
faitement le terroir des Costières. (Parker 92pts, WineSpectator 89 pts)

Vallée du Rhône 75 cl

**Domaine Duclaux, La Germaine, AOP Côte-rôtie** **60,00**  
95% Syrah, 5% Viognier. Nez élégant et racé, fruits noirs, épices, notes fumées.  
La bouche est à la fois pleine et soyeuse. Beaucoup de volume et grande lon-  
gueur en bouche. Note florale agréable. Peut se servir rafraîchi.  
(RVF 16pts, Guide Hachette ★, WineSpectator 90pts, Bettane et Dessauve 16,5pts)

**Domaine Durand, Empreintes, AOP Cornas** **51,00**  
100% Syrah. Nez très concentré de fruits noirs et d'épices. Bouche puissante.  
Très concentrée et généreuse. Tanins serrés, très fins et élégants. Belle longueur.  
(Médaille d'Argent Paris 2016, Bettane et Dessauve 15pts, Wine Spectator 92pts)

**Domaine Chante Cigale, Châteauneuf-du-Pape AOP** **48,00**  
65% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Cinsault. L'équilibre parfait de  
4 cépages, élevés sur lies, presque sans barrique. Nez de sous-bois, d'épices  
et de fruits rouges et noirs. Bouche ronde, harmonieuse et persistante sur les  
arômes olfactifs. (Bettane et Dessauve 15,5pts)

**Domaine Le Colombier, AOP Ventoux – Vallée du Rhône** **27,00**  
70% Grenache, 30% Syrah. Ce Ventoux à la fois épicé et présentant des arômes  
de fruits noirs montre un bel équilibre entre les tanins, l'acidité et l'alcool.

**Domaine Durand, Lautaret, AOP Saint-Joseph** **48,00**  
100% Syrah. Nez concentré de fruits mûrs avec quelques notes torrifiées. Bouche  
dense, tanins très élégants et serrés. Vin concentré avec une belle longueur.  
(Or Paris 2016, Bettane et Dessauve 15,5pts, RVF 15,5pts)

<b>Domaine Le Colombier, Cuvée « G », AOP Vacqueyras 2014</b>	<b>42,00</b>
50% Grenache, 50% Syrah. Ce vin présente des arômes de fruits noirs et de genêt. Concentré mais bien équilibré, la Cuvée «G» est une harmonieuse composition de tanins très fins et persistants. <i>(Parker 91 pts)</i>	
<b>Domaine Le Colombier, Cuvée « G », AOP Vacqueyras 2010</b>	<b>52,00</b>
<b>Domaine St François Xavier, SFX, AOP Gigondas</b>	<b>42,00</b>
70% Grenache, 13% Syrah, 12% Mourvèdre, 5% Cinsault. Dès l'attaque, une bouche suave et exubérante qui séduit par ses arômes de fruits rouges et sa fraîcheur. Longue finale sur le noyau de cerise pour ce Cru franc et de texture droite par des tanins lissés, presque fondus.	
<b>Domaine des Hauts Châssis, Esquisse, AOP Crozes-Hermitage</b>	<b>42,00</b>
100% Syrah. Nez épicié et léger réduit : violette, zan, curcuma, fruits noirs, pruneau à l'alcool, cassis. Bouche ample, souple et fruitée, soutenue par des tanins soyeux. <i>(Wine Spectator 88pts)</i>	
<b>Domaine des Hauts Châssis, Les Galets, AOP Crozes-Hermitage</b>	<b>43,00</b>
100% Syrah. Nez expressif, épicié, fruité et confit : vanille et havane, cacao, zan, cerise noire, griotte, cassis et mûre. Bouche ample, chaleureuse, fruitée et équilibrée, assortie de tanins fins et toniques lui conférant une belle longueur. <i>(WineSpectator 90pts)</i>	
<b>Magnum (1,50 l.)</b>	
<b>Domaine des Hauts Châssis, Les Galets, AOP Crozes-Hermitage</b>	<b>85,00</b>
<b>Domaine des Hauts Châssis, AOP Hermitage, Faugier-Gonnet</b>	<b>74,00</b>
100% Syrah. Notes confites, bouquetées et épicées : Fruits à l'alcool, rose, curcuma, cacao et poivre. Structure assouplie et fondue dégageant volume, force et élégance.	
<b>Domaine Chantepierre, AOP Côtes du Rhône</b>	<b>24,00</b>
60% Grenache noir, 20% Syrah, 20% Carignan, Mourvèdre. Robe brillante, pourpre foncée. Nez flatteur, poivré et fruits mûrs. Une attaque souple. Agréable et facile à boire	
<b>Domaine Rouge Garance, Feuille de Garance, AOP Côte du Rhône</b>	<b>29,00</b>
60% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault. Notes lactiques et végétales en attaque. Bouche bien ouverte avec un grain de tanins doux et suaves. Profil très balsamique et fruité : figue, compotée de fruits rouges (cerise).	
<b>Notre-Dame des Pallières, AOP Rasteau</b>	<b>34,00</b>
75% Grenache, 20% Mourvèdre, 5% Cinsault. Bouche fondue, ronde aux tanins soyeux. Beaux arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices. Grande persistance aromatique en finale.	
<b>Domaine Chaume-Arnaud, AOP Vinsobres (Drôme Provençale)</b>	<b>36,00</b>
60% Grenache, 15% Syrah, 5% Cinsault, 15% Mourvèdre, 5% Vieux Carignan. Vin bio. Nez complexe à base de fruits et de fleurs (cassis, framboise, violette, épices, réglisse). Bouche ample, tanins fondus et magnifique longueur.	
<b>Provence</b>	<b>75 cl</b>
<hr/>	
<b>Domaine de La Croix, Cuvée Irrésistible, Cru Classé, AOC Côtes de Provence, Presqu'île de Saint-Tropez</b>	<b>38,00</b>
20% Grenache, 80% Syrah. Tout en rondeur avec un bouquet fruité, une bouche soyeuse, pleine et souple.	
<b>Château Roubine, Terre de Croix, Cru Classé, AOC Côtes de Provence</b>	<b>42,00</b>
Cabernet Sauvignon, Syrah. Elevage 10 à 14 mois en barriques de chêne, pour être assemblés ensuite en cuve et mis en bouteille. Robe rouge intense. Arômes de cerises, de fruits mûrs et de sous-bois. <i>(Gault &amp; Millau 16/20, Médaille d'Or Paris 2015)</i>	
<b>Château Sainte-Roseline, Lampe de Méduse, Cru Classé, AOC Côtes de Provence</b>	<b>41,00</b>
10% Cabernet-Sauvignon, 20% Carignan, 20% Mourvèdre, 50% Syrah. D'un rouge pourpre aux reflets grenat. Le nez est intense et riche où se côtoient fruits des bois pruneaux et notes de chocolat. <i>(Gault &amp; Millau 15,5/20)</i>	

Corse

75 cl

**Clos Poggiale, AOP Corse**

**39,00**

Assemblage puissant et équilibré de Nielluciu (55%) et Syrah (45%). Arômes de framboise, prune, cerise noire avec une nuance chocolatée.

Languedoc

75 cl

**Château Bel Evêque, Cuvée Cardinal, Pierre Richard, AOC Corbières**

**46,00**

50% Mourvèdre - 35% Syrah - 15% Grenache. Elevé en fût de chêne. Nez généreux et complexe avec des notes successives de truffe noire, cannelle, cassis, réglisse et un soupçon de vanille. Equilibre subtil entre une belle sucrosité et une belle architecture tannique.

**Pic Saint-Loup, Les Grandes Costes, Coteaux du Languedoc**

**37,00**

80% Syrah, 15% Grenache, 5% Cinsault. La Cuvée « Grandes Costes » est la cuvée de prestige du domaine. Vinifiée à partir d'une matière première haut de gamme triée sur le volet, vendangée à la main, issue de tout petits rendements, élevée en cave pendant 24 mois. Limité à 13.000 bouteilles.

*(Guide Hachette ★)*

**Château Ventenac, La Grande Réserve de Georges, Cabardès**

**34,00**

30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 35% Syrah, 5% Grenache. Château Ventenac est situé sur les premiers contreforts de la Montagne Noire. Vin aux tanins ronds et aux notes savamment boisées.

**Domaine de Villemajou, «La Forge» Corbières Boutenac •2009•**

**75,00**

50% Carignan (vignes de 80 ans) et 50% Syrah (vignes de 20 ans). Le cru de Boutenac, fer de lance de l'appellation, premier cru classé, se distingue par ses très vieilles vignes centenaires de Carignan. La Forge en est la parcelle d'exception !

**Notre «Boutique Caviste»**

Une sélection de nos vins est disponible au prix «caviste» dans notre «boutique du Lou Ferré».

Demandez notre tarif.

Soyez prudent.

Vous avez choisi d'accompagner votre menu de vin. La sagesse vous suggère d'éventuellement continuer la dégustation chez vous. C'est avec plaisir que nous mettons nos sachets «retour à la maison» à votre disposition.



## Exclusivité Château l'Ermitage - Vins de Liqueur

Le Château l'Ermitage (Costières de Nîmes) est l'unique propriété gardoise à produire du Muscat Vin Doux et Grenache Rouge Vin Doux. Ce droit lui est conféré depuis 1947, et ce grâce au savoir faire qu'il détient des moines de l'Ermitage de l'Abbaye de Sainte Cécile d'Estagel.

### **Muscat Doux**

Verre 10cl 50 cl  
**8,00 24,00**

Récolte manuelle à sur maturité pour obtenir la concentration d'une vendange tardive. Gras, moelleux. Saveurs de fruits confits (zeste de citron), pâte d'amande, noisette. Belle longueur en bouche.

### **Grenache Doux**

**9,50 29,00**

Ce n'est qu'à certains millésimes qu'il est possible d'obtenir l'état de sur-maturité nécessaire à l'élaboration de ce vin doux. Gras, moelleux. Saveurs fruitées (cerises) mariées avec le chocolat. Tanins élégants.

## Nos bulles de Provence

### **Bulles de Garance, Rosé Brut, Domaine Rouge Garance**

75 cl  
**42,00**

100% Cinsault. Un vin rosé au pétillage sec. Vin mousseux biologique non sulfité.

## Les Champagnes

### **Champagne Veuve Pelletier Brut**

Flûte 12cl 75 cl  
**12,00 48,00**

### **Champagne Brut Premier Cru Stéphane Herbert millésimé 2010**

75 cl  
**58,00**

Pur chardonnay, ce blanc de blancs a été élaboré à partir de raisins sélectionnés et récoltés à sur-maturité. La fermentation malolactique a été bloquée pour conserver au mieux, dans la durée, ce champagne d'exception. La fermentation alcoolique s'est faite lentement, en barrique, avant de subir un élevage de plus de dix mois. Cela lui confère une richesse d'arômes boisés, de noisettes grillées, d'agrumes et un très beau potentiel de garde.

### **Champagne Veuve Clicquot, Brut Carte Jaune**

37,5 cl 75 cl  
**49,00 65,00**

Issu d'un assemblage de 50 à 60 crus différents, il est composé de 50 à 55% de Pinot Noir, 15 à 20% de Pinot Meunier, 28 à 33% de Chardonnay.

# La Carte des Eaux ...

Des eaux d'exception pour accompagner votre repas.

## Sans bulles

### **Thonon (Haute-Savoie)**

75 cl  
**8,00**

Aiguilles enneigées et massifs majestueux, les Alpes se dressent à plus de 4 000 mètres d'altitude. C'est dans cette nature vierge et exigeante que l'eau minérale naturelle Thonon prend naissance. De cette terre authentique, elle tire sa force : pureté et équilibre. Filtrée par le sol des montagnes, l'eau minérale Thonon naît saine et fraîche.

### **Saint Georges (Corse du sud)**

50 cl 100 cl  
**5,50 8,00**

Pure et Corse à la fois, sa pureté a été mise en évidence par le designer Philippe Stark qui en a dessiné la bouteille et l'étiquette. Saint-Georges est le patron du col au-dessus duquel jaillit à 1 162 mètres d'altitude la source qui alimente la production de l'eau Saint-Georges. Il se situe sur la route qui mène d'Ajaccio à Sartène en Corse-du-Sud dans un paysage totalement préservé de maquis.

## Avec bulles

### **Chateldon (Puy-de-Dôme)**

75 cl  
**8,00**

L'Eau de Chateldon, la reine des eaux. Chateldon, l'eau favorite de Louis XIV, le Roi Soleil. Il l'appréciait tant qu'il la fit remonter en bonbonnes du Puy-de-Dôme pour son usage à Versailles.

Eau de prestige, elle est appréciée pour sa pureté exceptionnelle, la délicatesse de sa bulle et la saveur de son goût unique.

### **Orezza (Haute Corse)**

50 cl 100 cl  
**5,50 8,00**

Orezza est une eau qui provient du parc naturel régional de Corse. Depuis l'Antiquité, plus exactement près du village de Rapaggio, coule une source nommée «Sorgente Sottana» qui jaillit des entrailles d'un sol. L'eau minérale Orezza était déjà appréciée par les romains pour ses vertus curatives.

L'eau minérale naturelle gazeuse Corse d'Orezza est reconnue comme l'une des eaux les plus riches en fer au monde.

### **Perrier Fines Bulles (Gard)**

100 cl  
**8,00**

C'est en 1898 que le Docteur Louis Perrier, directeur de la station thermale d'Euzet les Bains dont il utilise les bienfaits de l'eau pour soigner les affections cutanées et respiratoires, rachète la source de Vergèze. L'eau minérale gazeuse des Bouillens ne deviendra célèbre que grâce à St John Harmsworth qui fit appel à un designer anglais pour créer la petite bouteille verte que nous connaissons.

Nous vous la proposons dans sa version « fines bulles », plus subtile et légère.

