

# SOMMAIRE

LES VINS AU VERRES - Wines by the glass	<i>Page 2</i>
LES CHAMPAGNES LECLERC BRIANT	<i>Page 3</i>
LES CHAMPAGNES	<i>Page 7</i>
LES VINS BLANCS - <i>White Wines</i>	<i>Page 8</i>
LES VINS ROUGES - <i>Red Wines</i>	<i>Page 11</i>
LES VINS ROSES - <i>Rosé Wines</i>	<i>Page 15</i>
LES VINS KOSHER - <i>Kosher Wines</i>	<i>Page 15</i>
LES GRANDS FORMATS - <i>Large Bottles</i>	<i>Page 16</i>

## LES VINS AU VERRES

### Wines by the glass

#### LES CHAMPAGNES

15cl

JM-Sélèque, « Solesence » Extra-Brut

35€

Pierre Péters, Grand Cru

40€

Chartogne Taillet **Rosé**

40€

#### LES VINS BLANCS - *White Wines*

Crozes-Hermitage

Domaine des Entrefaux

2022

22€

Sancerre

Domaine Fournier

2022

24€

Saint-Romain, « Les Perrières »

Parcelle de Saulx

2021

26€

#### LES VINS ROUGES - *Red Wines*

Pauillac

JM-Cazes

2018

22€

Saumur-Champigny

Antoine Sanzay

2020

24€

Gevrey-Chambertin

Parcelle de Saulx

2020

26€

#### LES VINS ROSES - *Rosé Wines*

Roubine, « La Vie en Rose »

Château Roubine

2022

18€

Miraval

Domaine Miraval

2022

20€

Bandol

Domaine de Terrebrunes

2022

22€

#### LES VINS DE DESSERT - *Dessert Wines*

Ratafia de Champagne

Henri Giraud

90-16

10cl

30€

## CHAMPAGNES LECLERC BRIANT

### LES CHAMPAGNES

75cl

Leclerc Briant, « Brut Réserve »	2015	150€
Leclerc Briant, « Blanc de Meuniers » - Brut Nature	2016	450€
Leclerc Briant, 1 <sup>er</sup> Cru Cumières, « Les Chèvres Pierreuses » - Brut	2010	450€
Leclerc Briant, « Divine » - Demi-Sec	Solera	460€
Leclerc Briant, « Divine » - Brut	Solera	470€
Leclerc Briant, 1 <sup>er</sup> Cru « Les Basses Prières » - Brut Nature	2015	500€
Leclerc Briant, 1 <sup>er</sup> Cru « Les Basses Prières » - Brut Nature	2016	500€
Leclerc Briant, 1 <sup>er</sup> Cru « Hautvillers » - Brut Nature	2015	500€
Leclerc Briant, « Abyss » - Brut Nature	2013	600€
Leclerc Briant, « Abyss » - Brut Nature	2016	600€
Leclerc Briant, « Abyss » - Brut Nature	2017	600€

### LES CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Leclerc Briant, « La Croisette » - Brut Nature	2015	350€
Leclerc Briant, « La Croisette » - Brut	2013	350€
Leclerc Briant, 1 <sup>er</sup> Cru « Les Monts Ferrés » - Brut Nature	2018	450€
Leclerc Briant, 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Trois Clochers » - Brut Nature	2015	450€
Leclerc Briant, 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Trois Clochers » - Brut Nature	2016	450€
Leclerc Briant, « Grand Blanc » - Brut Nature	2014	550€
Leclerc Briant, « Grand Blanc » - Brut Nature	2015	550€
Château d'Avize Grand Cru - Brut Nature	2013	600€

### LES CHAMPAGNES ROSES

Leclerc Briant - Extra Brut	2015	210€
Leclerc Briant, « Collection 1990 », Rosé de Saignée - Brut	1990	600€
Leclerc Briant, « Abyss » - Brut Nature	2018	800€

## LA BIODYNAMIE

La Maison Leclerc Briant fut l'une des pionnières de la biodynamie en Champagne. Dès la fin des années 50, Bertrand Leclerc est le premier à faire souffler l'émotion de l'esprit bio sur son Domaine. Les premières certifications seront entreprises par son fils Pascal, cinquième génération. Parce qu'un profond respect de la nature et des terroirs a toujours prévalu chez Leclerc Briant, l'ensemble du vignoble Maison est certifié bio et biodynamie. Par ailleurs, toutes les cuvées mises en marché sont labellisées Vegan.

Hervé 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 Parcelles « de Saulx », fondés sur une Maison centenaire à Meursault, incarnent l'Héritage et l'Histoire des maisons de vins en Bourgogne. Nos caves, vastes et historiques, représentent la genèse de notre Maison. Nous restaurons ce lieu pour transmettre son histoire et sa réputation aux générations futures, en valorisant l'héritage reçu.

### **Respect des Terroirs, de la Nature et des Hommes**

Depuis 2017, nous avons redéfini la tradition des maisons de vins. En tant que vigneron propriétaires, nous achetons raisins et vins avec la plus grande exigence, en respectant le terroir par des cuvées uniques, sans assemblage. Nous collaborons avec des 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 Parcelles "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 parcelles 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.*

## LES CHAMPAGNES

75cl

Perrier-Jouët – « Grand Brut »		180€
J-M Sélèque, « Solesse » - Extra Brut		210€
Veuve Clicquot, « Carte Jaune »		250€
Jacquesson 747		300€
Jacquesson 742 <i>Dégorgement Tardif</i>		500€
Jacquesson « <i>Dizy-Terres Rouges</i> »	2015	600€
Dom Pérignon	2012	650€
Dom Pérignon	2013	750€
Krug La Grande Cuvée 169 <sup>ème</sup> Edition		900€
Selosse Guillaume, « <i>Largillier</i> » Blanc de Noirs		1 200€
Dom Pérignon	2010	1 200€
Dom Pérignon P2	2003	1 300€
Selosse Jacques, « <i>Sous-le-Mont</i> » Blanc de noirs		1 700€
Dom Pérignon, « <i>Oenothèque</i> »	1990	2 500€
Dom Pérignon, P3	1993	4 500€

## LES CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Pierre Péters Grand Cru		230€
Perrier-Jouët		300€
Ruinart Blanc de Blancs		350€
Taittinger, « <i>Comtes de Champagne</i> »	2011	750€
Perrier-Jouët, « <i>Belle Epoque</i> »	2006	800€
Selosse Jacques, « <i>Version Originale</i> »		1 200€
Selosse Jacques	2012	2 100€
Krug, « <i>Clos du Mesnil</i> »	2006	2 500€
S de Salon	2007	2 500€

## LES CHAMPAGNES ROSES

Chartogne-Taillet		180€
Perrier-Jouët, « <i>Blason Rosé</i> »		250€
Billecart Salmon		350€
Taittinger, « <i>Comtes de Champagne</i> »	2007	900€
Dom Pérignon	2008	1 000€
Krug Rosé 25 <sup>e</sup> Edition		1 100€
Selosse Jacques		1 400€
Cristal Roederer	2013	1 400€

## VINS BLANCS – White Wines

### Bourgogne – Chablisien

75cl

Chablis	Domaine Pommier	2022	120€
Chablis	Domaine A.Geoffroy	2023	150€
Chablis, 1 <sup>er</sup> Cru « Côte de Léchet »	Domaine Pommier	2021	170€
Chablis « Vent d'Ange »	Domaine Pattes Loup	2021	190€
Chablis Grand Cru « Vaudésir »	Christian Moreau	2020	380€

### Bourgogne – Côte de Nuits

Marsannay, « Le Clos », Monopole	René Bouvier	2019	155€
----------------------------------	--------------	------	------

### Bourgogne – Côte de Beaune

Saint-Romain	Domaine Sordet	2019	110€
Saint-Romain, « Les Perrières »	Parcelle de Saulx	2021	180€
Pernand-Vergeless, « Les Combottes »	Parcelle de Saulx	2019	190€
Pernand-Vergeless, « Les Combottes »	Parcelle de Saulx	2020	190€
Pernand-Vergeless, 1 <sup>er</sup> Cru « En Caradeux »	Parcelle de Saulx	2020	200€
Puligny-Montrachet, « Les Boudrières »	Domaine de Belleville	2021	250€
Saint-Aubin, 1 <sup>er</sup> Cru « Sur Gamay »	Parcelle de Saulx	2020	250€
Meursault, « Les Chevalières »	Xavier Monot	2021	300€
Puligny-Montrachet, « Les Levrons »	Domaine Bitouzet	2022	350€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Charmes »	Domaine Bitouzet	2018	400€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Poruzots »	Parcelle de Saulx	2020	400€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Les Pellans »	Parcelle de Saulx	2021	400€
Chassagne-Montrachet, 1 <sup>er</sup> Cru « Morgeot »	Armand Heitz	2020	530€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Clos de la barre »	Domaine Comtes Lafon	2021	600€
Corton Charlemagne Grand Cru	Domaine Rapet	2021	700€
Corton Charlemagne Grand Cru	Albert Ponnelle	2020	785€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Charmes »	Domaine Comtes Lafon	2021	1 000€
Criot Batard Montrachet	Roger Belland	2019	1 500€
Bâtard Montrachet Grand Cru	Olivier Leflaive	2018	1 600€
Chevalier Montrachet Grand Cru	Olivier Leflaive	2019	2 200€
Meursault	Domaine Coche Dury	2018	2 800€
Montrachet Grand Cru	Domaine Comtes Lafon	2019	5 200€



## Bourgogne – Côte Chalonnaise

Rully, « <i>La Créé</i> »	<i>Domaine de Belleville</i>	2021	150€
Mercurey, « <i>Champs Ladoy</i> »	<i>Domaine de Belleville</i>	2020	150€
Rully, 1 <sup>er</sup> Cru « <i>La Fosse</i> »	<i>Domaine de Belleville</i>	2020	170€

## Bourgogne – Côte de Mâconnaise

Pouilly-Fuissé, « <i>Vieilles Vignes</i> »	<i>Domaine Guerrin</i>	2021	120€
Saint-Véran, « <i>Les Cras</i> »	<i>Domaine des Deux Roches</i>	2022	130€
Mâcon-Bussières	<i>Héritier Comtes Lafon</i>	2022	150€
Pouilly-Fuissé, « <i>Vieilles Vignes</i> »	<i>Albert Ponnelle</i>	2020	190€

## Val de Loire

Touraine, « <i>Le S des Poète</i> »	<i>Domaine les Poète</i>	2023	80€
Pouilly-Fumé	<i>Domaine les Poète</i>	2021	105€
Montlouis-Sur-Loire, « <i>Clef de Sol</i> »	<i>Domaine la Grange Tiphaine</i>	2022	115€
Sancerre, « <i>Les Belles Vignes</i> »	<i>Domaine Fournier Père &amp; Fils</i>	2021	150€
Montlouis-Sur-Loire, « <i>Les Bournais</i> »	<i>François Chidaine</i>	2022	160€
Sancerre, « <i>Harmonie</i> »	<i>Vincent Pinard</i>	2022	225€
Pouilly-Fumé « <i>Silex</i> »	<i>Domaine Didier Dagueneau</i>	2020	950€
Saumur « <i>Brézé</i> »	<i>Clos Rougeard</i>	2017	1 150€

## Jura – Savoie

Savagnin	<i>Domaine des Marnes Blanches</i>	2020	150€
----------	------------------------------------	------	------

## Alsace

Riesling	<i>Domaine Lorentz-Woerlen</i>	2021	80€
Riesling Grand Cru « <i>Kirchberg de Barr</i> »	<i>Domaine Andre Lorentz</i>	2018	100€
Gewurstraminer – <i>Vendanges tardive</i>	<i>Domaine Lorentz</i>	2018	200€

## Languedoc

Corbières, « <i>La Bégou</i> »	Maxime Magon	2021	150€
IGP Val-de-Montferrand, « <i>La Grande cuvée</i> »	Domaine de l'Hortus	2022	150€

## Bordeaux – Sec / Dry

Château Lamothe-Bouscaut	Pessac-Léognan	2019	140€
--------------------------	----------------	------	------

## Bordeaux – Liquoreux / Dessert Wines

Château du Mayne	Sauternes	2020	100€
Les Carmes de Rieussec	Sauternes	2020	150€
Château d'Yquem	Sauternes	2005	1 500€

## Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage	Domaine des Entrefaux	2022	140€
Saint-Joseph	Domaine Bott	2023	150€
Condrieu, « <i>La Vieille Maison</i> »	Domaine Garon	2021	160€
Condrieu	Domaine Bott	2021	225€
Hermitage, « <i>Chante-Alouette</i> »	Domaine Chapoutier	2019	250€
Condrieu, « <i>Vernillon</i> »	Domaine Jamet	2019	320€
Châteauneuf-du-pape	Isabel Ferrando	2022	360€
Châteauneuf-du-pape	Château de Beaucastel	2020	570€
Châteauneuf-du-pape	Château de Beaucastel	2021	570€

## Provence

Côtes de Provence	Château Roubine	2022	120€
Bandol	Domaine de Terrebrunes	2021	140€

## Corse

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

## Italie

Pinot Grigio – Vin Orange	Specogna	2021	80€
Pinot Grigio	Livio Felluga	2021	100€
Sicilia Menfi Chardonnay	Planeta	2022	140€

## LES VINS ROUGES - Red Wines

### Bourgogne – Côte de Nuits

Bourgogne, Pinot Noir	Mongeard Mugneret	2020	130€
Gevrey-Chambertin, « Les Cabottes »	Albert Ponnelle	2019	250€
Gevrey-Chambertin, « Les Evocelles »	Domaine Belleville	2018	260€
Chambolle-Musigny, « Les Drazeyes »	Domaine Belleville	2019	270€
Nuits St-Georges, « Vieilles Vignes »	Albert Ponnelle	2017	280€
Chambolle-Musigny	Parcelle de Saulx	2018	300€
Vosne-Romanée	Parcelle de Saulx	2019	300€
Gevrey-Chambertin, « Creux Brouillard »	Domaine Belleville	2017	320€
Gevrey-Chambertin, « Creux Brouillard »	Domaine Belleville	2019	320€
Nuits St-Georges, 1 <sup>er</sup> Cru « Les Murgers »	Parcelle de Saulx	2019	320€
Gevrey-Chambertin, 1 <sup>er</sup> Cru « La Perriere »	Parcelle de Saulx	2015	420€
Gevrey-Chambertin, 1 <sup>er</sup> Cru « La Perriere »	Parcelle de Saulx	2016	420€
Vosne-Romanée, 1 <sup>er</sup> Cru « En Orveaux »	Mongeard Mugneret	2020	440€
Clos de La Roche Grand Cru	Parcelle de Saulx	2015	700€
Clos de Vougeot Grand Cru	Parcelle de Saulx	2014	900€
Clos de Vougeot Grand Cru	Parcelle de Saulx	2015	900€
Charmes-Chambertin Grand Cru	Parcelle de Saulx	2016	950€
Chappelle-Chambertin Grand Cru	Parcelle de Saulx	2018	950€
Bonnes-Mares Grand Cru	Henri Boillot	2019	1 200€
Clos de Vougeot	Domaine d'Eugénie	2012	1 400€
Clos St-Denis Grand Cru	Domaine Dujac	2014	2 300€
Grands Echezeaux Grand Cru	Domaine Gros Frère & Soeur	2014	2 500€
Vosne Romanée, 1 <sup>er</sup> Cru « Les Beaux Monts »	Domaine Leroy	2011	8 500€

### Bourgogne – Côte de Beaune

Volnay	Domaine Hubert Verdereau	2018	190€
Pommard	Albert Ponnelle	2019	250€
Corton Grand Cru, « Les Perrières »	Parcelle de Saulx	2018	420€
Corton Grand Cru, « Les Perrières »	Parcelle de Saulx	2019	420€
Volnay, 1 <sup>er</sup> Cru « Tailleped »	Georges Joillot	2020	450€
Pommard, 1 <sup>er</sup> Cru Monopole	Clos de la Commaraine	2018	600€
Volnay, 1 <sup>er</sup> Cru « Santenots du Milieu »	Domaine Comtes Lafon	2021	700€

## Beaujolais

Juliéas, « <i>La Bottière</i> »	<i>Bret Brothers</i>	2020	100€
---------------------------------	----------------------	------	------

## Val de Loire

Saumur-Champigny, « <i>Les Poyeux</i> »	<i>Antoine Sanzay</i>	2019	140€
Sancerre, « <i>La Moussière</i> »	<i>Alphonse Mellot</i>	2020	200€
Saumur-Champigny « <i>Les Poyeux</i> »	<i>Clos Rougeard</i>	2018	1 150€

## Provence

Côtes de Provence	<i>Château Roubine</i>	2022	120€
Bandol	<i>Domaine de Terrebrunes</i>	2018	160€

## Jura – Savoie

Poulsard	<i>Domaine des Marnes Blanches</i>	2022	120€
Trousseau	<i>Domaine des Marnes Blanches</i>	2022	160€

## Languedoc

Les Creisses	<i>Domaine des Creisses</i>	2021	80€
L'Enclos	<i>La Terrasse d'Elise</i>	2021	100€
Les Hauts de Carol's	<i>La Terrasse d'Elise</i>	2018	140€
Corbière, « <i>Campagnès</i> »	<i>Maxime Magnon</i>	2019	150€
Les Brunes	<i>Domaine des Creisses</i>	2019	170€
La Grange des Pères	<i>Domaine de la Grange des Pères</i>	2020	600€

## Vallée du Rhône

Petit Ours	<i>Matthieu Barret</i>	2021	80€
Côte du Rhône	<i>Domaine Jamet</i>	2021	130€
Saint-Joseph	<i>Domaine Bott</i>	2021	150€
Côte-Rôtie, « <i>Fructus Voluptas</i> »	<i>Domaine Jamet</i>	2021	250€
Côte-Rôtie, « <i>Les Schistes</i> »	<i>Clusel-Roch</i>	2019	280€
Côte-Rôtie, « <i>Turpin's</i> »	<i>Matthieu Barret</i>	2022	300€
Châteauneuf-du-Pape, « <i>Omnia</i> »	<i>Domaine Lucien le Moine</i>	2017	320€
Côte-Rôti, « <i>Mon Village</i> »	<i>Stéphane Ogier</i>	2020	320€
Châteauneuf-du-pape	<i>Château de Beaucastel</i>	2017	470€
Châteauneuf-du-pape, « <i>Hommage à Jacques Perrin</i> »	<i>Château de Beaucastel</i>	2012/2015	1 400€

## Bordelais – Le Médoc

Chapelle de Potensac	Médoc	2015	130€
Margaux de Denis Lurton	Margaux	2017	140€
Ormes de Pez	Saint-Estèphe	2013	180€
Château Chasse Spleen	Médoc	2018	200€
Echo de Lynch Bages	Pauillac	2019	210€
Pauillac – Famille JM Cazes	Pauillac	2017	220€
Pauillac – Famille JM Cazes	Pauillac	2018	220€
Réserve de Léoville Barton	Saint-Julien	2017	250€
Château Haut-Marbuzet	Saint-Estèphe	2018	270€
La Sirène de Giscours	Margaux	2016	280€
Château Margaux	Margaux	2017	350€
Château Brane Cantenac	Margaux	2018	420€
« Alter Ego » du Château Palmer	Margaux	2012	500€
Château Lynch-Bages	Pauillac	2015	900€
Château Cos d'Estournel	Saint-Estèphe	1982	1 500€
Château Margaux	Margaux	2014	2 000€
Château Latour	Pauillac	2000	3 250€
Château Mouton Rothschild	Pauillac	1982	5 000€

## Bordelais – Graves

Château Larrivet Haut-Brion	Pessac-Léognan	2018	260€
Château Les Carmes de Haut-Brion	Pessac-Léognan	2011	450€
Domaine de Chevalier	Pessac-Léognan	2016	550€
Château Haut-Brion	Pessac-Léognan	2012	1 400€
Château La Mission Haut-Brion	Pessac-Léognan	1982	2 500€

## Bordelais – Le Libournais

Château Le Couvent	Pomerol	2018	160€
Château Trianon	Saint-Emilion Grand Cru	2015	230€
Château Trianon	Saint-Emilion Grand Cru	2009	250€
Duo de Conseillante	Pomerol	2016	360€
Château Figeac	Saint-Emilion Grand Cru	2018	1 200€
Château Trotanoy	Pomerol	1998	1 400€
Château Angélu	Saint-Emilion Grand Cru	1995	1 800€
Château Cheval Blanc	Saint-Emilion Grand Cru	2000	2 800€
Pétrus	Pomerol	2011	5 500€

## Corse

Vin de France, « <i>Faustine</i> »	<i>Comte Abbatucci</i>	2021	125€
Vin de France, « <i>Ministre Imperial</i> »	<i>Comte Abbatucci</i>	2019	280€

## USA

Opus One	<i>Napa Valley</i>	2014	1 200€
----------	--------------------	------	--------

## Italie

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€
Barolo Briccolina	<i>Beni di Batasiolo</i>	2011	340€
Sassicaia	<i>Tenuta San Guido</i>	2020	700€

## Australie

Grange	<i>Penfolds</i>	2005	1 500€
--------	-----------------	------	--------

## VINS ROSES DE PROVENCE

75cl

### *Rosé Wines From Provence*

Roubine, « <i>La Vie en Rose</i> »	Château Roubine	2022	80€
Moncigale	Villa Moncigale	2022	90€
Bandol	Domaine Baguiers	2022	100€
Minuty, « <i>Cuvée Prestige</i> »	Château Minuty	2022	100€
Bandol	Domaine de Terrebrunes	2021	110€
Miraval	Château Miraval	2021	110€
Symphonie	Château Sainte-Marguerite	2022	120€
Whispering Angel	Château d'Esclans	2022	120€
Bandol	Domaine de Pibarnon	2021	120€
Roubine	Château Roubine	2022	120€
Fantastique Rosé	Château Sainte-Marguerite	2022	160€
Minuty, « <i>Rose et Or</i> »	Château Minuty	2022	170€
Domaine Ott	Château Romassan	2022	180€
Domaine Ott, « <i>Cuvée Etoile</i> »	Château Romassan	2020	400€
Garrus	Château d'Esclans	2020	500€

## LES VINS KOSHER

### Les Champagnes

75cl

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

### Les Vins Blancs

Sauvignon, Remparts de Bel Air		2018	170€
--------------------------------	--	------	------

### Les Vins Rouges

Château BelleGrave, Saint-Emilion		2020	180€
-----------------------------------	--	------	------

### Les Vins Rosés

Whispering Angel		2022	150€
------------------	--	------	------

## LES GRANDS FORMATS

*Large Bottles*

### LES CHAMPAGNES

*150cl*

Taittinger Brut Réserve - <i>Magnum</i>		420€
Jacquesson 747 - <i>Magnum</i>		600€
Leclerc Briant, « <i>Abyss</i> » - <i>Magnum</i>	2015	950€
Perrier-Jouët, « <i>Belle Epoque</i> » - <i>Magnum</i>	2006	1 200€
Dom Pérignon - <i>Magnum</i>	2009	1 300€

*300cl*

Leclerc Briant Brut Réserve - <i>Jéroboam</i>	2013	700€
Leclerc Briant Brut Réserve - <i>Jéroboam</i>	2018	700€
Leclerc Briant, « <i>Abyss</i> » - <i>Jéroboam</i>	2016	1 500€

*600cl*

Leclerc Briant Brut Réserve - <i>Mathusalem</i>		1200€
---	--	-------

*900cl*

Leclerc Briant Brut Réserve - <i>Salmanazar</i>		1 500€
---	--	--------

### LES CHAMPAGNES ROSES

*150cl*

Leclerc Briant Rosé - <i>Magnum</i>		420€
Perrier-Jouët, « <i>Blason Rosé</i> » - <i>Magnum</i>		1 200€
Cristal Roederer Rosé - <i>Magnum</i>	2008	2 200€
Cristal Roederer Rosé - <i>Magnum</i>	2009	2 200€

*300cl*

Taittinger, « <i>Prestige Rosé</i> » - <i>Jéroboam</i>		800€
--	--	------

### VIN BLANC - *White Wine*

#### Bourgogne - *Côte de Beaune*

*150cl*

Corton Charlemagne Grand Cru - <i>Magnum</i>	<i>Domaine Faiveley</i>	2013	1 200€
--	-------------------------	------	--------



## LES VINS ROUGES

### Bourgogne – Côte de Nuits

*150cl*

Aloxe Corton, « Les Bouttières » - Magnum	Parcelles de Saulx	2017	350€
Grevey-Chambertin, 1 <sup>er</sup> Cru « La Perrière » - Magnum	Parcelles de Saulx	2015	850€

### Bourgogne – Côte de Beaune

Pommard, 1 <sup>er</sup> Cru Monopole - Magnum	Clos de la Commaraine	2019	1 200€
--	-----------------------	------	--------

### Bordelais – Satellites

L'A – Domaine de l'A - Magnum	Côtes de Castillon	2016	360€
-------------------------------	--------------------	------	------

### Italie

Sassicaia - Magnum	Bolgheri	2005	2 000€
--------------------	----------	------	--------

## VINS ROSES DE PROVENCE

### Rosé Wines From Provence

*150cl*

Symphonie - Magnum	Château Sainte-Marguerite	2022	250€
Fantastique Rosé - Magnum	Château Sainte-Marguerite	2022	320€
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€

*600cl*

Domaine Ott - Mathusalem	Château Romassan	2020	1 400€
--------------------------	------------------	------	--------

