

Le  
BANQUET<sup>des</sup>  
SOPHISTES

LES  
VINS





# LES BLANCS

## LES BULLES

**Crémant Brut, Domaine Michel Goettelmann**

8/38 €

**AOC Champagne Brut « 1,2,3...Meunier »,  
Domaine Devillers**

15/71€

## VIFS ET LÉGERS

**AOP Saint Chinian « Montmajou »,  
Domaine Les Eminades 2022 BIODYNAMIE**

9/44€

Notes de fruits blancs, légèrement citronné..Un Vin marqué par sa fraîcheur, son élégance et sa finale est minérale

**IGT Tokaji « Holdvölgy » ,  
Domaine Hold and Hollo 2021 Bio**

8,50/41€

un vin minéral, sur la coquille d'huître, fumé, droit, intense, doté d'une belle amertume... Un blanc frais et détonnant !

**AOC Arbois « Savagnin Ouillé »,  
Domaine Fumey Chatelain 2022 Bio**

9/44 €

Une bouche ronde et vive grâce à un remarquable équilibre entre opulence fruitée, tension minérale et finale iodée et saline...

Un Vin parfait pour toute notre Carte de Saison..

Osez et Régalez vous !

**AOP Riesling « Terres de Grès » ,  
Domaine Robert Roth 2022 BIO**

7,50/36€

Un Riesling vif, tonique et riche..comme on les aime !

**VDF Alsace « Fusion » ,  
Domaine Diringier Bio**

7,50/36€

Sec et aromatique....assemblage des Pinots Alsaciens tout en fraîcheur et gourmandise

# FRUITÉS ET GOURMANDS



12cl/75cl

9/44 €

## **AOC Hautes Côtes de Nuit « Demoiselle Hugnette », Domaine Guy & Yvan Dufouleur 2021**

Arômes d'agrumes, notes d'amandes et fruits secs  
un Chardonnay charmeur avec une belle longueur...

## **AOP Grignan-Les-Adhémar « Dame Blanche », Domaine Grangeneuve 2023**

Notes d'abricot et pêche, de fruits exotiques et de fleurs blanches...  
un équilibre parfait entre rondeur et fraîcheur

8/38€

## **VDF Sud Ouest « Les Agudes », Domaine Mas Del Périé 2023 BIO**

7,50 / 36€

Un vin frais, plein de peps et fruité... dès l'apéritif !

## **AOC Vouvray « les Pleurs », Domaine du Clos Thierrière 2022**

9/44€

Un Chenin sec et aromatique, Riche et Floral...comme on les aime !

## **AOC Bergerac « Bergecrac », Domaine Barouillet BIODYNAMIE**

7,50/36€

Acidulé, sec...tout en fruits et en Peps ! A tester !

## **AOC Cabardès « Délit », Domaine Crouzet 2022 Bio**

8,50/41€

Notes vanillée, beurrée et enfin citronnée...une bel équilibre entre  
tension et générosité

# NOTRE PETIT TRÉSOR

## **VDF Sud Ouest « La Gouyate », Domaine Barouillet BIODYNAMIE**

7,50/36€

Idéal dès l'apéritif, un vin aux notes d'Abricot, avec une sucrosité  
légère et gardant une belle fraîcheur...

## **AOC Gewurztraminer « Terre de Grès », Domaine Robert Roth 2020 BIO**

7,50/36€

Bouche ronde et douce puis subtilement épicé ...l'équilibre parfait  
nos touches exotiques ...

# LES ROUGES



## LÉGERS ET FRUITÉS

**AOC Fitou « Amassa »,  
Domaine Mamaruta 2022 BIO**

8/38 €

Un cinsault aux notes Cerises et Canneberges...un vin de Soif,  
à partager entre copains...

**VDF Languedoc « Fleurettes au Vent »,  
Domaine Remi Jailliet 2023**

7,50/36 €

Un vin de plaisir, des petits fruits tout en légèreté et fraîcheur...

**AOC Hautes Côtes de Nuit « La Réserve de Cyprien »,  
Domaine Guy & Yvan Dufouleur 2021**

9/44 €

Un Pinot Noir sur le Fruit et la souplesse...

**AOC Pinot Noir d'Alsace «Ombres et Lumières »,  
Domaine Alexis Quelqueger 2020 Bio**

7,50/36 €

Du fruit, de la gourmandise, et de la structure

**VDF Loire « Piak », Domaine Bobinet 2022 Nature**

36€

Bouche juteuse et gourmande avec une belle énergie

**AOC Arbois « No Sin Tou Tsefs »,  
Domaine Fumey Chatelain 2022 BIO**

8/38 €

Un assemblage de tout les beaux cépages Jurassiens...  
élégance, petits fruits et ampleur pour accompagner toute  
notre Carte de Saison

# GOURMANDS ET VELOUTÉS



12cl/75cl

## **VDF Rhône « Entre chien et Loup », Domaine de la Cavalière 2022 Biodynamie**

7,50/36€

Notes de fruits confiturés , un vin généreux relevé par des tanins croquants...

## **AOC Cabardès « Amphore » , Domaine Cruzet 2021 Bio**

8,50/41€

Gourmand avec des notes fumées...des tannins fondus et une finale fraîche et minérale... Une vraie petite pépite !

## **IGP Vaucluse , Domaine Ondines 2022**

7,50/36€

un vin de plaisir entre amis...le plein de fruits et de gourmandises

## **AOP Saint Chinian « Cebenna » , Domaine Les Eminades 2022 BIODYNAMIE**

9/44€

Goûts francs de mûre et de cassis soulignés par des tanins ronds et soyeux... Un régal !

# CHARPENTÉS

## **AOP Corbières « Aventure » , Château Valmont 2021 BIO**

7,50/36€

Ample et complexe... aux notes de fruits noirs confiturés, de garrigue...équilibré avec une belle longueur.

## **DOP Alicante « Flos » , Domaine Pinoso 2021 BIO**

7,50/36€

Une attaque ronde et fruitée, des tanins soyeux... un vin de caractère pour nos plats carnivores !

## **VDF Rhône « Foudre » , Domaine Grangeneuve 2022**

8,50/41€

Riche en fruits noirs, élégant et Soyeux ...Idéal avec Nos Plats de Caractère

# LES VINS D'EXCEPTIONS

## LES BLANCS

<b>AOC Champagne « Blanc de Noirs » Extra Brut, Domaine Philipponnat 2015</b>	125€
<b>AOP Riesling « Le Clos Rittersberg », Domaine Exeterra 2022 Biodynamie</b>	48€
<b>AOC Riesling « Grand Cru Hengst », Domaine Josmeyer 2018 BIO</b>	78€
<b>« Eclipse » Gewurztraminer Orange, Domaine Saint Remy 2022 Bio</b>	44€
<b>AOC Savennières "Les Genets", Domaine Damien Laureau 2018 BIO</b>	81€
<b>VDF Loire « Les Gruches », Domaine Bobinet 2019 Nature</b>	65€
<b>AOC Pouilly Fumé « Terres blanches », Domaine du Bouchot 2021</b>	69€
<b>AOC Chablis 1er Cru « Secher » Domaine Jean Collet &amp; Fils 2019</b>	86€
<b>AOC Bordeaux « R », Château de Rieussec 2013</b>	68€
<b>VDF Rhône « Jamais Malade », Domaine de l'Arbre 2022 NATURE</b>	41€
<b>AOC Châteauneuf-du-Pape « Saintes Pierres de Nalys », Château de Nalys 2019</b>	85€

# LES VINS D'EXCEPTIONS

## LES ROUGES

<b>AOC Pinot Noir « Coeur de Chasse » , Domaine Léon Beyer 2018</b>	60 €
<b>AOC St Emilion Grand Cru « La Grange des Bardes » , Domaine Gonzagues 2020</b>	65€
<b>AOP Cahors « La Roque » , Domaine Mas Del Perié 2022 BIODYNAMIE</b>	57 €
<b>AOC Volnay « Sur Roches » , Domaine Dubuet-Boillot 2022</b>	82€
<b>AOC Saumur Champigny « Clos Echelier » , Domaine Des Roches Neuves 2018</b>	81 €
<b>AOC Châteauneuf du Pape, Domaine Beurenard 2016</b>	82€





