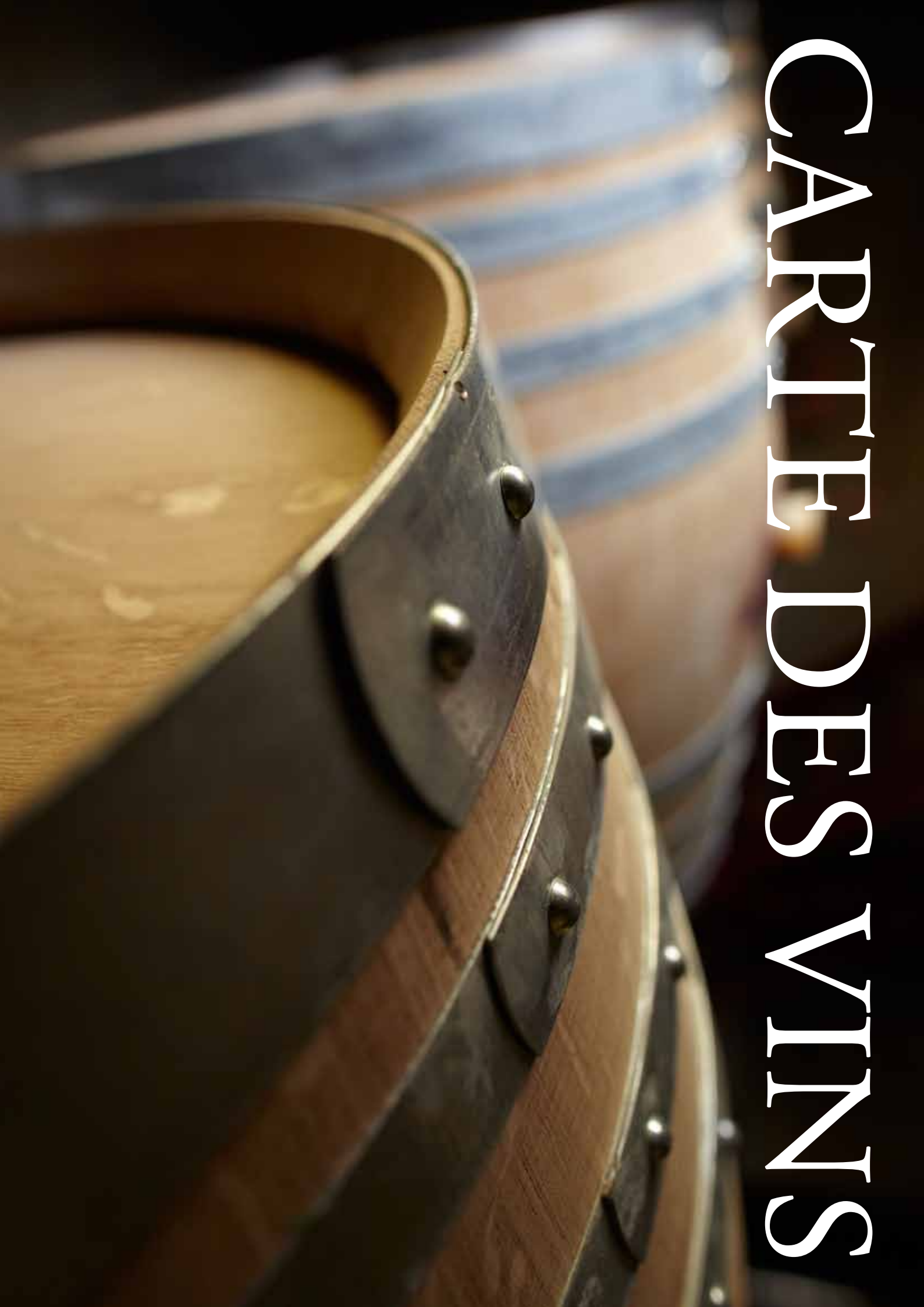


# CARTE DES VINNS





# LES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

■ AIRE D'APPELLATION  
DES CÔTES DU RHÔNE

- CRUS DES CÔTES DU RHÔNE
- ▲ VINS DOUX NATURELS
- CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
AVEC NOM GÉOGRAPHIQUE
- COMMUNES PRODUCTRICES

■ AIRE D'APPELLATION  
DU DIOIS

■ AIRE D'APPELLATION  
DES CÔTES DU VIVARAIS

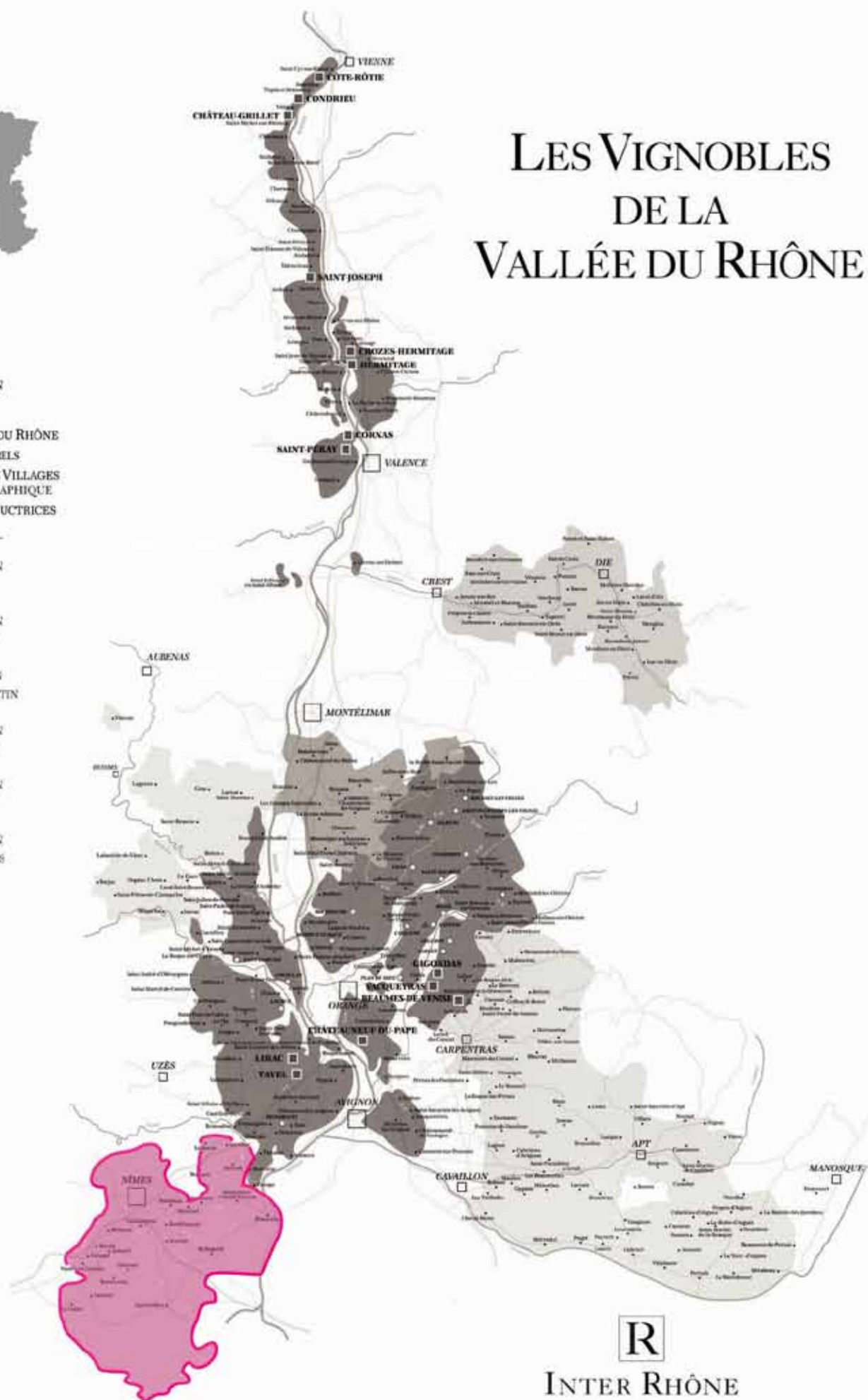
■ AIRE D'APPELLATION  
DES CÔTEAUX DU TRICASTIN

■ AIRE D'APPELLATION  
DES CÔTES DU VENTOUX

■ AIRE D'APPELLATION  
DES CÔTES DU LUBERON

■ AIRE D'APPELLATION  
DES COSTIÈRES DE NÎMES

Échelle : 1 cm = 3 km



INTER RHÔNE

INTERPROFESSION DES VINS A.O.C. CÔTES DU RHÔNE & VALLÉE DU RHÔNE  
Hôtel du Marquis de Rochebide • 6, rue des Trois-Façons • F 84024 AVIGNON Cedex 1  
Tél. 33 (0)4 90 27 24 00 • Fax 33 (0)4 90 27 24 13  
[www.vins-rhone.com](http://www.vins-rhone.com)

*“Buvez, il en est temps, mais à dose légère,  
Et ne remplissez pas constamment votre verre.  
Mettez un intervalle égal et mesuré  
Entre tous vos plaisirs ; arrivez par degré  
à l'état d'abandon, de joie et de délire,  
à l'oubli de tous maux, que le vin doit produire.”*

*Joseph BERCHOUX in La gastronomie,*



## LES APÉRITIFS

### LES APÉRITIFS DE PAYS.

<i>Myro, (Liqueur de myrtilles et Coteaux de l'Ardèche (I.G.P.) rosé)</i>	8 cl	5 €
<i>Castagnou, (Liqueur de châtaigne et St Péray mousseux A.O.C./A.O.P.)</i>	8 cl	8 €

### DES VINS POUR L'APÉRITIF.

<i>St Péray mousseux (A.O.C./A.O.P.)</i>	10 cl	8 €
<i>Champagne (A.O.C./A.O.P.)</i>	10 cl	10 €
<i>Viognier, Chardonnay, Coteaux de l'Ardèche (I.G.P.)</i>	10 cl	5 €
<i>Vendanges d'Octobre, Coteaux de l'Ardèche (I.G.P.)</i>	10 cl	6 €

### LES AUTRES APÉRITIFS.

<i>Pernod, Ricard, 51, Cristal, Henri Bardouin, Ouzo</i>	3 cl	5 €
<i>Suze, Salers, Avèze, Gentiane</i>	4 cl	5 €
<i>Vermouths, Vins cuits, Porto,...</i>	4 cl	5 €
<i>Kyr</i>	8 cl	5 €
<i>Kyr royal</i>	8 cl	10 €

### LES APÉRITIFS SANS ALCOOL.

<i>Palermo (rouge ou gentiane)</i>	4 cl	4 €
<i>Jus de fruit artisanal (non filtré)</i>	20 cl	4 €
<i>Coca-cola, Orangina, Schweppes, Joker, sirop,...</i>	25 cl	4 €

### LES BIERES.

<i>1664, Heineken</i>	25 cl	5 €
<i>Leffe, Chouffe, Hoegaarden (bière blanche)</i>	33 cl	7 €

### WHISKIES.

<i>BALLANTINES, Blend, Finest</i>	4 cl	6 €
<i>CHIVAS RÉGAIL, Blend, 12 ans</i>	4 cl	8 €
<i>CHIVAS RÉGAIL, Blend, 18 ans</i>	4 cl	10 €
<i>REDBREAST 12 ans 40%</i>	4 cl	8 €
<i>ELIJAH CRAIG 12 ans 47%</i>	4 cl	8 €
<i>EDDU Grey Rock Broceliande</i>	4 cl	8 €
<i>M. COUVREUR The Unique</i>	4 cl	9 €
<i>AMRUT Fusion 50%</i>	4 cl	10 €
<i>OBAN 14 ans 43%</i>	4 cl	8 €
<i>GLENGOYNE 10 ans</i>	4 cl	8 €
<i>GLENROTHES Sherry Cask</i>	4 cl	9 €
<i>KNOCKANDO 18 ans 43%</i>	4 cl	9 €
<i>GLEN MORAY 16 ANS</i>	4 cl	10 €
<i>AUCHENTOSHAN 12 ans 40%</i>	4 cl	9 €
<i>NIKKA Pure Malt Red 43%</i>	4 cl	11 €
<i>TAKETSURU 12 ans 40%</i>	4 cl	11 €
<i>YOICHI Non Age 43%</i>	4 cl	8 €
<i>YOICHI 10 ans 45%</i>	4 cl	10 €
<i>LAGAVULIN 16 ans 43%</i>	4 cl	9 €
<i>ARDBEG Uigeadail 54,2%</i>	4 cl	12 €
<i>LAPHROAIG Triple Wood</i>	4 cl	11 €
<i>JURA 10 ans 40%</i>	4 cl	9 €



# SOMMAIRE

# SOMMAIRE

## Les Apéritifs

Les Apéritifs de pays.	3
Les autres apéritifs.	3
Les apéritifs sans alcool.	3
Whiskies.	3

Les Vins au verre	10
Nos coups de cœur ~ Rouges	11
Nos coups de cœur ~ Blancs	11

## Les demi-bouteilles

Crozes- Hermitage (A.O.C./A.O.P.) - Rouge.	14
Saint -Joseph (A.O.C./A.O.P.) - Rouge.	14
Gigondas (A.O.C./A.O.P.) - Rouge.	14
Les Vins de pays de l'Ardèche (I.G.P.)- Rouge.	14

Saint Joseph (A.O.C./A.O.P.) - Blanc	15
Crozes-Hermitage (A.O.C./A.O.P.) - Blanc	15
Coteaux de l'Ardèche (I.G.P.)- Blanc.	15
Coteaux de l'Ardèche (I.G.P.)- Rosé.	15
Méditerranée (I.G.P.) - Rosé.	15
Les vins moelleux.	15
Vin de liqueur	15

## Les côtes du Rhône Septentrionales - Rouges

Crozes- Hermitage (A.O.C./A.O.P.)	19
Saint -Joseph. (A.O.C./A.O.P.)	19
Cornas (A.O.C./A.O.P.)	19
Côte Rôtie (A.O.C./A.O.P.)	19
Hermitage (A.O.C./A.O.P.)	19
A.O.C. Gigondas,	20
A.O.C. Châteauneuf-du-Pape	20

## Les côtes du Rhône Méridionales ~ Rouges

A.O.C. Côtes du Rhône	21
Côtes du rhônes village (A.O.C./A.O.P.)	21
Rasteau (A.O.C./A.O.P.)	21
Cairanne (A.O.C./A.O.P.)	21
Vacqueras (A.O.C./A.O.P.)	21
Lirac (A.O.C./A.O.P.)	21
Gigondas (A.O.C./A.O.P.)	21
Châteauneuf-du-Pape (A.O.C./A.O.P.)	21



## Côteaux de l'Ardèche, vins de pays & Vin de France - Rouges

Côtes du Vivarais : Village de Saint-Montant, (A.O.C./A.O.P.)	23
Les Vins de pays de l'Ardèche	23

## Les côtes du Rhône Septentrionales et Méridionales - Blancs

A.O.C. Saint Péray	26
A.O.C. Saint -Joseph	26
A.O.C. Crozes-Hermitage	26
A.O.C. Condrieu	26
A.O.C. Hermitage	26
A.O.C. Châteauneuf-du-Pape	26

## Les côtes du Rhône Septentrionales & Méridionales - Blancs

A.O.C. Saint-Péray (A.O.C./A.O.P.)	27
Saint -Joseph (A.O.C./A.O.P.)	27
Crozes-Hermitage (A.O.C./A.O.P.)	27
Lirac (A.O.C./A.O.P.)	27
Condrieu (A.O.C./A.O.P.)	27
Hermitage (A.O.C./A.O.P.)	27
Châteauneuf -du-Pape (A.O.C./A.O.P.)	27

## Côteaux de l'Ardèche, vins de pays & Vin de France - Blancs

Côteaux de l'Ardèche (I.G.P.)	29
Côteaux de l'Ardèche (I.G.P.) Mono-cépage : Viognier	29
Côteaux de l'Ardèche (I.G.P.) Mono-cépage : Chardonnay	29

## Les côtes du Vivarais & vins de pays - Rosés

Les Vins de pays de l'Ardèche	33
Méditerranée (I.G.P.) - Rosé.	33

## Champagnes

Les Champagnes	37
----------------	----



LES VINS AU VERRE  
NOS COUPS DE CŒUR

## LES VINS AU VERRE

### ROUGE

10 CL

Vin de France Fontaury, Domaine La Grange Bartas, Jérôme Jouret 2013	4 €
Coteaux de l'Ardèche (I.G.P.) Chatus, Domaine du Grangeon, Reynouard C., 2007	6 €
Crozes- Hermitage (A.O.C./A.O.P.) Château de Curson, Domaine de Pochon, 2011	6 €
Saint -Joseph. (A.O.C./A.O.P.) Ro Rée, Domaine Louis Cheze, 2013	6 €
Collines Rhodaniennes (I.G.P.) Intuition, Nicolas Badel, 2011	7 €

### BLANC

10 CL

Coteaux de l'Ardèche (I.G.P.) Cave Vinum MMXIV, Mas Libian, 2014	4 €
Coteaux de l'Ardèche (I.G.P.) Vendanges d'Octobre, Les Vignerons Ardéchois, 2013	6 €
Crozes- Hermitage (A.O.C./A.O.P.) Alain Graillot, 2013	5 €
Saint -Joseph. (A.O.C./A.O.P.) Domaine Etienne Bécheras, 2011	5 €
Santenay (A.O.C./A.O.P.) Clos de Malte, Louis Jadot, 2011	7 €

## NOS COUPS DE CŒUR ~ ROUGES

BEAUJOLAIS VILLAGE (A.O.C./A.O.P.)	
1947, Domaine Thulon, 2010	30 €
FAUGÈRES (A.O.C./A.O.P.)	
Transhumance, 2012	32 €
COLLIOURE. (A.O.C./A.O.P.)	
Cuvée Magenca, Domaine Madeloc, 2009	43 €
CROZES- HERMITAGE (A.O.C./A.O.P.)	
Domaine Raymond Roure, 2011	56 €
SAINT -JOSEPH. (A.O.C./A.O.P.)	
La Tour Joviac, Etienne Becheras, 2011	32 €
COLLINES RHODANIENNES (I.G.P.)	
Intuition, Nicolas Badel, 2011	45 €
COTEAUX DE L'ARDÈCHE (I.G.P.) CHATUS.	
Magnum, Chatus, Domaine du Grangeon, Reynouard C., 2007	90 €

## NOS COUPS DE CŒUR ~ BLANCS

ALSACE (A.O.C./A.O.P.)	
Pinot Blanc, Domaine de l'Oriel, 2013	28 €
Riesling, Cuvée Z, Domaine de l'Oriel, 2011	42 €
Gewurztraminer, Cuvée Claire, Domaine de l'Oriel, 2009	60 €
CÔTES DU JURA (A.O.C./A.O.P.)	
Les Varrons, Domaine Labet, 2008	30 €
Fleur de Marne En Chalase 2010	40 €
SANTENAY (A.O.C./A.O.P.)	
Clos de Malte, Louis Jadot, 2011	50 €
SAINT -JOSEPH (A.O.C./A.O.P.)	
Lombard (marsanne), Domaine Cuilleron, 2013	52 €
VIN DE FRANCE	
Viognier Les Contours de Deponcins, François Villard, 2012	36 €



LES CÔTES DU RHÔNE  
SEPTENTRIONALES & MÉRIDIONALES.  
LES CÔTES DU VIVARAIS  
& VINS DE PAYS.  
LES DEMI -BOUTEILLES.

LES CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES & MÉRIDIONALES  
LES CÔTES DU VIVARAIS & VINS DE PAYS - LES DEMI -BOUTEILLES

CROZES- HERMITAGE (A.O.C./A.O.P.) - ROUGE.

Les Meyssonniers, Chapoutier, 2012	37,5 cl	16 €
Les Jalets, Jaboulet, 2010	37,5 cl	15 €
Les Galets, domaine des Hauts Châssis, 2012	37,5 cl	20 €
Curson, Domaine Pochon 2013	37,5 cl	20 €
Les trois chênes, Domaine Darnaud, 2011	37,5 cl	20 €
Domaine Thalabert, 2007	37,5 cl	25 €

SAINT -JOSEPH (A.O.C./A.O.P.) - ROUGE.

Deschamps, Chapoutier 2013	37,5 cl	18 €
Domaine Vallet, 2013	37,5 cl	16 €
Ro rée, Domaine J-L Chèze, 2013	37,5 cl	18 €

GIGONDAS (A.O.C./A.O.P.) - ROUGE.

La cave de Gigondas	37,5 cl	18 €
---------------------	---------	------

COTEAUX DE L'ARDÈCHE (I.G.P.)- ROUGE.

Syrah, Domaine du Grangeon, 2011	50 cl	12 €
Cuvée Bergougnou, merlot + cabernet, Domaine du Grangeon, 2011	50cl	10 €
Chatus, Domaine du Grangeon, 2012	50cl	19 €



LES CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES & MÉRIDIONALES  
LES CÔTES DU VIVARAIS & VINS DE PAYS - LES DEMI -BOUTEILLES

**SAINT JOSEPH (A.O.C./A.O.P.) - BLANC**

Ro Réé, 2013	37,5 cl	23 €
--------------	---------	------

**CROZES-HERMITAGE (A.O.C./A.O.P.) - BLANC**

Château de Curson, Domaine de Pochon, 2013	37,5 cl	18 €
Mule Blanche, Jaboulet, 2012	37,5 cl	20 €

**COTEAUX DE L'ARDÈCHE (I.G.P.)- BLANC.**

Chardonnay, Terre d'amandier, Les Vignerons Ardèchois	50 cl	10 €
Viognier, Domaine du Grangeon, 2012	50 cl	14 €

**COTEAUX DE L'ARDÈCHE (I.G.P.)- ROSÉ.**

La Colomberaie, Domaine du Colombier, 2013 (Gris de Grenache)	50 cl	10 €
---	-------	------

**MÉDITERRANÉE (I.G.P.) - ROSÉ.**

Triennes, 2013	50 cl	12 €
----------------	-------	------

**LES VINS MCELLEUX.**

Coteaux de l'Ardèche (I.G.P.) Vendanges d'Octobre, Les Vignerons Ardèchois, 2013	50 cl	18 €
I.G.P. Côteaux de l'Ardèche, Cuvée Grangeon, Grains passerillés blancs, 2011*	37,5 cl	25 €
I.G.P. Côteaux de l'Ardèche, Cuvée mon coeur, passerillés rouges, 2011*	50 cl	22 €
I.G.P. Côteaux de l'Ardèche, Cuvée mon coeur, passerillés rouges, 2012*	50 cl	20 €
I.G.P. Côteaux de l'Ardèche, Grains d'Ambre, Viognier d'Automne, D Salel 2011	50 cl	20 €
A.O.C. Condrieu, Les Ayguets, Y. Cuilleron, (liquoreux), 2004*	50 cl	90 €
A.O.C. Condrieu, Les Ayguets, Y. Cuilleron, (liquoreux), 2007	50 cl	90 €
A.O.C. Condrieu, Les Ayguets, Y. Cuilleron, (liquoreux), 2009	50 cl	85 €
A.O.C. Condrieu, Les Ayguets, Y. Cuilleron, (liquoreux), 2010	50 cl	80 €

**VIN DE LIQUEUR**

I.G.P. Côteaux de l'Ardèche, Grenyuls, Grenache, D Salel 2011*	50 cl	31 €
--	-------	------



LES CÔTES DU RHÔNE  
SEPTENTRIONALES & MÉRIDIONALES .  
LES CÔTES DU VIVARAIS & VINS DE PAYS.  
ROUGES.

## LES CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES

### A.O.C. CROZES-HERMITAGE.

Cette appellation, couvrant des terrains moins difficiles à cultiver que ceux de l'Hermitage, s'étend sur onze communes environnant Tain-l'Hermitage. C'est le plus grand vignoble des appellations septentrionales : la superficie de production est de 1 238 ha pour 61 000 hl. Les sols, plus riches que ceux de l'Hermitage, donnent des vins moins puissants, fruités et à boire jeunes, de 1 à 5 ans sauf pour quelques grands domaines. Les rouges sont souples et aromatiques.

### A.O.C. SAINT-JOSEPH

Sur la rive droite du Rhône, dans le département de l'Ardèche, l'appellation Saint-Joseph s'étend sur vingt-trois communes de l'Ardèche et trois de la Loire et totalise 900 ha. Les coteaux sont constitués de pentes granitiques rudes, issus de Syrah, les Saint-Joseph sont élégants, fins, relativement légers et tendres, avec des arômes subtils de framboise, de poivre et de cassis. Il est conseillé de les boire assez jeunes (1 à 5 ans).

### A.O.C. CORNAS.

En face de Valence l'appellation (93 ha) s'étend sur la seule commune de Cornas. Les sols, en pente assez forte, sont composés d'arènes granitiques, maintenues en place par des murets. Le Cornas est un vin rouge viril, charpenté, qu'il faut faire vieillir au moins trois années afin qu'il puisse exprimer ses arômes fruités et épicés.

### A.O.C. CÔTE RÔTIE.

Situé à Vienne, sur la rive droite du Rhône, c'est le plus ancien vignoble de la vallée du Rhône. Il représente 200 ha de production. La vigne est cultivée sur des coteaux très abrupts. Le sol est le plus schisteux de la région. Les vins sont uniquement des rouges, obtenus à partir du cépage syrah, mais aussi du viognier (minimum 20%). Le vin de la Côte rôtie est d'un rouge profond, et offre un bouquet délicat, fin à dominante de framboise et d'épices, avec une touche de violette. D'une bonne structure, tannique et très long en bouche.

### A.O.C. HERMITAGE.

Le coteau de l'Hermitage, très bien exposé au sud, est situé au nord-est de Tain-l'Hermitage. L'appellation couvre environ 131 ha. Le massif de Tain est constitué à l'ouest d'arènes granitiques, terrain idéal pour la production de vins rouges. L'hermitage rouge est un très grand vin tannique, extrêmement aromatique, qui demande un vieillissement de cinq à dix ans, voire vingt ans, avant de développer un bouquet d'une richesse et d'une qualité rares.

## LES CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES - ROUGES

<b>CROZES- HERMITAGE (A.O.C./A.O.P.)</b>	<b>75 CL</b>
Esquisse, Domaine des Hauts Châssis, 2012	26 €
Les Jalets, Jaboulet, 2011	28 €
Les Meyssoniers, Chapoutier (Bio), 2013	28 €
Vieilles Vignes, domaine des Murinais, 2011	€
Château de Curson, Domaine de Pochon, 2011	37 €
Domaine Alain Graillot, 2013	37 €
Les Trois Chênes, Domaine Emmanuel Darnaud, 2011	37 €
Domaine de Thalabert, 2006*	65 €
Domaine de Thalabert, 2010	58 €
Domaine de Thalabert, 2011	52 €
Domaine Raymond Roure, 2001*	90 €
Domaine Raymond Roure, 2009	84 €
Domaine Raymond Roure, 2011	56 €
<b>SAINT -JOSEPH. (A.O.C./A.O.P.)</b>	
Méribets, domaine, Domaine Vallet, 2013	28 €
La Tour Joviac, Etienne Becheras, 2011	32 €
Le Grand Pompée, Jaboulet, 2012	32 €
Deschants, Chapoutier, 2013	33 €
Silice, Coursodon, 2012	35 €
Ro Réé, Domaine Louis Cheze, 2013	35 €
Courbis, 2012	35 €
Cuvée de la Belive, Domaine Boissonnet, 2012	48 €
Domaine Pierre Gonon 2012	54 €
L'Olive, Coursodon, 2012	54 €
<b>CORNAS (A.O.C./A.O.P.)</b>	
Courbis, 2013	50 €
Les Ruchers, domaine Colombo, 2010	126 €
La louvée, Domaine Colombo, 2003*	120 €
La louvée, Domaine Colombo, 2004*	120 €
La louvée, Domaine Colombo, 2005*	120 €
<b>CÔTE RÔTIE (A.O.C./A.O.P.)</b>	
Côtes brune et blonde, E Guigual, 2007*	80 €
Les Bécasses, 2011	100 €
Domaine Pierre Gaillard, 2009*	90 €
Domaine Pierre Gaillard, 2013	80 €
Le Galet Blanc, Domaine François Villard, 2012	90 €
<b>HERMITAGE (A.O.C./A.O.P.)</b>	
Monier de la Sizeranne, Chapoutier, 1999 (bio)*	110 €
Monier de la Sizeranne, Chapoutier, 2003 (bio)	100 €
La Petite Chapelle, Jaboulet, 2006*	150 €
La Petite Chapelle, Jaboulet, 2009	140 €
La Petite Chapelle, Jaboulet, 2010	133 €

## A.O.C. GIGONDAS,

Au pied des Dentelles de Montmirail, le célèbre vignoble de Gigondas, ne couvre que la commune du même nom, il est constitué d'une série de coteaux et de vallonnements. La vocation viticole de l'endroit est très ancienne, mais son réel développement date du XIV<sup>e</sup> s. sous l'impulsion d'Eugène Raspail. Les caractéristiques du sol et son climat font que les vins de Gigondas sont des rouges à forte teneur en alcool, puissants, charpentés et bien équilibrés, tout en présentant une finesse aromatique où se mêlent réglisse, épices et fruits à noyau. Ils mûrissent lentement et peuvent garder leurs qualités pendant de nombreuses années.

## A.O.C. CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Le territoire de production de l'appellation, la première à avoir défini légalement ses conditions de production en 1931, s'étend sur la quasi-totalité de la commune qui lui a donné son nom et sur certains terrains de même nature des communes limitrophes. Son originalité provient de son sol, formé notamment de vastes terrasses de hauteurs différentes, recouvertes d'argile rouge mêlée à de nombreux cailloux roulés. Les cépages sont divers, avec prédominance du grenache, de la syrah, du mourvèdre et du cinsault. Les Châteauneuf-du-pape ont toujours une couleur très intense. Ils seront mieux appréciés après un vieillissement qui varie en fonction des millésimes. Amples, corsés et charpentés, ce sont des vins au bouquet puissant et complexe.

## LES CÔTES DU RHÔNE MÉRIDIONALES ~ ROUGES

<b>A.O.C. CÔTES DU RHÔNE</b>	
Khazan, Mas Libian, 2013	21 €
<b>CÔTES DU RHÔNES VILLAGE (A.O.C./A.O.P.)</b>	
<b>RASTEAU (A.O.C./A.O.P.)</b>	
Domaine des Escaravailles, 2012	16 €
<b>CAIRANNE (A.O.C./A.O.P.)</b>	
Réserve des Seigneurs, Oratoire Saint Martin, 2012	26 €
<b>VACQUEYRAS (A.O.C./A.O.P.)</b>	
Vielles vignes, Domaine de Monardière, 2011	40 €
<b>LIRAC (A.O.C./A.O.P.)</b>	
La reine des bois, Domaine de la Mordorée, 2012	40 €
<b>GIGONDAS (A.O.C./A.O.P.)</b>	
Brut de foudre, cave de Gigondas, 2012	41 €
Signature, cave de Gigondas, 2010	34 €
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (A.O.C./A.O.P.)</b>	
Château de Beaucastel, Domaine Perrin, 1988*	200 €
Château de Beaucastel, Domaine Perrin, 2007*	150 €
Château de Beaucastel, Domaine Perrin, 2011	126 €
Les Cèdres, Jaboulet, 2006	60 €
Château La Nerthe, 2008	70 €





## CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE, VINS DE PAYS & VIN DE FRANCE - ROUGES

### CÔTES DU VIVARAIS : VILLAGE DE SAINT-MONTANT, (A.O.C./A.O.P.)

Domaine Gallety, 2012	32 €
Syrare, Domaine Gallety, 2011	78 €

### CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE (I.G.P.)

Cuvée Lablacheyrette, syrah + chatus, Domaine du Grangeon, 2012	22 €
Cuvée Bergougnou, merlot + cabernet, Domaine du Grangeon, 20	16 €
Le Cab' des Acolytes, Domaine des Accoles, 2013 (Bio)	22 €

CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE (I.G.P.) MONO-CÉPAGE : SYRAH (raisin à petites baies noir bleuté à la peau fine, qui donne un vin coloré, astringent, alcoolique avec une note très agréable, rappelant la violette).

Syrah, vinifiée en fût, Domaine du Grangeon, 2012	18 €
---	------

CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE (I.G.P.) MONO-CÉPAGE : CHATUS (cépage ancien de l'Ardèche, remis au goût du jour, il donne un vin très aromatique).

Chatus, Domaine du Grangeon, Reynouard C., 2012	30 €
---	------

### ARDÈCHE (I.G.P.) MONO-CÉPAGE PINOT NOIR

Pinot noir, Les Vignerons Ardèchois, 200	15 €
--	------

### COLLINES RHODANIENNES (I.G.P.)

Intuition, Nicolas Badel, 2011	45 €
--------------------------------	------

### VIN DE FRANCE

Les Amouriers, Domaine La grange Bartas, Jérôme Jouret 2012	20 €
Fontaury, Domaine La grange Bartas, Jérôme Jouret 2011	20 €
Fontaury, Domaine La grange Bartas, Jérôme Jouret 2013	20 €
La Chapelle, Domaine des Accoles (Bio) 2012	22 €



LES CÔTES DU RHÔNE  
SEPTENTRIONALES & MÉRIDIONALES.  
LES CÔTES DU VIVARAIS & VINS DE PAYS.  
BLANCS.

# LES CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES ET MÉRIDIONALES

## A.O.C. SAINT PÉRAY

En face de Valence l'appellation (62 ha) s'étend sur la seule commune de Saint-Péray. Un micro-climat relativement froid et des sols plus riches que dans le reste de la région sont favorables à la production de vins plus acides, secs et moins riches en alcool, remarquablement bien adaptés à l'élaboration de blanc de blancs par la méthode traditionnelle. C'est d'ailleurs la principale production de l'appellation, et l'un des meilleurs vins effervescents de France.

## A.O.C. SAINT-JOSEPH

Sur la rive droite du Rhône, dans le département de l'Ardèche, l'appellation Saint-Joseph s'étend sur vingt-trois communes de l'Ardèche et trois de la Loire et totalise 900 ha. Les coteaux sont constitués de pentes granitiques rudes, issus de syrah, les Saint-Joseph sont élégants, fins, relativement légers et tendres, avec des arômes subtils de framboise, de poivre et de cassis. Il est conseillé de les boire assez jeunes (1 à 5 ans).

## A.O.C. CROZES-HERMITAGE

Cette appellation, couvrant des terrains moins difficiles à cultiver que ceux de l'Hermitage, s'étend sur onze communes environnant Tain-l'Hermitage. C'est le plus grand vignoble des appellations septentrionales : la superficie de production est de 1 238 ha pour 61 000 hl. Les sols, plus riches que ceux de l'Hermitage, donnent des vins moins puissants, fruités et à boire jeunes, de 1 à 5 ans sauf pour quelques grands domaines. Les blancs sont secs et frais, légers en couleur, à l'arôme floral.

## A.O.C. CONDRIEU

Le vignoble est situé à 11 km au sud de Vienne, sur la rive droite du Rhône, sur des sols granitiques. Seuls les vins provenant uniquement du cépage viognier peuvent bénéficier de l'appellation. L'aire d'appellation répartie sur sept communes et trois départements dont l'Ardèche (102 ha). Ces caractéristiques contribuent à donner au Condrieu une image de vin très rare. Blanc, il est riche en alcool, gras, souple mais avec de la fraîcheur. Très parfumé, il exhale des arômes floraux. Un vin à boire jeune mais pouvant vieillir.

## A.O.C. HERMITAGE

Le coteau de l'Hermitage, très bien exposé au sud, est situé au nord-est de Tain-l'Hermitage. L'appellation couvre environ 131 ha. Le massif de Tain est constitué à l'ouest d'arènes granitiques, terrain idéal pour la production de vins rouges L'Hermitage blanc (cépage roussanne et surtout marsanne) est un vin très fin, peu acide, souple, gras et très parfumé. Il peut être apprécié dès la première année, mais atteindra son plein épanouissement après un vieillissement de cinq à dix ans.

## A.O.C. CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Le territoire de production de l'appellation, la première à avoir défini légalement ses conditions de production en 1931, s'étend sur la quasi-totalité de la commune qui lui a donné son nom et sur certains terrains de même nature des communes limitrophes. Son originalité provient de son sol, formé notamment de vastes terrasses de hauteurs différentes, recouvertes d'argile rouge mêlée à de nombreux cailloux roulés. Les cépages sont divers, avec prédominance du grenache, de la syrah, du mourvèdre et du cinsault. Les Châteauneuf-du-pape blancs produits en petite quantité savent cacher leur puissance par leur saveur et la finesse de leurs arômes.

## LES CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES & MÉRIDIONALES - BLANCS

### A.O.C. SAINT-PÉRAY (A.O.C./A.O.P.)

Marsanne, Domaine Chaboud, 20 Version Longue, François Villard, 2012 Roussane, Domaine Tunnel,	46 €
Thiers, pétillant	28 €

### SAINT -JOSEPH (A.O.C./A.O.P.)

Domaine Etienne Bécheras, 2011	32 €
Domaine Courbis, 2014	35 €
Silice, Coursodon, 2009*	€
Ro Rée, Domaine Chèze, 2013	38 €
Lombard (marsanne), Domaine Cuilleron, 2013	52 €
Les Oliviers, Domaine Pierre Gonon 2012*	60 €

### CROZES-HERMITAGE (A.O.C./A.O.P.)

Château de Curson, Domaine de Pochon, 2011	30 €
Château de Curson, Domaine de Pochon, 2012	30 €
Les Meyssonnières, Chapoutier (Bio), 2011	30 €
Alain Graillot, 2013	35 €
La Mule blanche, Jaboulet, 2012	43 €
Domaine Raymond Roure, 1999*	120 €

### LIRAC (A.O.C./A.O.P.)

La reine des bois, Domaine de la Mordorée, 2012*	40 €
--	------

### CONDRIEU (A.O.C./A.O.P.)

Guigal, 2012	72 €
Le Grand Vallon, François Villard, 2012	76 €
Les Chaillets, Y. Cuilleron, 2007*	100 €
Les Chaillets, Y. Cuilleron, 2009*	100 €
Les Chaillets, Y. Cuilleron, 2010*	90 €
Les Chaillets, Y. Cuilleron, 2013	85 €

### HERMITAGE (A.O.C./A.O.P.)

Chante-Alouette, Chapoutier, 1990 (Bio)*	140 €
Chante-Alouette, Chapoutier, 1994 (Bio)*	130 €
Chante-Alouette, Chapoutier, 1995 (Bio)*	120 €
Chante-Alouette, Chapoutier, 2012 (Bio)	105 €

### CHÂTEAUNEUF -DU-PAPE (A.O.C./A.O.P.)

Beaucastel, 2007	105 €
Château la Nerthe, 2011	75 €



## CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE, VINS DE PAYS & VIN DE FRANCE - BLANCS

### CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE (I.G.P.)

Galinette, Benoit Salel, 2012	20 €
Cave Vinum MMXIV, Mas Libian, 2014	23 €

### CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE (I.G.P.) MONO-CÉPAGE : VIOGNIER (cépage peu fertile, qui doit être conduit à long bois, il donne un vin blanc de grande qualité et odorant)

Viognier, Les Vignerons Ardéchois,	16 €
Cuvée du champ de la Fare, Viognier, A. Dumarcher,	16 €
Viognier en fût, Domaine du Grangeon, Reynouard C, 2013	21 €
Vendanges d'Octobre, moelleux, Les Vignerons Ardéchois, 20	28 €

### CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE (I.G.P.) MONO-CÉPAGE : CHARDONNAY (Cépage blanc de grande qualité, donne des vins fins et aromatiques)

Chardonnay, Les Vignerons Ardéchois,	15 €
Chardonnay, Louis Latour,	16 €
Chardonnay, Grand Ardèche, Louis Latour,	21 €
Chardonnay, Domaine de Grangeon, 2012	21 €

### VIN DE FRANCE

Viognier moelleux Cuvée Saint Giraud Automne, Jérôme Jouret, 2012	30 €
Ivraie (nature), Jérôme Jouret, 2012	20 €
Viognier Les Contours de Deponcins, François Villard, 2012	36 €





LES CÔTES DU RHÔNE.  
LES CÔTES DU VIVARAIS & VINS DE PAYS.  
ROSÉS.



## LES CÔTES DU VIVARAIS & VINS DE PAYS - ROSÉS

### LES VINS DE PAYS DE L'ARDÈCHE

Domaine du Colombier, Réserve Gris de Grenache, Vieilles Vignes, 2013	16 €
Domaine du Grangeon, Reynouard C., 2013	17 €

### TAVEL (A.O.C./A.O.P.)

Domaine de la Mordorée, 2013	28 €
------------------------------	------

### MÉDITERRANÉE (I.G.P.) - ROSÉ.

Triennes, 2013	12 €
----------------	------



CHAMPAGNES  
& MÉTHODES CHAMPENOISES.



## CHAMPAGNES

LES CHAMPAGNES		75 cl
Gosset, Grande Réserve		62 €
Gosset, Grande Réserve Rosé		70 €
Taittinger, Prestige		70 €
Taittinger, rosé		90 €
Veuve Clicquot Ponsardin		70 €
Ruinnard		80 €
Gosset, Grande Réserve	37,5 cl	36 €
Taittinger, Prestigee	37,5 cl	38 €