Hotel d'Angleterre
GENEVA

Carte des vins

THE
RED CARNATION
HOTEL COLLECTION

INDEX

Bouchard Finlayson – 'A Boutique Vineyard' Awards	3
Les vins du domaine Bouchard Finlayson - Afrique du Sud	5
Notre sélection de vins au verre	6
Nos vins d'Exceptions	7
Les Champagnes	8
Les Champagnes rosés	8
Les grands flacons de Champagne	8
Les vins blancs de Suisse	9
Les vins rouges de Suisse	10
Les vins blancs de France	11
Bourgogne	11
Alsace	12
Loire / Savoie / Vallée du Rhône	13
Les vins rouges de France	14
Bourgogne	14
Bordeaux	16
Alsace / Vallée du Rhône / Languedoc-Roussillon	18
Les vins blancs d'Italie	19
Les vins rouges d'Italie	20
Les vins rosés	21
Les vins moelleux de France	21
Les vins moelleux d'Italie	21
Les vins moelleux de Suisse	21

Tous nos vins sont d'appellations d'origines (AOP, DOC, District, etc.) et de contenance 75 cl, sauf indications contraires

BOUCHARD FINLAYSON
A BOUTIQUE VINEYARD

Les vins Bouchard Finlayson – Hôtel d'Angleterre

Boutique Hôtel – Boutique Wineyard

Une passion commune pour la qualité.

Voici une sélection de trois des créations de Peter Finlayson :

Chardonnay « Sans Barrique » 2019

MILLESIME : Une récolte précoce sans précédent, à partir du 18 février, a posé de sérieux problèmes logistiques à la cave, car nous étions encore fortement impliqués dans la cueillette du Sauvignon Blanc et du chardonnay cultivé dans le domaine. La récolte de ces raisins, généralement de petites baies, s'est terminée au cours de la première semaine de mars, alors que nous ne commencions historiquement qu'à échantillonner les vignobles. Les niveaux de culture normaux et même la maturation des feuilles de fruits généralement excellentes conditions climatiques ou les années sèches précédentes à blâmer pour cet événement.

VINIFICATION : Un avantage majeur de notre relation de longue date avec le producteur, qui principalement ferme des pommes, reçoit un camion de raisins réfrigérés, tôt le matin. Les grappes sont pressées et transférées dans le réservoir pour une décantation à froid pendant 36 heures. Seul le jus clarifié est fermenté en acier inoxydable, où une fermentation longue et fraîche encourage le développement d'une gamme complète de saveurs. Le vin ne subit pas de fermentation malolactique, ajoutant encore à son attrait frais, avec une période de maturation de 6 mois « sur lie » construisant un élément riche dans le palais.

NOTES DE DEGUSTATION : Finesse en bouteille, Délicates notes de pommes vertes, d'umami et de silex. La densité sans effort recouvre le palais à l'entrée et concentre son énergie vers la finition.

ACCORDS METS : Une autre offre polyvalente, tout aussi adaptée aux apéritifs qu'au plat principal comme du poisson grillé ou poché avec du beurre et du persil. Moules marinières, fromage de chèvre ou un légume lisse.

Sauvignon Blanc 2021, Bouchard Finlayson

MILLESIME : On a déjà remarqué comment le temps, lors des derniers millésimes impairs, semble se comporter au profit des vignerons locaux. 2021 a suivi ce schéma de 2019, 2017 et 2015. Les rendements ont beaucoup varié entre les cultivations et mis à part une grosse pluie survenu le 14 mars, des conditions sèches et fraîches ont régné lors de la cueillette. La maturité a surpassé l'accumulation de sucre dans les baies, ce qui a donné des jus avec un faible potentiel alcoolique et des acidités naturelles équilibrées.

VINIFICATION : Un total de sept vignobles du domaine, plantés à la fois sur des schistes argileux et sur la montagne de la Table, contribuent à ce vin. Les vendanges plus précoces offrent une nouvelle épine dorsale au mélange, tandis que ceux qui ont mûri donnent plus de saveur et de remplissage en bouche et de générosité. Dès que les raisins sont livrés à la cave, ils sont foulés, égrappés et légèrement pressés. Après une fermentation longue et fraîche, le développement textural est favorisé par une période importante d'élevage sur lies.

NOTES DE DEGUSTATION : Bouquet séduisant de fruits tropicaux, de citron et d'une légère note de cassis. L'attaque est suave et accueillante avec un noyau sec et raffiné accentué par un ascenseur rafraîchissant. La complexité minérale en couches laisse une impression durable.

ACCORDS METS : Vin idéal pour les poissons blancs aux notes d'agrumes, salades, crevettes et fruits de mer.

"Hannibal" 2019 Bouchard Finlayson

MILLESIME : Historiquement, les raisins Shiraz utilisés dans cet assemblage provenaient d'un producteur voisin – donc toujours d'origine de la vallée d'Hemel-en-Aarde, mais pas d'un vin du domaine. Notre propre vignoble de Shiraz, planté en 2015, a produit un magnifique raisin en 2018 et est heureusement inclus dans ce vin. Une maturation saine a été apportée par des journées modérément chaudes et des conditions principalement sèches. Les quelques intermittents, les averses de pluie, qui n'étaient pas rares en février, ont été bien accueillies pour aider le vignoble au-dessus de la ligne d'arrivée.

VINIFICATION : Une fois que chaque vignoble est cueilli, refroidi, trié et transféré dans diverses cuves de fermentation, la fermentation est activée par l'ajout d'une culture de levure, originaire d'un vignoble biologique de Stellenbosch, offrant une expression et individualité à chaque parcelle. Après avoir passé au moins deux semaines sur les peaux, chaque lot a été pressé et transféré dans des fûts de chênes Français, dont 24 % étaient neufs. Après près d'un an en fût, un assemblage final a été atteint grâce à de nombreux échantillons de dégustation représentatifs. Ce mélange a été transféré dans le réservoir et mis en bouteille après une période de repos de deux mois.

NOTES DE DEGUSTATION : La cerise séchée, la mûre et la note de viande salée soutenues par un noyau de tabac et d'olive verte. Une prise en mi-palais attrayante est contrebalancée par l'acidité rafraîchissante laissant entendre que la patience sera grandement récompensée. Complexe et long. Dégustez maintenant jusqu'en 2028.

ACCORDS METS : Hannibal est un match extrêmement polyvalent pour une gamme de plats, mais il fonctionne surtout bien avec la cuisine indienne et autre cuisine épicée. Associez-le à un Biryani aux légumes du Cap, fruits de mer mauriciens, fromage au lait de chèvre servi sur du pain brioché.

Les Vins du domaine Bouchard Finlayson

Les Vins Blancs

Cape South Coast WO

Bouchard Finlayson, "Blanc de Mer"	2021	85.-
Chardonnay, Bouchard Finlayson, "Sans Barrique"	2020	105.-

Overberg District

Chardonnay, Bouchard Finlayson, "Crocodile's Lair"	2020	105.-

Hemel-En-Aarde Valley Ward

Chardonnay, Bouchard Finlayson, "Missionvale"	2021	110.-

Walker Bay District

Sauvignon Blanc, Bouchard Finlayson	2022	105.-
Sauvignon Blanc, Bouchard Finlayson, Réserve	2018	110.-

Les Vins Rouges

Walker Bay District

Bouchard Finlayson "Hannibal"	2019	145.-

Hemel-En-Aarde Valley Ward

Bouchard Finlayson "Galpin Peak", Pinot Noir	2020	150.-
Bouchard Finlayson "Galpin Peak", Tête de Cuvée	2006	310.-
Bouchard Finlayson "Galpin Peak", Tête de Cuvée	2003	310.-
Bouchard Finlayson "Galpin Peak", Tête de Cuvée	2000	320.-
Magnum Bouchard Finlayson "Galpin Peak", Tête de Cuvée	2000	650.-

Les Champagnes au Verre (1dl)

Ruinart « R », Brut		25.-
Ruinart Rosé, Brut		36.-
Ruinart Blanc de Blancs, Brut		38.-

Les Vins Blancs au Verre (1dl)

Afrique du Sud

Walker Bay District, Sauvignon Blanc « Réserve », Bouchard Finlayson	2018	19.-

Suisse

AOC Genève, Domaine des Lolliets,Chasselas	2022	18.-

France

AOC Pouilly-Fuissé, Tête de Cru « Les Perrières », Domaine Ferret	2020	25.-

Aux Surprises du Sommelier…	20.-

Les Vins Rouges au Verre (1dl)

Afrique du Sud

Walker Bay District, « Hannibal », Bouchard Finlayson	2019	25.-

Suisse

AOC Genève, Domaine des Trois Etoiles « Amprô »	2021	21.-

France

La Goulée by Cos d'Estournel, 3ème vin du Château	2016	25.-

Maroc

Domaine des Ouled Thaleb « Tandem », A. Graillot	2021	22.-

Aux Surprises du Sommelier...	20.-

Le Vin Rosé au Verre (1dl)

France

AOC Côtes de Provence, Whispering Angel	2022	19.-

Les Vins Moelleux au Verre (1dl)

Suisse

AOC Genève, Domaine des abeilles d'or « Douceur d'Automne »	2020	24.-

Italie

DOCG Recioto Della Valpolicella Classico « Le Quare », Gamba	2015	33.-

Nos Grands Crus

France		
AOC Clos des Lambrays, Domaine des Lambrays	2011	1030.-
AOC La Grande Rue Grand Cru, Domaine François Lamarche, Monopole	2016	1900.-
AOC Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Amoureuses » Domaine Fourrier	2016	1900.-
AOC Echézeaux Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti	2011	7400.-
AOC La Tâche Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti	1990	8500.-
AOC La Tâche Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti	1998	12500.-
AOC L'Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave	2011	1200.-
AOC Pauillac, Château Latour, 1er Grand Cru Classé	2014	2400.-
AOC Pauillac, Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	2008	2500.-
AOC Pauillac, Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	2006	2700.-
AOC Pauillac, Château Lafite-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	2000	3000.-
Château Lafite-Rothschild, 1er Grand Cru Classé	2006	3250.-
AOC Pomerol, Pétrus	2009	7500.-
AOC Pomerol, Pétrus	2000	6500.-
AOC Saint-Emilion, Château Cheval Blanc, 1er Grand Cru Classé A	2010	3500.-
AOC Sauternes, Château D'Yquem, 1er Grand Cru Classé	2008	1200.-
AOC Sauternes, Château D'Yquem, 1er Grand Cru Classé	1929	8100.-
Italie		
DOCG Barbaresco "Costa Russi" Angelo Gaja	2016	1300.-
DOCG Barbaresco "Sori San Lorenzo" Angelo Gaja	2014	1150.-
IGT Toscane, Masseto, Tenuta dell'Ornellaia	2012	1550.-
IGT Toscane, Masseto, Tenuta dell'Ornellaia	1995	2500.-
IGT Toscane, Solaia, Marchesi Antinori	2009	1100.-

Les Champagnes

Les AOC Champagnes Blancs

Ruinart « R » Brut	N.M	160.-
Ruinart Blanc de Blancs, Brut	N.M	280.-
Pierre Gerbais, « Champ Viole », Extra-Brut	N.M	250.-
Vouette & Sorbée, « Blanc d'Argile », Brut Nature	N.M	295.-
Bollinger "La Grande Année", Brut	2012	430.-
Laurent-Perrier, « Grand Siècle No 25 », Brut	M.V	450.-
Krug « Grande Cuvée 170ème Edition », Brut	N.M	480.-
Dom Pérignon, Brut	2013	550.-
Dom Ruinart, Blanc de Blancs, Extra-Brut	2010	650.-
Louis Roederer « Cristal », Brut	2014	750.-
Dom Pérignon « Plénitude 2 », Brut	2004	1050.-

Les AOC Champagnes Rosés

Ruinart, Brut	N.M	225.-
Bollinger, Brut	N.M	220.-
Bruno Paillard, Brut	N.M	250.-
Laurent Perrier, Brut	N.M	250.-
Krug « 25ème Edition », Brut	N.M	1050.-
Dom Pérignon, Brut	2008	1050.-
Dom Ruinart, Brut	2007	1050.-
Louis Roederer « Cristal Rosé », Brut	2013	1380.-

Les AOC de Grands flacons de Champagne

Magnum Ruinart"R", Brut	N.M	320.-
Magnum Ruinart, Rosé, Brut	N.M	530.-
Magnum Ruinart, Blanc de Blancs, Brut	N.M	580.-
Magnum Laurent Perrier "Cuvée Rosé", Brut	N.M	550.-
Magnum Krug, "Grande Cuvée 163ème Edition", Brut	N.M	1100.-
Magnum Laurent Perrier, Grand Siècle « No 23 », Brut	M.V	1300.-
Magnum Dom Pérignon, Blanc, Brut	2010	1600.-
Magnum Dom Pérignon, Rosé, Brut	2004	2400.-
Magnum Louis Roederer « Cristal », Blanc, Brut	2009	2500.-
Magnum Louis Roederer « Cristal », Blanc, Brut	2008	3800.-
Jéroboam Ruinart, Blanc de Blancs, Brut	N.M	1500.-
Jéroboam Dom Pérignon, Blanc, Brut	2010	5500.-
Jéroboam Louis Roederer, "Cristal" Blanc, Brut	2005	5800.-

Les Vins Blancs de Suisse

AOC Canton de Genève

Domaine des Lolliets, Chasselas	2022	90.-
Domaine Les Parcelles, « Convergence »	2022	90.-
Domaine du Centaure, « Saturnales », Kerner 70cl	2021	95.-
Domaine Mermoud, Chardonnay	2021	99.-
Domaine de Chafalet, « Le Lancelot », Viognier	2019	100.-
Domaine Mermoud, Muscat	2020	105.-
Domaine Pellegrin, Grand' Cour Blanc	2022	110.-
Domaine le Grand Clos, « Iconique », Sauvignon Blanc	2020	115.-

AOC Canton de Vaud

La Côte

Maison du Moulin, « Eliott », Pinot Gris	2017	95.-
Domaine la Colombe, « Brez », Chasselas	2022	105.-

Dézaley Grand Cru

Domaine Luc Massy, « Chemin de Fer » Edition Limitée, Chasselas, 70cl	2020	160.-

AOC Canton du Valais

Marie-Thérèse Chappaz « Fendant La Liaudisaz »	2022	95.-
Domaine Excellus, Petite Arvine	2022	120.-
Denis Mercier, Petite Arvine	2021	135.-
Simon Maye, Païen	2017	145.-

DOC Tessin

Paolo Basso, Il Bianco di Chiara	2021	120.-

Les Vins Rouges de Suisse

AOC Canton de Genève

Domaine des Lolliets, « Ange Gardien », Gamay	2020	90.-
Domaine Mermoud, « Numero 3 »	2020	95.-
Domaine du Centaure, « La Cuisse de Jupiter », Cabernet 70cl	2020	100.-
Domaine des Abeilles d'Or, « Douce Noire »	2017	105.-
Domaine des Charmes, « Les Grands Charmes », Gamaret	2016	105.-
Domaine des Trois Etoiles « Amprô »	2021	110.-
Domaine Pellegrin, Gamaret	2020	120.-
Domaine les Hutins, « Bertholier »	2016	120.-
Domaine du Centaure, « Hercule » 70cl	2015	120.-
Domaine Le Grand Clos J-M Novelle, Syrah	2016	130.-

AOC Canton de Vaud

La Côte

Domaine Henri Cruchon, « Champanel Grand Cru »	2021	110.-
Maison du Moulin, « Grains de Velours »	2016	115.-
Domaine la Colombe, Pinot Noir Réserve Hors-Série	2016	140.-

AOC Canton du Valais

Domaine Valentina Andrei, Syrah	2022	120.-
Maurice Zufferey, « Rouge du Pays », Cornalin	2021	125.-
VDP Romand, MetaPhusis, « Gamay sur Granite »	2019	140.-
Marie Thérèse Chappaz, Grain Pinot « Charrat »	2022	150.-
Histoire d'Enfer, « Enfer de la Passion », Pinot Noir	2018	195.-

AOC Canton du Grison

Domaine Gantenbein, Pinot Noir	2021	455.-

Les Vins Blancs de France

Bourgogne

Chablisien

AOC Chablis Premier Cru

Domaine William Fèvre « Montée de Tonnerre »	2019	185.-

Côte de Beaune

AOC Corton-Charlemagne

Domaine Thibault Liger-Belair, « Les Languettes »	2016	610.-

AOC Meursault

Domaine Chavy-Chouet, « Clos des Corvées de Citeau » Monopole	2019	210.-
Domaine des Comtes Lafon	2019	340.-

AOC Meursault 1er Cru

Domaine Buisson-Battault, « Goutte d'Or »	2018	250.-
Château de Meursault, « Perrières »	2017	260.-

AOC Puligny-Montrachet

Domaine Joseph Colin, « Le Trezin »	2019	210.-
Domaine Leflaive	2021	410.-

AOC Chevalier-Montrachet Grand Cru

Domaine Philippe Colin	2019	1070.-

AOC Bâtard-Montrachet Grand Cru

Domaine Olivier Leflaive	2015	1180.-

AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru

Domaine Marc Morey & Fils, « Morgeot »	2019	295.-

AOC Saint-Romain

Vincent Girardin, « Sous le Château »	2019	140.-

AOC Saint Aubin 1er Cru

Domaine Morey-Blanc	2020	180.-

Les Vins Blancs de France

Bourgogne

Côte de Nuits

AOC Marsannay Blanc

Domaine Sylvain Pataille	2020	170.-

Mâconnais

AOC Pouilly-Fuissé

Domaine Ferret, Tête de Cru « Les Perrières »	2020	165.-
Maison Valette	2018	180.-

Bordeaux

AOC Grand Cru Classé de Graves

Château Malartic Lagravière	2017	195.-

Alsace

AOC Alsace

Domaine Marcel Deiss, « Engelgarten »	2017	115.-
Domaine Trimbach, « Réserve Personnelle », Pinot Gris	2013	120.-
Domaine Albert Boxler, « Brand », Pinot Gris	2018	195.-

Savoie

IGP Vin des Allobroges

Domaine des Ardoisières, « Schiste »	2016	190.-
« Quartz »	2019	285.-

Les Vins Blancs de France

Loire

Vin de France		
Domaine Didier Dagueneau, « Buisson Renard »	2019	330.-
AOC Saumur		
Domaine Guiberteau, « Brézé »	2020	225.-
AOC Sancerre		
Domaine François Cotat, « La Grande Côte »	2018	195.-

Vallée du Rhône

IGP Vaucluse		
Domaine des Tours « Clairette »	2019	105.-
AOC Condrieu		
Domaine Georges Vernay, « Les Terrasses de l'Empire »	2017	190.-
Domaine E. Guigal, « La Doriane »	2019	285.-

Languedoc Roussillon

AOC Corbières		
Domaine Maxime Magnon « La Bégou »	2020	110.-

Corse

IGP Ile de Beauté		
Domaine Sant Armettu, « Myrtus »	2021	110. -

Autour du Monde…

Maroc		
Domaine des Ouled Thaleb « Tandem », A. Graillot	2021	95.-
Liban		
Château Musar, Gaston Hochar	2017	145.-
Espagne		
DO Ribera del Duero, Vega-Sicilia “Unico”	2005	850.-
Australie		
South Australia, Penfold’s Grange “Bin 95”	2009	1400.-
Etats-Unis		
AVA Napa Valley, Screaming Eagle “Second Flight”	2014	1900.-

Les Vins Rouges de France

Bourgogne

Côte de Nuits

AOC Marsannay		
Domaine Sylvain Pataille « Les Longeroies »	2020	190.-
AOC Gevrey-Chambertin		
Domaine Heresztyn-Mazzini, « Les Songes »	2014	230.-
Domaine Heresztyn-Mazzini, « Clos Village »	2017	245.-
AOC Charmes-Chambertin Grand Cru		
Domaine Geantet-Pansiot	2017	580.-
Domaine Claude Dugat	2017	1500.-
AOC Mazoyères-Chambertin Grand Cru		
Domaine Dugat-Py	2017	1550.-
AOC Chambertin Grand Cru		
Domaine Trapet Père & Fils	2017	1750.-
AOC Morey-Saint-Denis 1er Cru		
Domaine du Clos de Tart, « La Forge de Tart »	2018	620.-
AOC Bonnes-Mares Grand Cru		
Domaine Comte Georges de Vogüe, 150 cl	2009	4700.-
AOC Chambolle Musigny 1er Cru		
Domaine Fourrier, « Les Amoureuses » Vieilles Vignes	2016	1900.-
AOC Echezeaux Grand Cru		
Domaine Georges Noëllat	2017	950.-
AOC Clos de Vougeot Grand Cru		
Domaine Méo-Camuzet, « Près le Cellier »	2017	940.-

Les Vins Rouges de France

AOC Clos des Lambrays Grand Cru		
Domaine des Lambrays	2011	1030.-
AOC La Grande Rue Grand Cru		
Domaine François Lamarche, Monopole	2016	1900.-
AOC La Tâche Grand Cru		
Domaine de la Romanée-Conti	1998	11500.-
	1990	8500.-
AOC Echezeaux Grand Cru		
Domaine de la Romanée-Conti	2012	7400.-
AOC Corton Grand Cru		
Domaine de la Romanée-Conti	2014	6500.-

Côtes de Beaune

AOC Corton Grand Cru		
Domaine Méo Camuzet « Les Perrières »	2017	840.-
AOC Pommard		
Domaine A.F Gros « Les Arvelets »	2013	410.-
AOC Monthélie-Les Duresses		
Domaine des Comtes Lafon	2020	220.-
AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru		
Domaine Marc Morey & Fils « Morgeot »	2020	180.-
AOC Santenay		
Domaine Justin Girardin « Clos Rousseau »	2016	115.-

Beaujolais

AOC Morgon		
Domaine Marcel Lapierre « Sans So2 »	2022	90.-

Les Vins Rouges de France

Bordeaux

AOC Médoc et Haut-Médoc

La Goulée by Cos d'Estournel, 3ème vin du Château Cos d'Estournel		2016	140.-
Château Sociando-Mallet, Cru Bourgeois		2017	165.-

AOC Moulis-en-Médoc

Château Chasse-Spleen, Cru Bourgeois Exceptionnel		2016	180.-

AOC Saint-Estèphe

Château Phélan Ségur, Cru Bourgeois Exceptionnel		2016	190.-
Les Pagodes de Cos, 2nd vin du Château Cos d'Estournel		2015	195.-
	150 cl	2015	395.-
Château Calon-Ségur, 3ème Grand Cru Classé		2015	460.-
Château Montrose, 2ème Grand Cru Classé		2011	480.-
Château Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru Classé		2005	690.-
Château Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru Classé		2003	690.-

AOC Pauillac

Château Pedesclaux, 5ème Grand Cru Classé		2017	170.-
Château Pontet-Canet, 5ème Grand Cru Classé		2011	370.-
Château Duhart-Milon, 4ème Grand Cru Classé		2015	385.-
Château Lynch-Bages, 5ème Grand Cru Classé		2016	620.-
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé		2008	2500.-
Château Mouton-Rothschild, 1er Grand Cru Classé		2006	2700.-
Château Latour, 1er Grand Cru Classé		2014	2400.-
Château Lafite-Rothschild, 1er Grand Cru Classé		2000	3000.-
Château Lafite-Rothschild, 1er Grand Cru Classé		2006	3250.-

AOC Saint-Julien

Château Branaire-Ducru, 4ème Grand Cru Classé		2015	220.-
Château Talbot, 4ème Grand Cru Classé		2015	330.-
Château Gruaud-Larose, 2ème Grand Cru Classé		2009	420.-
Château Leoville Las Cases, 2ème Grand Cru Classé		2017	610.-
Château Ducru-Beaucaillou, 2ème Grand Cru Classé		2009	1050.-

Les Vins Rouges de France

AOC Margaux

Brio de Cantenac Brown, 2nd vin du Château Cantenac Brown	2016	140.-
Château du Tertre, 5ème Grand Cru Classé	2016	200.-
Château Giscours, 3ème Grand Cru Classé	2016	220.-
Château Malescot Saint Exupéry, 3ème Grand Cru Classé	2015	285.-
Pavillon de Château Margaux, 2nd vin de Château Margaux	2008	790.-
Château Palmer, 2ème Grand Cru Classé	2019	950.-

AOC Graves, Pessac-Léognan

Domaine de Chevalier Rouge, Grand Cru Classé de Graves	2016	270.-
Château Smith-Haut-Laffite, Grand Cru Classé de Graves	2014	350.-
Château Haut-Bailly, Grand Cru Classé de Graves	2006	350.-
Château Pape-Clément, Grand Cru Classé de Graves	2015	350.-
Château Pape-Clément, Grand Cru Classé de Graves	2003	490.-
Château Mission Haut-Brion, Grand Cru Classé de Graves	2015	1200.-

AOC Pomerol

Château la Fleur de Gay	2015	395.-
Château Certan de May	2009	450.-
Château l'Evangile	2004	560.-
Vieux Château Certan	2011	590.-
Château la Fleur-Pétrus	2008	750.-
Château la Conseillante	2009	765.-
Pétrus	2009	7500.-
Pétrus	2000	6500.-

AOC Saint Emilion

Petit Figeac, 2nd vin du Château Figeac	2020	190.-
Château Pavie-Macquin, 1er Grand Cru Classé B	2010	350.-
Clos Fourtet, 1er Grand Cru Classé B	2008	360.-
Château Figeac, 1er Grand Cru Classé B	2010	850.-
Château Pavie, 1er Grand Cru Classé B	2010	1200.-
Château Cheval Blanc, 1er Grand Cru Classé A	2010	3500.-

Loire

AOC Côtes Roannaise

Domaine Serol « Eclat de Granite »	2022	90.-

Les Vins Rouges de France

Vallée du Rhône

AOC Côte-Rôtie

Domaine Georges Vernay, « Blonde du Seigneur »	2016	245.-
Domaine Christophe Semaska, « La Fleur de Montlys »	2016	295.-

AOC Saint-Joseph

Domaine Chapoutier « Les Granits »	2018	245.-

AOC Crozes-Hermitage

Domaine Alain Graillot « La Guiraude »	2018	170.-

AOC L'Hermitage

Domaine Jean-Louis Chave	2011	1200.-

AOC Côtes du Rhône

Château des Tours, E. Reynaud	2015	320.-

VDP Vaucluse

Domaine des Tours, E. Reynaud	2019	105.-

AOC Cornas

Domaine Alain Voge, « Vieilles Vignes »	2017	210.-
Domaine Auguste Clape, « Renaissance »	2018	210.-

AOC Châteauneuf-du-Pape

Clos du Mont Olivet, « Cuvée du Papet »	2015	260.-
Clos des Papes, Paul-Vincent Avril	2017	295.-

Les Vins Rouges de France

Provence

IGP Alpilles		
Domaine de Trevallon	2020	215.-

Languedoc-Roussillon

AOC Coteaux du Languedoc		
Les Cistes, Marlene Soria	2012	220.-
IGP Pays de l' Hérault		
Domaine de la Grange des Pères	2011	1020.-
AOC Faugères		
Domaine Léon Barral, « Jadis »	2017	115.-
« Valinière »	2016	170.-
AOC Terrasses du Larzac		
Domaine de Montcalmès	2017	110.-
IGP Cotes Catalanes		
Domaine Gauby, « Calcinaires »	2019	90.-
AOC Pic Saint Loup		
Clos Marie, « Simon »	2020	85.-

Les Vins Blancs d'Italie

Piémont

DOC Abruzzes

Emidio Pepe, Pecorino	2015	260.-
Domaine Valentini, Trebbiano	2014	299.-
Domaine Valentini, Trebbiano	2015	299.-

DOP Langhe

Angelo Gaja, "Rossj Bass", Chardonnay	2020	260.-
Angelo Gaja, "Gaia & Rey", Chardonnay	2019	390.-

Toscane

DOC Bolgheri

I Tirreni, "Beccaia", Vermentino	2021	100.-

IGT Toscane

Monteverro, Vermentino	2022	95.-

Les Marches

DOCG Offida

Tenuta Ciù Ciù, "Merlettaie", Pecorino	2020	95.-

Ombrie

IGT Ombrie

Marchesi Antinori, Castello della Sala, Cervaro della Sala	2018	190.-

Frioul

DOC Friuli Colli Orientali

Livio Felluga, Chardonnay	2020	130.-

Les Vins Rouges d'Italie

Piémont

DOCG Barolo

Domaine Elio Grasso, "Ginestra Casa Maté"	2017	300.-
Angelo Gaja, "Sperss"	2013	610.-

DOCG Barbaresco

La Spinetta, "Gallina"	2015	375.-
Angelo Gaja, "Sori San Lorenzo"	2014	1150.-
Angelo Gaja, "Costa Russi"	2016	1300.-

DOCG Barbera d'Asti

Bricco dell'Uccellone, "Braida"	2018	205.-

Toscane

DOC Bolgheri

Tenuta San Guido, "Sassicaia"	2017	730.-

DOC Bolgheri Superiore

Grattamacco	2018	210.-
Tenuta Argentiera, "Argentiera"	2019	260.-
Marchesi Antinori, "Guado al Tasso"	2017	405.-
Tenuta dell'Ornellaïa, "Ornellaïa"	2017	530.-

IGT Toscane

Tenuta Montiani, "Felix"	2017	120. -
Monteverro, "Terra di Monteverro"	2019	150.-
Marchesi Antinori, "Tignanello"	2018	480.-
Marchesi Antinori, "Solaia"	2017	840.-
Marchesi Antinori, "Solaia"	2009	1100.-
Massetino	2020	1200.-
Tenuta dell'Ornellaïa, "Masseto"	2012	1550.-
Tenuta dell'Ornellaïa, "Masseto"	1995	2500.-

Vénétie

DOCG Amarone della Valpolicella

Tenuta Seiterre Ca' Del Lupo	2015	140.-
Dal Forno Romano, "Monte Lodoletta"	2008	780.-

Sicile

IGP Terre Siciliane

Baglio Onuri "Nerello Mascalese"	2022	120. -

Sardaigne

IGT Isola Dei Nuraghi

AgriPunica, "Barrua"	2016	130.-

Les Vins Rosés

Provence

AOC Cotes de Provence

Caves d'Esclans, « Whispering Angel »	2022	110.-
Château d'Esclans, « Garrus »	2020	240.-

Les Vins Moelleux de France

Alsace

AOC Alsace Grand Cru Vorbourg

Clos Saint Landelin, « Vendanges Tardives », Gewürztraminer	2017	180.-

Bordeaux

AOC Sauternes

Château d'Yquem, 1er Grand Cru Classé 37,5cl	2010	580.-
Château d'Yquem, 1er Grand Cru Classé	2008	1200.-
Château d'Yquem, 1er Grand Cru Classé	1929	8100.-

Les Vins Moelleux d'Italie

Piémont

DOCG Moscato d'Asti

Marco e Vittorio, « Maddalena »	2020	90.-

Les Vins Moelleux de Suisse

AOC Canton de Geneve

Domaine des Abeilles d'Or. « Douceur d'Automne ».	2019	130.-

Les Bulles Fines

Normandie

Poiré Granit, Eric Bordelet	2022	90._