

*Hotel d'Angleterre*

G E N E V A



# Carte des vins

THE  
RED CARNATION  
HOTEL COLLECTION



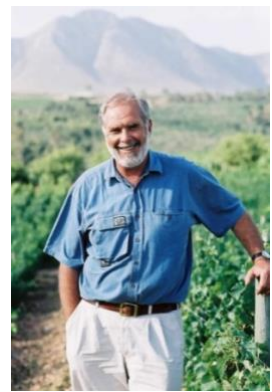
# INDEX

Bouchard Finlayson – ‘A Boutique Vineyard’ Awards	3
Les vins du domaine Bouchard Finlayson - Afrique du Sud	5
Notre sélection de vins au verre	6
Les Champagnes	8
Les vins blancs de Suisse	9
Les vins rouges de Suisse	10
Les vins blancs de France	11
Bourgogne	11
Alsace/ Savoie	12
Loire / Vallée du Rhône / Languedoc Roussillon	13
Les vins du monde	14
Les vins rouges de France	15
Bourgogne / Beaujolais	15/16
Bordeaux / Loire	17/18
Vallée du Rhône	19
Provence / Languedoc-Roussillon	20
Les vins blancs d’Italie	21
Les vins rouges d’Italie	22
Les vins rosés	23
Les vins moelleux	23

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 Wineryard  
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 commençons 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"	2023	85.-	
Chardonnay, Bouchard Finlayson, "Sans Barrique"	2021	105.-	75.-

#### 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.-	80.-
-------------------------------------	------	-------	------

### Les Vins Rouges

#### Walker Bay District

Bouchard Finlayson "Hannibal"	2019	145.-	100.-
-------------------------------	------	-------	-------

#### Hemel-En-Aarde Valley Ward

Bouchard Finlayson "Galpin Peak", Pinot Noir	2020	150.-	110.-
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 "Hannibal"	2020	295.-	
--------------------------------------	------	-------	--

Magnum Bouchard Finlayson "Galpin Peak", Tête de Cuvée	2000	650.-	
	2020	310.-	

## 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, Bouchard Finlayson	2022	19.-
--	------	------

### Suisse

AOC Genève, « Chasselas », Domaine des Lolliets	2023	18.-
---	------	------

### France

AOC Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Geantet-Pansiot	2022	25.-
--	------	------

### Italie

IGT Veneto, Pinot Grigio», Domaine Italo Cescon	2023	19.-
---	------	------

Aux Surprises du Sommelier...

## Les Vins Rouges au Verre (1dl)

### Afrique du Sud

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

### Suisse

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

### France

La Goulée by Cos d'Estournel, 3ème vin du Château	2017	25.-
---	------	------

Aux Surprises du Sommelier...

## Le Vin Rosé au Verre (1dl)

### France

AOC Côtes de Provence, Whispering Angel	2023	19.-
---	------	------

## Le Vin Moelleux au Verre (1dl)

### Suisse

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

*Notre chef sommelier vous présente également au fil de sa carte, une jolie sélection de vins qu'il décantera devant vous afin de vous proposer une quantité de 5 Dl.*

## 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 1 <sup>er</sup> 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, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2014	2400.-
AOC Pauillac, Château Mouton-Rothschild, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2008	2500.-
AOC Pauillac, Château Mouton-Rothschild, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2006	2700.-
AOC Pauillac, Château Lafite-Rothschild, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2000	3000.-
Château Lafite-Rothschild, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2006	3250.-
AOC Pomerol, Pétrus	2009	7500.-
AOC Pomerol, Pétrus	2000	6500.-
AOC Saint-Emilion, Château Cheval Blanc, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé A	2010	3500.-
AOC Sauternes, Château D'Yquem, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2008	1200.-
AOC Sauternes, Château D'Yquem, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	1929	8100.-
<u>Italie</u>		
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.-
Henri Giraud, « Esprit Nature G », Brut	N.M	195.-
Pierre Gerbais, « Champ Viole », Extra-Brut	N,M	250.-
Ruinart Blanc de Blancs, Brut	N.M	280.-
Henri Giraud, Grand Cru « Cuvée Léopard », Brut	MV18	385.-
Bollinger, B13, Blanc de Noirs	2013	430.-
Laurent-Perrier, « Grand Siècle No 25 », Brut	M.V	450.-
Krug « Grande Cuvée 170 <sup>ème</sup> Edition », Brut	N.M	480.-
Dom Pérignon, Brut	2013	550.-
Dom Ruinart, Blanc de Blancs, Extra-Brut	2010	650.-
Louis Roederer « Cristal », Brut	2015	750.-
Dom Pérignon « Plénitude 2 », Brut	2004	1050.-

### Les AOC Champagnes Rosés

Ruinart, Brut	N.M	225.-
Bruno Paillard, Brut	N.M	250.-
Laurent Perrier, Brut	N.M	250.-
Dom Ruinart, Brut	2007	920.-
Krug « 25 <sup>ème</sup> Edition », Brut	N.M	1050.-
Dom Pérignon, Brut	2009	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 163 <sup>ème</sup> 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	2008	2400.-
Magnum Louis Roederer « Cristal », Blanc, Brut	2008	3800.-
Jérobaoam Ruinart, Blanc de Blancs, Brut	N.M	1500.-
Jérobaoam Dom Pérignon, Blanc, Brut	2010	5500.-
Jérobaoam Louis Roederer, "Cristal" Blanc, Brut	2005	5800.-



## Les Vins Blancs de Suisse

### AOC Canton de Genève

			
Domaine des Lolliets, Chasselas	2023	90.-	65.-
Domaine du Centaure, « Les Eliades », Scheurebe	2021	90.-	
Domaine Mermoud, « 102 », Pinot Blanc	2022	99.-	
Domaine le Grand Clos, « Iconique », Sauvignon Blanc	2023	115.-	80.-

### AOC Canton de Vaud

#### La Côte

Domaine la Colombe, « Brez », Chasselas	2022	105.-	
---	------	-------	--

#### Dézaley Grand Cru

Domaine Luc Massy, « Chemin de Fer » Edition Limitée, Chasselas	2022	160.-	
---	------	-------	--

### AOC Canton du Valais

Marie-Thérèse Chappaz, « Fendant La Liaudisaz »	2023	95.-	
---	------	------	--

### AOC Graubünden

Peter Wegelin, « Malanser », Chardonnay	2022	130.-	
---	------	-------	--

### DOC Tessin


Paolo Basso, Il Bianco di Chiara	2021	120.-	
----------------------------------	------	-------	--

### AOC Canton du Grison

Domaine Gantenbein, Chardonnay	2021	385.-	
--------------------------------	------	-------	--

## Les Vins Rouges de Suisse

### AOC Canton de Genève

			
Domaine des Lolliets, « Ange Gardien », Gamay	2020	90.-	65.-
Domaine du Centaure, « Nom de Zeus », Merlot	2022	90.-	
Domaine Mermoud, « Numero 3 »	2023	95.-	
Domaine des Abeilles d'Or, « Douce Noire »	2018	105.-	
Domaine des Charmes, « Les Grands Charmes », Gamaret	2022	105.-	
Domaine des Trois Etoiles « Amprô »	2021	110.-	75.-
Domaine Pellegrin, Gamaret	2022	120.-	
Domaine Le Grand Clos J-M Nouvelle, Syrah	2019	130.-	

### AOC Canton de Vaud

#### La Côte

Domaine Henri Cruchon, « Champanel Grand Cru »	2022	110.-	
--	------	-------	--

### AOC Canton du Valais

Domaine Valentina Andrei, Syrah	2023	120.-	85.-
Cave des Amandiers, « Cornalin de Fully »	2020	125.-	
VDP Romand, MetaPhusis, « Gamay sur Granite »	2019	140.-	
Marie Thérèse Chappaz, Dôle « La Liaudisaz »	2023	150.-	

### AOC Canton du Grison

Domaine Gantenbein, Pinot Noir	2022	455.-	
--------------------------------	------	-------	--

# Les Vins Blancs de France

## Bourgogne



### AOC Chablis Grand Cru

Domaine Patrick Piuze, « Bougros »	2021	215.-
150cl	2021	440.-

### AOC Chablis

Domaine J-P et Benoit Droin	2022	120.-
Domaine Vincent Dauvissat	2019	285.-
Domaine Vincent Dauvissat « Montée de Tonnerre »	2018	380.-

### Côte de Beaune

#### AOC Hautes-Côtes de Nuits

Domaine Geantet-Pansiot	2022	100.-
-------------------------	------	-------

#### AOC Hautes Côtes de Beaune

François Mikulski	2022	150.-
-------------------	------	-------

#### AOC Beaune 1<sup>er</sup> Cru

Domaine Viot-Guillemard, « Clos des Mouches »	2016	250.-
---	------	-------

#### AOC Meursault

François Mikulski	2022	305.-
-------------------	------	-------

#### AOC Meursault 1<sup>er</sup> Cru

Domaine V. Bouzereau, « Les Charmes »	2021	250.-
---------------------------------------	------	-------

#### AOC Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru

Domaine Marc Morey & Fils, « Morgeot »	2022	295.-
--	------	-------

#### AOC Puligny Montrachet

Domaine Leflaive	2022	520.-
------------------	------	-------

#### AOC Corton-Charlemagne

Domaine Vincent Girardin, « Quintessence »	2018	790.-
--	------	-------

#### AOC Bâtard-Montrachet Grand Cru

Domaine Morey	2015	1180.-
---------------	------	--------

## Les Vins Blancs de France

### Bourgogne

#### Mâconnais

Domaine Ferret, Tête de Cru « Les Perrières »	2021	195.-
---	------	-------

### Bordeaux

#### AOC Saint-Estèphe

Pagodes de Cos	2021	195.-
----------------	------	-------

### Alsace

#### AOC Alsace

Domaine Vincent Fleith « Vendanges Tardives », Gewurztraminer	2018	110.-
---	------	-------

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, « Caillottes »

2019

120.-

80.-

« La Grande Côte »

2020

195.-

## Vallée du Rhône

### IGP Vaucluse

Domaine des Tours, « Clairette », E Reynaud

2019

160.-

### AOC Saint Joseph

Domaine Gangloff

2022

225.-

### AOC Condrieu

Domaine E. Guigal, « La Doriane »

2019

285.-

Domaine Gangloff

2022

325.-

## Languedoc Roussillon

### IGP Pays de l'Hérault

Mas Jullien « Les Derniers Etats d'Ame »

2022

120.-

### AOC Corbières

Domaine Maxime Magnon « La Bégou »

2022

110.-

### Vin de Pays du Gard

Domaine Roc D'Anglade, Remi Pédréno

2022

110.-

## Autour du Monde...

### Allemagne

Egon Müller «Scharzhof », Riesling

2022

150.-

### Republique Tchèque

Domaine Gurdau, « Stara Hora », Riesling

2021

115.-

### Maroc

Domaine des Ouled Thaleb « Tandem », A. Graillet

2021

95.-

### Liban

Château Musar, Gaston Hochar

2017

145.-

### Espagne

DO Ribera del Duero, Vega-Sicilia « Valbuena n° 5 »

2019

550.-

### 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 » 2021 190.-

#### AOC Gevrey-Chambertin

Domaine Denis Mortet « Mes Cinq Terroirs » 2021 380.-

#### AOC Vosne-Romanée Premier Cru

Domaine Meo-Camuzet « Les Chaumes » 2021 620.-

#### AOC Charmes-Chambertin Grand Cru

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 Bonnes-Mares Grand Cru

Domaine Comte Georges de Vogüé, 150 cl 2009 4700.-

#### AOC Chambolle Musigny 1<sup>er</sup> Cru

Domaine Fourrier, « Les Amoureuses » Vieilles Vignes 2016 1900.-

#### AOC Clos des Lambrays Grand Cru

Domaine des Lambrays 2013 1030.-

#### AOC La Grande Rue Grand Cru

Domaine François Lamarche, Monopole 2016 1900.-

#### AOC Corton Grand Cru

Domaine de la Romanée-Conti 2014 6500.-

#### AOC Echezeaux Grand Cru

Domaine de la Romanée-Conti 2012 7400.-

#### AOC La Tâche Grand Cru

Domaine de la Romanée-Conti 1998 11500.-  
1990 8500.-





## Les Vins Rouges de France



### Côtes de Beaune

**AOC Savigny Les Beaune**  
Domaine Geantet Pansiot

2017 185.-

### **AOC Volnay 1er Cru**

Lucien Le Moine « Les Caillerets »

2021 360.-

### **AOC Pommard 1er Cru**

Domaine Violot-Guillemard « Les Fremiers »  
Domaine A.F. Gros « Les Arvelets »

2020 330.-

2017 460.-

### **AOC Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru**

Domaine Marc Morey & Fils « Morgeot »

2022 180.-

### **AOC Santenay**

Domaine Justin Girardin « Clos Rousseau »

2016 115.- 80.-

### Côte-d'Or

Francois Mikulski « Pinot Noir »

2020 120.-

### **AOC Vougeot 1er Cru**

Lucien Le Moine « Les Petits Vougeots »

2021 580.-

## **Beaujolais**

### **AOC Morgon**

Domaine Marcel Lapierre « Sans So2 »

2023 90.-

## **Alsace**

### **AOC Alsace Letzenberg**

Domaine Vincent Fleith, Pinot Noir

2022 85.-



## Les Vins Rouges de France

### Bordeaux



#### AOC Médoc et Haut-Médoc

La Goulée by Cos d'Estournel, 3<sup>ème</sup> vin du Château Cos d'Estournel 2017 140.- 100.-

#### AOC Moulis-en-Médoc

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

#### AOC Saint-Estèphe

Les Pagodes de Cos, 2<sup>nd</sup> vin du Château Cos d'Estournel 2015 195.-

150 cl 2015 395.-

Château Calon-Ségur, 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2015 460.-

Château Montrose, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2011 480.-

Château Cos d'Estournel, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2003 690.-

#### AOC Pauillac

Château Pontet-Canet, 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2014 370.-

Château Lynch-Bages, 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2019 620.-

Château Mouton-Rothschild, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 2008 2500.-

Château Mouton-Rothschild, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 2006 2700.-

Château Latour, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 2014 2400.-

Château Lafite-Rothschild, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 2000 3000.-

Château Lafite-Rothschild, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 2006 3250.-

#### AOC Saint-Julien

Château Gruaud-Larose, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2010 420.-

Château Leoville Las Cases, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2017 610.-

Château Ducru Beaucaillou, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2011 1050.-

## Les Vins Rouges de France



### AOC Margaux

Brio de Cantenac Brown, 2 <sup>nd</sup> vin du Château Cantenac Brown	2020	140.-	95.-
Pavillon de Château Margaux, 2 <sup>nd</sup> vin de Château Margaux	2008	790.-	
Château Palmer, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	2019	950.-	

### AOC Graves, Pessac-Léognan

Domaine de Chevalier Rouge, Grand Cru Classé de Graves	2016	270.-	
La Chapelle de La Mission Haut-Brion	2010	335.-	
Château Haut-Bailly, Grand Cru Classé de Graves	2013	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 Latour à Pomerol	2008	260.-	
Château Certan de May	2009	450.-	
Château la Conseillante	2014	765.-	
Pétrus	2009	7500.-	
Pétrus	2000	6500.-	

### AOC Côtes de Castillon

Domaine de l'Aurage	2007	195.-	
---------------------	------	-------	--

### AOC Saint Emilion

Petit Figeac, 2 <sup>nd</sup> vin du château Figeac	2020	210.-	
Château Pavie-Macquin, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B	2010	350.-	
Clos Fourtet, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B	2008	360.-	
Château Pavie, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B	2010	1200.-	
Château Cheval Blanc, 1 <sup>er</sup> 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 Saint-Joseph

Domaine Chapoutier « Les Granits »

2018

245.-

Domaine Gangloff

2021

380.-

#### AOC Crozes-Hermitage

Domaine Alain Graillot

2021

120.-

85.-

#### AOC L'Hermitage

Domaine Jean-Louis Chave

2011

1200.-

#### VDP Vaucluse

Domaine des Tours, E. Reynaud

2019

105.-

#### AOC Cornas

Domaine Alain Voge

2017

210.-

Domaine Auguste Clape, « Renaissance »

2018

210.-

#### AOC Châteauneuf-du-Pape

Domaine du Banneret, Famille Vidal

2018

240.-

Domaine Henri Bonneau « Cuvée Marie Beurrier »

2019

550.-

## Les Vins Rouges de France

### Provence

#### AOC Bandol

Domaine Tempier, « Lulu et Lucienne »

2020

150.-

#### IGP Alpilles

Domaine de Trevallon

2020

215.-

### Languedoc-Roussillon

#### AOC Coteaux du Languedoc

Marlene Soria, « Syrah Léone »

2010

220.-

#### AOC Faugères

Domaine Léon Barral, « Valinière »

2016

170.-

#### AOC Terrasses du Larzac

Domaine de Montcalmès

2021

110.-

#### IGP Cotes Catalanes

Domaine Gauby, « Calcinaires »

2019

90.-

### Corse

#### IGP Ile de Beauté

Domaine Sant Armettu, « Myrtus »

2021

110. -

## Les Vins Blancs d'Italie

### Piémont

#### DOC Abruzzes

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



#### DOP Langhe

Angelo Gaja, "Rossj Bass", Chardonnay	2022	260.-	
Angelo Gaja, "Gaia & Rey", Chardonnay	2021	635.-	

### Toscane

#### IGT Toscane

Monteverro, Vermentino	2022	95.-	
------------------------	------	------	--

#### IGT Toscane

Grattamacco, Vermentino	2021	170.-	
-------------------------	------	-------	--

### Les Marches

#### DOCG Offida

Tenuta Ciù Ciù, "Merlettaie", Pecorino	2022	95.-	
--	------	------	--

### Ombrie

#### IGT Ombrie

Marchesi Antinori, Castello della Sala, Cervaro della Sala	2021	190.-	
--	------	-------	--

### Frioul

#### DOC Friuli Colli Orientali

Livio Felluga, Chardonnay	2020	130.-	
---------------------------	------	-------	--

### Venezie

#### DOC Friuli Grave

Domaine Italo Cescon "Pinot Grigio"	2023	90.-	65.-
-------------------------------------	------	------	------

## Les Vins Rouges d'Italie

### Piémont

#### DOCG Barolo

Angelo Gaja, "Sperss" 2013 910.-

#### DOCG Barbaresco

La Spinetta, "Gallina" 2015 375.-

2009 375.-

Angelo Gaja, "Sori San Lorenzo" 2014 1150.-

Angelo Gaja, "Costa Russi" 2016 1300.-

#### DOCG Barbera d'Asti

Bricco dell'Uccellone, "Braidà" 2019 205.-

### Toscane

#### DOC Bolgheri

Tenuta San Guido, "Sassicaia" 2017 850.-

#### DOC Bolgheri Superiore

Grattamacco 2019 210.-

Marchesi Antinori, "Guado al Tasso" 2021 405.-

Tenuta dell'Ornellaia, "Ornellaia" 2014 660.-

#### IGT Toscane

Marchesi Antinori, "Tignanello" 2020 480.-

Marchesi Antinori, "Solaia" 2009 1100.-

Massetino 2020 1200.-

Tenuta dell'Ornellaia, "Masseto" 2012 1550.-

Tenuta dell'Ornellaia, "Masseto" 1995 2500.-

Soldera Case Basse 2018 2500.-

### Vénétie

#### DOCG Amarone della Valpolicella

Dal Forno Romano, "Monte Lodoletta" 2008 780.-

### Sicile

#### IGP Terre Siciliane

Baglio Onuri "Nerello Mascalese" 2022 120.-



## Les Vins Rosés

### Provence

#### AOC Cotes de Provence

Caves d'Esclans, « Whispering Angel »

2023

110.-



80.-

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, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 37,5cl

2010

580.-

Château d'Yquem, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé

2008

1200.-

Château d'Yquem, 1<sup>er</sup> 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 Genève

Domaine des Abeilles d'Or. « Douceur d'Automne ».

2019

130.-

## Les Bulles Fines

### Normandie

Poiré Granit, Eric Bordelet

2022

90.-