

# LA ROUTE DU SEL

## Les Vins au verre

Saumur Blanc, Rosé ou Rouge, Promenades en Val de Loire, Bouvet-Ladubay €3.75

### Blancs

Anjou Blanc, 2017, Chauvigné, Domaine Richou (AB) €5.50  
 Muscadet, 2017, Amphibolite, Jo Landron (AB) €5.50  
 Sauvignon, 2017, Hervé Villemade (AB) €5.00  
 Coteaux de l'Aubance, 2016, Domaine Richou (AB) €6.50

### Rouges

Saumur Champigny, 2018, Domaine des Roches Neuves (AB) €5.50  
 Bourgueil, La Dilettante, 2016, Catherine et Pierre Breton (AB) €5.50  
 Anjou, Pompois, 2017, Nicolas Reau (AB) €6.00

## VAL de LOIRE – Les Blancs

**Muscadet Sèvre et Maine (AOC), 2017, Amphibolite, Jo Landron (AB) €26**  
*(Melon de Bourgogne. Arôme intense d'agrumes mûrs, citron & pamplemousse. Riche en bouche, acidité minérale)*

**Saumur (AOC), 2017, Château de Villeneuve (AB) €20**  
*(Un chenin blanc délicat et minéral, enveloppé par une suave rondeur. Une bonne attaque riche en bouche)*

**Saumur (AOC), 2017, Clos Romans, Thierry Germain (AB) €85**  
*(Fraicheur, acidité racinaire, note de fruits blancs et agrumes)*

**Saumur (AOC), 2017, Terres, Thierry Germain (AB) €79**  
*(Belle fraîcheur associée à une minéralité bien présente. Arômes d'écorce d'orange)*

**Anjou (AOC), 2017, Chauvigné, Domaine Richou (AB) €24**  
*(Chenin blanc. Ce vin possède une belle fraîcheur minérale liée aux sols volcaniques dont il est issu)*

**Vouvray (AOC), 2017, Pierres Rousses, Catherine et Pierre Breton (AB) €28**  
*(Chenin blanc. Vin de Loire fruité, ample et complexe qui allie maturité et minéralité)*

**Vouvray (AOC), 2017, Turonien, Alexandre Monmousseau €24**  
*(Un sol argilo-silicieux, minéral, frais, final croustillant, un vin de cousin)*

**Fragile (VdF), 2017, La Grange aux Belles (AB) €32**  
*(Un chenin gourmand et charnu avec une belle trame tonique et fraîche)*

**Peaux (Vdf), 2016, Sylvie Augereau (Le Thoureil) €65**  
*(Vin de macération, chenin blanc, belle complexité, fruits blancs, citron confit, abricots)*

**Savennières (AOC), 2017, Le Coteau de l'Ayre, Clément Baraut (AB) €45**  
*(Beau chenin blanc récolté à parfaite maturité. Elevage de 8 mois en fûts de 3 à 6 ans)*

**Savennières Roches aux Moines (AOC), 2016, Clément Baraut (AB) €62**  
*(Parcelle en terrasse à forte pente exposée au Sud, un vin rare et exceptionnel)*

**Sauvignon (Vdf), 2017, Hervé Villemade (AB) €24**  
*(Nez : agrumes, poire, fleurs blanches ; note de réglisse et menthe en bouche)*

**Montlouis sur Loire (AOC), 2017, Premier Rendez-vous, Domaine Jousset €35**  
*(Chenin blanc vif et frais, agrumes, fruits exotiques)*

**Menetou-Salon (AOP), 2017, Domaine de l'Ermitage €28**  
*(Des notes végétales et variétales, concentration, ampleur et vivacité)*

**La Levée (Vdf), 2015, Alexandre Bain (AB) €45**  
*(Un Sauvignon blanc très mûr et compoté. Nez riche sur des notes de miel et de coing. Sans sulfites ajoutés)*

**Sancerre (AOC), 2017, Le Tournebride, Vincent Gaudry (AB) €38**  
*(L'aspect variétal du cépage s'efface pour laisser s'exprimer une minéralité forte et salivante)*

## Les Rosés

Saumur Rosé (AOC), 2017, Promenades en Val de Loire, Bouvet-Ladubay €18  
 Rosé de Loire (AOC), 2017, Bois-Brinçon (AB) €20  
 Menetou-Salon Cuvée Rosé (AOC), 2018, Domaine de l'Ermitage €24

## Autres Blancs, France

Cot. Languedoc (AOC) 2016, Cuvée Epicure, Grange de Bouys (AB) €30  
 In Extremis (VdF), 2015, Les Terres de Mallyce (Côtes Catalanes) (AB) €35  
 Côtes du Rhône (AOC), 2016, La vie on y est, Domaine Gramenon (AB) €35  
 Madloba (VdF), 2016, Domaine des Miquettes (AB) €50  
 Bourgogne Aligoté (AOC), 2017, Antoine Lienhardt €29  
 Chablis (AOC), 2015, Thomas Pico, Domaine Pattes Loup €65  
 Saint Romain (AOC), 2016, AMI, Paul Pérarneau et Willy Roulendes €48  
 Châteauneuf du Pape (AOC), 2007, Château Rayas €250

## Demi-bouteilles

Anjou Blanc, Chauvigné, 50cl €17  
 Domaine Richou (AB), 2017

Chinon Rosé, Mathilde, 37,5cl €15  
 Béatrice et Pascal Lambert (AB), 2017

Saumur Champigny, 37,5cl €14  
 Lena Filliatreau, 2016

Anjou Villages Brissac, 50cl €21  
 Domaine Richou (AB), 2016

## MAGNUMS

**Blanc**  
 Muscadet, Amphibolite, 2016 (AB) €52  
 Sancerre, Le Tournebride 2016 (AB) €75  
 Fragile, 2016, La Grange aux Belles €62

**Rouges**  
 La Chaussée rouge, 2017, (VdF) €42  
 La Grange aux Belles, (AB)  
 Saumur Champigny, Vieilles vignes, Château de Villeneuve 2015 €65  
 Sancerre (AOP), Vincengétorix, 2015, Vincent Gaudry (AB) €75  
 La Marguerite (AOC), Cahors, 2015, Cosse et Maisonneuve (AB) €165  
 Morgon, Vieilles vignes (AOC) 2015  
 Guy Breton €65

## Les Bulles de Loire

Saphir Brut, 2015, Saumur (AOC), Bouvet-Ladubay €25  
 La coupe €5

Trésor Brut Rosé, Saumur (AOC), Cuvée Exceptionnelle, Bouvet-Ladubay €32  
 La coupe €6

Brut zéro, Saumur Brut (AOC), extra brut, Bouvet-Ladubay €32  
 Bubulle, Montlouis sur Loire (AOC), Chenin, Lise et Bertrand Jousset €35

**Et en magnum :**  
 Ogmios, Bouvet-Ladubay, 2007, Saumur Brut (AOC) €65

**Le Champagne**  
 Champagne Hughes Godmé, Premier cru (AOC), Extra-Brut €50

## VAL de LOIRE – Les Rouges

**Saumur Champigny (AOC), 2017, Château de Villeneuve (AB) €21**  
*(Un cabernet franc aux tanins croquants, doucement épicé)*

**Anjou Village Brissac (AOC), 2015, Domaine Richou (AB) €30**  
*(Cabernet. Un vin aérien, harmonieux, d'une longueur et d'une finesse remarquable)*

**Saumur Champigny (AOC), 2018, Domaines des Roches Neuves (AB) €25**  
*(100% Cabernet Franc, gourmand, croquant et gai, le fruit)*

**Saumur Champigny (AOC), 2016, Vieilles Vignes, Domaine Filliatreau €26**  
*(Cabernet franc. Riche et puissant, souple, fruité et long en bouche. Tanins souples et riche finale)*

**Bourgueil (AOC), 2016, La Dilettante, Catherine et Pierre Breton (AB) €26**  
*(Cabernet franc, sensation de légèreté et de fruité, avec une personnalité fraîche et jeune)*

**Bourgueil (AOC), 2012, Les Perrières, Catherine et Pierre Breton (AB) €45**  
*(Des fruits noirs, des tannins fins, un vin intense)*

**Anjou (AOC), 2017, Pompois, Nicolas Reau (AB) €29**  
*(Cabernet franc. Nez floral, fruité, frais. Souple en bouche, rond avec des fruits rouges, cerises. Finale équilibrée)*

**Saumur Champigny (AOC), 2016, Vieilles Vignes, Château de Villeneuve (AB) €34**  
*(Cuvée de 3 parcelles de cabernets francs de 55 et 75 ans. Fruits rouges et noirs, très réglisse et énergique)*

**Princé (VdF), 2015, La Grange aux Belles (AB) €32**  
*(Ce 2015 possède la grande fraîcheur de ce millésime, avec une matière dense mais des plus charmeuse)*

**Anjou (AOC), 2014, Clau de Nell, Anne-Claude Leflaive (AB) €48**  
*(Certifié biodynamique. Terroir de grés et silex rouges sur tuffeau. Vif, fruité et suave, parfaitement équilibré)*

**Anjou (AOC), 2015, L'Enfant Terrible, Nicolas Reau (AB) €45**  
*(Cabernet franc du Thouarsais, le plus sud de l'Anjou. Profondeur de fruits rouges mûrs et une puissante richesse)*

**Anjou (AOC), 2015, Les Manquants, Sylvie Augereau (Le Thoureil) €50**  
*(Vieilles vignes de cabernet franc avec vue imprenable sur La Loire au Thoureil. Tout en délicatesse)*

**Saumur Champigny (AOC), 2017, Franc De Pied, Thierry Germain (AB) €60**  
*(Soyeux, finesse, le végétal prend le pas sur le sol et s'affranchit du filtre du porte-greffe)*

**Saumur Champigny (AOP), 2014, Les Mémoire, Thierry Germain (AB) €70**  
*(TRÈS vieilles vignes de cabernet franc, 110 ans. Saveurs intenses et raffinées avec des tanins ronds et fondus)*

**Pivoine (Vdf), 2015, Hervé Villemade (AB) €32**  
*(100% Côt. Les arômes de fruits rouges laissent leur place aux arômes d'épices)*

**Coteaux du Giennois (Vdf), 2014, Hervé Villemade (AB) €29**  
*(Gamay prédominant. Ce vin est un équilibre parfait entre légèreté et maturité)*

**Chinon (AOC), 2015, Le Chinon manquant, Nicolas Reau (AB) €32**  
*(Cabernet franc, un caractère profond avec un nez complexe d'épices et de fruits noirs)*

**Sancerre rouge (AOC), 2016, Vincengétorix, Vincent Gaudry (AB) €41**  
*(100% pinot noir, le vin de la « colline qui sourit » 12 mois d'élevage en fûts)*

## Autres Rouges

### Sud-Ouest

Bordeaux (AOP), 2013, La Fleur Garderose, 2013, Vignobles Pueyo €20  
 Côtes du Marmandais (AOP), 2016 "Le vin est une fête", Elian Da Ros €22  
 Jonc Blanc (VdF) Pure T, 2014, Merlot Noir (AB) €40  
 Domaine des Accoles (VdF), 2014, Miocène (AB) €35  
 Cahors (AOC), 2014, La Marguerite, Cosse et Maisonneuve (AB) €100  
 Pomerol (AOC), 2010, Château Belle-Brise €190

### Bourgogne

Bourgogne rouge (AOP), 2016, AMI, Paul Pérarneau et Willy Roulendes €39  
 Bourgogne Pinot Noir (AOC), 2017, Antoine Lienhardt €34  
 Savigny-Les-Beaune Village (AOC), 2017, Antoine Lienhardt €45  
 Volnay (AOP), 2015, AMI, Paul Pérarneau et Willy Roulendes €75  
 Côte de Beaune (AOC), 2015, Clos des Topes Bizot, Chantal Lescure (AB) €48  
 Nuit St Georges 1<sup>er</sup> Cru (AOC), 2014, Les Vallerots, Chantal Lescure (AB) €95  
 Pommard 1<sup>er</sup> Cru (AOC), 2011, Les Bertins, Chantal Lescure (AB) €100

### Beaujolais

Beaujolais-Villages (AOC), 2017, Du Beur dans les Pinards, Karim Vionnet €25  
 Chiroubles (AOP), 2017, Vin de Kav, Karim Vionnet €30  
 Morgon Vieilles Vignes (AOC), 2016, Guy Breton €35  
 Chiroubles (AOC), 2017, Guy Breton €35  
 Régnié (AOC), 2017, Guy Breton €35

### Rhône

Côtes du Rhône Villages (AOC), 2016, L'Élétaire, Dom. Gramenon (AB) €30  
 Clos des Grillons, Esprit libre (VdF) 2016 €40  
 L'Anglore, Tavel (AOC), 2016 €45  
 L'Anglore, Védjade (VdF), 2017 €50  
 L'Anglore, Lirac (AOP), 2015 €50  
 Côte-Rôtie (AOC), 2016, Maison Stephan €120  
 Gigondas (AOC), 2013, Valbelle, Château de Saint Cosme €75  
 Gigondas (AOC), 2013, Le Poste, Château de Saint Cosme €120  
 Cornas (AOC), 2015, Thierry Allemand €175  
 Côtes du Rhône (AOC), 2004, Château de Fonsalette €145  
 Châteauneuf du Pape (AOC), 2000, Château Rayas €320  
 Châteauneuf du Pape (AOC), 2004, Château Rayas €310

### Languedoc-Roussillon / Sud-Est

Languedoc (AOC), 2016, Cuvée Saint Andrieu, Grange de Bouys €35  
 Faugères (AOC), 2012, Valinière, Domaine Léon Barral €75

### Monde

Spielmann, Pinot Noir "R", 2013, Baden, Allemagne €75  
 El Semillero, 2014, Filliatreau & Abatuaga, Vallée du Curico, Chile €30

(AB) – Agriculture Biologique ; (AOP) – Appellation d'Origine Protégée ; (VdF) – Vin de France  
 (IGP) – Indication Géographique Protégée ; (DOC) Denominación de Origen Calificada

Bouteilles de 75cl. sauf si indiqué