

Nos Pépites Jurassiennes

Les vins d'exceptions du Jura...

Le Vin Jaune

Autrefois baptisé vin de gelées, il est élaboré à partir du cépage Savagnin, les grappes sont vendangées tardivement. Le vin jaune n'est commercialisé qu'après le 1er janvier de la septième année qui suit celle de la récolte. Au cours de cette période, le vin mis en pièce de chêne vieillit lentement sans « ouillage », protégé par un voile qui se forme en surface et qui va lui conférer son précieux « goût de jaune ». Le vin jaune est présenté en « Clavelin », bouteille de 62 cl.

		Millésime	Bouteille de 62 cl
Arbois	Fruitière Vinicole De Pupillin	1973	255.00 €
Arbois	Fruitière Vinicole De Pupillin	1978	212.00 €
Arbois	Jacques Tissot	2016	72.00€
Arbois Pupillin	Paul Benoit	2017	65.00 €
Côtes du Jura	Caveau des Jacobins	2017	69.00 €
Côtes du Jura	Château D'Arlay	1986	199.00€
Côtes du Jura	Benoit Badoz	2005	155.00€
Château-Chalon	Fruitière Vinicole De Voiteur	2017	78.00 €
Etoile	Domaine de Montbourgeau	2016	98.00 €

... Le Vin de Paille

Le vignoble du Jura produit bien des pépites au nombre desquelles on compte le vin de paille : un vin blanc liquoreux, un véritable concentré d'arômes. Peu importante en volume, sa production est quasi confidentielle.

- AOC : seules 3 AOC produisent du vin de paille, les appellations Côtes du Jura, Arbois et l'Etoile.

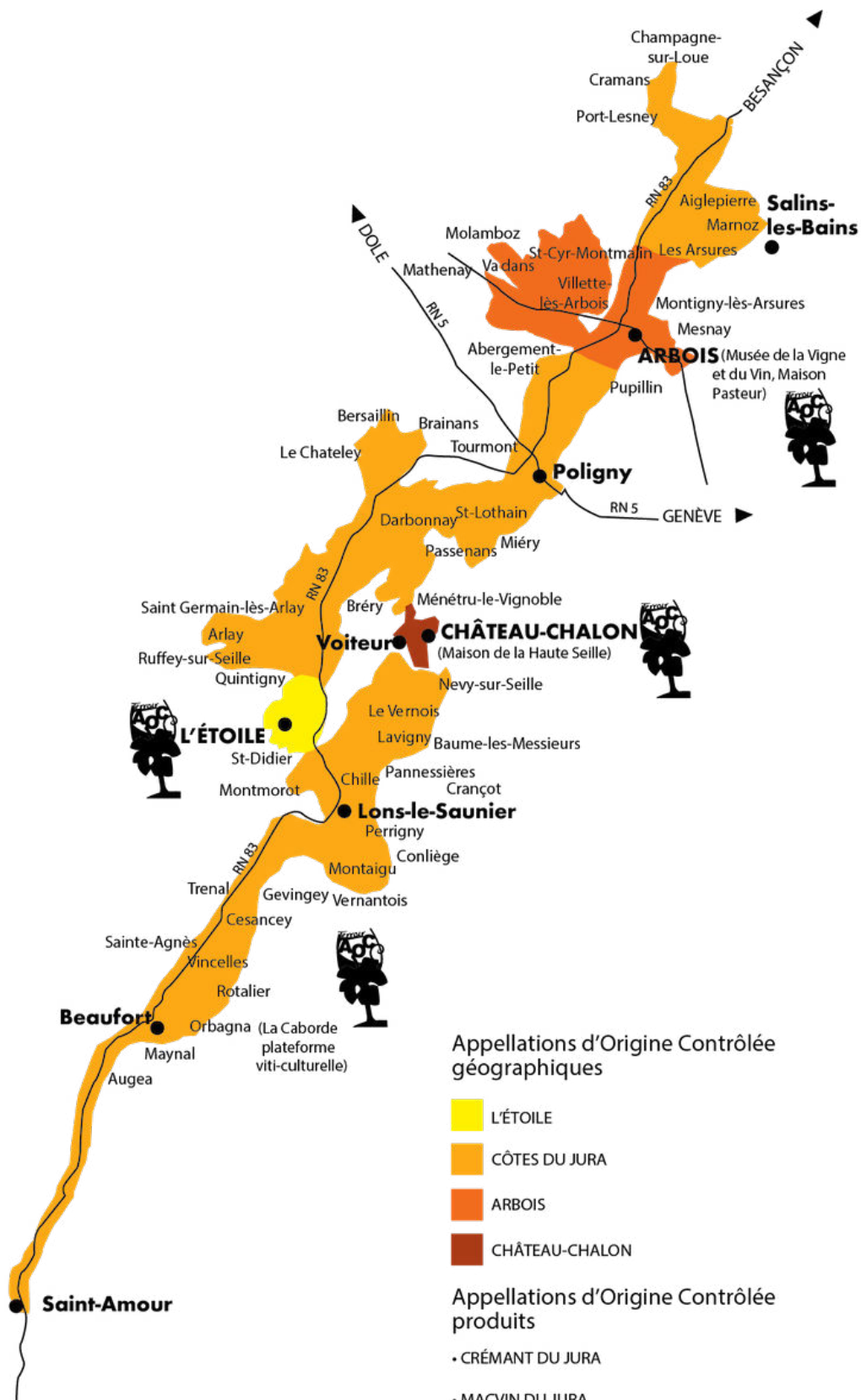
- 3 cépages en assemblage : le Savagnin, le Chardonnay et le Poulsard. Chaque vigneron apporte sa patte en réalisant son propre dosage !

- 1 procédé d'élaboration long : en début des vendanges, les plus belles grappes sont choisies et mises à sécher au minimum 6 semaines sur des claies en bois ou en paille dans un endroit sec et aéré. Ce délai leur permet de se concentrer en sucre et en goût. Puis elles sont pressurées et mises à la fermentation en cuve, puis en fûts de chêne pendant 3 ans. Beaucoup de ces opérations sont manuelles et le rendement est minimal. C'est ce qui fait entre autre la rareté du vin de Paille.

		Millésime	Bouteille de 37.5 cl
Arbois	Michel Tissot	2014	55.00 €
Arbois	Jacques Tissot	2011	69.00 €
Arbois	Domaine Martin Faudot	2012	64.00 €
Etoile	Domaine de Montbourgeau	2019	66.00 €
Côtes du jura	Château d'Arlay	2014	74.00 €
Côtes du Jura	Domaine Pierre Richard	2006	58.00€

2006

Le Jura et ses 7 Appellations Contrôlées



Nos Vins Blancs du Jura

Chardonnay

	Millési me	Bouteille	Millésime	½ Bouteille
Arbois, Martin Faudot, « Chardonnay vieilles vignes »			2023	26.00 €
Arbois-Pupillin, Paul Benoit	2022	41.00 €		
Arbois, Benedict Et Stephane Tissot, Bio	2017	68.00 €		
Côte Du Jura, Benoit Badoz, « Arrogance »	2022	39.50€	2022	25.50€
Côtes du Jura, Pierre Richard, « Terra Cotta », Bio	2022	49.00 €		
Côtes du Jura, Pignier, « Sous Voile », Bio	2015	54.00 €		

Tradition : Chardonnay + Savagnin

Arbois, Jacques Tissot, « Blanc Typé »			2018	22.00 €
Côtes du Jura, La Croisée Comtoise, « Les Trouillots »	2016	49.00 €		
Côtes du Jura, Domaine Pierre Richard	2017	47.00 €		
Côtes du Jura, Benoit Badoz	2018	46.00€	2019	22.00 €
Etoile, Jean Luc Mouillard, « Sélection »	2018	42.00 €		
Côte Du Jura, Paul Benoit	2023	45.00€		

Savagnin

Cépage typiquement jurassien, l'origine du savagnin, cousin des Traminer alsaciens, est mal connue. Il pourrait provenir d'Autriche ou de Hongrie. Lors des croisades, il aurait été envoyé par des religieuses hongroises aux abbesses de Château-Chalon. Son assemblage avec un Chardonnay donne un vin "typé", souvent dénommé "Tradition".

Arbois, Jacques Tissot	2018	43.00 €		
Arbois, Martin Faudot	2021	42.00€	2020	29.00€
Arbois Pupillin, Paul Benoit			2016	25.00 €
Côtes du Jura, Domaine de Lahaye, « Cœur de la Marne »	2019	41.00 €		
Côtes Du Jura, Benoit Badoz			2019	28.00€

Savagnin Ouillé*

Les fûts sont perpétuellement remplis pour compenser l'évaporation naturelle. Ceci permet d'arrondir la puissance aromatique.

Arbois, Martin Faudot, « Naturé »	2020	43.00€		
Côtes du Jura, Jean Luc Mouillard, « Le curieux »	2020	47.00 €		

Nos Vins Rouges du Jura

Poulsard ou Ploussard

Aussi appelé Ploussard ce cépage se développa à partir du XV ème siècle. Enfant chéri du vignoble jurassien, il trouve son bonheur là où bon nombre d'autres cépages ne survivraient pas. Au verre sa robe évolue du rouge pastel, aux nuances de jaune « pelure d'oignon », en passant par le rubis clair et brillant. En bouche : finesse aromatique et bouquet de petits fruits rouges sont au rendez-vous. Le tout est parfois relevé d'accent épicié, de touches fumées ou de sous-bois. Vinifié en rouge, isolément ou en assemblage, sa couleur souvent claire, ne doit pas le faire assimiler à un rosé. Il est également assemblé avec le Pinot noir et le Trousseau dans les vins rouges.

	Millésime	Bouteille	Millésime	½ Bouteille
Arbois, Martin Faudot, « Poulsard Vieilles Vignes »	2023	43.00 €		
Arbois, Jacques Tissot	2020	48.00 €		
Côtes Du jura, Hubert Clavelin	2021	41.00 €		
Côtes Du Jura, Domaine De La Croisée Comtoise	2018	48.00€		
Côtes du Jura, Benoit Badoz, BIO			2022	26.00€

Pinot Noir

Arbois, Paul Benoit	2021	41.00 €	2018	25.00€
Arbois, Pierre Richard	2022	51.00 €		
Arbois, Martin Faudot	2023	47.00 €		
Côtes Du Jura, Hubert Clavelin, « Armoni »	2022	48.00€		

Retrouvez encore plus d'informations

sur le site officiel des vins du Jura

<https://www.jura-vins.com>

Votre bouteille n'est pas terminée,

Emportez là !

Nos Vins Rouges du Jura

Trousseau

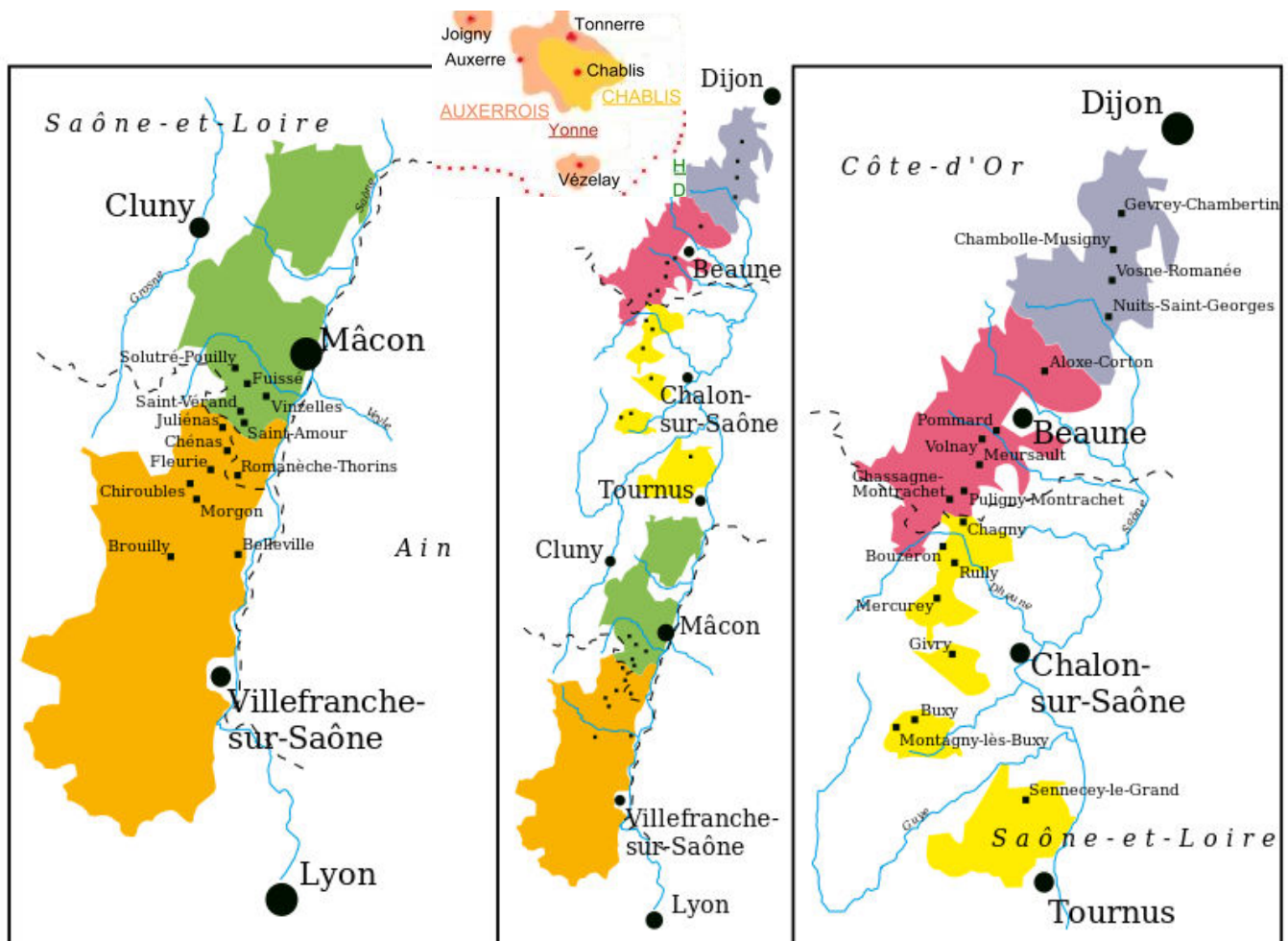
Cépage d'origine comtoise remontant aux environs du XVIIIème siècle, le terme "Trousseau" proviendrait de l'aspect "troussé" ou ramassé de son raisin. Ses grains sont d'un noir intense qui donne un vin coloré, tannique et de longue garde. A l'œil, cristallin, il est d'un rouge rubis intense qui peut s'empourprer avec l'âge. A la dégustation, les tanins sont ronds et persistants, la mûre et la prune s'affirment. Avec le temps, il gagne en parfums charnels aux accents d'épices ou de sous-bois à champignons.

	Millésime	Bouteille	Millésime	½ Bouteille
Arbois, Jacques Tissot,	2020	54.00 €	2020	28.00 €
Arbois, Martin Faudot	2020	52.00€	2020	30.00€
Arbois – Pupillin, Paul Benoit	2022	48.00 €		
Arbois « Cuvée Saint Paul », Camille Loye	1988	72.00 €		
	1989	73.00 €		
Côtes Du Jura, Jean Luc Mouillard, « Sur La Cour »,	2022	52.00€		
Côtes Du Jura, Benoit Badoz, « Marne Rouge », Bio	2020	56.00€	2022	30.00€

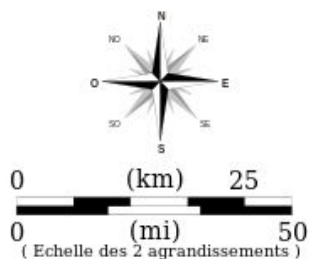
Assemblages Rouges

Arbois Rouge, Domaine Geneletti	2021	48.00 €		
Côtes Du Jura, Benoit Badoz, « Vermeil », Bio	2020	46.00€	2020	24.00€

La Bourgogne et ses 5 régions viticoles, Le Beaujolais



- Côte de Nuits, Hautes Côtes de Nuits
- Côte de Beaune, Hautes Côtes de Beaune
- Côte Chalonnaise
- Mâconnais
- Beaujolais
- Chef-lieu ou ville importante
- Commune
- Limite départementale
- A i n* Département
- Cours d'eau



Nos Vins Blancs de Bourgogne

Chablis / Auxerrois

	Millési me	Bouteille	Millésime	½ Bouteille
Chablis, Régnard, « Grand Régnard »,	2023	79.00€	2023	46.00 €
Chablis, Jean Collet	2022	66.00 €	2020	38.00 €
Petit Chablis, La Chablisienne			2021	27.00 €

Mâconnais

Pouilly-Fuissé, Regnard, « Le Pavillon »	2019	65.00€		
Pouilly-Fuissé, Château de Fuissé, « Tête De Cuvée »			2019	29.00€
Maçon Lugny, Regnard	2022	65.00€		
Saint Véran, Domaine De La Feuillarde, « Les Charmones »			2023	27.00€

Côtes de Beaune

Saint Romain, « la Combe Bazin », Billard Père et fils	2023	67.00 €		
--	------	---------	--	--

Côtes de Nuits

Marsannay, Louis Latour	2019	69.00 €		
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} cru « En Caradeux », Latour	2022	108 €		

Nos Vins Rouges de Bourgogne

Côte Chalonnaise

	Millésime	Bouteille	Millésime	½ Bouteille
Rully, Louis Latour			2022	35.00 €
Mercurey, Domaine Meix Foulot			2022	37.00€

Côte de Beaune

Hautes Côtes De Beaune, Labry	2022	54.00€		
Côtes De Beaune village, Latour	2020	68.00 €	2022	33.00 €
Savigny-Les-Beaunes	2021	62.00€		
Santenay, Louis Latour			2021	38.00 €
Auxey Duresses, Billard père et fils	2022	66.50 €		
Pommard, Billard Père Et Fils	2023	85.00 €		
Chorey-Les-Beaunes, Edmond Cornu, « Les Bons Ores »,	2022	72.00 €	2022	38.00€

Côte de Nuits

Nuit Saint Georges 1 ^{er} cru, Faiveley, « Les Porêts-Saint Georges »,	2018	122€		
Marsannay, Louis Latour	2022	69.00 €	2021	36.00 €

Beaujolais

Moulin à Vent, Berrod frères	2022	51.00 €	2020	29.00 €
Juliéna, Domaine Bergeron	2022	45.00 €	2022	22.00 €
Fleurie, Frédéric Montangeron	2022	38.00€		
Chiroubles Châtenay, Laurent Gauthier, « Vieilles Vignes »			2022	27.00€

Nos Vins Rouge du Rhône

Vallée Septentrionale

Condrieu, Dellas Frère, « La Galopine »	2019	106.00€		
Croze Hermitages, Belle, « Les Terres Blanches » Bio	2022	56.00€	2022	28.00€

Vallée Septentrionale

Crozes Hermitage, Belle, « Les Pierrelles », BIO	2022	65.00 €	2021	48.00 €
--	------	---------	------	---------

Vallée Méridionale

Côtes-du-Rhône, Alain Jaume, « Grand Veneur », BIO			2020	26.00€
Vacqueyras, Alain Jaume, « Grand Veneur », BIO	2022	47.00€		
Cairanne, Vielle Vignes	2022	38.00€		
Lirac, Domaine du Seigneur	2021	44.00 €		
Saint Joseph, Amadiou, « Les Capelets »	2022	79.00€	2021	42.00 €
Ventoux, Les Celliers Des Terres De France	2021	39.00€		
Chateauneuf-Du-Pape, Domaine Du Seigneur, « Catarina »	2019	55.00€		

Vignobles du Sud

Vin Rosé

Côtes De Provence, Château Pas Du Cerf, « Cuvée Diane», 150CL	2023	50.00€
IGP Côtes Catalanes, Domaine Lafage, « Miraflores »	2023	28.00€
Vin De France, Benoit Badoz, « Cuvée Gustave Courbet » , BIO	2023	28.00€

Vins Rouges du Sud Ouest

Château L'Hospitalet, La Clape, Gérard Bertrand	2020	89.00€
Cigalus, Gérard Bertrand, BIO	2017	49.00 €

Vins Blanc du Sud Ouest

Viognier, Gérard Bertrand, « Saint Victor »	2023	37.00€
Villa Chambre D'Amour, Gérard Bertrand	2023	32.00€

Vins Rouges du Pays D'OC

Terrasse du Larzac, Grand Vin, Château La Sauvageonne	2019	56.00 €
---	------	---------

Le Vignoble Bordelais



Nos Vins du Bordelais

Bordeaux Rouge Rive Droite

Lalande De Pomerol, Château Pierrefite	2020	58.00 €		
Lalande De Pomerol, Châteaux La Croix	2019	68.00€		

Bordeaux Rouge Rive Gauche

Saint-Estèphe, La Croix Bonis	2016	78.00 €		
Margaux "Origins", Borie Manoux	2019	67.00 €		
Médoc, Raze Beauvallet, Cru Bourgeois	2019	71.00€		
Haut Médoc, Cru Bourgeois, Château Haut Madrac	2017	53.00 €		
Pauillac, « Château Lynch Moussas »	2015	82.00 €	2015	43.00 €
Pauillac, Grand Cru Classé, « Château Batailley »	2015	107.00 €		

Nos Vins du Val de Loire

Blanc de Loire

Menetou Salon, « Cuvée Pierre Alexandre »	2018	58.00€		
Muscadet Les Dentelières	2022	39.00€		
Pouilly Fumé, Gitton, « Les Péchignolles »	2012	58.00€		
Sancerre, Gitton, « Les Montachins »			2013	35.00€
Sancerre, Gitton, « Les Belles Dames »			2019	36.00€

Vins Rouges de Loire

Saint Nicolas de Bourgueil, Les Caplets	2023	54.00€		
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier			2021	33.00€

Nos Vins d'Alsace

Vin Blanc d'Alsace

	Millési me	Bouteille	Millésime	½ Bouteille
Pinot Gris, Schlumberger, « Les princes Alles »	2021	36.00 €		
Riesling, Schlumberger, « Les Princes Alles_»			2021	27.00€
Gewurztraminer, Schlumberger, « Vieilles Vignes »	2022	58.00€		

Vin Rouge d'Alsace

Pinot Noir, Leon Beyer	2017	36.00 €		
------------------------	------	---------	--	--

Nos Vins Au verre

Prix verre
de 12 cl

Vins Rouges du Jura

Poulsard	12cl	7.00 €
Trousseau	12cl	7.00 €
Pinot Noir	12cl	7.00 €
Tradition	12cl	7.00€

Vins Blancs du Jura

Chardonnay	12cl	6.00 €
Tradition	12cl	7.00 €
Savagnin	12cl	8.00 €
Vin Jaune	8 cl	12.00 €
Vin de Paille	8 cl	12.00 €

Vins Blancs d'Ailleurs

Aligoté	12cl	8.00 €
Viognier	12cl	8.00€
Muscadet	12cl	8.00 €
Moelleux : Villa Chambre D'amour	12cl	8.00 €

Vin Rosé

Côtes De Provence	12cl	6.00 €
-------------------	------	--------

Vins Rouges d'Ailleurs

Bordeaux	12cl	10.00 €
Malbec	12cl	8.00 €
Vacqueyras	12cl	10.00 €
Hautes Côtes de Nuit	12cl	8.00 €

Nos Vins Rouge Du Monde

Marques Del Villar Rioja (Espagne)	2023	39.00€		
Chianti, Vecchia Cantina (Italie)	2022	39.00€		
Asmodeus, Poggio Anima Nero D'Avola (Sicile)	2023	41.00€		
Sierra De Plata, Malbec (Argentine)	2023	41.00€	2013	35.00€

Nos Crémants Du Jura

Hubert Clavelin Blanc		37.00€		22.00€
Hubert Clavelin Rosé		37.00€		
Hubert Clavelin Blanc	150cl	80.00€		
Montboisie Blanc		40.00€		
5 WY Blanc		45.00€		
Paul Benoit « Troy De Meslay » Blanc		40.00€		

Nos Champagnes

Vallois Ferra Brut 1 ^{er} Cru « Label Blanc »		55.00€		
Vallois Ferra Demi Sec 1 ^{er} Cru		50.00€		
Ruinart « Seconde peau »		80.00€		
Lanson Rosé Label		65.00€		
Castelnau		55.00€		
Duval Leroy Rosé Prestige 1 ^{er} Cru				38.00€
Lanson Rosé Brut 1760				38.00€
Laurent Perrier, « La Cuvée »	150CL	98.00€		

