

## Carte de vins

Champagne Bonnet-Ponson  
**BRUT 1<sup>ER</sup> CRU**  
Robe Or Brillant

35% CHARDONNAY  
35% PINOT NOIR  
30% PINOT MEUNIER

### **L'équilibre du vignoble champenois!**

Vieilli minimum trois ans dans nos caves, cet assemblage au nez expressif et Charmeur, dégage une grande générosité.  
Un grand classique de tous les instants.

### Nos vins Mousseux et Champagnes

Prix ¾

Crémant d'Alsace E.Klipfel  
Mise au Domaine

29,50 €

#### **Champagne Beaumont des Crayères Brut**

*Brut convivial, convient aussi bien à l'apéritif qu'à un repas.  
Médaille d'Or au Concours Mondial des vins à Bruxelles 2010.*

52,00 €

#### **Champagne Bonnet Ponson Brut Rosé Propriétaire Récoltant**

*Médaille de Bronze International*

*Wine and Spirit Compétition 2007μ*

58,00 €

#### **Champagne Perrier Jouët Grand Brut Epernay**

Issu parmi les meilleurs crus de la Champagne: Aÿ, Mailly, Avize et surtout Cramant, la Maison Perrier Jouët est, avec ce Grand Brut, le témoin de son esprit novateur et de son savoir-faire, puisqu'elle est la 1<sup>ère</sup> Maison à avoir élaboré en 1854 un champagne Brut.

72,00 €

#### **Champagne Perrier Jouët Grand Brut Rosé**

80,00 €

## *Nos vins Maison*

### **Domaine de la Vigne Mono cépage**

#### **Rouge, blanc ou rosé**

Verre 15cl	2,00 €
Le Pichet d' ¼	3,50 €
Le Pichet d' ½	6,50 €
Le Pichet d' ¾	10,00 €
Le Pichet de 1 litre	12,50 €

## *Notre Bordeaux Maison*

### **Rouge, Blanc, Rosé:**

Château de Fontenille Bordeaux AC	0,75cl	20,00 €
	Le verre	4,00 €

## *Notre vin "Coup de Cœur"*

*Servi dans les 3 couleurs*

### *Terre des Anges Domaine La Grange le Haute*

*Vin de Pays d'Oc*

Prix ¾

<b>Rouge :</b> Merlot	15.00 €
Cabernet Sauvignon	15.00 €
<b>Blanc:</b> Sauvignon sec et vif	15.00 €
Chardonnay sec avec un peu de rondeur	15,00 €
<b>Rosé:</b> de Sirah et Grenache	15,00 €

## *En suggestion:*

<b>Rouge:</b> Saint Chinian Domaine COMBES	17,50 €
--	---------

# **COMTE DE LA PERRIERE BLANC**

## **Terroir:**

Ce vin provient pour 80 de sols siliceux (silex) sur les parcelles suivantes:

- “Les Royeux” sur la commune de Bannay (silex)
- “Les Chevillots” sur la commune de Saint-Satur (silex)

L’âge moyen des vignes est de 20 ans avec un rendement de 50 hl/ha en vendange mécanique.

## **Vinification:**

Ce vin est pressuré doucement dans un pressoir vaslin. Après un enzymage et un débourage serré par le froid, le moût clair fermente en cuves thermo-régulées entre 18 et 22°C pendant une dizaine de jours.

Trois semaines plus tard, on remonte les lies fines pour nourrir les vins. Ce vin restera sur lie pendant trois mois ce qui lui donne gras et finesse.

Le premier soutirage a lieu en janvier avec sulfitage ainsi que l’assemblage de cette cuvée.

Notre vin “Comte de la Perrière” est principalement issu d’une sélection de terroirs siliceux (2/3) et calcaire (1/3) avec une production annuelle limitée (+/- 30 000 bouteilles environ).

La filtration se fait sur kieselgur blanc et rose. La première mise en bouteille a lieu courant Février.

## **Caractéristiques organoleptiques:**

Le comte de la Perrière à la robe brillante est un vin fin, équilibré, fruité aux arômes d’agrumes et de pierre à fusil. La bouche est à la fois grasse en attaque, marqué par une matière très mûre, souple et racée.

## **Accord mets/vin:**

Il accompagne parfaitement les poissons de Loire, une truite saumonée, un turbot au beurre blanc, une daurade royale, une carpaccio de saumon et le crottin de Chavignol.

## **Nos vins blancs**

***Prix 3/4***

### **Alsace**

#### **Maison Eugène Klipfel**

Le domaine Klipfel a été créé en 1824 par Martin Klipfel. C’est aujourd’hui une entreprise familiale de 40 ha de vignes en pleine propriété dont 18 ha de Grands Crus sur le Kirchberg de Barr...

Persuadé que l’avenir du marché reste les vins de qualité, tant en France qu’a l’étranger, le Domaine Klipfel se donne les moyens de satisfaire à cette demande.

Actuellement, les vins du domaine Klipfel figurent sur certaines des plus prestigieuses cartes de restaurants

<b>Pinot Blanc</b>	20,50 €
<b>Pinot Gris</b>	26,00 €
<b>Gewurztraminer</b>	28,00 €

## Loire

### **Maison Véronique Cherreau-Günter Prop. Viticulteur**

Situé sur la petite commune viticole de Saint-Fiacre-sur-Maine, les 40 hectares du Château du Coing de Saint-Fiacre bénéficient d'une situation géographique privilégiée.

Aujourd'hui dirigé par Madame Véronique Chéreau-Günther, elle tente ainsi de sauvegarder le patrimoine architectural et viticole tout en préservant la valeur du site.

**Muscadet S/Lies « Coing de Sèvre »**

15,50 €

### **Maison P. Archambault Prop. Viticulteur**

A Sancerre, un lieu magique et incontournable au cœur de La Roche... transformée en exploitation viticole dans les années 1850 avant d'abriter une champignonnière. C'est en 1910 que Magloire Archambault la rachète pour créer le Domaine de La Perrière. Il sera un des pionniers de l'appellation Sancerre en développant le cépage Sauvignon.

Le Domaine de La Perrière représente aujourd'hui plus de 40 hectares.

**Sancerre « Comtes de la Perrière »**

32,50 €

## **Notre vin blanc liquoreux Cotes de Gascogne.**

A boire seul à l'apéritif, sur un foie gras ou sur la douceur sucrée d'un dessert.

**Domaine de Laguille Petit Manseng**

20,00 €

## **Nos vins rosés et rouges à déguster frais**

**Prix 3/4**

### **Rosés**

#### **Loire**

Château la Roulerie Rosé d'Anjou demi-sec

20,00 €

#### **Alsace**

*Maison E. Klipfel à Barr*

Pinot Noir Rosé

26,50 €

#### **Corbières**

*Pierre Richard*

Château Bel Evêque

28,50 €

## Rouges

### Alsace

*Maison Trimbach à Ribeauvillé*

Pinot Noir Rouge Réserve 2003 Mise propriété

29,50 €

### Loire

*Maison Willy De Beck Propriétaire Caviste à Jandrain – Orp Jauche*

En 2002, le couple De Beck a la possibilité d'acquérir quelques parcelles, ceci pour une superficie totale de 3 hectares 80 ares, dont plus ou moins 1 hectare 20 ares en Vieilles Vignes de plus de 25 ans d'âge. Le cépage est uniquement du Cabernet Franc.

Le Bourgueil « les Jacquot Pierre » est un vin particulier, fruité et délicat, où domine l'arôme de framboise.

Servi à une température d'environ 12 à 15°, il accompagne parfaitement les charcuteries, viandes en sauce, les rôtis et les fromages. Il peut se boire jeune car il est léger et plein de charme mais a l'avantage de pouvoir « bien » vieillir.

**Bourgueil « Les Jacquot Pierre » Vieilles vignes**

23,00 €

**Saumur Champigny « La Frangerie »**

20,50 €

**Sancerre « Comtes de la Perrière »**

33,50 €

## Château des Cabans Cru Bourgeois

Appellation :

Médoc AOC Cru Bourgeois

Age moyen du vignoble :

40 ans

Superficie :

18 hectares

Elevage :

12 mois en barriques

(dont 25% de nouvelles barriques)

Cépages :

70% Cabernet Sauvignon

30% Merlot

## **Récompenses :**

- Dégusté pat Le Point

Château des Cabans 2003 a obtenu la note de 15,5 sur 20.

- Médaille de Bronze

Concours de Paris 2005

- Médaille de Bronze

Concours de Bordeaux 2005

- Récompensé par MARKUS DEL MONEGO (meilleur sommelier du monde en 2000) parmi les 100 meilleurs Bordeaux à pris raisonnable.

## Nos Vins Rouge

### Bordeaux

*La Maison J.J. Mortier*, courtier en vins, privilégie une distribution haut de gamme, initiatrice au début du siècle du système de marques génériques ; elle propose aujourd'hui les appellations les plus réputées. Les nombreuses visites dans les châteaux et les dégustations effectuées par une équipe à l'affût de vinificateurs talentueux, lui permettent d'offrir une large gamme de petits châteaux très représentative des meilleurs terroirs viticoles...

<b>Châteaux de Faise Bordeaux Supérieur</b>	19,00 €
<b>Château de Seguin Bordeaux Supérieur</b>	22,50 €
<b>Château Maison Neuve 1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye</b>	22,00 €
<b>Château des Gravières Graves</b>	25,50 €
<b>Château Langlet Graves</b>	29,50 €
<b>Château des Cabans Médoc Cru Bourgeois</b>	26,50 €
<b>Château Pont de Pierre Lussac St Emilion</b>	21,00 €
<b>Cheval Noir St Emilion</b>	31,00 €
<b>Château de St Estèphe à St Estèphe</b>	38,00 €
<b>Château Cordet Margaux 2<sup>ème</sup> de Ch. Monbrison</b>	39,00 €
<b>Château Haut Milon Pauillac</b>	42,00 €

### Côtes du Rhône

*Maison Brotte à Châteauneuf du Pape*

En 1932, Charles Brotte fondait sa Maison de négoce de vins qui, 70 ans plus tard, a su rester une entreprise familiale et indépendante. Propriétaire du Château de Bord, des Domaines Bouvencourt et Barville, il est leader dans la prestigieuse appellation de Châteauneuf-du-Pape...

<b>Côtes du Rhône « Les Brottiers »</b>	20,00 €
<b>Côtes du Rhône Village Domaine Grosset</b>	25,00 €
<b>Vacqueyras « Domaine Bouvencourt »</b>	27,00 €
<b>Gigondas</b>	28,50 €
<b>Châteauneuf du Pape « Domaine Barville »</b>	50,00 €
<b>Crozes Hermitage « La Rollande »</b>	25,00 €
<b>Saint Joseph « Clos Marandy »</b>	32,50 €

### Corbières

*Château Bel Evêque*

Vins du célèbre acteur Pierre Richard : »Ma passion pour le vin a commencé par un paysage : terre aride, caillouteuse, encadrée entre deux étangs surchauffés «.

<b>Château Bel Evêque</b>	31,50 €
---------------------------	---------

## Notre suggestion Vins du Nouveau Monde

Prix 3/4

### Espagne Bodéga Mua

Vin rouge MUGA Réserve RIOJA 2004

35,00 €

### Chili Bodéga SANTA CAROLINA

Le vignoble s'étend sur plus de 1000 ha dans les 5 meilleurs régions (Maipo, Casablanca, San Fernando, Lontué et Maule). La maison est propriétaire en majorité des vignes qui produisent les vins et vinifie tout elle-même. Elle possède pour cela des chais de vinification dans chaque région.

Des chais équipés par les moyens les plus modernes afin de maîtriser la vinification et l'élevage des vins.

C'est en 1878 que commença l'histoire de la vigne à Santa Carolina.

Ce nom lui fut donné par Don Luis Pereira en hommage à sa femme Dona Carolina Iniguez.

Ce personnage, haut en couleurs, sut s'entourer et fut conseillé par un œnologue français, Germain Bachelet. Ce dernier importa de France les cépages les plus appropriés au terroir chilien.

#### **Vins Blancs**

Sauvignon Réserve, Rappel Valley

17,50 €

Chardonnay Réserve, Casablanca Valley

19,00 €

#### **Vin Rouge**

Carmenère Réserve, Rappel Valley 2011

19,00 €

### Argentine Bodéga Norton

Prix 3/4

Vin Rouge NORTON Malbec Barrel Sélect 2006

17,00 €

### Italie

#### **Vins blancs**

Lambrusco Pétillant

15,00 €

Trebbiano Abruzzo

15,50 €

#### **Vins rouges**

Lambrusco

15,00 €

Nero d'Avola

18,00 €

Chianti

18,50 €

Sangue Blu Puglia

25,00 €

Salice Salentino

30,50 €

#### **Vins rosés**

Lambrusco

15,00 €

Cerasuolo Abruzzo

15,50 €

## **Nos vins sélectionnés en 0,37 cl. :**

### **Vins blanc**

#### **Alsace**

*Maison Klipfel à Barr*

Pinot Blanc 12,00 €

Pinot Gris 15,00 €

Gewurztraminer 15,50 €

#### **Loire**

Sancerre « Comtes de la Perrière » 17,50 €

### **Vins rosé**

#### **Alsace**

*Maison Klipfel à Barr*

Pinot Noir 15,00 €

### **Vins rouges**

#### **Bordeaux**

Château de Seguin Bordeaux Supérieur 13,50 €

Château Maison Neuve 1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye 13,00 €

Château Pont de Pierre Lussac St Emilion 13,00 €

Château des Cabans Médocs Cru Bourgeois 13,50 €

Château des Gravières Graves 14,00 €

Cheval Noir St Emilion 18,50 €

Château de St Estèphe 19,50 €

#### **Loire**

Ancerre « Comtes de la Perrière » 19,00 €

#### **Côtes du Rhône**

*Maison Brotte à Châteauneuf du Pape*

Les Brottiers Cuvée Prestige 11,50 €

### **Italie**

Nero d'Avola en 50cl 15,00 €

Chianti 11,50 €

Salice Salentino 17,00 €

## Les Vins Brunin – Guillier

Fournisseur des meilleures tables

77, Grand Route – 7530 Gaurain-Ramecroix

Tel : 069/54.61.39 Fax : 069/54.71.28

[www.vinsbrunin.com](http://www.vinsbrunin.com)

*Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais goûte des secrets...*

*S. Dali*

### Blancs

**Domaine Saint Louis Chardonnay**

La Bouteille 15,00 €

*Après l'achat en 1998 par Pascale & Bernard BRUNIN GUILLER, d'une partie de la propriété, celle-ci a subi de profondes transformations. Le domaine est situé près de Toulouse et fait partie du vignoble Frontonnais. Le Chardonnay du Domaine Saint Louis est aussi partiellement élevé en barriques. Sa fraîcheur et sa complexité aromatique en font un excellent vin, apprécié par les amateurs de vin blanc sec de caractère.*

**Domaine de L'Aumonier Touraine Sauvignon**

La Bouteille 18,00 €

*Très belle robe jaune pâle à léger reflet vert. Nez intense de fleurs blanches (tilleul) et d'agrumes (citron, mandarine, citronnelle) avec quelques notes exotiques. La bouche fruitée est d'une droiture exemplaire avec un bel équilibre et une agréable fraîcheur en finale. Ce vin est à la fois frais, fruité, tendre et gouleyant.*

**Macon Fuissé Domaine Thibert Bourgogne**

La Bouteille 27,00 €

La ½ bout. 16,00 €

*Robe jaune soutenu à légers reflets verts et dorés. Nez puissant de citronnelle, épices douces et fleurs blanches avec une pointe vanillée. L'attaque est grasse et la bouche très aromatique suivant les registre du nez avec une pointe d'exotisme et de fruits à chair blanche (passion, coco, pêche de vigne). La finale est sur le fruit avec des touches de brioche grillée. Un vin d'une grande complexité et d'un remarquable équilibre.*

**Domaine de la Madrague Côtes de Provence**

La Bouteille 24,00 €

*Rode Rose pale.*

*Nez Très fin sur du fruit exotique et du fruit rouge.*

*Bouche Attaque très souple. Gras et rond sur une dominante de fruits exotiques et de petits fruits rouges. Très belle persistance.*

## Rouges

### **Coste du Puy, Vin de pays du Gard Rhone**

La Bouteille 15,00 €

*Cuvée 100% bio*

*En 2001, lors de la création de sa cave particulière, Nicole souhaite passer sa vignoble en totalité en agriculture biologique. Cette démarche a été basée sur la qualité de la vie et sur le respect de leur métier. Etre viticulteurs bio pour elle, cela consiste à créer un vin en symbiose avec la nature... Et la nature leur rend bien.*

### **Domaine les pins, Saint Nicolas de Bourgeuil**

La Bouteille 19,00 €

*Vin à la robe rubis de bonne intensité sur des reflets violets. Le vin est brillant, éclatant de fraîcheur et opaque dans le verre par sa densité de couleur. Au nez, le vin est surtout marqué par la maturité de la trame aromatique avec une belle déclinaison d'arômes de fruits noirs très mûrs, cassis, mûres, myrtilles. L'attaque en bouche est souple, ronde et fruité sur une matière coulante et facile. Un vin charnu et velouté. La structure est bien là, elle se fond dans la maturité de la matière.*

### **Domaine des Nerleux, Saumur Champigny**

La Bouteille 25,00 €

*Le Domaine de Nerleux (« loups noirs » en ancien français) est un incontournable du Saumurois. Il obtient avec ce 2008 son troisième coup de cœur, le premier en saumur-champigny. Les vignes à l'origine de la sélection ont plus de soixante-dix ans. La robe est grenat intense aux reflets noirs. Le Nez puissant évoque les fruits noirs, la confiture de mûres notamment. La bouche riche impressionne par sa solide charpente et laisse une sensation fruitée remarquable. Un vin chaleureux et délicat.*

### **Domaine Depeyre, Côtes du Roussillon villages**

La Bouteille 25,00 €

*UNE VERITABLE MERVEILLE. Robe pourpre intense. Nez expressif de fruits rouge frais (fraise, griotte) et d'épices muscade, coriandre, thym. Attaque ample sur le même registre que le nez, belle régularité sur toute la bouche. Finale réglisée, une pointe torréfiée (café, amande). Pour tous types de viandes rouges.*

### **Château La Croix des Moines, Lalande de Pomerol**

La Bouteille 35,00 €

*Couleur sur le rubis intense. Onctueux au nez, délicat, fleur de lys. Sur le fruit rouge (mûre, cassis) et le menthol. Complexe. Structure dense et soyeuse, plein de fraîcheur, d'un grand équilibre. Arômes de fruits murs en bouche, finesse. Belle longueur.*

### **Domaine Chanson, Marsannay**

La Bouteille 39,00 €

*Belle couleur rubis. Arômes très frais de groseille sur des notes de réglisse et de café. Complexe et généreux. Fruit très pur. Belle matière. Tannins bien intégrés et fin de bouche fraîche et fruitée. Foie gras, poissons grillés, viandes blanches et certains fromages (Epoisses, Roquefort et Munster)*

### **Domaine Chanson, Santenay Beauregard 1<sup>er</sup> crû**

La Bouteille 49,00 €

*Chanson possède 3ha de ce climat situé au cœur des Premiers Crus de Santenay, petit village au sud de la Côte de Beaune. La parcelle se trouve sur le haut du coteau et se répartir sur deux niveaux. Le sol à forte proportion de cailloux confère au vin une belle minéralité qui met en valeur la typicité du Pinot Noir. Rouge rubis avec des reflets pourpres. Arômes intenses de confiture de framboise mêlés de parfums de chocolat et d'épices le tout souligné par une pointe de vanille. Complexe, généreux, belle combinaison aromatique, structure tannique délicate, boisé subtil, belle persistance.*