

CARTE DES VINS

Nous servons même les vins d'exception au verre

BOURGOGNE

| | | | |
|--|---------|---------|---------|
| <p>COULANGE LA VINEUSE, Domaine « Clos du Roi » 2018 RUPTURE <i>Cépage Pinot Noir</i> <i>Nez : petits fruits rouges nappés de crème. Bouche : arômes fruités renforcés de mûre et myrtille.</i> <i>Accords : volaille, viande rouge grillée ou braisée, poisson, la plupart des fromages.</i></p> | 7,20 € | 20,00 € | 38,00 € |
| <p>MARSANNAY, Domaine Clémancey, « Champs Perdrix » 2017 <i>Cépage : Pinot Noir</i> <i>Robe rouge soutenue. Nez : bouquet de fruits rouges (fraise, griotte) et noirs (cassis, myrtille).</i> <i>Accords : parfait avec les viandes en sauce, le gibier et les fromages odorants.</i></p> | 9,50 € | 27,00 € | 52,00 € |
| <p>FIXIN 1er CRU, Domaine Clémencey. Les Hervelets. 2018 <i>Cépage : Pinot Noire</i> <i>Vieilles Vignes</i> <i>complexité de notes florales (violette, pivoine), de notes fruitées (cassis, griotte, framboise) et de notes animales (musc, poivre)</i> <i>Accords mets/vin : belles pièces de viande, charcuterie, gibier.</i></p> | 13,00 € | 35,50 € | 69,00 € |
| <p>CHABLIS, « Domaine Gautheron » 2019 <i>Cépage 100% Chardonnay</i> <i>Nez : Privilégie la fleur puis dévoile des arômes d'abricots, et de pêche, enfin au travers de la citronnelle nous découvrons de la minéralité et un côté lacté beurre frais.</i> <i>Accords : fruits de mer, poissons grillés, fromages.</i></p> | 8,80 € | 23,50 € | 45,00 € |
| <p>MONTHELIE, Domaine Changarnier, 2017 <i>Cépage : Chardonnay</i> <i>Nez : notes de citron, pomme Reinette, de fleurs blanches (aubépine), notes vanillées</i> <i>Bouche : belle acidité sur les agrumes</i> <i>Accords : crevettes, tajines de poisson</i></p> | 12,50 € | 35,00 € | 68,00 € |

Vin d'exception

Vin d'exception

BEAUJOLAIS

| | | | |
|---|--------|---------|---------|
| <p>BEAUJOLAIS VILLAGES, Domaine de Nugues, 2021 <i>Cépage 100% Gamay noir à jus blanc</i> <i>Robe rubis profond. Notes de griotte, cassis</i> <i>Accords : charcuterie, volailles, viandes rouges</i></p> | 5,00 € | 13,50 € | 25,00 € |
|---|--------|---------|---------|

SANS SOUFFRE

CÔTES DU RHÔNE

| | | | | |
|--|----------------------------|---------|---------|---------|
| <p>COTE ROTIE, Domaine J.M. Gerin « Champin le Seigneur » 2019 <i>Cépage 98% Syrah, 2% Viognier</i> <i>Complexité de notes de fruits rouges, d'épices douces et de notes florales très prononcées. tanins fins et ronds.</i> <i>Accords : viande rouge, foie de veau au vinaigre de framboise.</i></p> | <p>Vin d'exception</p> | 15,50 € | 43,50 € | 85,00 € |
| <p>SAINT JOSEPH, Domaine François Grenier, « Chaussonot » 2019 <i>Cépage Syrah.</i> <i>Robe grenat. Nez épicé et vanillé.</i> <i>Accords : boudin, bœuf en sauce, gibier à plumes, cailles.</i></p> | | 9,80 € | 28,50 € | 55,00 € |
| <p>CROZES HERMITAGE, Domaine Cuilleron, « Laya » 2018 <i>Cépage Syrah.</i> <i>Notes de fruits rouges friands, notes florales délicates.</i> <i>Tanins fins.</i> <i>Accords : viandes rouges et blanches (dinde, chapon rôti).</i> <i>Poissons.</i></p> | | 8,20 € | 24,50 € | 47,00 € |
| <p>VACQUEYRAS, Domaine des Amouriers, « Signature » 2018 bio <i>Cépage Grenache, Syrah, Mourvèdre.</i> <i>Robe rubis soutenue, aux reflets violacés.</i> <i>Nez : fruits noirs confiturés, cerise burlat, pruneau macéré dans l'alcool. Après aération, notes de garrigue, cannelle, réglisse.</i> <i>Bouche : notes de mûre, crème de cassis, de myrtille, de cerise.</i> <i>Tanins soyeux.</i> <i>Accords : agneau, cote de taureau grillée, daube de sanglier, gigot mariné.</i></p> | | 7,80 € | 21,50 € | 41,00 € |
| <p>GRIGNAN LES ADHEMAR, Domaine de Grangeneuve, LA TRUFFIERE 2015 <i>Cépage : 100% Syrah</i> <i>Robe grenat aux reflets noirs violacés. Arômes dominants de fruits noirs mûrs, presque compotés (mûre, cassis, cerise noire), de confiserie à la réglisse, de poivre noir et de vanille douce.</i> <i>Tanins soyeux, bien présents.</i> <i>Accords : Gibiers à poil, canard, rognons de veau en sauce, agneau de 7h, risotto truffé ou safrané, polenta aux champignons</i></p> | | 10,80 € | 31,00 € | 60,00 € |
| <p>CONDRIEU, Domaine Yves Lafoy, « Aux Ruses » 2018 <i>Cépage 100% Viognier,</i> <i>Notes de violette, d'agrumes, de pêche et d'abricot. Pointe de minéralité (sol granit)</i> <i>Accords : apéritif, foie gras, poissons en sauce, fromage Rigotte de Condrieu</i></p> | <p>Vin d'exception</p> | 12,80 € | 37,00 € | 72,00 € |
| <p>SAINT JOSEPH, Domaine Yves Cuilleron, « Lyséras », 2019 <i>Cépage Marsanne, Roussanne.</i> <i>Notes de fruits jaunes bien mûrs, pêche, zestes d'agrumes et notes miellées. Finale acidulée en bouche.</i> <i>Accords : poisson, crustacés, fromages de chèvre, fromages au lait de vache.</i></p> | | 9,80 € | 28,00 € | 54,00 € |

| | 12 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|---|--------|---------|---------|
| GRIGNAN LES ADHEMAR, Domaine de Grangeneuve, « Cuvée V » 2019 <i>Cépage 100% Viognier</i> <i>Robe jaune intense, reflets dorés</i> <i>Arômes de fruits à noyaux, fruits secs, fruits exotiques, épices douces</i> <i>Accords : coquilles Saint-Jacques, saumon fumé ou gravelax, volaille à la crème et épices orientales, rouget, sole, lotte, daurade en sauce, risotto safrané ou truffé, fromages de chèvre et brebis d'affinage</i> | 9,20 € | 27,00 € | 52,00 € |

LOIRE

| | | | |
|---|--------|---------|---------|
| SAUMUR CHAMPIGNY, « Petit Clos » 2018 bio <i>Cépage : Cabernet Franc</i> <i>Robe rubis aux reflets violines.</i> <i>Nez : discrètement boisé avec des arômes de myrtille. Tanins fermes</i> <i>Accords : brick d'agneau</i> | 6,80 € | 18,50 € | 35,00 € |
| CHINON, Domaine Fabrice Gasnier. Les Graves. 2020 bio et demeter <i>Cépage : Cabernet Franc</i> <i>Nez : notes de fruits rouges, et une touche de violette</i> <i>En bouche : notes de framboise et groseille. Notes florales</i> | 6,50 € | 18,00 € | 34,00 € |
| VOUVRAY, Domaine d'Orfeuilles, « Silex » 2013 bio <i>Cépage : Chenin.</i> <i>Robe jaune clair aux reflets argentés. Nez : fruité, floral, dominé par des notes minérales de pierre à fusil, harmonieusement mêlées de notes boisées au parfum vanillé. Bouche : saveurs de fleurs d'acacia.</i> <i>Accords : coquillages et crustacés, poissons fumés, charcuterie sèche et fumée, poissons, viandes blanches, cuisine asiatique.</i> | 8,50 € | 24,00 € | 46,00 € |
| QUINCY, « Domaine Mardon » 2019 <i>Cépage : 100% Sauvignon.</i> <i>Robe jaune pâle aux reflets or blanc.</i> <i>Nez : arômes de fleurs blanches. Bouche : équilibre entre fraîcheur, rondeur et fruité. Finale avec notes d'agrumes. Belle minéralité.</i> <i>Accords : apéritif, galettes de pommes de terre, fromages de chèvre, fruits de mer et crustacés.</i> | 7,50 € | 21,00 € | 40,00 € |
| SANCERRE, « Domaine Serge Laloue » 2020 <i>Cépage : 100 % Sauvignon Blanc</i> <i>Nez : notes fruitées : pêche de vigne, kiwi jaune, litchi. Notes florales de fleurs blanches, de rose.</i> <i>Bouche : marmelade d'abricot. Finale saline. Long retour sur le zeste d'orange.</i> | 8,50 € | 25,00 € | 48,00 € |

| | 12 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|--|--------|---------|---------|
| COTEAUX DU LAYON, Domaine Foucher, « Pré aux Clercs » 2019 (moelleux) | 6,30 € | 17,00 € | 32,00 € |
| <i>Cépage 100% Chenin Robe or pâle. Arômes de fruits secs (raisin) et de fruits mûrs (pêche et abricot). Bouche : moelleux par le sucre résiduel. Accords : foie gras ou desserts.</i> | | | |

BORDEAUX

| | | | |
|---|--------|---------|---------|
| PESSAC-LEOGNAN, « Latour Martillac » Lagrave Martillac 2016 | 9,80 € | 29,00 € | 56,00 € |
| <i>Cépage 60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot. Robe grenat aux reflets pourpres. Nez : notes fruitées (mûre) et truffées. Bouche : fruits noirs et truffe. Tanins délicats. Accords : viandes rouges</i> | | | |
| LALANDE DE POMEROL, « Château Vieux Rivière » 2018 bio | 9,80 € | 29,00 € | 56,00 € |
| <i>Cépage 85% Merlot, 5% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Vin richement fruité. Accords : côtes de bœuf, viandes rouges, canard et gibiers à poil</i> | | | |
| PESSAC-LEOGNAN, Latour Martillac « Lagrave Martillac » 2018 | 9,00 € | 25,50 € | 49,00 € |
| <i>Cépage 55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon Robe jaune pâle. Nez fruité sur des notes d'agrumes, de pêche jaune et de verveine. Accords : poissons, crustacés, fromages de chèvre, fromages au lait de vache.</i> | | | |

SUD OUEST

| | | | |
|---|--------|---------|---------|
| JURANCON, « Clos Lapeyre » 2018 (moelleux) bio | 8,50 € | 25,50 € | 49,00 € |
| <i>Cépage : Petit Manseng, Gros Manseng Nez : riche, miellé, ananas rôti Bouche : suave, très fruité Accords : Desserts, fromage de chèvre ou brebis frais.</i> | | | |
| MADIRAN, « Le Petit Gascon », 2017 | 5,00 € | 13,50 € | 25,00 € |
| <i>Cépage : Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Vin rouge gourmand. Notes de framboise, cerise compotées. Notes de poivre. Accords : charcuterie, pavé de bœuf au poivre, filet de canard mariné</i> | | | |

LANGUEDOC

| | |
|--|-------------------------------------|
| <p>COSTEPLANE, « Pioch de l'Oule » 2017 bio demeter <i>Cépage 23% Grenache, 66% Syrah, 14% Carignan noir. Robe aux reflets grenat. Nez : notes de cerises, de coulis de fraise et de framboise, de garrigue, et de moka. Tanins fins et serrés en bouche. Accords : plats en sauce, magrets de canard, rôti de porc aux figues, fromages.</i></p> | <p>8,00 € 21,00 € 40,00 €</p> |
| <p>PIC SAINT-LOUP, « Bergerie de l'Hortus » 2019 <i>Cépage 60% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Grenache. Robe grenat. Nez : notes de cerise, vanille, réglisse, thym, épices douces. Finale épicée en bouche, délicatement réglissée, avec quelques nuances de menthe. Tanins doux. Accords : canard au miel, cuisine indienne, filet mignon de porc aux olives.</i></p> | <p>8,20 € 23,50 € 45,00 €</p> |
| <p>MINERVOIS, Domaine Pierre Fil, « Orebus » 2018 <i>Cépage 50% Mourvèdre, Grenache, Syrah. Nez : fruits rouges et noirs très mûrs (cassis, griotte, mûre) Bouche : bouquet vanillé et torréfié. Tanins polis. Accords : gibier en sauce, viandes grillées, beau plateau de fromages.</i></p> | <p>7,50 € 21,00 € 40,00 €</p> |
| <p>IGP PAYS D'OC, Caringole, « Domaine de La Croix Belle » 2020 <i>Cépage : 100% Chardonnay Robe aux reflets dorés Notes fleuries, poire, ananas, noisette, amande Accords : apéritif, poissons nobles en sauce au beurre, volailles à la crème</i></p> | <p>5,20 € 15,00 € 28,00 €</p> |
| <p>COTEAUX DE PERPIGNAN, « Terres Salées » <i>Cépage : 100% Bourboulenc Robe jaune clair doré aux reflets argent Notes de poire fraîche, fruits blancs, agrumes, vanille. Finale iodée. Accords : foie gras, volaille crémée aux morilles, risotto aux cèpes Fromages pressés à pâtes cuites (Comté, Gruyère, Beaufort...)</i></p> | <p>8,00 € 23,00 € 44,00 €</p> |

ROUSSILLON

| | |
|---|-------------------------------------|
| <p>MAURY, Domaine Parcé Frères, « La Préceptorie » 2018 (liqueureux) <i>Cépage : 100% Grenache Belle robe grenat. Nez : fruits confits, cacao torréfié. Bouche : pruneau, coing et cacao. Tanins ronds. Accords : apéritifs, desserts, gâteau au chocolat, fromages à pâte persillée (Roquefort).</i></p> | <p>8,50 € 24,00 € 46,00 €</p> |
|---|-------------------------------------|

| | 12 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|--|--------|---------|---------|
| COTES DU ROUSSILLON, « Gris-Gris » 2020 | 5,00 € | 13,50 € | 25,00 € |
| <i>Cépage : Grenache, Syrah.</i> | | | |
| <i>Robe rosée très pale.</i> | | | |
| <i>Nez : floral, fruité avec des arômes de fraise et de groseille.</i> | | | |
| <i>Bouche : belle acidité fruitée. Pointe de minéralité en finale.</i> | | | |
| <i>Accords : grillades, poissons grillés, salades d'été.</i> | | | |

COTES DE PROVENCE

| | | | |
|---|--------|---------|---------|
| COTES DE PROVENCE, « Diane » bio | 6,60 € | 17,00 € | 32,00 € |
| <i>Cépage : Grenache, Tibouren, Cinsault, Mourvèdre</i> | | | |
| <i>Robe rosée très pale.</i> | | | |
| <i>Nez : fruits frais, note iodée. Aromes de pomelos</i> | | | |
| <i>Accords : tartare de veau, tartare de chair de crabe</i> | | | |

CORSE

| | | | |
|--|--------|---------|---------|
| CLOS FORNELLI, « La Robe d'Ange » 2019 | 6,80 € | 19,00 € | 36,00 € |
| <i>Cépage 100% Sciaccarellu</i> | | | |
| <i>Robe rubis clair. Notes de rose, de poivre, de petits fruits rouges sur fond de maquis. Vin déroutant présentant des similarités avec un bourgogne.</i> | | | |
| <i>Accords : poisson grillé, viandes blanches grillées, tagine.</i> | | | |

ALSACE

| | | | |
|---|--------|---------|---------|
| RIESLING, « Domaine Engel » Réserve 2018 bio | NON | NON | 37,00 € |
| <i>Cépage 100% Riesling</i> | | | |
| <i>Robe jaune légèrement dorée. Nez : notes de pêche sauvage, d'agrumes, d'ananas. Senteurs florales de genêt. Nuances minérales et balsamiques. Bouche : amertume perceptible rappelant un Tonic.</i> | | | |
| <i>Accords : raie à la crème, truite aux amandes, choucroute, baeckeofe, escalope aux champignons à la crème.</i> | | | |
| GEWURZTRAMINER, « Domaine Engel » Réserve 2017 (moelleux) bio | 7,00 € | 20,00 € | 38,00 € |
| <i>Cépage 100% Gewurztraminer</i> | | | |
| <i>Robe jaune clair légèrement dorée. Nez : arômes de rose et de lychees, et quelques notes épicées (cannelle, noix de muscade). Légère nuance de pain grillé. Bouche : notes de rose, de lychees, de pâte d'amande. Finale de bananes séchées et de coing.</i> | | | |
| <i>Accords : fromages de caractère (Munster, Roquefort, chèvre).</i> | | | |
| <i>Desserts à nappage chocolaté, tartes, biscuits secs, pâtes d'amande, salades de fruits.</i> | | | |

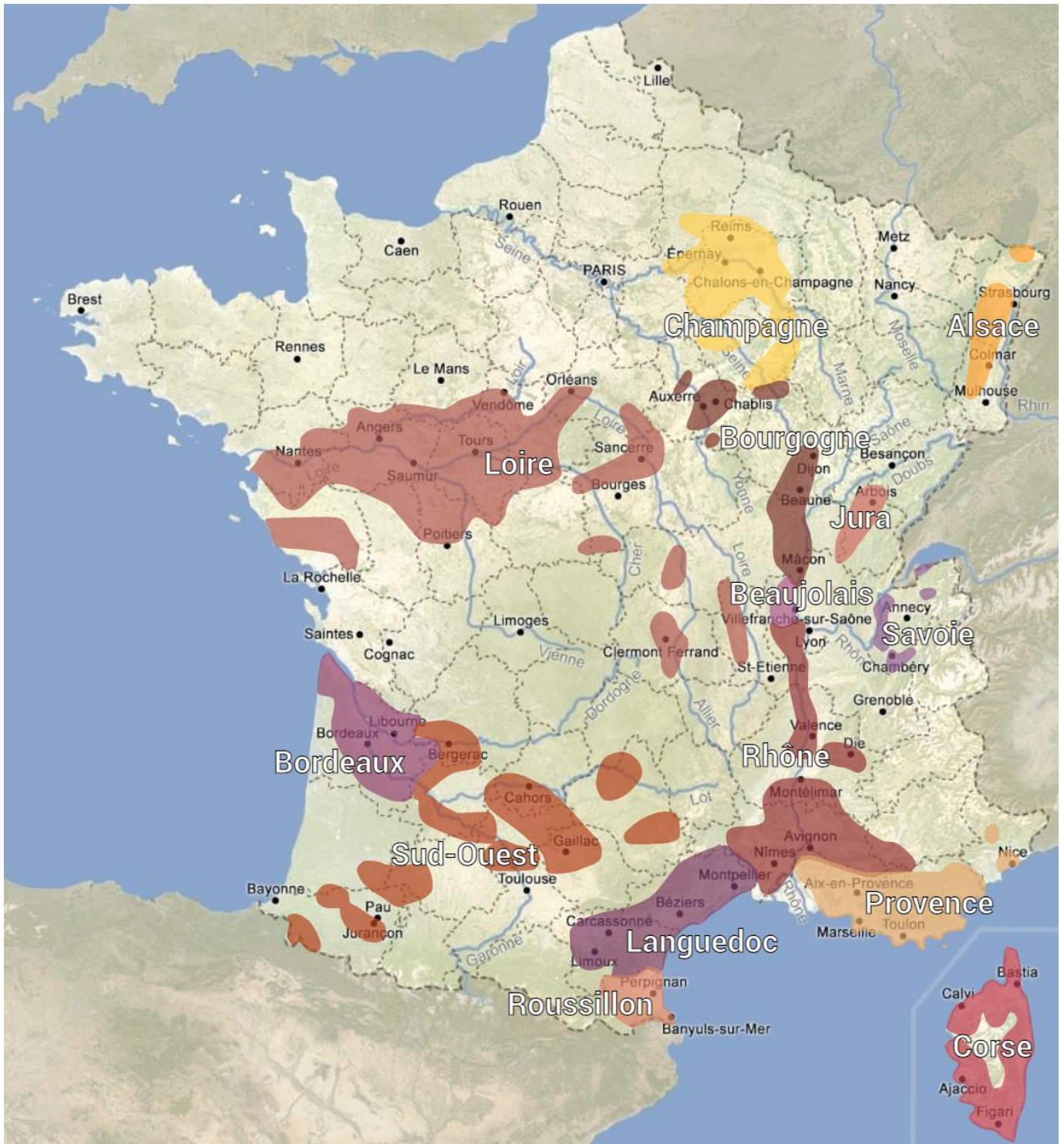
JURA

| | | | |
|---|--------|--------|---------|
| ARBOIS SAVAGNIN, « Domaine Tissot » 2017 | 8,80 € | 25,00€ | 48,00 € |
| <i>Cépage 100% Savagnin, Robe jaune doré, Nez : notes puissantes de noix fraîche et pomme verte, Bouche : notes de noix et de fruits secs, graines de fenouil Accords : terrines, cuisine épicée, volailles à la crème, fromage Comté, poêlée de champignons.</i> | | | |

VINS ETRANGERS

| | | | |
|--|--------|---------|---------|
| ARGENTINE, Mendoza Malbec, « Finca El Origen Reserve » 2017 | 7,00 € | 20,00 € | 38,00 € |
| <i>Cépage : 95% Malbec, 3% Bonarda, 2% Syrah. Robe violette. Nez : bouquet de fruits rouges mûrs (prune), notes florales, de vanille et de chocolat. Tanins moelleux et veloutés. Accords : gibier, fromages à pâte dure, la pâte, empanadas.</i> | | | |
| NOUVELLE ZELANDE : « Bishop's Leap » Pinot Noir 2019 | 7,80 € | 22,00 € | 42,00 € |
| <i>Cépage 100% Pinot Noir, Notes de cerises noires mûres, de fraises et arômes de fleurs séchées, de cuir et de piment. Fortes saveurs de baies rouges, notes de bruyère et de chêne bien intégrées. Accords : viande rouge, foie de veau déglacé au vinaigre de framboise.</i> | | | |
| AFRIQUE DU SUD : « Wildekrans » Pinotage 2016 | 8,00 € | 23,00 € | 44,00 € |
| <i>Cépage 100% Pinotage. Nez : notes de pruneau, de cerise sauvage, de cannelle et clou de girofle. Bouche : arôme de baies rouges (fraise, framboise). Finale épicée. Accords : viande rouge grillée.</i> | | | |
| ESPAGNE : RIOJA « Palacios Remondo » | 8,00 € | 24,00 € | 46,00 € |
| <i>Cépage 50% Grenache, 50% Tempranillo Vin gorgé de fruit mais sans lourdeur, jolie acidité. Accords : viande rouge, charcuterie espagnole.</i> | | | |
| ITALIE : « Sant Andrea » 2020 | 6,80 € | 19,00 € | 36,00 € |
| <i>Cépage : Primitivo Notes de pruneau, fruits noirs, réglisse, tabac, cuir. Notes finales de vanille et chocolat Accords : volaille, bœuf, agneau</i> | | | |
| NOUVELLE ZELANDE « Bishop's Leap » - Sauvignon blanc 2020 | 6,50 € | 18,50 € | 35,00 € |
| <i>Cépage Sauvignon Blanc, Robe pâle aux reflets verts. Nez intense de fruits de la passion, groseilles à maquereau et kiwi, souligné de notes boisées. Corps voluptueux et sec. Accords : cuisine de la mer, soupes de poisson, crustacés crus, sushis, carpaccios d'esturgeon et de saumon marinés. Salades exotiques.</i> | | | |

| | 12 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|---|--------------|----------------|--------------|
| ARGENTINE, « Finca El Origen » 2020 | 6,50 € | 19,00 € | 36,00 € |
| <i>Cépage : 100% Torrontes</i> | | | |
| <i>Robe jaune pâle aux reflets verts</i> | | | |
| <i>Nez : bouquets floraux et fruités, pétales de fleur blanche, écorces d'orange, ananas. Belle acidité</i> | | | |
| <i>Accords : apéritif, entrées, salades, viandes froides, fruits de mer, cuisine orientale</i> | | | |
| GRECE, « Notios » | 8,20 € | 24,00 € | 46,00 € |
| <i>Cépage : Reditis 40%, Moschofilero 40%, Assyrtiko 20%</i> | | | |
| <i>Robe jaune paille brillante.</i> | | | |
| <i>Nez : brugnon, abricot, frangipane</i> | | | |
| <i>Bouche : pêche blanche, amande, fenouil. Minéralité</i> | | | |
| <i>Accords : apéritif, entrées légères, fruits de mer, volaille, cuisine asiatique</i> | | | |



**TOUTES NOS BOUTEILLES SONT EN VENTE A EMPORTER
A UN PRIX « CAVISTE » *Consultez nous***

La double sélection des vins et champagnes

Stéphane Duverne est né au cœur de la Bourgogne, dans la région de Chablis, dans un village viticole Coulanges la vineuse et il fait ses études au lycée viticole de Beaune

Fort de cette solide formation sur la culture de la vigne et l'élevage du vin, il s'oriente vers le négoce et poursuit ses études en école de commerce.

Sa carrière professionnelle débute à l'international, d'abord à Londres, puis à Amsterdam.

Stéphane dispose d'une véritable connaissance et expertise sur l'ensemble des vins et des vignobles du monde entier.

En juin 2005 il se lance dans une nouvelle aventure entrepreneuriale. Il décide de racheter les "Chais Saint Laurent" et redynamise son développement.

Pour accélérer leur croissance, Les Chais Saint Laurent réalisent trois nouvelles acquisitions et devient un acteur significatif dans la distribution des vins et spiritueux.

Les Chais Saint Laurent sont établis à Pierrefitte, en région parisiennes. et disposent d'un important Entrepôt de 2 200 m² pour y stocker plus de 1 600 références de vins et spiritueux du monde entier.

Le professionnalisme et l'expertise des Chais Saint Laurent leur ont permis de compter parmi leurs clients des références prestigieuses :

les Brasseries Flo, Lafayette Gourmets, Hilton, Accor, Hyatt, Groupe Ducasse, les restaurants Chez Papa, Marriott Hôtel, le Buddha Bar, Joël Robuchon, Lasserre, Royal Monceau, Mandarin Hôtel, Martinez, Palais de la Méditerranée, Casino d'Evian, Byblos, S.B.M., Hippopotamus, Buffalo Grill...

Stéphane Duverne entretenait d'excellents rapports professionnels avec le fondateur des célèbres Caves BERIGNY, Monsieur GIROT, En 2014, ce dernier propose à Stéphane de lui racheter les ses quatre magasins de vins : Fécamp, Rouen, Lillebonne et le HAVRE.

Les Caves BERIGNY, c'est une longue et belle histoire ! Elles sont implantées depuis 1986 en Normandie et ont réussi à fidéliser une clientèle importante, grâce à la proximité et le la compétence de ses cavistes.

Les Caves BERIGNY disposent aujourd'hui, grâce au support des Chais Saint Laurent, de l'une des plus belles sélections de vins et de spiritueux de qualité à des prix très compétitifs.

Une sélection finale est réalisée par Vincent Vercoistre, gérant du W Wine Bar. Il a fait l'école du Vin à Paris : Wine & Spirit Education Trust.



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965



Intronisation Chevalier
Tastevin de Stéphane
Duverne au Clos Vougeot

