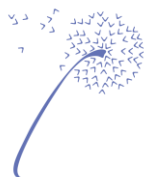


La Cave de La Désirade



Bienvenue dans l'univers œnologique de « La Désirade » !

J'ai constitué cette carte des vins en veillant à son homogénéité avec l'ensemble des prestations de « La Désirade » : **du caractère, de l'authenticité, du plaisir.**

Vous y trouverez **plutôt des références appréciées des initiés**, ainsi que quelques «classiques».

Du plaisir à boire, de la sincérité, de la générosité et de l'originalité.

Comme par hasard, vous trouverez pour l'essentiel **des vins de propriétaires, travaillant la plupart en agriculture raisonnée sinon bio.** Vous trouverez également des vins qui ont ensoleillé notre vie lors de grands repas familiaux et amicaux.

Vous l'avez compris : ces vins sont avant tout le fruit de rencontres humaines, et de moments de partage.

J'en profite pour remercier ceux qui ont inspiré cette carte : mon père bien sûr ... pour m'avoir ouvert sa cave et fait découvrir, avec le reste de la famille, **le plaisir d'« une bonne bouteille en famille ou entre amis »**, François, mon beau-frère et ses amis, disciples de Bacchus qui m'ont donné accès à **l'univers de l'excellence chez les propriétaires producteurs**, Philippe, mon frère et ses amis, pour tous les moments de partage autour de « beaux flacons », et les « 2 grands prêtres » qui m'ont aidé à créer cette carte et me conseillent encore dans son évolution constante : Jean-Luc Danto (le Tastevin, à Saint-Nazaire) et Fabrice Gendrot (Vini Be Good, à Bourgueil). Sans oublier non plus les vigneron que nous côtoyons depuis des années, voire des décennies pour certains et dont un nombre non négligeable nous ont fait le plaisir de venir à « La Désirade ».

Bonne dégustation, n'hésitez pas à demander conseil ou faire des suggestions ... et surtout, prenez du plaisir !

Pierre Rebour



Pour vous aider dans vos choix :

L'approche ci-dessous permet de se construire un bon référentiel de goût et d'approcher le vin en fonction de la structure en bouche. On peut ainsi classer les vins en différentes catégories, en fonction de leur acidité, leur puissance alcoolique et leur couleur. Nous vous proposons donc un classement possible des grands profils de vins avec des exemples d'appellations françaises:

Commençons par les vins blancs : à classer en fonction de l'intensité et de l'acidité.

♥ Blancs Vifs et Légers : vins à dominante acide, à la robe pâle et à boire dans leur jeunesse.

ex : Bourgogne aligoté, **Muscadet sur lies**, **Entre-deux-mers**, vins de Savoie et sylvaner ou d'Alsace, **petits chablis**

♥ Blancs Frais et Aromatiques : moins acides, plus parfumés, élaborés avec des cépages aromatiques, ils peuvent se boire jeunes ou après quelques années de garde.

ex : **Bourgognes blancs**, **Chablis**, vins d'Alsace, **vin du Centre de la Loire (Sancerre, Pouilly-Fumé, etc...)**

♥ Blancs Tendres et Fruités : l'acidité ne domine plus en bouche dans ces vins agréables à boire jeunes, fréquents dans le sud de la France.

ex : **Graves blancs**, **Côtes-du-rhône**, **Saumur**, **vins blancs du Roussillon**

♥ Blancs Ronds et Élégants : Blancs de garde par excellence, aromatiques, souvent élevés en barriques et bien opulents en bouche, tapissant le palais.

ex : **Premiers crus et grands crus de Bourgogne**, **crus bordelais de Pessac Léognan**, grands crus d'Alsace (Riesling), Champagnes millésimés, **Condrieu**

Pour les vins rouges, c'est plutôt la puissance tannique qui va permettre de trancher.

♣ Rouges Gouleyants et Légers : très peu tanniques, de couleur claire, légèrement acidulés en bouche aux parfums de fruits très frais, ces vins sont à boire dans leur jeunesse.

ex : **vins de Touraine (Bourgueil, Saint Nicolas de B, ...)**, petits Bourgognes ou vins de Savoie

♣ Rouges Frais et Croquants : Rouges légers, à dominante fruitée et aux tanins légers et encore jeunes, à boire sur des plats simples.

ex : **Bourgognes villages**, **Mâconnais et Côte Châlonnaise**, crus du Beaujolais (Saint Amour, Chénas), **Saumur-Champigny**

♣ Rouges Ronds et Gourmands : La présence des tanins est adoucie par une belle sensation de gras, de douceur, qui en fait des vins de plaisir pour la table.

ex : vins de Côtes de Bordeaux à dominante de Merlot ou **vins de pays du Languedoc et des Côtes-du-Rhône méridionales**

♣ Rouges Élégants et Expressifs : Très parfumés, dotés d'une belle acidité accompagnée par des tanins soyeux, ils ont un beau potentiel de garde et accompagneront les gibiers et viandes rouges.

ex : les vins des **Côtes-du-Rhône septentrionales** (Saint-Joseph, Côtes Rôties, Hermitage), **Bourgognes 1er crus**, **Chinons et Saint-Nicolas de Bourgueil issus des beaux terroirs**

♣ Rouges Puissants et Epicés : Vins sudistes aux accents d'épices et aux tanins bien présents, ce sont des vins chaleureux à la robe sombre, au bon potentiel de garde.

ex : **Bordeaux de la rive droite** (Pomerol, Fronsac, ...), les crus de la vallée du **Rhône méridionale**, comme les Château-Neuf-du-Pape ou encore certains **Cornas**

♣ Rouges Tanniques et de Garde : Vins aux tanins puissants, âpres dans leur jeunesse, nécessitant souvent quelques années de garde avant de commencer à révéler leurs arômes d'évolution (cuir, gibiers, sous-bois).

ex : les vins du **Haut Médoc** (Pauillac, Margaux), certains très **grands Bourgogne des Côtes de nuits (Chambertin, Vosne-Romanée)**

En ce qui concerne les vins rosés, nous pouvons garder deux grands profils.

♥ Rosés Frais et légers : Rosés de pressurage, à la robe claire, aux teintes saumonées ou pelure d'oignon.

ex : **Rosés de Provence et de Loire**

♥ Rosés Gourmands et Fruités : Rosés de saignée, à la robe plus colorée, sur des nuances de jus de framboise.


ex : **Rosés du Sud-ouest et du Languedoc**, Tavel



Champagne et Pétillants – Coupe (12 cl)

Vouvray « Cuvée L'Ancestrale »	Domaine V. Carême	2015 	8,00 €
Champagne Grande Réserve Brut	J. Dehours		11,00 €

Champagne et Pétillants – Bouteille

Vouvray « Cuvée L'Ancestrale »	♥	Domaine V. Carême	2015 	39,00 €
Champagne Grande Réserve Brut	♥	J. Dehours		64,00 €
Champagne Drappier Brut Nature Zéro Dosage	♥			67,00 €
Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve	♣			75,00 €
Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé	♣			91,00 €
Champagne Bollinger Spécial Cuvée	♣			91,00 €
Cidre Brut (label rouge) « Royal Guillevic »		(75 cl)		23,00 €

♣ : Vin d'Exception ♥ : Coup de cœur du Patron



Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Les Vins au Verre (12 cl)

Voyage au cœur des cépages 8 € Le Verre

Une (re)découverte des cépages majeurs des vignobles français

- Vins Blancs -

Sauvignon : Notes de fruits exotiques et d'agrumes très marquées, l'exemple type du vin fruité. Présent dans les appellations du Centre Loire et du Bordelais.

- Touraine Sauvignon « L'Arpent des Vaudons » Domaine Mérieau 2017

Chenin : Notes de fleurs blanches, de miel, complexité aromatique marquée pouvant sublimer un plat. Le « roi » des Blancs de Loire.

- AOP Vouvray « Spring » Domaine V. Carême 2016

Viognier : Parfum de fruits jaunes, de fleurs fraîches et de fruits secs, Ce cépage offre des vins fins, à corpulence grasse et onctueuse, « Le » cépage du Rhône.

- IGP Coteaux de l'Ardèche « Le Péquérou » Domaine du Grangeon 2017

Chardonnay : Arômes de fruits blancs et d'amandes. Sa minéralité exalte sa nervosité en bouche. Emblème des vins de Bourgogne.

- Chablis « Bois d'Yver » Domaine T. Pico  2015

- Vins Rosés -

Pineau d'Aunis : C'est un cépage qui offre des vins originaux. Vif et gourmand sur des notes de fruits blancs et une finale légèrement épicée.

- AOP Touraine Pineau d'Aunis « La Rosée » Domaine Mérieau 2016

♣ : Vin d'Exception ♥ : Coup de cœur du Patron

 Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Cabernet : Arômes de petits fruits rouges bien mûrs. Vin frais et gourmand, bouche ample.

- AOC Saumur « Cab » Domaine D. Joseph 2017

Voyage au cœur des cépages (Suite) - Vins Rouges -

8 € Le Verre

Carignan : Puissant et généreux, riche en tanins, notes de poivre, de fruits rouges. C'est un cépage originaire d'Espagne, essentiellement cultivé dans le Languedoc.

- IGP Côtes Catalanes « Cayrol », Vieilles Vignes Domaine Lafage 2016

Syrah : Souple et puissant, large gamme aromatique allant des notes épicées au cacao en passant par le cassis ou la cerise. Classique de la vallée de Rhône, on le retrouve dans tout le sud de la France.

- IGP Coteaux de l'Ardèche Domaine Grangeon 2014

Grenache Noir : Puissance et force, rarement seul dans un vin, notes de réglisse, de bois, de fruits confits ou de fruits mûrs. Pour les amateurs de vins corsés. On le retrouve dans le sud de la France.

- IGP Côtes Catalanes « Nicolas », Vieilles Vignes Domaine Lafage 2016

Cabernet Franc : Vin léger, notes de framboise et de violette. Sa finesse fait les grands vins de Loire et complexifie les assemblages des grands Bordeaux.

- Saint Nicolas de Bourgueil « Le Pigeur Fou » Domaine G. Vallée  2016

Pinot Noir : Élégant et léger par nature, notes de cassis, de mûres et de sous-bois. Présent pour les grands rouges de Bourgogne et les assemblages de Champagne.

- AOP Bourgogne Pinot Noir « Inédi T » Domaine Nesson/ Barichard 2016

Jamay : Généreux et facile à boire. Notes de framboise, poire, pivoine, etc. Synonyme du Beaujolais, il est aussi présent dans la vallée de la Loire.

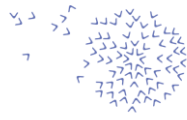
- AOC Touraine « Le Bois Jacou » Domaine Merieau 2015

Merlot : Grand classique, notes de fruits rouges. Souple et soyeux en bouche, assouplit nombre de Bordeaux.

- Bergerac « Fruissance » Châteaux Les Hauts Cailleville  2016

♣ : Vin d'Exception ♥ : Coup de cœur du Patron

 Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Pineau d'Aunis : Vin léger et souple, à la saveur très aromatique d'épices douces, poivre blanc et de fruits rouges.

- Touraine « Pineau d'Aunis »

Les Athlètes du Vin

2016

Voyage au cœur des cépages (Suite)

- Vins Blancs demi-sec et moelleux -

9,00 € le verre

Vouvray Tendre (demi-sec)

Domaine V. Carême

2014

Côteaux du Layon (moelleux)

Domaine de la Poterie

2017

♣ : Vin d'Exception

♥ : Coup de cœur du Patron



Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique







Loire

- Vins Blancs sec -

Muscadet

Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie « Château de Chasseloir »	Domaine Chéreau Carré	2015	29,00 €
Muscadet Côte de Grandlieu/Lie « Les Parcelles »	Domaine Hautes Noëllès	2018 	29,00 €

Anjou Touraine

Touraine Sauvignon « Domaine de la Charmoise »	Henry Marionnet	2017	29,00 €
Anjou « Les Rogeries »	♥ Domaine D&D Richou	2016 	37,00 €
Anjou « Les Vieilles Vignes des Blanderies »	♣ Domaine Angeli	2009	69,00 €
Saumur « Château de Villeneuve »	Domaine Chevalier	2018	30,00 €
Saumur « Château Yvonne »	♣ Domaine M. Vallée	2014 	59,00 €
Montlouis « Remus »	♥ Domaine J. Blot	2016 	47,00 €
Jasnières « Les Rosiers »	♥ Domaine E. Nicolas	2016 	49,00 €
Chinon « Les Mains Rouges »	♥ Domaine F. Gendrot	2015	43,00 €

Centre Loire

Sancerre « Les Culs de Beaujeu »	Domaine P. Martin	2016	41,00 €
Sancerre « Les Griottes »	♥ Domaine Gueneau	2018	39,00 €
Pouilly-Fumé « Les Petites Eaux Bues	Domaine Tabordet	2017	42,00 €
Menetou-Salon	Domaine Remoortere	2018	38,00 €

- Vins Blancs moelleux et demi-sec -

Coteaux du Layon	♥ Domaine de la Poterie	2017	40,00 €
Vouvray Tendre (demi-sec)	♥ Domaine V. Carême	2014	39,00 €

- Vin Rosé -

Saumur « Cab » Le Petit Saint Vincent	Domaine D. Joseph	2017	31,00 €
Sancerre	Domaine Gueneau	2018	32,00 €

♣ : Vin d'Exception ♥ : Coup de cœur du Patron





Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



- Vins Rouges -

Anjou

Saumur-Champigny « Domaine le Petit Saint-Vincent »		Domaine D. Joseph	2017		33,00 €
Saumur-Champigny « Château Yvonne »		Domaine M. Vallée	2015		47,00 €
Saumur-Champigny « Les Poyeux »	♣	Domaine D. Joseph	2013		49,00 €

Touraine

Touraine Gamay « Domaine de la Charmoise »		Domaine H. Marionnet	2016		29,00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil « L'Envolée »	♣	Domaine G. Vallée	2010/11		49,00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Perruches »	♥	Domaine G. Vallée	2015		35,00 €
Bourgueil « Haut de la Butte »	♥	Domaine J. Blot	2015		39,00 €
Bourgueil « Pied de la Butte »		Domaine J. Blot	2015		34,00 €
Chinon « l'Huisserie »	♣	Domaine P. Alliet	2013		49,00 €
Chinon « Les Picasses »	♥	Domaine F. Gendrot	2014		45,00 €

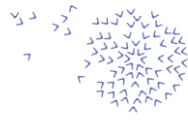
Centre Loire

Sancerre « Cuvée Augustin »	♥	Domaine A. Guéneau	2016		37,00 €
Menetou-Salon		Domaine Remoortere	2018		38,00 €

♣ : Vin d'Exception ♥ : Coup de cœur du Patron



Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Bordeaux

- Vins Blancs -


Château Monbazan		Graves	2015		36,00 €
Château Couhins Lurton	♣	Graves	2010		59,00 €
Château de Rochemorin	♥	Pessac Léognan	2016		39,00 €

- Vins Rouges -

Côtes de Bordeaux

Château Bel Air La Royère	♥	Blaye	2012		44,00 €
Château Bellegrave Les Charmes	♣	Pauillac	2011		64,00 €
Château Couhins Lurton	♣	Pessac Léognan	2010		59,00 €
Château La Louvière		Pessac Léognan	2008		49,00 €
Château Monbazan		Graves	2013		37,00 €

Libournais

Château Cartier	♣	Saint-Emilion Grand Cru	2010		58,00 €
La Closerie de Fourtet	♥	Saint-Emilion Grand Cru	2012		61,00 €
Château Guillemin La Gaffelière		Saint-Emilion Grand Cru	2007		49,00 €
Château « L'Ecuyer »	♣	Pomerol	2012		89,00 €
Château du Domaine de l'Eglise		Pomerol	2004		54,00 €
Château Mazeris Bellevue	♥	Canon-Fronsac	2012		39,00 €
Château du Pavillon	♥	Canon-Fronsac	2010		46,00 €

Médoc

Château Tour Bel Air « Prestige »	♥	Cru Artisan Médoc	2012		38,00 €
La Bastide Dauzac		Margaux	2010		59,00 €
Château Haut-Marbuzet	♣	Saint-Estèphe	2011		89,00 €
Château Capbern Gasqueton	♣	Saint-Estèphe	2009		69,00 €

♣ : Vin d'Exception

♥ : Coup de cœur du Patron



Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique




Bourgogne

- Vins Blancs -

Chablis

Chablis Pattes Loup	♥	Domaine G, Pico	2015		59,00 €
Chablis 1^{er} Cru « Les Butteaux »	♣	Domaine F, Raveneau	2009		89,00 €

Côtes de Beaune

Saint Romain	♥	Domaine Rocault	2017		44,00 €
Meursault	♣	Domaine Gras	2015		99,00 €
Saint-Aubin « La Princesse »	♥	Domaine Hubert Lamy	2014		70,00 €
Chassagne-Montrachet « Le Concis du Champs »	♣	Domaine Hubert Lamy	2013		99,00 €
Santenay 1^{er} Cru « L'Air de Rien »		Domaine Olivier	2012		69,00 €

Côte Chalonnaise

Givry 1^{er} Cru « En Veau »		Domaine Joblot	2013		53,00 €
Mercurey 1^{er} Cru « Croichots »	♥	Domaine Lorenzon	2012/14		69,00 €

Mâconnais

Mâcon-Villages	♥	Domaine Julien Guillot	2015		45,00 €
Viré-Clessé « La Quintaine »	♥	Domaine Guillemot-Michel	2014		51,00 €

- Vins Rouges -

Côtes de Nuits

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes	♣	Domaine Bachelet	2013		99,00 €
Chambolle-Musigny	♣	Domaine Arlaud	2013		99,00 €

Côtes de Beaune

Pommard	♣	Domaine M.Olivier	2012		82,00 €
Hautes Côtes de Beaune		Domaine Rocault	2017		40,00 €
Santenay « Clos des Hâtes »	♥	Domaine H. Lamy	2014		68,00 €

Côte Chalonnaise

Rully	♥	Jean-Baptiste Ponsot	2014		49,00 €
Mercurey 1^{er} Cru « Champs Martin »	♥	Lorenzon	2012		71,00 €
Givry « Pied de Chaume »		Domaine Joblot	2012		61,00 €

♣ : Vin d'Exception ♥ : Coup de cœur du Patron




Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique




Rhône et Sud de la France




- Vins Blancs -

Condrieu « Les Terrasses du Palat »	♣	Domaine F. Villard	2015	77,00 €
Saint-Peray « Version Longue »	♥	Domaine F. Villard	2015	47,00 €
Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Haut Coustias »	♥	Domaine Alary	2014	 39,00 €
Vin de Pays de l'Hérault – Mas Jullien	♣	Domaine Jullien	2013	79,00 €
Collioure – Domaine de la Rectorie « L'Argile »	♥	Domaine Parcé	2014	56,00 €

- Vins Rosés -

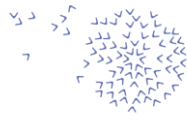
Lubéron – Château La Verrerie		Domaine Descours	2018	34,00 €
Côtes de Provence – Château de Roquefort « Corail »	♥	Domaine Villeneuve	2017	 35,00 €

- Vins Rouges -

Côtes du Rhône Villages – Natives		Domaine R. Pouzin	2014	 32,00 €
Côtes Rotie « Le Gallet Blanc »	♣	Domaine F. Villard	2015	89,00 €
Saint-Joseph « Reflets »	♥	Domaine F. Villard	2014	59,00 €
Cornas	♣	Domaine Clape	2011	99,00 €
Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Réserve des Seigneurs »	♥	Domaine Alary	2016	 37,00 €
Lirac – Domaine de la Mordorée « Reine des Bois »		Domaine Delorme	2008	45,00 €
Lubéron – Château de la Verrerie		Domaine Descours	2013	 37,00 €
Collioure – Domaine de la Rectorie « Côté Mer »	♥	Domaine Parcé	2013	43,00 €
Coteaux du Languedoc – Mas Julien	♣	Domaine Julien	2015	99,00 €

♣ : Vin d'Exception ♥ : Coup de cœur du Patron

 Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Les Demi-bouteilles (37,50 cl)

- Vins Blancs -

Sancerre « Cul de Beaujeu »	Domaine P. Martin	2017	26,00 €
Lubéron Château La Verrerie (50 cl)	Domaine Descours	2017 	28,00 €

- Vins Rosés -

Sancerre « Chavignol »	Domaine P. Martin	2016	25,00 €
Lubéron Château La Verrerie (50 cl)	Domaine Descours	2015 	28,00 €

- Vins Rouges -

Sancerre « Chavignol »	Domaine P. Martin	2016	26,00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil « La Croisée »	Domaine G. Vallée	2017 	24,00 €
Lubéron Château La Verrerie (50 cl)	Domaine Descours	2015 	28,00 €

♣ : Vin d'Exception ♥ : Coup de cœur du Patron



Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique