

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





Les Vins au Verre (12 cl), 8€

- Vins Blancs -

Sauvignon : fruits exotiques et agrumes, vin fruité.

- AOC Touraine Sauvignon « L'Arpent des Vaudons » Domaine Mérieau 2019

Marsanne-Roussanne : minéral, sur notes de fleurs et de fruits.

- VDP des collines Rhodaniennes François Villard 2018

Chenin : fleurs blanches, miel, complexité aromatique

Le « roi » des Blancs de Loire

- AOC Vouvray « Spring » Domaine V. Carême 2018

Chardonnay : fruits blancs et amandes, minéral

- AOC Haute Côte de Beaune Domaine Rocault 2016

Riesling : Sec, aux arômes fruités et floraux

- AOC Riesling Famille Hebinger 2016

- Vins Rosés -

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

- AOC Saumur « Cab » Domaine D. Joseph 2017

- Vins Rouges -

Syrah : puissant, notes de fruits noirs, légèrement épicé

- IGP Côteaux de l'Ardèche Domaine du Grangeon 2015

Cabernet Franc : souple et friand, notes de fruits rouges

- AOC Bourgueil « Le Pied de la Butte »  Domaine J. Blot 2017

Carignan : équilibré et tanins harmonieux, notes de fruits noirs, poivre et réglisse

- VDF Pineau d'Aunis Domaine F. Gendrot 2016

Merlot : notes de fruits rouges. Souple et soyeux en bouche

- AOP Bergerac « Fruissance »  Châteaux Les Hauts Caillevelle 2018

- Vins Blancs demi-sec et moelleux - 9,00 € Le Verre

Vouvray Tendre (demi-sec) AOC Domaine V. Carême 2015

Coteaux du Layon AOC 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 (75 cl)



Blanc

AOC Muscadet Côte de Grandlieu/Lie « Les Parcelles » 		Domaine Hautes Noëllès	2019	29,00 €
AOC Anjou « Les Rogeries » 	♥	Domaine D&D Richou	2016	37,00 €
AOC Saumur « Château de Villeneuve »		Domaine Chevalier	2019	30,00 €
AOC Saumur « Château Yvonne » 	♣	Domaine M. Vallée	2016	59,00 €
AOC Montlouis « Remus » 	♥	Domaine J. Blot	2018	47,00 €
AOC Jasnières « Les Rosiers » 	♥	Domaine E. Nicolas	2018	49,00 €
AOP Chinon « Les Mains Rouges »	♥	Domaine F. Gendrot	2016	43,00 €
AOC Sancerre « Les Culs de Beaujeu »		Domaine P. Martin	2017	41,00 €
AOC Sancerre « Les Griottes »	♥	Domaine Gueneau	2018	39,00 €
AOC Pouilly-Fumé « Les Petites Eaux Bues		Domaine Tabordet	2019	42,00 €
AOC Menetou-Salon		Domaine Remoortere	2019	38,00 €
VDF Coteaux du Layon « Oscar », (50cl)	♥	Thomas Batardière	2017	40,00 €
AOC Vouvray Tendre (demi-sec)	♥	Domaine V. Carême	2015	39,00 €

Rosé

AOC Saumur « Cab » Le Petit Saint Vincent		Domaine D. Joseph	2017	31,00 €
AOC Sancerre		Domaine Gueneau	2019	32,00 €

Rouge

AOC Saumur-Champigny « Domaine le Petit Saint-Vincent » 		Domaine D. Joseph	2018	33,00 €
AOC Saumur-Champigny « Château Yvonne » 		Domaine M. Vallée	2017	47,00 €
AOC Touraine Gamay « Domaine de la Charmoise »		Domaine H. Marionnet	2017	29,00 €
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil « L'Envolée »	♣	Domaine G. Vallée	2016	49,00 €
AOC Bourgueil « Le Haut de la Butte »		Domaine J. Blot	2018	39,00 €
AOC Chinon « L'Huisserie »		Domaine Aillet	2013	49,00 €
AOC Menetou-Salon		Domaine Remoortere	2018	38,00 €
AOC Sancerre « Cuvée Augustin »		Domaine A Guéneau	2017	37,00 €

♣ : Vin d'Exception

♥ : Coup de cœur du Patron



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





Bordeaux (75 cl)

Blanc

AOC Château Monbazan 	Graves	2018	36,00 €
AOC Château Couhins Lurton	♣ Pessac Léognan	2013	59,00 €
AOC Château de Rochemorin	♥ Pessac Léognan	2016	39,00 €

Rouge

AOC Château Bel Air La Royère	♥ Blaye	2012	44,00 €
AOC Château Bellegrave Les Charmes	♣ Pauillac	2011	64,00 €
AOC Château Couhins Lurton	♣ Pessac Léognan	2010	59,00 €
AOC Château Monbazan 	Graves	2018	37,00 €
AOC Château Cartier 	♣ Saint-Emilion Grand Cru	2010	58,00 €
AOC La Closerie de Fourtet	♥ Saint-Emilion Grand Cru	2012	61,00 €
AOC Château Guillemin La Gaffelière	Saint-Emilion Grand Cru	2007	49,00 €
AOC Château « L'Ecuyer »	♣ Pomerol	2012	89,00 €
AOC Château du Pavillon	♥ Canon-Fronsac	2010	46,00 €
AOC La Bastide Dauzac	Margaux	2012	59,00 €
AOC Château Haut-Marbuzet	♣ Saint-Estèphe	2011	89,00 €
AOC Château Capbern Gasqueton	♣ Saint-Estèphe	2009	69,00 €

Bourgogne (75 cl)

Blanc

AOC Saint Romain 	♥ Domaine Rocault	2017	44,00 €
AOC Meursault	♣ Domaine Gras	2017	99,00 €
AOC Chassagne-Montrachet « Le Concis du Champs »	♣ Domaine Hubert Lamy	2014	99,00 €
AOC Mercurey 1 ^{er} Cru « Croichots »	♥ Domaine Lorenzon	2016	69,00 €
AOC Viré-Clessé « La Quintaine »	Domaine Guillemot-Michel	2014	51,00 €
AOC Mâcon-Villages 	♥ Domaine Julien Guillot	2015	45,00 €
AOC Chablis « Domaine d'Elise »	Frédéric Prain	2018	46,00 €
AOC Saint-Véran « La Grande Bruyère » 	Maison Martin	2017	48,00 €

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



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



Suite Bourgogne (75 cl)

Rouge

AOC Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes	♣	Domaine Bachelet	2013	99,00 €
AOC Chambolle-Musigny 	♣	Domaine Arlaud	2013	99,00 €
AOC Pommard 1^{er} Cru « Les Bertins »	♣	Domaine C. Lescure	2008	99,00 €
AOC Hautes Côtes de Beaune 		Domaine Rocault	2017	40,00 €
AOC Santenay « Clos des Hâtes »	♥	Domaine H. Lamy	2014	68,00 €
AOC Mercurey 1^{er} Cru « Champs Martin »	♥	Lorenzon	2016	71,00 €
AOC Givry « La Sarvoisine »		Domaine Joblot	2013	61,00 €

Rhône et Sud (75 cl)


Blanc

AOC Condrieu « Les Terrasses du Palat »	♣	Domaine F. Villard	2018	77,00 €
AOC Saint-Peray « Version Longue »	♥	Domaine F. Villard	2017	47,00 €
AOC Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Haut Coustias » 	♥	Domaine Alary	2017	39,00 €
VDP de l'Hérault – Mas Jullien	♣	Domaine Jullien	2012	79,00 €
AOP Collioure – Domaine de la Rectorie « L'Argile »	♥	Domaine Parcé	2015	56,00 €

Rosé

AOP Lubéron – Château La Verrerie 		Domaine Descours	2018	34,00 €
AOC Côtes de Provence – Château de Roquefort « Corail » 		Domaine Villeneuve	2019	35,00 €

Rouge

AOC Côtes du Rhône Villages – Natives 		Domaine R. Pouizin	2016	32,00 €
AOC Côtes Rotie « Le Gallet Blanc »	♣	Domaine F. Villard	2015	89,00 €
AOC Saint-Joseph « Reflets »	♥	Domaine F. Villard	2015	59,00 €
AOC Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Réserve des Seigneurs » 	♥	Domaine Alary	2016	37,00 €
AOP Lubéron – Château de la Verrerie		Domaine Descours	2015	37,00 €
AOC Collioure – Domaine de la Rectorie « Côté Mer »	♥	Domaine Parcé	2017	43,00 €

♣ : 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 -

AOC Sancerre « Cul de Beaujeu »	Domaine P. Martin	2018	26,00 €
AOP Lubéron Château La Verrerie (50 cl) 	Domaine Descours	2019	28,00 €

- Vins Rosés -

AOC Sancerre « Chavignol »	Domaine P. Martin	2015	25,00 €
AOP Lubéron Château La Verrerie (50 cl) 	Domaine Descours	2017	28,00 €

- Vins Rouges -

AOC Sancerre « Chavignol »	Domaine P. Martin	2017	26,00 €
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil « La Croisée » 	Domaine G. Vallée	2018	24,00 €
AOP Lubéron Château La Verrerie (50 cl) 	Domaine Descours	2016	28,00 €


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



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



Champagne et Pétillants (75 cl)

Vouvray « Cuvée l'Ancestrale » AOC	♥	Domaine V. Carême	2016	39,00 €
Champagne Grande Réserve Brut	♥	J. Dehours		59,00 €
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 Artisanal « Cidrierie des Terroirs »  (75 cl)				16,00 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer

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



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



Les Pépites de La Désirade

VDF Anjou « les Vieilles Vignes des Blanderies » 2009, Domaine Angéli

69,00 €

AOC Chablis 1^{er} cru « les Butteaux » 2010, Domaine Raveneau

89,00 €

AOC Saint-Aubin 1^{er} Cru « En Remilly » 2016, Domaine Rocault

59,00 €

AOC Cornas 2013, Domaine Clape

99,00 €

AOP Coteaux du Languedoc Rouge- Mas Jullien 2015, Domaine Jullien

99,00 €

♣ : Vin d'Exception

♥ : Coup de cœur du Patron



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