

# 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 vignerons 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 ».

### **Au programme :**

- Une première partie avec une carte des vins au verre, essentiellement monocépages
- Une deuxième partie avec des vins « Plaisir et Coup de Cœur »
- Une troisième partie avec des vins « rares » pour des « moments d'exception »

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

Pierre Rebour



*Nos millésimes sont susceptibles de changer.*



## Les Vins au Verre (12 cl), de 7 à 9 €

### - Vins Blancs -

*Sauvignon* : fruits exotiques et agrumes, vin fruité, frais. Notes de fruits blancs. Attaque nette. Rondeur, finesse.

- AOC Touraine Sauvignon « L'Arpent des Vaudons »  Domaine Mérieau 2019 7,00 €

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

- VDP des collines Rhodaniennes François Villard 2018 8,00 €

*Chenin* : bouche ronde et ample. Arômes de fruits blancs bien mûrs.

- AOC Vouvray « Spring »  Domaine V. Carême 2018 9,00 €

*Chardonnay* : vin friand. Frais, minéralité et belle fraîcheur.

- AOC Haute Côte de Beaune  Domaine Rocault 2016 9,00 €

*Riesling* : sec, arômes fruités et floraux. Acidité arrondie par la maturité des raisins.

- AOC Riesling  Famille Hebinger 2016 8,00 €

*Chenin moelleux ou demi-sec* : arômes de fruits blancs. Belle douceur.

- Vouvray Tendre (demi-sec) AOC  Domaine V. Carême 2015 9,00 €

- Côteaux du Layon AOC  Domaine de la Poterie 2017 9,00 €

### - Vins Rosés -

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

- AOC Saumur « Cab »  Domaine D. Joseph 2019 7,00 €

*Pinot Noir* : frais et gourmand. Arômes de fruits acidulés. Belle longueur en bouche.

- Sancerre Rosé-Chavignol  Domaine P. Martin & Fils 2020 9,00 €

*Multi-cépages Provençaux* : arômes floraux et fruits blancs. Finale de groseille. Vin tendre et élégant.

- AOP Côtes de Provence. Corail rosé  Château de Roquefort 2020 8,00 €

### - Vins Rouges -

*Gamay* : fruité éclatant : fraise, framboise et pivoine.

- AOP Beaujolais. Cuvée à l'ancienne  Domaine Joubert 2019 8,00 €

*Syrah* : puissant, notes de fruits noirs, légèrement épicé

- IGP Côteaux de l'Ardèche Domaine du Grangeon 2014 7,00 €

*Cabernet Franc* : souple et friand, notes de fruits rouges

- AOC Bourgueil « Le Pied de la Butte » Domaine J.Blot 2017 9,00 €

*Merlot* : notes de fruits rouges. Vif et ample. Souple.

- AOP Bergerac « Fruissance »  Châteaux Les Hauts Caillevelle 2018 7,00 €

*Côt / Malbec* : puissant et fruité. Bel équilibre.

- AOP Touraine « Vieilles Vignes ». Le Rocher des Violettes  X. Weisskopf 2019 9,00 €

*Pinot Noir* : nez de fruits rouges. Frais en bouche. Arômes de fruits rouges acidulés.

- IGP Val de Loire « Les Cailloux ». Les Terres d'Ocre  F. Barichard 2019 8,00 €



# Les Vins Plaisir et Coup de Cœur

## Loire (75 cl)

### Blanc

<b>AOC Muscadet Côte de Grandlieu/Lie « Les Parcelles »</b>			Domaine Hautes Noëles	2020	29,00 €
<b>AOC Anjou « Les Rogeries »</b>	♥		Domaine D&D Richou	2016	37,00 €
<b>AOC Saumur « Château de Villeneuve »</b>			Domaine Chevalier	2020	30,00 €
<b>AOC Montlouis « Remus »</b>	♥		Domaine J. Blot	2018	47,00 €
<b>AOP Chinon « Les Mains Rouges »</b>	♥		Domaine F. Gendrot	2016	43,00 €
<b>AOP Cheverny Domaine de Montcy</b>			V. Hayer	2020	29,00 €
<b>AOC Sancerre « Les Culs de Beaujeu »</b>			Domaine P. Martin	2018	41,00 €
<b>AOC Sancerre « Les Griottes »</b>	♥		Domaine Gueneau	2019	39,00 €
<b>AOC Pouilly-Fumé « Les Petites Eaux Bues »</b>			Domaine Tabordet	2019	42,00 €
<b>AOC Menetou-Salon</b>			Domaine Remoortere	2019	38,00 €
<b>VDF Coteaux du Layon « Oscar », Moelleux (50 cl)</b>			Thomas Batardière	2017	40,00 €
<b>AOC Vouvray Tendre (demi-sec)</b>			Domaine V. Carême	2015	39,00 €

### Rosé

<b>AOC Saumur « Cab » Le Petit Saint Vincent</b>			Domaine D. Joseph	2019	31,00 €
<b>AOC Sancerre</b>			Domaine Gueneau	2020	32,00 €

### Rouge

<b>AOC Saumur-Champigny « Domaine le Petit Saint-Vincent »</b>			Domaine D. Joseph	2019	33,00 €
<b>AOC Saumur-Champigny « Château Yvonne »</b>	♥		Domaine M. Vallée	2018	47,00 €
<b>AOC Touraine Gamay « Domaine de la Charmoise »</b>			Domaine H. Marionnet	2017	29,00 €
<b>AOP Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Perruches » Domaine de la Cotelleraie</b>	♥		Domaine G. Vallée	2017	35,00 €
<b>AOC Bourgueil « Le Haut de la Butte »</b>			Domaine J. Blot	2018	39,00 €
<b>AOP Cheverny Domaine de Montcy</b>			V. Hayer	2019	29,00 €
<b>AOC Menetou-Salon</b>	♥		Domaine Remoortere	2020	38,00 €
<b>AOC Sancerre « Cuvée Augustin »</b>			Domaine A Guéneau	2017	37,00 €





## Les Vins Plaisir et Coup de Cœur (suite)

### Bordeaux (75 cl)

#### Blanc




AOC Château Monbazan			Graves	2020	36,00 €
AOC Château de Rochemorin	♥		Pessac Léognan	2016	39,00 €

#### Rouge


AOC Château Bel Air La Royère	♥		Blaye	2012	44,00 €
AOC Château Monbazan			Graves	2018	37,00 €
AOC La Closerie de Fourtet	♥		Saint-Emilion Grand Cru	2012	61,00 €
AOC Château du Pavillon			Canon-Fronsac	2010	46,00 €
AOC La Bastide Dauzac			Margaux	2012	59,00 €
AOC Mazeris Bellevue			Famille Collart-Dutilleul	2012	36,00 €

### Bourgogne (75 cl)

#### Blanc

AOC Saint Romain			Domaine Rocault	2017	44,00 €
AOC Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru « Croichots »	♥		Domaine Lorenzon	2016	69,00 €
AOC Chablis « Domaine d'Elise »			Frédéric Prain	2018	46,00 €
AOC Saint-Véran « La Grande Bruyère »	♥		Maison Martin	2017	48,00 €
AOP Beaujolais Blanc			Domaine C.Joubert	2020	33,00 €
AOP Rully 1 <sup>er</sup> Cru. Molesme	♥		JB. Ponsot	2018	67,00 €

#### Rouge

AOC Hautes Côtes de Beaune			Domaine Rocault	2017	40,00 €
AOC Santenay « Clos des Hâtes »	♥		Domaine H. Lamy	2014	68,00 €
AOC Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru « Champs Martin »			Lorenzon	2016	71,00 €
AOP Rully 1 <sup>er</sup> Cru « La Fosse »	♥		JB. Ponsot	2019	72,00 €
AOP Brouilly « Vieilles Vignes »	♥		C. Joubert	2019	39,00 €



## Les Vins Plaisir et Coup de Cœur (suite)

### Rhône, Sud et Corse (75 cl)




#### Blanc

<b>AOC Saint-Peray « Version Longue »</b>		Domaine F. Villard	2017	47,00 €
<b>AOC Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Réserve des Seigneurs »</b>	♥	 Domaine Alary	2017	39,00 €
<b>AOP Collioure – Domaine de la Rectorie « L'Argile »</b>	♥	Domaine Parcé	2016	56,00 €
<b>AOC Patrimoine « A.Mandria » Clos Signadore</b>	♥	 C. Ferrandis	2019	55,00 €

#### Rosé

<b>AOP Lubéron – Château La Verrerie</b>		 Domaine Descours	2020	34,00 €
<b>AOC Côtes de Provence – Château de Roquefort « Corail »</b>	♥	 Domaine Villeneuve	2020	35,00 €

#### Rouge

<b>AOC Côtes du Rhône Villages – Natives</b>		 Domaine R. Pouzin	2016	32,00 €
<b>AOC Saint-Joseph « Mairlant »</b>		Domaine F. Villard	2017	59,00 €
<b>AOC Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Réserve des Seigneurs »</b>	♥	 Domaine Alary	2018	37,00 €
<b>AOP Lubéron – Château de la Verrerie</b>		 Domaine Descours	2015	37,00 €
<b>AOC Collioure – Domaine de la Rectorie « Côté Mer »</b>	♥	Domaine Parcé	2017	43,00 €
<b>AOC Patrimoine « A.Mandria » Clos Signadore</b>	♥	 C. Ferrandis	2019	55,00 €
<b>IGP Aude « Soif de Loup » Vignoble du Loup Blanc</b>		 Richard & Gaignon	2019	33,00 €



# Les Vins d'Exception

## Loire (75 cl)

### Blanc

<b>AOC Saumur « Château Yvonne »</b>		Domaine M. Vallée	2019	59,00 €
<b>AOC Jasnières « Les Rosiers »</b>		Domaine E. Nicolas	2018	49,00 €
<b>AOP Saumur « Clos Romans » Domaine des Roches Neuves</b>		Th. Germain	2016	99,00 €
<b>VDF Anjou « Les Vieilles Vignes des Blanderies »</b>		Domaine Angéli	2009	69,00 €

### Rouge

<b>AOP Saumur Champigny « Clos de l'échelier »</b>		Th. Germain	2016	79,00 €
<b>AOC Saint-Nicolas de Bourgueil « L'Envolée »</b>		Domaine G. Vallée	2015	54,00 €
<b>AOC Chinon « L'Huisserie »</b>		Domaine Aillet	2017	49,00 €

## Bordeaux (75 cl)

### Blanc

<b>AOC Château Couhins Lurton</b>		Pessac Léognan	2013	59,00 €
-----------------------------------	--	----------------	------	---------

### Rouge

<b>AOC Château Bellegrave Les Charmes</b>		Pauillac	2011	64,00 €
<b>AOC Château Couhins Lurton</b>		Pessac Léognan	2011	59,00 €
<b>AOC Château « L'Ecuyer »</b>		Pomerol	2012	89,00 €
<b>AOC Château Haut-Marbuzet</b>		Saint-Estèphe	2011	89,00 €



## Les Vins d'Exception (suite)

### Bourgogne (75 cl)

#### Blanc

<b>AOC Meursault</b>	Domaine Gras	2017	99,00 €
<b>AOC Chassagne-Montrachet « Le Concis du Champs »</b>	Domaine Hubert Lamy	2014	99,00 €
<b>AOC Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru « En Remilly »</b>	Domaine Rocault	2016	59,00 €
<b>AOC Chablis 1<sup>er</sup> Cru « les Butteaux »</b>	Domaine Raveneau	2011	89,00 €

#### Rouge

<b>AOP Morey Saint-Denis</b>	Domaine Arlaud	2016	99,00 €
<b>AOC Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes</b>	Domaine Bachelet	2013	99,00 €
<b>AOC Chambolle-Musigny</b>	 Domaine Arlaud	2013	99,00 €

### Rhône et Sud (75 cl)

#### Blanc



<b>AOC Condrieu « Les Terrasses du Palat »</b>	Domaine F. Villard	2018	77,00 €
<b>VDP de l'Hérault – Mas Jullien</b>	Domaine Jullien	2012	79,00 €

#### Rouge

<b>AOC Côtes Rotie « Le Gallet Blanc »</b>	Domaine F. Villard	2016	89,00 €
<b>AOC Cornas</b>	Domaine Clape	2013	99,00 €
<b>AOP Côteaux du Languedoc Rouge « Mas Jullien »</b>	Domaine Jullien	2017	99,00 €



## Champagne et Pétillants (75 cl)

<b>Vouvray « Cuvée l'Ancestrale » AOC</b>	♥	 Domaine V. Carême	2017	39,00 €
<b>Champagne Grande Réserve Brut</b>	♥	J. Dehours		59,00 €
<b>Champagne Drappier Brut Nature Zéro Dosage</b>	♥			67,00 €
<b>Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve</b>				75,00 €
<b>Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé</b>				91,00 €
<b>Champagne Bollinger Spécial Cuvée</b>				91,00 €
<b>Cidre Brut Artisanal « Cidrierie des Terroirs » (75 cl)</b>				16,00 €

## Les Demi-bouteilles (37,50 cl)

### - Vins Blancs -

<b>AOC Sancerre « Cul de Beaujeu »</b>		 Domaine P. Martin	2018	26,00 €
<b>AOP Lubéron Château La Verrerie (50 cl)</b>		 Domaine Descours	2020	28,00 €

### - Vins Rosés -

<b>AOC Sancerre « Chavignol »</b>		 Domaine P. Martin	2017	25,00 €
<b>AOP Lubéron Château La Verrerie (50 cl)</b>		 Domaine Descours	2018	28,00 €

### - Vins Rouges -

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