



LA CAVE de LA DESIRADE



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 » : Jean-Luc Danto qui m'a aidé à créer cette carte en 2005, et Fabrice Gendrot (Vini Be Good, à Chinon) qui me conseille depuis 2006 dans son évolution constante. Sans oublier non plus les vigneronns 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, à utiliser les pages explicatives ci-après pour mieux choisir votre vin ou faire des suggestions ... et surtout, prenez du plaisir !

Pierre Rebour
Propriétaire-gérant

Loire

Vins Blancs secs



Muscadet – Cépage Melon de Bourgogne
AOC Muscadet Côte de Grandlieu/lie « Les Parcelles »

♥  Domaine Hautes Noëles 2021 32 €

Anjou – Cépage Chenin
AOC Saumur « Château de Villeneuve »
AOC Saumur « Château Yvonne »

 Domaine Chevalier 2022 32 €
♣  Domaine M. Vallée 2019 65 €

Touraine – Cépage Chenin
AOP Chinon « Les Mains Rouges »
AOC Montlouis « Remus »

♥ Domaine F. Gendrot 2019 48 €
Domaine J. Blot 2019 53 €

Touraine – Cépages Sauvignon/Chardonnay (80/20)
AOC Cheverny « Ligère » Domaine de Montcy

 V. Hayer 2022 34 €

Centre Loire – Cépage Sauvignon
AOC Sancerre « Les Culs de Beaujeu »
AOC Sancerre « Les Griottes »
AOC Pouilly-Fumé « Les Petites Aubues »
AOC Menetou-Salon

♥  Domaine P. Martin 2020 49 €
Domaine A. Gueneau 2020 44 €
♥  Domaine Tabordet 2022 45 €
 Domaine Remoortere 2022 41 €

Vins Blancs moelleux et demi-sec – Cépage Chenin

AOC Vouvray Moelleux
AOC Vouvray Tendre (demi-sec)

Domaine V. Carême 2016 49 €
Domaine V. Carême 2018 39 €

Vin Rosé – Cépage Pinot noir

AOC Sancerre

Domaine Martin 2021 39 €

Nous pouvons conserver votre bouteille entamée pour le lendemain !

♣ : Vin d'Exception
 Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

♥ : Coup de cœur du Patron
 Conversion l'Agriculture Biologique

Loire (suite)

Vins Rouges

Anjou – Cépage Cabernet Franc

AOC Saumur-Champigny « Domaine le Petit Saint-Vincent »
 AOC Saumur-Champigny « Château Yvonne »
 AOC Saumur-Champigny « Clos de l'échelier »

		Domaine D. Joseph	2019	35 €
♣		Domaine M. Vallée	2019	55 €
♣		Th. Germain	2016	89 €

Touraine – Cépage Cabernet Franc

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil « L'Envolée »
 AOC Bourgueil « Le Pied de la Butte »
 AOC Bourgueil « Le Haut de la Butte »
 AOC Chinon « Les Picasses »

♣		Domaine G. Vallée	2015	57 €
♥		Domaine J. Blot	2019	38 €
♥		Domaine J. Blot	2021	49 €
		Domaine F. Gendrot	2017	47 €

Touraine – Cépages Pinot Noir/Camay 60/40

AOP Cheverny « Cabriole » Domaine de Montcy

		V. Hayer	2020	34 €
--	---	----------	------	------

Centre Loire – Cépage Pinot Noir

AOC Menetou-Salon
 AOC Sancerre « Cuvée Augustin »

♥		Domaine Remoortere	2021	40 €
		Domaine A. Gueneau	2018	48 €



Nous pouvons conserver votre bouteille entamée pour le lendemain !

♣ : Vin d'Exception



Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

♥ : Coup de cœur du Patron



Conversion l'Agriculture Biologique



Bourgogne & Beaujolais

Vins Blancs – Cépage Chardonnay

Chablis

AOC Chablis

Famille Guegen

2020 52 €

Côtes de Beaune

AOC Meursault



Domaine A. Gras

2019 99 €

AOC Saint-Aubin 1^{er} Cru en « Remilly »



Domaine Rocault

2018 89 €

AOC Chassagne-Montrachet « La Concis du Champs »



Domaine H. Lamy

2015 99 €

Hautes Côtes de Beaune

AOC Hautes de Beaune « La Coulevraie »

Domaine Rocault

2017 46 €

Côtes Chalonnaises

AOC Rully 1^{er} Cru Molesme



JB. Ponsot

2020 73 €

Vins Rouges – Cépage Pinot noir

Côtes de Nuits

AOP Morey Saint-Denis



Domaine Arlaud

2016 99 €

AOC Chambolle-Musigny



Domaine Arlaud

2015 99 €

Côtes de Beaune

AOC Pommard 1^{er} Cru « Les Charmots »



Domaine Rocault

2018 92 €

Hautes Côtes de Beaune

AOC Hautes de Beaune « Sous Roches »



Domaine Rocault

2018 45 €

Côtes Chalonnaises

AOP Rully 1^{er} Cru « La Fosse »



JB. Ponsot

2020 79 €

AOC Mercurey 1^{er} Cru « Champs Martin »



Lorenzon

2017 73 €

Beaujolais (Cépage Gamay)

AOP Morgon « La Côte de Py » - Vieilles Vignes



Domaine Joubert

2022 43 €

Nous pouvons conserver votre bouteille entamée pour le lendemain !



Vin d'Exception



Coup de cœur du Patron




Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Conversion l'Agriculture Biologique

Bordeaux

Vins Blancs – Cépages Sauvignon et Sémillon

AOC Château Monbazan		 Graves	2021	37 €
AOC Château de Rochemorin	♥	Pessac-Léognan	2019	46 €
AOC Château Couhins Lurton ACTE II	♣	Pessac-Léognan	2020	65 €

Vins Rouges – Cépages Cabernet-Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc

Côtes de Bordeaux

AOC Château Couhins Lurton ACTE II	♣	Pessac-Léognan	2019	65 €
AOC Château Monbazan		 Graves	2018	39 €

Libournais

AOC La Closerie de Fourtet	♥	Saint-Émilion Grand Cru	2016	66 €
AOC Château « L'Écuyer »	♣	Pomerol	2012	99 €
AOC Château Mazeris Bellevue	♥	 Famille Collart-Dufilleul	2017	46 €
AOC Château du Pavillon		Canon-Fronsac	2010	54 €

Médoc

AOC Château Tour Bel Air « Cuvée Prestige »	♥	Famille Millet	2018	39 €
AOC Cuvée M		Margaux	2018	58 €
AOC Château Haut-Marbuzet	♣	Saint-Estèphe	2011	99 €



Nous pouvons conserver votre bouteille entamée pour le lendemain !

♣ : Vin d'Exception
 Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

♥ : Coup de cœur du Patron
 Conversion l'Agriculture Biologique

Rhône, sud de la France & Corse





Vins Blancs

AOC Condrieu « Les Terrasses du Palat »	♣	Domaine F. Villard	2020	88 €
AOC Saint-Peray « Version longue »		Domaine F. Villard	2019	58 €
AOC Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Réserve des Seigneurs »	♥	 Domaine Alary	2019	46 €
VDP de l'Hérault – Mas Jullien	♣	Domaine Jullien	2014	99 €
AOP Collioure-Domaine de la Rectorie « l'Argile »		Domaine Parcé	2018	63 €
AOC Patrimoine « A. Mandria » Clos Signadore	♥	 C. Ferrandis	2020	62 €

Vins Rosés

AOP Luberon – Château La Verrerie		 Domaine Descours	2020	37 €
AOC Côtes de Provence - Château de Roquefort « Corail »	♥	 Domaine Villeneuve	2022	39 €

Vins Rouges

AOP Côte Rôtie « Maisonrouge »	♣	B&D Duclaux	2019	99 €
AOC Saint-Joseph « Mairlant »		Domaine F. Villard	2019	56 €
AOC Comas	♣	Domaine Clape	2013	99 €
AOC Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Réserve des Seigneurs »	♥	Domaine Alary	2019	46 €
AOP Luberon – Château La Verrerie		 Domaine Descours	2017	39 €
AOP Coteaux du Languedoc – Mas Jullien	♣	Domaine Julien	2016	99 €
AOC Collioure - Domaine de la Rectorie « Côté Mer »	♥	Domaine Parcé	2021	52 €
IGP Aude « Soif de Loup » Vignoble du Loup Blanc		 Richard & Gaignon	2019	37 €
AOC Patrimoine « A. Mandria » Clos Signadore	♥	 C. Ferrandis	2019	62 €

Nous pouvons conserver votre bouteille entamée pour le lendemain !

♣ : Vin d'Exception
 Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

♥ : Coup de cœur du Patron
 Conversion l'Agriculture Biologique

Demi-bouteilles (37,5 cl)



Vins Blancs

AOC Luberon Château La Verrerie (50 cl)
AOC Menetou

 Domaine Descours	2020	29 €
 Domaine Remoortere	2020	31 €

Vins Rosés

AOC Luberon Château La Verrerie (50 cl)

 Domaine Descours	2020	29 €
--	------	------


Vins Rouges

AOC Sancerre « Chavignol »
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil « La Croisée »
AOC Luberon Château La Verrerie (50 cl)

	Domaine P. Martin	2018	31 €
	Domaine G. Vallée	2020	28 €
	Domaine Descours	2018	29 €

Champagnes & Pétillants à la bouteille

Vouvray « Cuvée l'Ancestrale »
Champagne Grande Réserve Brut
Champagne Drappier Brut Nature Zéro Dosage
Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve
Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé
Champagne Bollinger Spécial Cuvée

♥	 Domaine V. Carême	42 €
♥	J. Dehours	74 €
♥		72 €
♣		79 €
♣		99 €
♣		99 €



Champagnes & Pétillants à la coupe (12 cl)

Vouvray « Cuvée l'Ancestrale »
Champagne Grande Réserve Brut

 Domaine V. Carême	11 €
J. Dehours	12 €

Nous pouvons conserver votre bouteille entamée pour le lendemain !

♣ : Vin d'Exception
 Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

♥ : Coup de cœur du Patron
 Conversion l'Agriculture Biologique



Carte de vins au verre « monocépage » (12 cl)

A la découverte des cépages majeurs de France

Vins Blancs

Grolleau Gris : notes de fruits jaunes, vin très frais et léger

*VDP Val de Loire « Florès »



J.&JG Tridon

2020

8,50 €

Chenin : bouche ronde et ample, arômes de fruits blancs bien mûrs (Pomme, poire, coing)

*AOC Vouvray « Spring »



Domaine V. Carême

2020

9,50 €

Sauvignon : fruits exotiques et agrumes, vin fruité et frais. Attaque nette, finesse

*AOC Touraine Sauvignon « L'Arpent des Vaudons »



Domaine Meriau

2022

8 €

Chardonnay : minéral, en fin de bouche note de miel

*AOC Bourgogne Côtes Salines

Famille Gueguen

2022

9,50 €

Viognier : bouche ample, notes de fleurs et fruits blancs

*IGP des Collines Rhodaniennes « Les contours de Mairlant »

F. Villard

2022

10 €

Marsanne-Roussanne : vin frais, vif et fruité. Arôme pêche, abricot, miel

*IGP des Collines Rhodaniennes « Les contours de Mairlant »

F. Villard

2022

10 €

Chenin moelleux : arômes de fruits blancs, belle douceur

*Moelleux

Vincent Carême

2018

10 €

Vins Rosés

Pinot Noir : frais et gourmand, arômes de fruits acidulés, belle longueur en bouche

*AOC Sancerre

Domaine Martin

2021

9 €

Multi-cépages provençaux : arômes floraux et fruits blancs. Finale de groseille, vin tendre et élégant

*AOP Côtes de Provence « Corail »



Château de Roquefort

2022

9,50 €

Nous pouvons conserver votre bouteille entamée pour le lendemain !

♣ : Vin d'Exception



Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

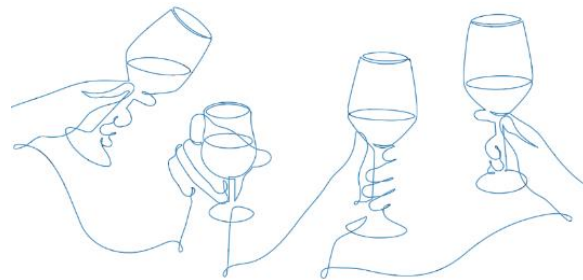
♥ : Coup de cœur du Patron



Conversion l'Agriculture Biologique

Vins Rouges

Grolleau noir : fruité, gourmand, épicé. Notes de cerises et groseilles *IGP Val de Loire « Les Hautes Noëles » Cuvée Galénée	Famille Tridon	2021	9 €
Pineau d'Aunis : Vin fruité (fraises, petits fruits rouges) et épicé (poivre noir) *Vin de France « Babbo »	Domaine Des Bois Vaudons	2022	9,50 €
Gamay : Vin fruité (fruits rouges) et gouleyant *AOC Touraine « Le Bois Jacou »	Domaine Merieau	2022	9 €
Cabernet franc : souple et friand, notes de fruits rouges, assez tannique *AOC Chinon Les Mains Rouges « Serial drinker »	F. Gendrot	2020	9,50 €
Côt (Malbec) : puissant et fruité, bel équilibre *AOP Touraine Vieilles Vignes, Le Rocher les Violettes	 X. Weisskopf	2021	9,50 €
Pinot Noir : arômes de fruits rouges acidulés, frais en bouche *IGP Val de Loire « Les Cailloux », les Terres d'Ocre	 F. Barichard	2020	9,50 €
Merlot : notes de fruits rouges, souple et ample *AOP Bergerac « Fruissance »	 Château les Hauts Caillevelle	2020	8 €
Syrah : puissant, notes de fruits noirs, légèrement épicé *IGP Collines Rhodaniennes « Syrahvissante »	Louis Cheze	2020	9 €



Nous pouvons conserver votre bouteille entamée pour le lendemain !

♣ : Vin d'Exception
 Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

♥ : Coup de cœur du Patron
 Conversion l'Agriculture Biologique