



LA CAVE de LA DESIRADE



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

La carte des vins a été construite depuis maintenant plus de 20 ans par « le patriarche », Pierre REBOUR en veillant à son homogénéité avec l'ensemble des prestations de « La Désirade » : **du caractère, de l'authenticité, du plaisir.**

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 pour la plupart en agriculture raisonnée, et pour beaucoup en bio.** Vous trouverez également des vins qui ont ensoleillé la vie de la famille Rebour lors de grands repas familiaux et amicaux.

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

À toute occasion, « le patriarche » remercie toujours ceux qui ont inspiré cette carte : son père bien sûr ... pour lui 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, son beau-frère et ses amis, disciples de Bacchus qui lui ont donné accès à **l'univers de l'excellence chez les propriétaires producteurs**, Philippe, son frère et ses amis, pour **tous les moments de partage autour de « beaux flacons »** ; et évidemment les « grands prêtres » de Vini Be Good, en particulier Fabrice Gendrot qui le conseille depuis 2006 dans son évolution constante. Sans oublier non plus les vigneron·nes côtoyés depuis des années, voire des décennies pour certains et dont un nombre non négligeable nous ont fait le plaisir de venir à « La Désirade ».

Deux petites singularités :

- la carte des vins est accompagnée d'un petit document pratique très apprécié permettant de guider le choix des convives.
- et la carte des vins au verre est non seulement riche, mais également surtout orientée vers la découverte des cépages majeurs des vignobles français puisque les vins sélectionnés sont tous « mono-cépage »

Pierre Rebour
Propriétaire-gérant

Loire

Vins Blancs secs



Muscadet – Cépage Melon de Bourgogne

AOC Muscadet Côte de Grandlieu/lie « Les Parcelles »



Domaine Hautes Noëllès

2022

34 €

Anjou – Cépage Chenin

AOC Saumur « Château Yvonne »



Domaine M. Vallée

2022

65 €

Touraine – Cépage Chenin

AOP Chinon « Les Mains Rouges »

AOC Montlouis « Remus »



Domaine F. Gendrot

2021

48 €

Domaine J. Blot

2022

53 €

Touraine – Cépages Sauvignon/Chardonnay (80/20)

AOC Cheverny Domaine des Brissettes

M. Cadoux

2024

36 €

Centre Loire – Cépage Sauvignon

AOC Sancerre « Les Culs de Beaujeu »

AOC Sancerre « La Guiberte »

AOC Pouilly-Fumé « Les Petites Aubues »

AOC Menetou-Salon



Domaine P. Martin

2022

49 €

Domaine A. Gueneau

2024

46 €



Domaine Tabordet

2023

47 €



Domaine Remoortere

2023

44 €

Vins Blancs moelleux et demi-sec – Cépage Chenin

AOC Vouvray Moelleux

AOC Vouvray Tendre (demi-sec)



Domaine V. Carême

2018

49 €

Domaine V. Carême

2022

39 €

Vin Rosé – Cépage Pinot noir

AOC Sancerre « Le Clos de Bonneau »

Domaine A. Gueneau

2024

41 €

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 »



Domaine D. Joseph

2019 37 €

AOC Saumur-Champigny « Château Yvonne »



Domaine M. Vallée

2019 55 €

Touraine – Cépage Cabernet Franc

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil « L'Envolée »



Domaine G. Vallée

2022 57 €

AOC Bourgueil « Le Pied de la Butte »



Domaine J. Blot

2019 39 €

AOC Bourgueil « Le Haut de la Butte »



Domaine J. Blot

2021 49 €

AOC Chinon « Les Picasses »

Domaine F. Gendrot

2020 44 €

AOC Chinon « L'Huisserie »



Domaine P. Alliet

2018 55 €

Touraine – Cépages Pinot Noir/Gamay 60/40

AOP Cheverny « Cabriole » Domaine de Montcy



V. Hayer

2022 36 €

Centre Loire – Cépage Pinot Noir

AOC Menetou-Salon



Domaine Remoortere

2024 42 €

AOC Sancerre

Domaine A. Gueneau

2020 44 €



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



Bourgogne & Beaujolais

Vins Blancs – Cépage Chardonnay

Chablis

AOC Chablis Premier Cru « Vaucoupin »

Famille Guegen

2020 68 €

Côtes de Beaune

AOC Meursault



Domaine A. Gras

2019 99 €

AOC Saint-Aubin 1er Cru en « Remilly »



Domaine Rocault

2022 89 €

AOC Chassagne-Montrachet « La Concis du Champs »



Domaine H. Lamy

2021 99 €

AOC Saint-Romain « Sous Roche »



Domaine Rocault

2023 68 €

Hautes Côtes de Beaune

AOC Hautes de Beaune « La Coulevraie »



Domaine Rocault

2020 47 €

Côtes Chalonnaises

AOC Rully 1er Cru Molesme



JB. Ponsot

2020 73 €

Vins Rouges – Cépage Pinot noir

Bourgogne Nord

AOC Bourgogne Irancy

Maison Pommier

2021 46 €

Côtes de Nuits

AOP Morey Saint-Denis



Domaine Arlaud

2016 99 €

AOC Chambolle-Musigny



Domaine Arlaud

2017 99 €

Côtes de Beaune

AOC Pommard 1er Cru « Les Charnots »



Domaine Rocault

2018 92 €

Hautes Côtes de Beaune

AOC Hautes de Beaune « Sous Roches »



Domaine Rocault

2022 47 €

Côtes Chalonnaises

AOP Rully 1er Cru « La Fosse »



JB. Ponsot

2021 79 €

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



Labellisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique



Coup de cœur du Patron



Conversion l'Agriculture Biologique

Bordeaux

Vins Blancs – Cépages Sauvignon et Sémillon

AOC Château de Rochemorin	♥	Pessac Léognan	2019	46 €
AOC Château Couhins Lurton ACTE II	♣	Pessac Léognan	2020	65 €
AOP Château La Dame Blanche		Médoc	2024	37 €

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	AB	Graves	2019	39 €
AOC L'Esprit de Bel Air La Royère - Domaine Chevrier	AB	Blaye-Côtes de Bordeaux	2022	43 €

Libournais

AOC La Closerie de Fourtet	♥	Saint-Émilion Grand Cru	2016	66 €
AOC Château « L'Écuyer »	♣	Pomerol	2016	99 €
AOC Château Mazeris Bellevue – Famille Collart-Dutilleul	♥	CAB	2017	46 €
AOP Château de Valois	AB	Pomerol	2016	77 €

Médoc

AOC Château Tour Bel Air « Cuvée Prestige »	♥	Haut Médoc	2019	39 €
AOC « L'Éloquence » - Famille Lurton		Margaux	2019	57 €
AOC Château Haut-Marbuzet	♣	Saint-Estèphe	2011	99 €
AOP Château du Taillan, Cru bourgeois exceptionnel		Haut Médoc	2020	43 €



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	2020	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	2023	37 €
AOC Côtes de Provence - Château de Roquefort « Corail »	♥	 Domaine Villeneuve	2024	39 €

Vins Rouges

AOP Côte Rôtie « La Germine »	♣	B&D Duclaux	2022	99 €
AOC Saint-Joseph « Mairlant »		 Domaine F. Villard	2022	56 €
AOC Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Réserve des Seigneurs »	♥	 Domaine Alary	2021	46 €
AOP Luberon- Château La Verrerie		 Domaine Descours	2019	39 €
AOP Coteaux du Languedoc-Mas Jullien-« Etats d'Âme »	♣	Domaine O. Jullien	2016	99 €
AOC Collioure - Domaine de la Rectorie « Côté Mer »	♥	Domaine Parcé	2021	52 €
AOC Patrimoine « A. Mandria » Clos Signadore	♥	 C. Ferrandis	2023	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)
AOP Sancerre



Domaine Descours
Domaine Martin

2023 29 €
2024 32 €

Vins Rosés

AOC Luberon Château La Verrerie (50 cl)



Domaine Descours

2023 29 €

Vins Rouges

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



Domaine P. Martin
Domaine G. Vallée
Domaine Descours

2022 31 €
2022 28 €
2019 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
J. Dehours

42 €
74 €
72 €
79 €
99 €
99 €



Champagnes & Pétillants à la coupe (12 cl)

Vouvray « Cuvée l'Ancestrale »
Champagne Grande Réserve Brut



Domaine V. Carême
J. Dehours

11 €
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)

À la découverte des cépages majeurs de France

Vins Blancs

Chenin : bouche ronde et ample, arômes de fruits blancs bien mûrs (Pomme, poire, coing) *AOC Vouvray « Le sec »	 Domaine V. Carême	2023	9,50 €
Sauvignon : fruits exotiques et agrumes, vin fruité et frais. Attaque nette, finesse *AOC Touraine Sauvignon « L'Arpent des Vaudons »	 Domaine Merieau	2024	8,50 €
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 Deponcins »	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 A. Gueneau	2024	9 €
Multi-cépages provençaux : arômes floraux et fruits blancs. Finale de groseille, vin tendre et élégant *AOP Côtes de Provence « Corail »	 Château de Roquefort	2024	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

Pineau d'Aunis : Vin fruité (fraises, petits fruits rouges) et épicé (poivre noir)

*Vin de France « Babbo » Domaine Merieau 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 2021 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 2022 9,50 €

Merlot : notes de fruits rouges, souple et ample

*AOP Bergerac « Fruissance »  Château les Hauts Caillevelle 2022 8,50 €

Syrah : puissant, notes de fruits noirs, légèrement épicé

*IGP Collines Rhodaniennes « Syrahvissante » Louis Cheze 2022 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