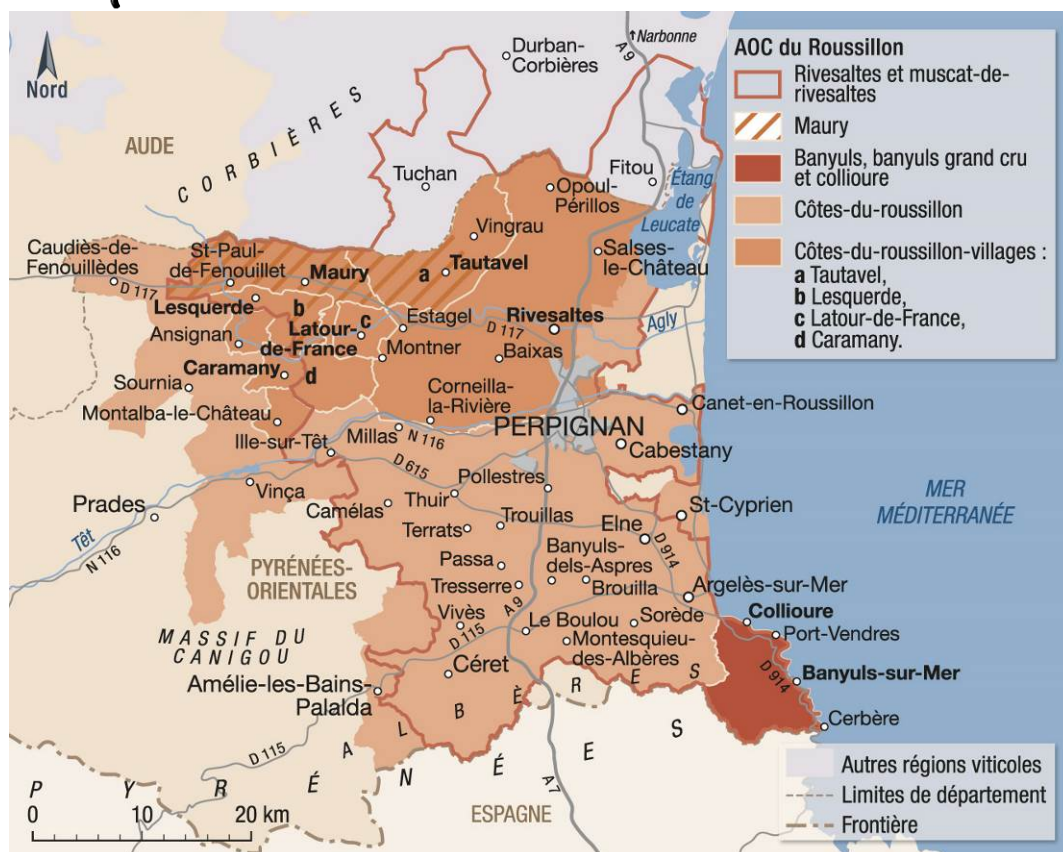


Carte des Vins



Un peu d'histoire...



© Hachette-vins

Le Roussillon se distingue avant tout par ses vins doux naturels réputés : nés du grenache noir, blanc et gris, les banyuls, maury et rivesaltes ambrés, grenats et tuilés, ou encore le muscat-de-rivesaltes en blanc. En vins secs, on trouve des rouges, des rosés et des blancs au caractère affirmé dû à la multitude des terroirs et des cépages : grenache, carignan, mourvèdre, syrah, cinsault ou le local lladoner pelut en cépages rouges; grenache blanc, macabeu, malvoisie, marsanne, roussanne et Vermentino en blancs.

Implantée dès le VII^e siècle av. J.-C., **la vigne** se développe au Moyen Âge, vins doux naturels et rouges corpulents offrant alors au Roussillon une solide réputation. Au XIX^e siècle, le vignoble s'étend fortement avant de connaître la crise phylloxérique qui le détruit en partie. Replanté progressivement, il quitte les plaines pour rejoindre les coteaux. Dans la première moitié du XX^e siècle se développe une production de masse de vins peu qualitatifs, destinés surtout au coupage avec les vins d'Afrique du Nord. Avec l'apparition des AOC dans les années 1930 pour les vins doux naturels, débute une politique de qualité qui aboutit à la reconnaissance des appellations côtes-du-Roussillon et côtes-du-Roussillon-villages dans les années 1970.

Sols et climats : **Le vignoble** du Roussillon est bordé par trois massifs (Corbières, Canigou et Albères) et traversé par trois fleuves (la Têt, le Tech et l'Agly) qui ont modelé un relief de terrasses et de coteaux aux sols variés : schistes noirs et bruns, arènes granitiques, argilo-calcaires... Le climat est particulièrement ensoleillé, avec des températures clémentes en hiver et chaudes en été. La pluviométrie est mal répartie et les pluies d'orage ne profitent guère à la vigne. Il s'ensuit une période estivale sèche, dont les effets sont souvent accentués par la tramontane, qui favorise la maturation des raisins.



Les Blancs



AOP-AOC Collioure

Domaine Augustin - Adeodat 2022 <i>Très vieilles vignes de grenaches blanc et gris</i>	62€
Domaine Pic Joan - Blanc 2023 <i>Grenache Gris et vieilles vignes de Grenache Blanc</i>	50€
Domaine St Sébastien - Empreintes 2023 <i>70% Grenache Gris, 15% Grenache Blanc, 15 % Vermentino</i>	49€
Domaine St Sébastien - Inspiration Minérale 2022 <i>90% Grenache Gris 10% Grenache Blanc</i>	68€
Cave de l'Abbé Rous - In fine 2022 <i>Vieilles Vignes de Grenache Gris</i>	59€
Cave de l'Abbé Rous - Cornet& Cie 2022 <i>60% Grenache gris, 25% Grenache blanc, 15% Roussanne, Marsanne, Vermentino</i>	40€
Parcé Frères - Petit Gus 2023 <i>90% grenache gris, 10% grenache blanc</i>	49€
Domaine la Réctorie - Argile 2023 <i>90%Grenache Gris, 10% Grenache Blanc</i>	59€
Domaine Jonquères d'Oriola - Altitude 231 Mètres 2022 <i>50% Grenache Gris - 30% Grenache Blanc - 20% Roussane</i>	48€
Domaine de la Tour Vieille - Les Canadells 2023 <i>Grenache gris, grenache blanc, Macabeu et Roussane</i>	46€
Domaine Pietri-Géraud - L'écume 2023 <i>85% Grenache blanc et gris - 15% Vermentino</i>	46€



AOP-AOC Côtes du Roussillon

	Clos des vins d'Amour - Idylle 2023 <i>50% Grenache blanc, 40% Grenache Gris, 10% Macabeu</i>	40€
	Mas Baux - Autant en emporte le blanc 2019 <i>80% Grenache blanc, 20% Grenache gris</i>	55€
	Mas Amiel - Altaïr 2022 <i>Grenache gris et blanc, Macabeu</i>	55€
	Domaine Piquemal - Terres grillées 2022 <i>50% Grenache blanc - 40% Macabeu - 10% Vermentino</i>	38€
	Château de Rey - Mine de Rey 2021 <i>50% Grenache Gris - 50% Grenache Blanc</i>	65€
	Domaine Gardiès - Les Glacières 2022 <i>40% Grenache blanc et gris, 40% Roussanne, 20% Macabeu</i>	48€
	Domaine Vaquer - Esquisse 2023 <i>40% Roussanne, 40% Macabeu, 20% Grenache blanc</i>	48€
	La Préceptorie - Coume Marie 2023 <i>Grenache Blanc et gris, Macabeu et Carignan blanc</i>	45€
	Château de Rey - Galets roulés - 2022 <i>Grenache blanc, Roussanne et Grenache gris</i>	45€
	Clos des Fées - Les Sorcières 2022 <i>40% Grenache blanc, 30% Vermentino, 20% Roussanne, 10% Macabeu</i>	43€

IGP Côtes Catalanes

	Domaine Roc des Anges - Llum 2021 <i>Grenache Gris, Macabeu et grenache blanc (vieilles vignes)</i>	55€
	Château de l'Ou - L'Ove 2020 <i>100% Grenache gris</i>	59€
	Domaine Clos des Fées - Vieilles vignes 2021 <i>Vieilles Vignes de Grenache blanc</i>	65€
	Maison Albera - Chardonnay d'Altitude 2022 <i>100% Chardonnay</i>	30€
	Maison Albera - Le cépage prohibé (Vermentino) d'Altitude 2022 <i>100% Vermentino</i>	30€
	Maison Albera - Carignan Gris d'Altitude 2023 <i>100% Carignan Gris</i>	38€
	Château Valmy - Les Roses Blanches 2021 <i>Viognier, Roussane et Grenache blanc</i>	49€



Les Rouges



AOP-AOC Collioure

Domaine de la Rectorie - Col de Perdigué 2021 <i>100% Syrah</i>	69€
Domaine Pietri-Géraud - Le Moulin de la Cortine 2021 <i>Syrah 70% - Grenache Noir 15% - Mourvèdre 15%</i>	45€
Domaine Pietri-Géraud - Sine Nomine 2022 <i>60% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre & 10% Carignan</i>	40€
Cave de l'Abbé Rous - Cornet & Cie 2019 <i>50% Grenache noir, 30% Mourvèdre, Syrah et Carignan</i>	40€
Domaine Augustin - Adeodat 2020 <i>Grenache noir dominant accompagné de Mourvèdre</i>	62€
Domaine St Sébastien - Inspiration Marine 2020 <i>90% Mourvèdre et 10% Grenache noir</i>	68€
Domaine Pic Joan - Rouge 2021 <i>Grenache noir et Carignan</i>	50€
Domaine St Sébastien - Empreintes 2022 <i>80% Vieilles vignes de Grenache Noir, 20% Carignan</i>	49€
Domaine la Tour Vieille - La Pinède 2021 <i>65% grenache noir, 30% mourvèdre, 5% carignan</i>	39€

AOC Maury Sec



Clos des vins d'Amour - 1+1=3 2020 <i>60% Grenache noir, 20% Syrah, 20% Carignan</i>	40€
--	------------

D.O Empordà (catalogne sud)



Domaine Terra Remota - Clos Adrien 2016 <i>Vendanges manuelles, 90% Syrah, 10% Grenache noir</i>	95€
--	------------



IGP Côtes Catalanes



Mas Amiel - Vol de Nuit 2020
100% Carignan

55€



Domaine Roc des Anges - Segna de Cor 2022
50% Grenache noir, Carignan et Syrah

44€



Domaine Gauby - Les Calcinaires 2022
50% Syrah, 25% Mourvèdre, 15% Grenache noir et 10% Carignan

54€



Château de l'Ou - L'Ove 2021
100% Syrah

57€

Château Valmy - Le Premier de Valmy 2020
Syrah & Mourvèdre

58€

AOP-AOC Côtes du Roussillon Villages



Domaine Gardiès - Les Millères 2021
40% Grenache noir, 35% Syrah, 20% Carignan, 5% Mourvèdre

45€

Maison Albera - Sans Sulfites 2022
100% Mourvèdre

30€

Domaine Clos des Fées - Vieilles vignes 2021
35 % Grenache, 15% Lladoner Pelut, 40% Carignan, 10% Syrah

64€

Domaine Semper - Famae 2023
Grenache noir, Carignan et Syrah

30€

Domaine Piquemal - Les Terres Grillées 2022
45% Syrah, 40% Grenache noir, 15% Carignan

38€

La Préceptorie - Coume Marie 2022
Grenache noir et Syrah

45€

AOP-AOC Côtes du Roussillon

Clos des Fées - Les Sorcières 2022
45% Syrah, 35% Grenache noir, 15% Carignan, 5% Mourvèdre

45€

Château de Rey - Galets roulés 2021
60% Syrah, 40% Carignan

45€

Château de Rey - Mine de Rey 2019
Mourvèdre, très vieux Grenache noir, Syrah

65€



Domaine Laguerre - Eos 2021
80% Grenache noir, 20% Syrah

42€



Domaine Laguerre - Le Ciste 2021
40% Grenache noir, 35% Syrah, 15% Carignan, 10% Mourvèdre

54€



Les Rosés



AOP-AOC Collioure

Domaine Pic Joan - Pic Joan 2022 <i>Grenache noir, mourvèdre et syrah</i>	38€
Domaine de la Rectorie - Côte Mer 2022 <i>60% Grenache noir, 30% syrah, 10% Carignan</i>	49€
Domaine Pietri-Geraud - Le Rosé de mon Père 2023 <i>Grenache et Syrah</i>	35€
Domaine de la Tour Vieille - Rosé des roches 2022 <i>50% Syrah, 35% grenache noir, 15% grenache gris</i>	36€

AOP-AOC Côtes du Roussillon



Clos des vins d'Amour - Flirt 2023 <i>Grenache et Syrah</i>	30€
Maison Albera - Rosé des Cimes 2023 <i>Syrah et Grenache gris</i>	34€

IGP Côtes Catalanes



Domaine Modat - Petit ModAt'mour 2022 <i>Grenache & Syrah</i>	35€
---	------------



Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 2022 <i>100% Grenache Noir</i>	38€
--	------------



Mas Baux - Rouge à lèvres 2023 <i>65% Grenache noir, Cabernet sauvignon et Mourvèdre</i>	32€
--	------------

Domaine Semper - Famæ 2022 <i>Grenache noir, Grenache Gris, Syrah</i>	32€
---	------------

Domaine Grier - Le Rosé 2023 <i>70% grenache noir 30% Carignan noir</i>	30€
---	------------

Château de Valmy - Première Rose 2022 <i>Grenache et Mourvèdre élevé en fût de chêne</i>	40€
--	------------



Nôtre sélection de Vins au verre

Les Blancs		Coume del Mas - Folio 2023 <i>Collioure / 90% Grenache gris, 10% Grenache blanc</i>	11€	60€
		Domaine Laguerre - Eos 2023 <i>Côtes du Roussillon / 65% Grenache blanc, 35% Macabeu</i>	8€	42€
		Mas Baux - Baux Blond 2023 <i>Côtes Catalanes / 100% Muscat petits grains</i>	7€	32€
		Domaine Modat - De-ci De-là 2022 <i>Côtes du Roussillon 35% Grenache blanc, 35% Grenache Gris, 15% Maccabeu, 15% Carignan blanc</i>	8.5€	45€
		Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 2023 <i>Côtes Catalanes / Macabeu, Grenache gris et grenache blanc</i>	7.5€	38€
		Domaine Boudau - Le Clos 2022 <i>Côtes du Roussillon / 50% Vermentino - 50% Grenache blanc</i>	6€	30€
Les Rouges		Domaine Boudau - Le Clos 2021 <i>Côtes du Roussillon / 80% Grenache noir - 20% Syrah</i>	6€	30€
		Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 2022 <i>Côtes Catalanes / Grenache Noir - Syrah - Mourvèdre</i>	7€	36€
		Mas Baux - La Vie en Rouge 2022 <i>Côtes Catalanes / 100% Syrah</i>	7€	32€
		Domaine Modat - Comme avant 2018 <i>Côtes du Roussillon Villages / Vieilles vignes de Carignan, Syrah et grenaches noirs</i>	8.5€	45€
		Parcé Frères - Petit Gus 2021 <i>Collioure / 90% grenache noir, Mourvèdre et Carignan</i>	9€	49€
Les Rosés		Domaine Boudau - Le Clos 2022 <i>Côtes du Roussillon / 70% Grenache noir - 30% Syrah</i>	6€	30€
		Domaine Laguerre - Eos 2022 <i>Côtes du Roussillon / 80% Syrah, 20% Grenache Noir</i>	8€	42€
		Domaine St Sébastien - Empreintes 2023 <i>Collioure / 80% Grenache noir, 20% Syrah</i>	8€	42€
		Domaine Vaquer - L'éphémère 2022 <i>Côtes du Roussillon / Carignan, Grenache noir et Syrah</i>	7.5€	40€



Champagnes



Charles Collin - Brut

79€

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

*Un premier nez frais et fruité révèle des arômes de poire, de pomme et d'agrumes.
Puis il s'ouvre sur des notes plus chaleureuses comme celles du pain, des pâtisseries...*

Charles Collin - Rosé Brut

85€

100% Pinot Noir

*Ce champagne rosé aux fines bulles est l'expression parfaite du pinot noir
et révèle des arômes de groseille, de myrtille et de framboise.*

Maison Palmer - Rosé Solera

90€

45% Chardonnay - 45% Pinot noir - 10% Pinot Meunier - Soléra de vins rouges

*Nez intense, arômes fringants de fraise des bois,
notes vives et légères de groseille, de cassis sur un fond délicatement épicé (vanilles, cannelle).*

Nicolas Feuillate - Brut Réserve

85€

40% Pinot Noir - 40% Pinot Meunier - 20% Chardonnay

Les notes de poire juteuse et d'abricot croquant se mêlent dans une jolie fusion autour d'une bulle fine.

Taittinger - Brut Cuvée Prestige

99€

60% Pinot Noir et Pinot Meunier - 40% Chardonnay

*Le nez, très expressif et ouvert, est à la fois fruité et brioché. Il exhale des arômes de pêche,
de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille. L'attaque en bouche est vive
et fraîche, harmonieuse. Puis c'est tout en délicatesse que s'expriment des saveurs de fruits et de miel.*

R de Ruinart - Brut

129€

50% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 10% Pinot Meunier

*Un premier nez fin et frais, fruité, empreint de notes de fruits à chair blanche (poire, pomme reinette),
d'abricot ainsi que de noisettes et d'amandes fraîches. Quelques notes florales et épicées.
Le deuxième nez révèle une belle intensité olfactive, sur un fond plus brioché et biscuité.*

Ruinart - Rosé

145€

55% Pinot Meunier - 45% Chardonnay

*Le nez est subtil et frais, offrant d'abord une palette originale de fruits exotiques (goyave, litchi),
et de petits fruits rouges (framboise, cerise, fraise des bois).
Des notes de rose et de grenade complètent ce profil aromatique complexe et intense.*



Vins doux naturels



Les Vins Doux Naturels (VDN) sont des vins spéciaux à la texture riche en alcool (de 14 à 18%) et en sucre, et aux arômes gourmands.

La conception des Vins Doux Naturels varie un peu de la vinification classique de vin rouge ou blanc. Lors de la fermentation alcoolique, le vigneron réalise un mutage du vin en rajoutant de l'alcool dans le moût, ce qui va stopper la fermentation. Il reste alors du sucre résiduel dans le moût, donnant un goût suave à ces vins. D'où ce nom de Vins Doux Naturels...

Muscat de Rivesaltes

Banyuls Blanc - Rouge ou Ambré

Rivesaltes Ambré

Maury Blanc ou Grenat



55€



8€

Banyuls Rouges - Cuvées spéciales...

Coume del Mas - Quintessence

100% Grenache Noir

A déguster pour l'apéritif, avec le fromage ou du chocolat...

(75cl) **145€**

20€

L'Abbe Rous - Banyuls Rimage mise précoce

100% Grenache Noir

Avec le fromage, un dessert au chocolat, ou aux fruits rouges

(75cl) **69€**

10€

L'Abbe Rous - Banyuls grand cru Cuvée Joseph Nadal

100% Grenache Noir

Accompagne les viandes en sauce, le fromage de chèvre et de brebis...

A déguster en fin de repas avec ou sans cigare...

(75cl) **85€**

12€

L'Abbe Rous - Banyuls grand cru Cuvée Christian Reynal

100% Grenache Noir

avec des fromages de caractère, un dessert au chocolat noir, ou encore après le café avec ou sans cigare...

(75cl) **110€**

15€

Coume del Mas - Banyuls Hors d'âge

100% Grenache Noir - 10 ans de vieillissement oxydatif

Avec un dessert au chocolat ou en accompagnement d'un cigare cubain...

(75cl) **175€**

22€