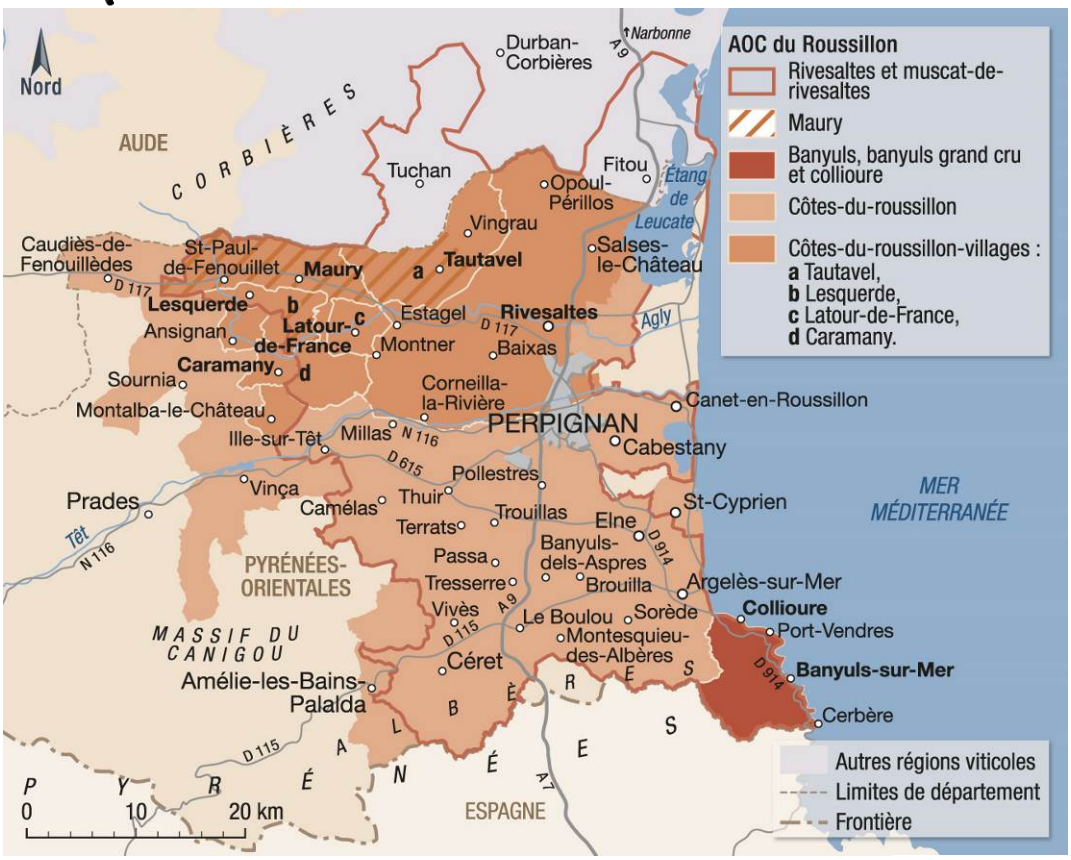
Carte des Vins



Prix nets, Service compris TVA 20% - Qui sait déguster ne boit jamais de vin mais goûte des secrets (S.Dali)

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



75 CL

AOP-AOC Collioure

Domaine Augustin - Adeodat 2022 **60€**
Très vieilles vignes de grenaches blanc et gris

Domaine Pic Joan - Blanc 2022 **49€**
Grenache Gris et vieilles vignes de Grenache Blanc

Domaine St Sébastien - Empreintes 2022 **48€**
70% Grenache Gris, 15% Grenache Blanc, 15 % Vermentino

Domaine de la Tour Vieille - Les Canadells 2022 **46€**
Grenache gris, grenache blanc, Macabeu et Roussane

Cave de l'Abbé Rous - In fine 2021 **57€**
Vieilles Vignes de Grenache Gris

Cave de l'Abbé Rous - Cornet& Cie 2021 **40€**
60% Grenache gris, 25% Grenache blanc, 15% Roussanne, Marsanne, Vermentino

Domaine Pietri-Géraud - L'écume 2022 **43€**
85% Grenache blanc et gris - 15% Vermentino

Parcé Frères - Petit Gus 2022 **47€**
90% grenache gris, 10% grenache blanc

Domaine St Sébastien - Inspiration Minérale 2021 **65€**
90% Grenache Gris 10% Grenache Blanc

Domaine la Réctorie - Argile 2022 **58€**
90%Grenache Gris, 10% Grenache Blanc



AOP-AOC Côtes du Roussillon

Domaine Modat - De-ci De-là 2021 — **45€**
35% Grenache blanc, 35% Grenache Gris, 15% Maccabeu, 15% Carignan blanc

Clos des vins d'Amour - Idylle 2022 — **40€**
50% Grenache blanc, 40% Grenache Gris, 10% Macabeu

Mas Baux - Autant en emporte le blanc 2021 — **52€**
80% Grenache blanc, 20% Grenache gris

Domaine Laguerre - Eos 2022 — **40€**
65% Grenache blanc, 35% Macabeu

Mas Amiel - Altaïr 2022 — **45€**
Grenache gris et blanc, Macabeu

Domaine Boudau - Le Clos 2022 — **30€**
50% Vermentino - 50% Grenache blanc

Domaine Piquemal - Terres grillées 2021 — **36€**
50% Grenache blanc - 40% Macabeu - 10% Vermentino

Château de Rey - Mine de Rey 2021 — **63€**
50% Grenache Gris - 50% Grenache Blanc

Clos des Fées - Les Sorcières 2022 — **43€**
40% Grenache blanc, 30% Vermentino, 20% Roussanne, 10% Macabeu

Domaine Gardiès - Les Glacières 2022 — **45€**
40% Grenache blanc et gris, 40% Roussanne, 20% Macabeu

Domaine Vaquer - Esquisse 2022 — **45€**
40% Roussanne, 40% Macabeu, 20% Grenache blanc

IGP Côtes Catalanes

Domaine Roc des Anges - Llum 2022 — **54€**
Grenache Gris, Macabeu et grenache blanc (vieilles vignes)

Château de l'Ou - L'Ove 2020 — **57€**
100% Grenache gris

Domaine Clos des Fées - Vieilles vignes 2021 — **62€**
Vieilles Vignes de Grenache blanc

Consolation - Filles de Mai 2018 — **46€**
100% Macabeu vieilles vignes

Maison Albera - Chardonnay d'Altitude 2022 — **29€**
100% Chardonnay

Maison Albera - Vermentino d'Altitude 2022 — **29€**
100% Vermentino

Maison Albera - Carignan Gris d'Altitude 2021 — **36€**
100% Carignan Gris

Château Valmy - Les Roses Blanches 2021 — **48€**
Viognier, Roussane et Grenache blanc



Les Rouges



75 CL

AOP-AOC Collioure

Domaine de la Rectorie - Col de Perdigué 2021 — **68€**
100% Syrah

Domaine Jonquères d'Oriola - Altitude 231 Mètres 2020 — **47€**
50% Syrah - 30% Mourvèdre - 20% Grenache Noir

Domaine Pietri-Géraud - Le Moulin de la Cortine 2021 — **45€**
Syrah 70% - Grenache Noir 15% - Mourvèdre 15%

Parcé Frères - Petit Gus 2021 — **47€**
90% grenache noir, Mourvèdre et Carignan

Cave de l'Abbé Rous - Cornet & Cie 2019 — **40€**
50% Grenache noir, 30% Mourvèdre, Syrah et Carignan

Domaine Augustin - Adeodat 2020 — **60€**
Grenache noir dominant accompagné de Mourvèdre

Domaine de la Rectorie - Montagne 2021 — **66€**
30% Grenache noir, 30% carignan, 30% counoise, 10% mourvèdre

Domaine St Sébastien - Inspiration Marine 2020 — **65€**
90% Mourvèdre et 10% Grenache noir

Domaine la Tour Vieille - La Pinède 2021 — **39€**
65% grenache noir, 30% mourvèdre, 5% carignan

Domaine Pic Joan - Rouge 2020 — **49€**
Grenache noir et Carignan

Domaine St Sébastien - Empreintes 2021 — **48€**
80% Vieilles vignes de Grenache Noir, 20% Carignan

AOC Maury Sec

Clos des vins d'Amour - 1+1=3 2020 — **40€**
60% Grenache noir, 20% Syrah, 20% Carignan

D.O Empordà (catalogne sud)

Domaine Terra Remota - Clos Adrien 2016 — **95€**
Vendanges manuelles, 90% Syrah, 10% Grenache noir

Prix nets, Service compris TVA 20% - Qui sait déguster ne boit jamais de vin mais goûte des secrets (S.Dali)



IGP Côtes Catalanes

Mas Baux - Soleil Rouge 2020 — **52€**
Vieilles vignes de Carignan, Syrah et grenaches noirs

Mas Amiel - Vol de Nuit 2020 — **54€**
100% Carignan

Domaine Roc des Anges - Segna de Cor 2022 — **42€**
50% Grenache noir, Carignan et Syrah

Domaine Gauby - Les Calcinaires 2022 — **52€**
50% Syrah, 25% Mourvèdre, 15% Grenache noir et 10% Carignan

Consolation - Wild Boar 2018 — **50€**
100% Syrah

Château Valmy - Le Premier de Valmy 2020 — **55€**
Syrah & Mourvèdre

AOP-AOC Côtes du Roussillon Villages

Domaine Gardiès - Les Millères 2021 — **44€**
40% Grenache noir, 35% Syrah, 20% Carignan, 5% Mourvèdre

Maison Albera - Sans Sulfites 2022 — **29€**
100% Mourvèdre

Domaine Clos des Fées - Vieilles vignes 2020 — **62€**
35 % Grenache, 15% LLadoner Pelut, 40% Carignan, 10% Syrah

Domaine Semper - Famae 2022 — **29€**
Grenache noir, Carignan et Syrah

Domaine Piquemal - Les Terres Grillées 2021 — **36€**
45% Syrah, 40% Grenache noir, 15% Carignan

La Préceptorie - Coume Marie 2021 — **44€**
Grenache noir et Syrah

Mas Mudigliza - Carminé 2018 — **44€**
65% Grenache noir, 30% Syrah, 5% Carignan

AOP-AOC Côtes du Roussillon

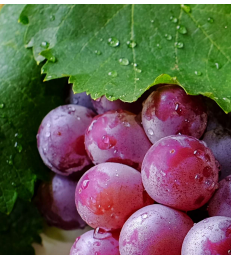
Clos des Fées - Les Sorcières 2022 — **43€**
45% Syrah, 35% Grenache noir, 15% Carignan, 5% Mourvèdre

Château de Rey - Galets roulés 2020 — **44€**
60% Syrah, 40% Carignan

Château de Rey - Mine de Rey 2019 — **63€**
Mourvèdre, très vieux Grenache noir, Syrah

Domaine Laguerre - Eos 2022 — **40€**
80% Grenache noir, 20% Syrah

Domaine Laguerre - Le Ciste 2021 — **52€**
40% Grenache noir, 35% Syrah, 15% Carignan, 10% Mourvèdre



Les Rosés



75 CL

AOP-AOC Collioure

Domaine de la Rectorie - Côté Mer 2022 — **48€**
60% Grenache noir, 30% syrah, 10% Carignan

Domaine Pic Joan - Pic Joan 2022 — **38€**
Grenache noir, mourvèdre et syrah

Domaine de la Tour Vieille - Rosé des roches 2022 — **36€**
50% Syrah, 35% grenache noir, 15% grenache gris

Coume del Mas - Farniente 2022 — **45€**
75% Grenache Noir, 25% Grenache Gris

AOP-AOC Côtes du Roussillon

Clos des vins d'Amour - Flirt 2022 — **30€**
Grenache et Syrah

Domaine Laguerre - Eos 2022 — **38€**
80% Syrah, 20% Grenache Noir

Domaine Boudau - Le Clos 2022 — **30€**
70% Grenache noir - 30% Syrah

Maison Albera - Rosé des Cimes 2022 — **32€**
Syrah et Grenache gris

Domaine Vaquer - L'éphémère 2021 — **40€**
Carignan, Grenache noir et Syrah

IGP Côtes Catalanes

Domaine Modat - Petit ModAt'mour 2022 — **35€**
Grenache & Syrah

Domaine Roc des Anges - Les Vignes Métissées 2022 — **54€**
Parcelles complantées de cépages blancs, gris et noirs

Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 2022 — **36€**
100% Grenache Noir

Domaine Semper - Famae 2022 — **30€**
Grenache noir, Grenache Gris, Syrah

Domaine Grier - Le Rosé 2022 — **29€**
70% grenache noir 30% Carignan noir

Château de Valmy - Première Rose 2022 — **37€**
Grenache et Mourvèdre élevé en fût de chêne

Prix nets, Service compris TVA 20% - Qui sait déguster ne boit jamais de vin mais goûte des secrets (S.Dali)

Nôtre sélection de Vins au verre



Les Blancs

Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 2022 *Côtes Catalanes / Macabeu, Grenache gris et grenache blanc*		**7€**	**36€**
Mas Baux - Baux Blond 2022 *Côtes Catalanes / 100% Muscat petits grains*		**6€**	**30€**
La Préceptorie - Coume Marie 2022 *Côtes du Roussillon / Grenache Blanc et gris, Macabeu et Carignan blanc*		**8€**	**44€**
Château de Rey - Galets roulés - 2022 *Côtes du Roussillon / Grenache blanc, Roussanne et Grenache gris*		**8€**	**44€**
Domaine Jonquères d'Oriola - Altitude 231 Mètres 2021 *Collioure / 50% Grenache Gris - 30% Grenache Blanc - 20% Roussane*		**9€**	**47€**

Les Rouges

Domaine Modat - Comme avant 2018 *Côtes du Roussillon Villages / Vieilles vignes de Carignan, Syrah et grenaches noirs*		**8.5€**	**45€**
Domaine Boudau - Le Clos 2021 *Côtes du Roussillon / 80% Grenache noir - 20% Syrah*		**6€**	**30€**
Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 2022 *Côtes Catalanes / Grenache Noir - Syrah – Mourvèdre*		**7€**	**36€**
Château de l'Ou - L'Ove 2021 *Côtes Catalanes / 100% Syrah*		**10.5€**	**57€**
Domaine Pietri-Géraud - Sine Nomine 2022 *Collioure / 60% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre & 10% Carignan*		**7.5€**	**40€**

Les Rosés

Mas Baux - Rouge à lèvre 2022 *Côtes Catalanes / 65% Grenache noir, Cabernet sauvignon et Mourvèdre*		**6€**	**30€**
Domaine Pietri-Geraud - Le Rosé de mon Père 2022 *Collioure / Grenache et Syrah*		**7€**	**35€**
Domaine St Sébastien - Empreintes 2022 *Collioure / 80% Grenache noir, 20% Syrah*		**8€**	**42€**



Champagnes



75 CL

Charles Collin - Brut **70€**
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 **75€**
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 **80€**
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 **79€**
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 **95€**
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 **125€**
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…

		10 CL
Muscat de Rivesaltes **Banyuls** Blanc - Rouge ou Ambré **Rivesaltes Ambré** **Maury** Blanc ou Grenat	**55€**	**8€**

Banyuls Rouges - Cuvées spéciales…

		10 CL
Coume del Mas - Quintessence 100% Grenache Noir A déguster pour l'apéritif, avec le fromage ou du chocolat…	(75cl) **80€**	**11€**
L'Abbe Rous - Banyuls Rimage mise précoce 100% Grenache Noir Avec le fromage, un dessert au chocolat, ou aux fruits rouges	(75cl) **65€**	**9€**
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) **75€**	**10€**
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) **75€**	**10€**
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) **110€**	**15€**