

carte des vins



Vins au verre, au pichet

Au verre.....	3,00 €
Pichet, 25cl.....	6,00 €
Pichet, 50cl.....	11,00 €
Pichet, 1 litre.....	20,00 €

Rouge :

Domaine Saint-Sauveur – IGP Vacluse



Blanc :

Domaine La Jasse d'Isnard, Chardonnay - IGP Gard



Rosé :

Domaine La Jasse d'Isnard, Syrah - IGP Gard



Le vin : jus de raisin fermenté

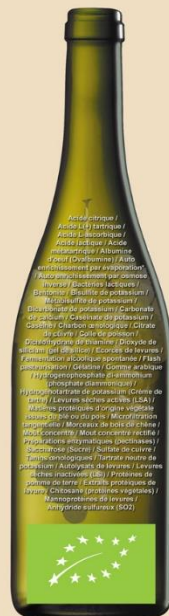
Conventionnel

Bio

Biodynamie

Naturel

Produits et pratiques autorisés



Vin Méthode Nature

Vin Méthode Nature <30mg/L

SO₂ < 30

Traces*

Labellisation par cuvée (contrôles systématiques)

Association des Vins Naturels



Traces*

Sur au moins 80% du volume de production

Vins S.A.I.N.S **



Traces*

Sur toute l'exploitation, Toutes les années



Lien vers les différents cahier des charges des Vins Naturel
<https://www.vinsnaturels.fr/vin-nature.php>

SO₂ total admis (mg/l) Rouge - Blanc 150 - 200

Source : <http://www.vignevin.com/pratiques-oen/>

100 - 150

70 - 90

Conventionnel, bio, biodynamie, vin méthode nature : quelles différences ?

Les vins conventionnels

C'est la plus répandue en France et représente près de **85% du vignoble**. Elle autorise les vigneron·s à employer de nombreux produits chimiques à la vigne (pesticides de synthèse, engrais non bio etc.) et durant la vinification (levures non bio, différents types d'acides, tanins œnologiques etc.). De très nombreux **intrants** peuvent ainsi être utilisés afin de corriger les possibles défauts d'un vin. De plus, les doses maximales autorisées de dioxyde de soufre (les fameuses sulfites), utilisé pour mieux conserver les vins, sont plus élevées en comparaison avec l'agriculture biologique ou biodynamique. Il est cependant important de **ne pas faire de généralité**. Si certains groupes industriels ou vigneron·s peu regardant utilisent ces produits par habitude ou par volonté de produire plus, cela ne signifie pas pour autant que tous les domaines en agriculture conventionnelle sont dans ce cas, loin de là.

En effet, la plupart des propriétés viticoles utilisant ce mode de culture se définissent comme pratiquant une « **agriculture raisonnée** ». Sans rentrer dans trop de détails, cela exprime la volonté du vigneron ou de la vigneronne de limiter le nombre d'intrants et de trouver un équilibre entre respect de la nature et production.

Les principaux labels correspondant à ce type d'agriculture sont « **Terra Vitis** » et « **HVE** » (Haute Valeur Environnementale). Si certains considèrent ces derniers comme une forme de « greenwashing », on peut aussi les percevoir comme un premier pas vers le bio.

Les vins biologiques

L'agriculture biologique représente aujourd'hui environ **14% du vignoble français** et connaît une croissance supérieure à 20%. Celle-ci impose notamment des règles de conduite plus strictes à la vigne, également à la vinification (ce qui n'était pas le cas avant 2012).

En effet, les **pesticides de synthèse sont ici strictement interdits** et les doses autorisées de sulfites sont également limitées en comparaison à l'agriculture dite "classique" (-25% pour les blancs et -33% sur les rouges). De plus, le nombre d'intrants pouvant être utilisés durant la vinification est également réduit et ceux-ci doivent bien évidemment obligatoirement avoir la certification bio.

Attention : l'agriculture biologique n'est **pas une méthode zéro pesticide**. En effet, il faut bien faire la distinction entre les pesticides de synthèse (issus de la chimie) et les pesticides naturels (d'origine végétale, animale ou minérale). En bio, seuls ces derniers sont autorisés. Certains traitements utilisés font d'ailleurs débat, notamment l'utilisation de la bouille bordelaise et donc de cuivre, un fongicide ne se dégradant pas dans l'environnement. Enfin, la certification bio ne prend pas en compte le **bilan carbone** des domaines, point sur lequel certains vigneron·s en agriculture raisonnée sont parfois plus avancés.

Néanmoins, il est très largement admis que de conduire un vignoble en agriculture biologique est bien plus respectueux pour l'environnement que de suivre la voie conventionnelle. Cela permettant en effet de mieux préserver la vie des sols, de moins polluer les nappes phréatiques ou encore de préserver la santé humaine grâce à une consommation plus saine (sans compter les bienfaits pour les travailleurs de la vigne ou les riverains).

Les vins biodynamiques

La biodynamie ne représente qu'une toute petite partie de la viticulture française : **seulement 1% des surfaces** ! Les 2 labels la certifiant sont « **Demeter** » et « **Biodivin** ». Demeter est bien souvent le label le plus visible tandis que Biodivin se veut plus élitiste en sélectionnant ses adhérents à travers des dégustations pour également valider la qualité des cuvées proposées.

Les origines de la méthode biodynamique remontent aux années 1920 où elle fut théorisée par Rudolph Steiner. L'idée générale étant pour le vigneron ou la vigneronne d'être **le moins interventionniste possible** et de faire de son vignoble **un espace vivant** en symbiose totale avec son environnement. Les traitements à la vigne se font donc par doses homéopathiques de produits naturels et suivent le calendrier lunaire. Dans cette logique, **tous les intrants chimiques sont donc bannis en viticulture comme en vinification**. Seul le dioxyde de soufre peut être utilisé mais dans des doses encore plus restreintes qu'en agriculture biologique.

La biodynamie peut cependant parfois être critiquée car **ses origines ne reposaient initialement sur aucun fondement scientifique**. En effet, Rudolph Steiner n'était ni agriculteur, ni vigneron, et sa méthode est remplie de considérations ésotériques, philosophiques, voire magiques ! C'est pourquoi beaucoup de vigneron·s suivant les préceptes biodynamiques s'attachent avant tout à suivre les points les plus concrets et réalistes développés par celui-ci.

Quoi qu'il en soit, lorsque le **terroir** et le **matériel végétal** sont de qualité et lorsque le **vinificateur est compétent**, la biodynamie permet généralement **une expression beaucoup plus précise des vins et leur donne une réelle identité**.

Les vins natures (ou naturels)

Enfin, quant au vin nature, celui-ci va encore plus loin que le bio ou la biodynamie en **interdisant purement et simplement tous les intrants** à la vigne comme au chai. Seul le dioxyde de soufre (SO₂) est autorisé en quantités minimales mais encore plus basses que celle autorisées en biodynamie.

Au sein de cette catégorie des vins natures, on retrouve pour finir les **vins S.A.I.N.S** (Sans Aucun Intrant Ni Sulfite), ces derniers reprenant les préceptes de la philosophie nature mais prohibant quant à eux totalement l'utilisation de sulfites pour faire du vin un produit sans presque aucun artifice humain ou chimique.

Beaujolais

AOP Côtes de Brouilly 2019 - Laurence & Rémi Dufaitre, St-Etienne des Ouilères (Rhône)32,00 €
cépage : [gamay](#)

Loire

AOP Saint-Pourçain – « Cuvée Lunaire » 2019 - Terres de Roa (Allier).....28,00 €
cépage : [gamay](#)

AOP Bourgueil – « Notre Histoire » 2020 - Domaine de l'Oublié (Indre-et-Loire).....26,50 €
cépage : [cabernet franc](#)

AOC Touraine – « Vinifera » 2016 – Henri Marionnet – Domaine la Charmoise, Soings (Loir-et-Cher).....34,00 €
cépage : [côt](#)

AOP Cheverny – « Gravotte » 2022 – Thierry Puzelat, Clos du Tue-Bœuf, Les Monfils (Loir-et-Cher)39,00 €
cépage : [pinot noir](#)

AOP Cheverny – « vin rouge » 2022 – Thierry Puzelat, Clos du Tue-Bœuf, Les Monfils (Loir-et-Cher)28,00 €
cépage : [pinot noir](#)

AOP Cheverny – « rouge » - Domaine Philippe Tessier (Loir-et-Cher)25,00 €
cépage : [pinot noir](#)

Vallée-du-Rhône

Vin de France – « Chaosmos » 2022 – Kambyum, Vincent Christophe, Ménerbes (Vaucluse).....26,00 €
cépage : [grenache](#), [syrah](#)

Vin de France – « Andromède » 2022 – Kambyum, Vincent Christophe, Ménerbes (Vaucluse)25,00 €
cépage : [grenache](#)

Vin de France – « Per tu » 2021 – Thierry Doulmet, (Ardèche)28,00 €
cépage : [syrah](#)

AOP Côtes-du-Rhône – « Brezème carrière » 2019 – Martin Texier (Ardèche).....32,00 €
cépage : [syrah](#)

Jura – Savoie – Isère

IGP Côteaux du Grésivaudan – « Etraire de la Dhuy » 2020 – Domaine Finot (Isère).....36,00 €
cépage : [étraire de la dhuy](#)

IGP Côteaux du Grésivaudan – « Persan » 2019 – Domaine Finot (Isère)44,00 €
cépage : [persan](#)

Bordeaux

AOC Blaye-Côte de Bordeaux – « Le bateau ivre » 2021 – Château Frédignac (Gironde)	30,00 €
cépage : carménère – cabernet-sauvignon	
Vin de France – « cuvée Planquette » 2020 – Blandine et Jérémy Borde, Saint-Yzans (Gironde)	30,00 €
cépage : merlot , cabernet sauvignon , petit verdot	
AOC Canon-Fronsac – « Château Moulin Pey-Labrie » 2011 – Fronsac (Gironde).....	43,00 €
cépage : merlot	
AOC Fronsac – « Château Haut-Lariveau » 2015 – Fronsac (Gironde)	45,00 €
cépage : merlot	

Sud-Ouest

Vin de France (Creuse) – « AM » 2021 – Le goût des autres,.....	22,00 €
cépage : gamay	
Vin de France (Tarn) – « Cant'aluze » 2021 – Domaine <i>Cant'aluze</i> ,	23,00 €
cépage : syrah	
Vin de pays de l'Aveyron – « La Coquille » 2020 – <i>Rols & Rols, Conques (Aveyron)</i>	24,00 €
cépage : cabernet , merlot , syrah	
Vin de pays de l'Aveyron – « Les anciens » 2019 – <i>Rols & Rols, Conques (Aveyron)</i>	26,00 €
cépage : merlot , cabernet franc , cabernet sauvignon	
Vin de France (Corrèze) – « Les copains » 2021 – Domaine <i>Gardelle</i> ,	27,00 €
cépage : merlot , cabernet-franc	
Vin de France (Tarn) – « Insolence » 2019 – <i>Domaine Cant'aluze</i>	28,50 €
cépage : duras , braucol	
AOP Cahors - « Les Escures » 2022 – Mas del Périé.....	30,00 €
cépage : malbec	
Vin de France (Aveyron) - « Maximus » 2022 – Nico & Biba Carmarans, Montezic (Aveyron)	30,00 €
cépage : merlot	
Vin de France - « Pélroge » 2021 – Sylvain Ohayon, Domaine de l'Astré, Saint-Méard de Gurçon (Dordogne).....	28,00 €
cépage : merlot , cabernet franc , cabernet sauvignon	
Vin de France - « Agapa » 2021 – Sylvain Ohayon, Domaine de l'Astré, Saint-Méard de Gurçon (Dordogne).....	33,00 €
cépage : merlot	
Vin de France - « Onèsta » 2021 – Sylvain Ohayon, Domaine de l'Astré, Saint-Méard de Gurçon (Dordogne)	33,00 €
cépage : cabernet franc	
AOP Madiran – « Cuvée du couvent » 2015 – <i>Domaine Capmartin (Gers)</i>	32,00 €
cépage : tannat	

Languedoc-Roussillon

Vin de France – « Pelbery » – 2021 – Sara Lombardi, <i>Domaine Obrière, Béziers (Hérault)</i>	26,00 €
cépage : cinsault	
Vin de France – « Le Pacha » – 2022 – Jean-Philippe Padié, Calce (<i>Pyrénées Orientales</i>)	39,00 €
cépage : carignan	
Vin de France – « Gibraltar » – 2022 – Jean-Philippe Padié, Calce (<i>Pyrénées Orientales</i>)	41,00 €
cépage : grenache	
IGP pays de Cucugnan – « Miladiou » – 2023 – Laurent Battist, <i>Domaine du Verdoble, Padern (Aude)</i>	23,00 €
cépage : merlot, syrah, carignan	
IGP pays de Cucugnan – « Carpe Diem » – 2018 – Laurent Battist, <i>Domaine du Verdoble, Padern (Aude)</i>	29,50 €
cépage : grenache, carignan	
IGP pays de Cucugnan – « Ex-Voto » – 2019 – Laurent Battist, <i>Domaine du Verdoble, Padern (Aude)</i>	29,00 €
cépage : carignan vieilles vignes	
AOC Corbières – « Les Cabrioles » – 2021 – Magali Roux, <i>Peyriac-de-mer (Aude)</i>	39,00 €
cépage : 80% mourvèdre, 20% carignan	
Vin de France – « White is rouge » – <i>Domaine Grégory White (Hérault)</i>	30,00 €
cépage : carignan - cinsault	
Vin de France – « Mouton noir » – 2021 – Cédric Mouton, <i>Domaine Mouton noir, Tautavel (Pyr. Orientales)</i>	27,00 €
cépage : grenache	
Vin de France – « MC Solair » – 2019 – <i>Domaine Hélianthèmes, Maureillas-Ias-Illas (Pyrénées Orientales)</i>	32,00 €
cépage : carignan, mourvèdre	

Provence

Vin de France – « rouge d'été » – 2021 – <i>Domaine Fondugues-Pradugues, Ramatuelle (Var)</i>	32,00 €
cépage : cinsault	

Corse

AOP Patrimonio – 2016 – <i>Domaine Muriel Guidicelli, Poggio d'Oletta (Haute-Corse)</i>	42,00 €
cépage : Nielluccio	

Beaujolais

AOC Beaujolais villages « Le blanc » 2022 - Laurence & Rémi Dufaitre, St-Etienne des Ouilères (Rhône).....29,50 €
cépage : [chardonnay](#)

Bourgogne

AOP Pouilly Fuissé « Nino Coco » 2022 – Louise Panay, Fuissé (Saône-et-Loire)48,00 €
cépage : [chardonnay](#)

Loire

AOC Cheverny – « Les Carteries » 2022 – Domaine Christian Venier (Loir-et-Cher)28,00 €
cépage : [chardonnay](#), [sauvignon](#)

AOC Cour-Cheverny – « Les Acacias » 2018 – Domaine Hervé Villemade (Loir-et-Cher)42,00 €
cépage : [romorantin](#)

Jura - Savoie

AOP Arbois – Chardonnay « Grand Curoulet » 2019 – Domaine Ratte (Jura)38,00 €
cépage : [chardonnay](#)

Sud-Ouest

Vin de France – « Flamenc » 2021 – Domaine de L'Astrée, Saint-Méard-de-Gurçon (Dordogne)23,00 €
cépage : [sémillon](#), [cabernet franc](#), [cabernet sauvignon](#)

Vin de pays de l'Aveyron – « L'amusette » 2020 – Rols & Rols, Conques (Aveyron)25,00 €
cépage : [chardonnay](#)

Vin de pays de l'Aveyron – « La coccinelle » 2021 – Rols & Rols, Conques (Aveyron)31,00 €
cépage : [chenin](#)

Vin de France (Tarn) – « Terre-lune » 2021 – Domaine Cant'Alauze29,00 €
cépage : [mauzac](#)

AOC Jurançon – « Contrastes » 2020 – Domaine Coustarret31,50 €
cépage : [gros manseng](#)

Vin de France (Dordogne) – « Pure M » 2018-19-20 – Le Jonc Blanc38,00 €
cépage : [gros manseng](#)

Languedoc-Roussillon

Vin de France – « Mac a bu » 2022 – Vinocéros, Tautavel (Pyrénées Orientales)24,50 €
cépage : [macabeu](#)

Vin de France – « El Pop » 2022 – Vinocéros, Tautavel (Pyrénées Orientales)27,50 €
cépage : [grenache blanc](#)

Vin de France – « Oxymus » 2017 – Vinocéros, Tautavel (Pyrénées Orientales).....30,50 €
cépage : muscat d'Alexandrie

Vin de France – « Zébra » 2021 – Vinocéros, Tautavel (Pyrénées Orientales)25,00 €
cépage : grenache noir

Vin de France – « 10+10=22 » – 2022 – Jean-Philippe Padié, Calce (Pyrénées Orientales).....36,00 €
cépage : macabeu, grenache blanc , vermentino

Vin de France – « Vagabonde » 2021 – Domaine des Hélianthèmes, Maureillas-Illas (Pyr. Orientales).....27,00 €
cépage : grenache gris

Alsace

AOC Alsace – « Les Pierriers » 2018 – Domaine Paul Kubler, Soultzmatt (Haut-Rhin).....28,00 €
cépage : riesling

AOC Alsace – « Breitenberg Grand Cru » 2018 – Domaine Paul Kubler, Soultzmatt (Haut-Rhin)38,50 €
cépage : riesling

Argentine

« Torrontes » – Estate Seleccion 2019 – Chakana wines – Valle de Uco, Mendoza (Argentine).....35,00 €
cépage : torrontes

ROSES

IGP Agenais – « C'est l'été » – Domaine de Quissat, Bazens (Lot-et-Garonne)	22,00 €
cépage : <i>merlot, cabernet franc, tannat</i>	
IGP Agenais – « Voilà le printemps » – Domaine de Quissat, Bazens (Lot-et-Garonne)	23,00 €
cépage : <i>merlot, cabernet franc, tannat</i>	
Vin de Causse – « Evanescence » – Domaine Cant'alaube	25,00 €
cépage : <i>prunelard</i>	
Vin de France (Ardèche) – « Pometa » – Thierry Doulmet, Alba-la-Romaine (Ardèche)	28,00 €
cépage : <i>merlot, sauvignon</i>	

BLANCS MOELLEUX

Vin du Chili – « Taracapa Late Harvest » 2019 – Viña Taracapa, Isla de Maipo (Chili) 37.5 cl	19,00 €
cépage : <i>40% sauvignon blanc, 21% chardonnay, 20% riesling, gewurztraminer, sauvignon gris, viognier</i>	
AOP Jurançon – « Anie d'ange » 2018 – Domaine Coustarret, Lasseube (Pyrénées Atlantiques)	37,00 €
cépage : <i>petit manseng, gros manseng</i>	
AOP Jurançon – « Lou Barou » 2015 – ½ bouteille – Domaine Coustarret, Lasseube (Pyrénées Atlantiques)	45,00 €
cépage : <i>petit manseng</i>	

VINS PETILLANTS

Crémant de Bourgogne – « Cuvée blanche » ½ bouteille – Bruno Dangin – Molesme (Côte-d'Or)	16,00 €
cépage : <i>pinot noir</i>	
– AOP Vouvray – ½ sec 2017 – Domaine François Pinon – Vernou-sur-Brenne (Indre-et-Loire)	30,00 €
cépage : <i>chenin</i>	
AOP Vouvray – brut 2017 – Domaine François Pinon – Vernou-sur-Brenne (Indre-et-Loire)	30,00 €
cépage : <i>chenin</i>	
Crémant de Bourgogne – « Prestige de Narcès » – 2018 – Bruno Dangin – Molesme (Côte-d'Or)	33,00 €
cépage : <i>pinot noir</i>	
Vin de France – Giac'Bulles – Domaine Giachino – Chapareillan (Isère)	35,00 €
cépage : <i>jacquère</i>	
Vin de France – « Elévation » – 2021 – Domaine Coustarret – Lasseube (Pyrénées Atlantiques)	38,00 €
cépage : <i>gros manseng</i>	

CHAMPAGNES

AOP Champagne – « Brut nature » brut – Champagne Rémy Leroy	52,00 €
AOP Champagne – « 1^{er} cru tradition » extra-brut – Champagne Lelarge Pugeot	55,00 €