

*Hotel d'Angleterre*  
G E N E V A



# Carte des vins

THE  
RED CARNATION  
HOTEL COLLECTION



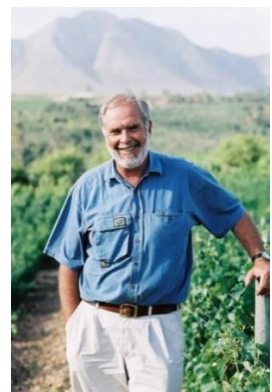
# INDEX

Bouchard Finlayson – ‘A Boutique Vineyard’ Awards	3
Les vins du domaine Bouchard Finlayson - Afrique du Sud	5
Notre sélection de vins au verre	6
Nos vins d’Exceptions	7
Les Champagnes	8
Les Champagnes rosés	8
Les grands flacons de Champagne	8
Les vins blancs de Suisse	9
Les vins rouges de Suisse	10
Les vins blancs de France	11
Bourgogne	11
Alsace	12
Loire / Savoie / Vallée du Rhône	13
Les vins rouges de France	14
Bourgogne	14
Bordeaux	16
Alsace / Vallée du Rhône / Languedoc-Roussillon	18
Les vins blancs d’Italie	19
Les vins rouges d’Italie	20
Les vins rosés	21
Les vins moelleux de France	21
Les vins moelleux d’Italie	21
Les vins moelleux de Suisse	21

Tous nos vins sont d’appellations d’origines (AOP, DOC, District, etc.) et de contenance 75 cl, sauf indications contraires



BOUCHARD FINLAYSON  
A BOUTIQUE VINEYARD



Les vins Bouchard Finlayson – Hôtel d'Angleterre  
Boutique Hôtel – Boutique Wineryard  
Une passion commune pour la qualité.

Voici une sélection de trois des créations de Peter Finlayson :

**Chardonnay « Sans Barrique » 2019**



**MILLESIME :** Une récolte précoce sans précédent, à partir du 18 février, a posé de sérieux problèmes logistiques à la cave, car nous étions encore fortement impliqués dans la cueillette du Sauvignon Blanc et du chardonnay cultivé dans le domaine. La récolte de ces raisins, généralement de petites baies, s'est terminée au cours de la première semaine de mars, alors que nous ne commençons historiquement qu'à échantillonner les vignobles. Les niveaux de culture normaux et même la maturation des feuilles de fruits généralement excellentes conditions climatiques ou les années sèches précédentes à blâmer pour cet événement.

**VINIFICATION :** Un avantage majeur de notre relation de longue date avec le producteur, qui principalement ferme des pommes, reçoit un camion de raisins réfrigérés, tôt le matin. Les grappes sont pressées et transférées dans le réservoir pour une décantation à froid pendant 36 heures. Seul le jus clarifié est fermenté en acier inoxydable, où une fermentation longue et fraîche encourage le développement d'une gamme complète de saveurs. Le vin ne subit pas de fermentation malolactique, ajoutant encore à son attrait frais, avec une période de maturation de 6 mois « sur lie » construisant un élément riche dans le palais.

**NOTES DE DEGUSTATION :** Finesse en bouteille, Délicates notes de pommes vertes, d'umami et de silex. La densité sans effort recouvre le palais à l'entrée et concentre son énergie vers la finition.

**ACCORDS METS :** Une autre offre polyvalente, tout aussi adaptée aux apéritifs qu'au plat principal comme du poisson grillé ou poché avec du beurre et du persil. Moules marinières, fromage de chèvre ou un légume lisse.

## Sauvignon Blanc 2021, Bouchard Finlayson



**MILLESIME :** On a déjà remarqué comment le temps, lors des derniers millésimes impairs, semble se comporter au profit des vignerons locaux. 2021 a suivi ce schéma de 2019, 2017 et 2015. Les rendements ont beaucoup varié entre les cultivations et mis à part une grosse pluie survenu le 14 mars, des conditions sèches et fraîches ont régné lors de la cueillette. La maturité a surpassé l'accumulation de sucre dans les baies, ce qui a donné des jus avec un faible potentiel alcoolique et des acidités naturelles équilibrées.

**VINIFICATION :** Un total de sept vignobles du domaine, plantés à la fois sur des schistes argileux et sur la montagne de la Table, contribuent à ce vin. Les vendanges plus précoces offrent une nouvelle épine dorsale au mélange, tandis que ceux qui ont mûri donnent plus de saveur et de remplissage en bouche et de générosité. Dès que les raisins sont livrés à la cave, ils sont foulés, égrappés et légèrement pressés. Après une fermentation longue et fraîche, le développement textural est favorisé par une période importante d'élevage sur lies.

**NOTES DE DEGUSTATION :** Bouquet séduisant de fruits tropicaux, de citron et d'une légère note de cassis. L'attaque est suave et accueillante avec un noyau sec et raffiné accentué par un ascenseur rafraîchissant. La complexité minérale en couches laisse une impression durable.

**ACCORDS METS :** Vin idéal pour les poissons blancs aux notes d'agrumes, salades, crevettes et fruits de mer.

## "Hannibal" 2019 Bouchard Finlayson



**MILLESIME :** Historiquement, les raisins Shiraz utilisés dans cet assemblage provenaient d'un producteur voisin – donc toujours d'origine de la vallée d'Hemel-en-Aarde, mais pas d'un vin du domaine. Notre propre vignoble de Shiraz, planté en 2015, a produit un magnifique raisin en 2018 et est heureusement inclus dans ce vin. Une maturation saine a été apportée par des journées modérément chaudes et des conditions principalement sèches. Les quelques intermittents, les averses de pluie, qui n'étaient pas rares en février, ont été bien accueillies pour aider le vignoble au-dessus de la ligne d'arrivée.

**VINIFICATION :** Une fois que chaque vignoble est cueilli, refroidi, trié et transféré dans diverses cuves de fermentation, la fermentation est activée par l'ajout d'une culture de levure, originaire d'un vignoble biologique de Stellenbosch, offrant une expression et individualité à chaque parcelle. Après avoir passé au moins deux semaines sur les peaux, chaque lot a été pressé et transféré dans des fûts de chênes Français, dont 24 % étaient neufs. Après près d'un an en fût, un assemblage final a été atteint grâce à de nombreux échantillons de dégustation représentatifs. Ce mélange a été transféré dans le réservoir et mis en bouteille après une période de repos de deux mois.

**NOTES DE DEGUSTATION :** La cerise séchée, la mûre et la note de viande salée soutenues par un noyau de tabac et d'olive verte. Une prise en mi-palais attrayante est contrebalancée par l'acidité rafraîchissante laissant entendre que la patience sera grandement récompensée. Complexe et long. Dégustez maintenant jusqu'en 2028.

**ACCORDS METS :** Hannibal est un match extrêmement polyvalent pour une gamme de plats, mais il fonctionne surtout bien avec la cuisine indienne et autre cuisine épicée. Associez-le à un Biryani aux légumes du Cap, fruits de mer mauriciens, fromage au lait de chèvre servi sur du pain brioché.

## Les Vins du domaine Bouchard Finlayson

### Les Vins Blancs

#### Cape South Coast WO

Bouchard Finlayson, "Blanc de Mer"	2021	85.-
Chardonnay, Bouchard Finlayson, "Sans Barrique"	2020	105.-

#### Overberg District

Chardonnay, Bouchard Finlayson, "Crocodile's Lair"	2020	105.-
--	------	-------

#### Hemel-En-Aarde Valley Ward

Chardonnay, Bouchard Finlayson, "Missionvale"	2021	110.-
---	------	-------

#### Walker Bay District

Sauvignon Blanc, Bouchard Finlayson	2022	105.-
Sauvignon Blanc, Bouchard Finlayson, Réserve	2018	110.-

### Les Vins Rouges

#### Walker Bay District

Bouchard Finlayson "Hannibal"	2019	145.-
-------------------------------	------	-------

#### Hemel-En-Aarde Valley Ward

Bouchard Finlayson "Galpin Peak", Pinot Noir	2020	150.-
Bouchard Finlayson "Galpin Peak", Tête de Cuvée	2006	310.-
Bouchard Finlayson "Galpin Peak", Tête de Cuvée	2003	310.-
Bouchard Finlayson "Galpin Peak", Tête de Cuvée	2000	320.-

Magnum Bouchard Finlayson "Galpin Peak", Tête de Cuvée	2000	650.-
--	------	-------

## Les Champagnes au Verre (1dl)

Ruinart « R », Brut		25.-
Ruinart Rosé, Brut		36.-
Ruinart Blanc de Blancs, Brut		38.-

## Les Vins Blancs au Verre (1dl)

### Afrique du Sud

Walker Bay District, Sauvignon Blanc « Réserve », Bouchard Finlayson	2018	19.-
--	------	------

### Suisse

AOC Genève, « Chasselas », Domaine des Lolliets	2022	18.-
---	------	------

### France

AOC Bourgogne, « Chardonnay », Bernard Moreau	2020	24.-
---	------	------

### Italie

IGT Veneto, « Pinot Grigio », Domaine Italo Cescon	2023	19.-
--	------	------

Aux Surprises du Sommelier...		20.-
-------------------------------	--	------

## Les Vins Rouges au Verre (1dl)

### Afrique du Sud

Walker Bay District, « Hannibal », Bouchard Finlayson	2019	25.-
---	------	------

### Suisse

AOC Genève, « Amprô », Domaine des Trois Etoiles	2021	21.-
--	------	------

### France

Bordeaux, Château Poujeaux, Cru Bourgeois Exceptionnel	2016	25.-
--	------	------

Aux Surprises du Sommelier...		20.-
-------------------------------	--	------

## Le Vin Rosé au Verre (1dl)

### France

AOC Côtes de Provence, Whispering Angel	2022	19.-
---	------	------

## Les Vins Moelleux au Verre (1dl)

### Suisse

AOC Genève, « Douceur d'Automne », Domaine des Abeilles d'or	2020	24.-
--	------	------

## Nos Grands Crus

### France

AOC Clos des Lambrays, Domaine des Lambrays	2011	1030.-
AOC La Grande Rue Grand Cru, Domaine François Lamarche, Monopole	2016	1900.-
AOC Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru « Les Amoureuses » Domaine Fourrier	2016	1900.-
AOC Echézeaux Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti	2011	7400.-
AOC La Tâche Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti	1990	8500.-
AOC La Tâche Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti	1998	12500.-
AOC L'Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave	2011	1200.-
AOC Pauillac, Château Latour, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2014	2400.-
AOC Pauillac, Château Mouton-Rothschild, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2008	2500.-
AOC Pauillac, Château Mouton-Rothschild, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2006	2700.-
AOC Pauillac, Château Lafite-Rothschild, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2000	3000.-
Château Lafite-Rothschild, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2006	3250.-
AOC Pomerol, Pétrus	2009	7500.-
AOC Pomerol, Pétrus	2000	6500.-
AOC Saint-Emilion, Château Cheval Blanc, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé A	2010	3500.-
AOC Sauternes, Château D'Yquem, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2008	1200.-
AOC Sauternes, Château D'Yquem, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	1929	8100.-

### Italie

DOCG Barbaresco "Costa Russi" Angelo Gaja	2016	1300.-
DOCG Barbaresco "Sori San Lorenzo" Angelo Gaja	2014	1150.-
IGT Toscane, Masseto, Tenuta dell'Ornellaia	2012	1550.-
IGT Toscane, Masseto, Tenuta dell'Ornellaia	1995	2500.-
IGT Toscane, Solaia, Marchesi Antinori	2009	1100.-

## Les Champagnes

### Les AOC Champagnes Blancs

Ruinart « R » Brut	N.M	160.-
Henri Giraud, « Esprit Nature G », Brut	N.M	195.-
Ruinart Blanc de Blancs, Brut	N.M	280.-
Pierre Gerbais, « Champ Viole », Extra-Brut	N.M	250.-
Henri Giraud Grand Cru « Cuvée Léopard », Brut	MV18	420.-
Bollinger « La Grande Année », Brut	2012	430.-
Laurent-Perrier, « Grand Siècle No 25 », Brut	M.V	450.-
Krug « Grande Cuvée 170 <sup>ème</sup> Edition », Brut	N.M	480.-
Dom Pérignon, Brut	2013	550.-
Dom Ruinart, Blanc de Blancs, Extra-Brut	2010	650.-
Louis Roederer « Cristal », Brut	2015	750.-
Dom Pérignon « Plénitude 2 », Brut	2004	1050.-

### Les AOC Champagnes Rosés

Ruinart, Brut	N.M	225.-
Bollinger, Brut	N.M	220.-
Bruno Paillard, Brut	N.M	250.-
Laurent Perrier, Brut	N.M	250.-
Dom Ruinart, Brut	2007	920.-
Krug « 25 <sup>ème</sup> Edition », Brut	N.M	1050.-
Dom Pérignon, Brut	2009	1050.-
Louis Roederer « Cristal Rosé », Brut	2013	1380.-

### Les AOC de Grands flacons de Champagne

Magnum Ruinart "R", Brut	N.M	320.-
Magnum Ruinart, Rosé, Brut	N.M	530.-
Magnum Ruinart, Blanc de Blancs, Brut	N.M	580.-
Magnum Laurent Perrier "Cuvée Rosé", Brut	N.M	550.-
Magnum Krug, "Grande Cuvée 163 <sup>ème</sup> Edition", Brut	N.M	1100.-
Magnum Laurent Perrier, Grand Siècle « No 23 », Brut	M.V	1300.-
Magnum Dom Pérignon, Blanc, Brut	2010	1600.-
Magnum Dom Pérignon, Rosé, Brut	2008	2400.-
Magnum Louis Roederer « Cristal », Blanc, Brut	2008	3800.-
Jérobaoam Ruinart, Blanc de Blancs, Brut	N.M	1500.-
Jérobaoam Dom Pérignon, Blanc, Brut	2010	5500.-
Jérobaoam Louis Roederer, "Cristal" Blanc, Brut	2005	5800.-



## Les Vins Blancs de Suisse

### AOC Canton de Genève

Domaine des Lolliets, Chasselas	2022	90.-
Domaine Les Parcelles, « Convergence »	2022	90.-
Domaine du Centaure, « Saturnales », Kerner 70cl	2021	95.-
Domaine Mermoud, « 102 » Pinot Blanc	2021	99.-
Domaine Mermoud, Muscat	2020	105.-
Domaine Pellegrin, Grand' Cour Blanc	2022	110.-
Domaine le Grand Clos, « Iconique », Sauvignon Blanc	2020	115.-

### AOC Canton de Vaud

#### La Côte

Maison du Moulin, « Eliott », Pinot Gris	2017	95.-
Domaine la Colombe, « Brez », Chasselas	2022	105.-

#### Dézaley Grand Cru

Domaine Luc Massy, « Chemin de Fer » Edition Limitée, Chasselas, 70cl	2020	160.-
---	------	-------

### AOC Canton du Valais

Marie-Thérèse Chappaz « Fendant La Liaudisaz »	2022	95.-
Domaine Excellus, Petite Arvine	2022	120.-
Simon Maye, Païen	2017	145.-

### DOC Tessin

Paolo Basso, Il Bianco di Chiara	2021	120.-
----------------------------------	------	-------

## Les Vins Rouges de Suisse

### AOC Canton de Genève

Domaine des Lolliets, « Ange Gardien », Gamay	2020	90.-
Domaine Mermoud, « Numero 3 »	2020	95.-
Domaine du Centaure, « La Cuisse de Jupiter », Cabernet 70cl	2020	100.-
Domaine des Abeilles d'Or, « Douce Noire »	2018	105.-
Domaine des Charmes, « Les Grands Charmes », Gamaret	2016	105.-
Domaine des Trois Etoiles « Amprô »	2021	110.-
Domaine les Hutins, « Bertholier »	2016	120.-
Domaine du Centaure, « Hercule » 70cl	2015	120.-
Domaine Le Grand Clos J-M Nouvelle, Syrah	2018	130.-

### AOC Canton de Vaud

#### La Côte

Domaine Henri Cruchon, « Champanel Grand Cru »	2021	110.-
--	------	-------

### AOC Canton du Valais

Domaine Valentina Andrei, Syrah	2022	120.-
VDP Romand, MetaPhusis, « Gamay sur Granite »	2019	140.-
Marie Thérèse Chappaz, Grain Gamay	2022	150.-
Histoire d'Enfer, « Enfer de la Passion », Pinot Noir	2018	195.-

### AOC Canton du Grison

Domaine Gantenbein, Pinot Noir	2021	455.-
--------------------------------	------	-------

# Les Vins Blancs de France

## Bourgogne

### Chablisien

#### AOC Chablis Grand Cru

Domaine Patrick Piuze, « Bougros »

2021

215.-

#### AOC Chablis 1er Cru

Domaine Lucien Le Moine, « Fourchaume »

2021

260.-

#### AOC Chablis

Domaine Vincent Dauvissat

2019

285.-

### Côte de Beaune

#### AOC Meursault

Domaine des Comtes Lafon

2020

550.-

#### AOC Meursault 1<sup>er</sup> Cru

Domaine Buisson-Battault, « Goutte d'Or »

2018

250.-

Château de Meursault, « Perrières »

2017

260.-

#### AOC Puligny-Montrachet

Domaine Leflaive

2021

410.-

#### AOC Chevalier-Montrachet Grand Cru

Domaine Philippe Colin

2019

1070.-

#### AOC Bâtard-Montrachet Grand Cru

Domaine Morey

2015

1180.-

#### AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru

Domaine Marc Morey & Fils, « Morgeot »

2020

295.-

#### AOC Saint-Romain

Vincent Girardin, « Sous le Château »

2020

140.-

## Les Vins Blancs de France

### Bourgogne

#### Côte de Nuits

AOC Bourgogne Alligoté Domaine Sylvain Pataille	2020	110.-
--	------	-------

#### Côte-d'Or

AOC Montagny 1 <sup>er</sup> cru Domaine Jean-Marc Boillot	2022	130.-
---	------	-------

#### Mâconnais

AOC Pouilly-Fuissé Domaine Ferret, Tête de Cru « Les Perrières »	2020	165.-
Maison Valette	2018	180.-

### Alsace

AOC Alsace Domaine Trimbach, « Réserve Personnelle », Pinot Gris	2013	120.-
Domaine Albert Boxler, « Brand », Pinot Gris	2018	195.-

### Savoie

IGP Vin des Allobroges Domaine des Ardoisières, « Schiste »	2016	190.-
« Quartz »	2019	285.-

# Les Vins Blancs de France

## Loire

### Vin de France

Domaine Didier Dagueneau, « Buisson Renard » 2019 330.-

### AOC Saumur

Domaine Guiberteau, « Brézé » 2020 225.-

### AOC Sancerre

Domaine François Cotat, « Caillottes » 2020 120.-  
« La Grande Côte » 2022 195.-

## Vallée du Rhône

### IGP Vaucluse

Domaine des Tours « Clairette » 2019 105.-

### AOC Condrieu

Domaine Georges Vernay, « Les Terrasses de l'Empire » 2017 190.-  
Domaine E. Guigal, « La Doriane » 2019 285.-

## Languedoc Roussillon

### IGP Pays de l'Hérault

Mas Jullien « Les Derniers Etats d'Ame » 2022 120.-

### AOC Corbières

Domaine Maxime Magnon « La Bégou » 2020 110.-

## Corse

### IGP Ile de Beauté

Domaine Sant Armettu, « Myrtus » 2021 110.-

## Autour du Monde...

<b>Croatie</b> Malvazija Istarska	2020	80.-
<b>Maroc</b> Domaine des Ouled Thaleb « Tandem », A. Graillet	2021	95.-
<b>Liban</b> Château Musar, Gaston Hochar	2017	145.-
<b>Espagne</b> DO Ribera del Duero, Vega-Sicilia “Unico”	2005	850.-
<b>Australie</b> South Australia, Penfold’s Grange “Bin 95”	2009	1400.-
<b>Etats-Unis</b> AVA Napa Valley, Screaming Eagle “Second Flight”	2014	1900.-

# Les Vins Rouges de France

## Bourgogne

### Côte de Nuits

#### **AOC Marsannay**

Domaine Sylvain Pataille « Les Longeroies » 2021 190.-

#### **AOC Gevrey-Chambertin**

Domaine Denis Mortet « Mes Cinq Terroirs » 2020 380.-

#### **AOC Charmes-Chambertin Grand Cru**

Domaine Claude Dugat 2017 1500.-

#### **AOC Mazoyères-Chambertin Grand Cru**

Domaine Dugat-Py 2017 1550.-

#### **AOC Chambertin Grand Cru**

Domaine Trapet Père & Fils 2017 1750.-

#### **AOC Morey-Saint-Denis 1er Cru**

Domaine du Clos de Tart, « La Forge de Tart » 2018 620.-

#### **AOC Bonnes-Mares Grand Cru**

Domaine Comte Georges de Vogüé, 150 cl 2009 4700.-

#### **AOC Chambolle Musigny 1er Cru**

Domaine Fourrier, « Les Amoureuses » Vieilles Vignes 2016 1900.-

#### **AOC Clos de Vougeot Grand Cru**

Domaine Méo-Camuzet, « Près le Cellier » 2017 940.-

#### **AOC Clos des Lambrays Grand Cru**

Domaine des Lambrays 2011 1030.-

#### **AOC La Grande Rue Grand Cru**

Domaine François Lamarche, Monopole 2016 1900.-

## Les Vins Rouges de France

<b>AOC Corton Grand Cru</b> Domaine de la Romanée-Conti	2014	6500.-
<b>AOC Echezeaux Grand Cru</b> Domaine de la Romanée-Conti	2012	7400.-
<b>AOC La Tâche Grand Cru</b> Domaine de la Romanée-Conti	1998 1990	11500.- 8500.-

### Côtes de Beaune

<b>AOC Corton Grand Cru</b> Domaine Méo Camuzet « Les Perrières »	2017	840.-
<b>AOC Monthélie-Les Duresses</b> Domaine des Comtes Lafon	2020	220.-
<b>AOC Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru</b> Domaine Marc Morey & Fils « Morgeot »	2020	180.-
<b>AOC Santenay</b> Domaine Justin Girardin « Clos Rousseau »	2016	115.-

### Beaujolais

<b>AOC Morgon</b> Domaine Marcel Lapierre « Sans So2 »	2022	90.-
---	------	------



# Les Vins Rouges de France

## Bordeaux

### AOC Médoc et Haut-Médoc

La Goulée by Cos d'Estournel, 3 <sup>ème</sup> vin du Château Cos d'Estournel	2016	140.-
Château Sociando-Mallet, Cru Bourgeois	2017	165.-

### AOC Moulis-en-Médoc

Château Poujeaux, Cru Bourgeois Exceptionnel	2016	150.-
Château Chasse-Spleen, Cru Bourgeois Exceptionnel	2017	180.-

### AOC Saint-Estèphe

Château Phélan Ségur, Cru Bourgeois Exceptionnel	2020	190.-	
Les Pagodes de Cos, 2 <sup>nd</sup> vin du Château Cos d'Estournel	2015	195.-	
	150 cl	2015	395.-
Château Calon-Ségur, 3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	2015	460.-	
Château Montrose, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	2011	480.-	
Château Cos d'Estournel, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	2003	690.-	

### AOC Pauillac

Château Pontet-Canet, 5 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	2011	370.-
Château Mouton-Rothschild, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2008	2500.-
Château Mouton-Rothschild, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2006	2700.-
Château Latour, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2014	2400.-
Château Lafite-Rothschild, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2000	3000.-
Château Lafite-Rothschild, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2006	3250.-

### AOC Saint-Julien

Château Branaire-Ducru, 4 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	2015	220.-
Château Gruaud-Larose, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	2010	420.-
Château Leoville Las Cases, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	2017	610.-
Château Ducru-Beaucaillou, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	2009	1050.-

## Les Vins Rouges de France

### AOC Margaux

Brio de Cantenac Brown, 2 <sup>nd</sup> vin du Château Cantenac Brown	2016	140.-
Château Giscours, 3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	2016	220.-
Château Malescot Saint Exupéry, 3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	2015	285.-
Pavillon de Château Margaux, 2 <sup>nd</sup> vin de Château Margaux	2008	790.-
Château Palmer, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	2019	950.-

### AOC Graves, Pessac-Léognan

Domaine de Chevalier Rouge, Grand Cru Classé de Graves	2016	270.-
Château Smith-Haut-Laffite, Grand Cru Classé de Graves	2014	350.-
Château Haut-Bailly, Grand Cru Classé de Graves	2006	350.-
Château Pape-Clément, Grand Cru Classé de Graves	2015	350.-
Château Pape-Clément, Grand Cru Classé de Graves	2003	490.-
Château Mission Haut-Brion, Grand Cru Classé de Graves	2015	1200.-

### AOC Pomerol

Château la Fleur de Gay	2015	395.-
Château Certan de May	2009	450.-
Château l'Évangile	2004	560.-
Vieux Château Certan	2011	590.-
Château la Conseillante	2016	765.-
Pétrus	2009	7500.-
Pétrus	2000	6500.-

### AOC Saint Emilion

Petit Figeac, 2 <sup>nd</sup> vin du Château Figeac	2020	190.-
Château Pavie-Macquin, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B	2010	350.-
Clos Fourtet, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B	2008	360.-
Château Pavie, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B	2010	1200.-
Château Cheval Blanc, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé A	2010	3500.-

## Loire

### AOC Côtes Roannaise

Domaine Serol « Eclat de Granite »	2022	90.-
------------------------------------	------	------

# Les Vins Rouges de France

## Vallée du Rhône

### AOC Côte-Rôtie

Domaine Georges Vernay, « Blonde du Seigneur »	2016	245.-
Domaine Christophe Semaska, « La Fleur de Montlys »	2016	295.-

### AOC Saint-Joseph

Domaine Chapoutier « Les Granits »	2018	245.-
------------------------------------	------	-------

### AOC Crozes-Hermitage

Domaine Alain Graillot « La Guiraude »	2020	170.-
--	------	-------

### AOC L'Hermitage

Domaine Jean-Louis Chave	2011	1200.-
--------------------------	------	--------

### AOC Côtes du Rhône

Château des Tours, E. Reynaud	2019	320.-
-------------------------------	------	-------

### VDP Vaucluse

Domaine des Tours, E. Reynaud	2019	105.-
-------------------------------	------	-------

### AOC Cornas

Domaine Alain Voge, « Vieilles Vignes »	2017	210.-
Domaine Auguste Clape, « Renaissance »	2018	210.-

### AOC Châteauneuf-du-Pape

Clos du Mont Olivet, « Cuvée du Papet »	2015	260.-
Clos des Papes, Paul-Vincent Avril	2017	295.-
Château Rayas	2012	1170.-

## Les Vins Rouges de France

### Provence

#### IGP Alpilles

Domaine de Trevallon

2020

215.-

#### AOC Bandol

Domaine Tempier, « Lulu et Lucienne »

2020

150. -

### Languedoc-Roussillon

#### AOC Coteaux du Languedoc

Les Cistes, Marlene Soria

2012

220.-

#### IGP Pays de l' Hérault

Domaine de la Grange des Pères

2011

1020.-

#### AOC Faugères

Domaine Léon Barral, « Valinière »

2016

170.-

#### AOC Terrasses du Larzac

Domaine de Montcalmès

2017

110.-

#### IGP Cotes Catalanes

Domaine Gauby, « Calcinaires »

2019

90.-

#### AOC Pic Saint Loup

Clos Marie, « Simon »

2020

85.-

### Corse

#### IGP Ile de Beauté

Domaine Sant Armettu, « Myrtus »

2021

110. -

## Les Vins Blancs d'Italie

### Piémont

#### DOC Abruzzes

Emidio Pepe, Pecorino	2015	260.-
Domaine Valentini, Trebbiano	2014	299.-

#### DOP Langhe

Angelo Gaja, "Rossj Bass", Chardonnay	2020	260.-
Angelo Gaja, "Gaia & Rey", Chardonnay	2019	390.-

### Toscane

#### DOC Bolgheri

I Tirreni, "Beccaia", Vermentino	2021	100.-
----------------------------------	------	-------

#### IGT Toscane

Monteverro, Vermentino	2022	95.-
------------------------	------	------

### Les Marches

#### DOCG Offida

Tenuta Ciù Ciù, "Merlettaie", Pecorino	2020	95.-
--	------	------

### Ombrie

#### IGT Ombrie

Marchesi Antinori, Castello della Sala, Cervaro della Sala	2018	190.-
--	------	-------

### Frioul

#### DOC Friuli Colli Orientali

Livio Felluga, Chardonnay	2020	130.-
---------------------------	------	-------

### Venezie

#### DOC Friuli Grave

Domaine Italo Cescon "Pinot Grigio"	2023	90.-
-------------------------------------	------	------

## Les Vins Rouges d'Italie

### Piémont

#### DOCG Barolo

Domaine Elio Grasso, "Ginestra Casa Maté"	2017	300.-
Angelo Gaja, "Sperss"	2013	610.-

#### DOCG Barbaresco

La Spinetta, "Gallina"	2015	375.-
Angelo Gaja, "Sori San Lorenzo"	2014	1150.-
Angelo Gaja, "Costa Russi"	2016	1300.-

#### DOCG Barbera d'Asti

Bricco dell'Uccellone, "Braida"	2018	205.-
---------------------------------	------	-------

### Toscane

#### DOC Bolgheri

Tenuta San Guido, "Sassicaia"	2017	730.-
-------------------------------	------	-------

#### DOC Bolgheri Superiore

Grattamacco	2018	210.-
Tenuta Argentiera, "Argentiera"	2019	260.-
Marchesi Antinori, "Guado al Tasso"	2017	405.-
Tenuta dell'Ornellaia, "Ornellaia"	2017	530.-

#### IGT Toscane

Monteverro, "Terra di Monteverro"	2019	150.-
Marchesi Antinori, "Tignanello"	2018	480.-
Marchesi Antinori, "Solaia"	2017	840.-
Marchesi Antinori, "Solaia"	2009	1100.-
Massetino	2020	1200.-
Tenuta dell'Ornellaia, "Masseto"	2012	1550.-
Tenuta dell'Ornellaia, "Masseto"	1995	2500.-
Soldera Case Basse	2018	2500.-

### Vénétie

#### DOCG Amarone della Valpolicella

Dal Forno Romano, "Monte Lodoletta"	2008	780.-
-------------------------------------	------	-------

### Sicile

#### IGP Terre Siciliane

Baglio Onuri "Nerello Mascalese"	2022	120.-
----------------------------------	------	-------

### Sardaigne

#### IGT Isola Dei Nuraghi

AgriPunica, "Barrua"	2016	130.-
----------------------	------	-------

## Les Vins Rosés

### Provence

#### AOC Cotes de Provence

By Saint-Maur	2022	95.-
Caves d'Esclans, « Whispering Angel »	2022	110.-
Château d'Esclans, « Garrus »	2020	240.-

## Les Vins Moelleux de France

### Alsace

#### AOC Alsace Grand Cru Vorbourg

Clos Saint Landelin, « Vendanges Tardives », Gewürztraminer	2017	180.-
---	------	-------

### Bordeaux

#### AOC Sauternes

Château d'Yquem, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé 37,5cl	2010	580.-
Château d'Yquem, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2008	1200.-
Château d'Yquem, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	1929	8100.-

## Les Vins Moelleux d'Italie

### Piémont

#### DOCG Moscato d'Asti

Marco e Vittorio, « Maddalena »	2020	90.-
---------------------------------	------	------

## Les Vins Moelleux de Suisse

### AOC Canton de Geneve

Domaine des Abeilles d'Or. « Douceur d'Automne ».	2019	130.-
---	------	-------

## Les Bulles Fines

### Normandie

Poiré Granit, Eric Bordelet	2022	90._
-----------------------------	------	------