

LE COMMERCE
RESTAURANT
ET LOCATION DE MEUBLÉS

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

4 € / VERRE - 5,5 € / LE QUART
8,5 € LE DEMI - 12 € / LE TROIS-QUART - 15 € / BOUTEILLE

VINS D'ALSACE

Pinot Blanc Klevner Moritz Claude
Riesling Blanc Moritz Claude
Tokay Pinot gris ou Pinot Gris Moritz Claude
Muscat Moritz Claude
Gewurztraminer Moritz Claude

CÔTES DU RHONE

Domaine du Vieux Colombier Jacques Barrière

BORDEAUX

Château Haut du Peyrat Sauvignon Patrick Revaire
Sauternes Chat Simon
Chateau Linas

VINS ROUGES

4 € / VERRE - 5,5 € / LE QUART
8,5 € LE DEMI - 12 € / LE TROIS-QUART - 15 € / BOUTEILLE

BEAUJOLAIS

Beaujolais Village Château Lacarelle
Juliénas Domaine des Mouilles Jacques Dépaigneux
Fleury Domaine des Mouilles Jacques Dépaigneux

CÔTES DU RHÔNE

Domaine du Vieux Colombier Jacques Barrière

BORDEAUX

Château Haut du Peyrat Sauvignon Patrick Revaire
Sauternes Chat Simon

VINS ROSÉS

4 € / VERRE - 5,5 € / LE QUART
8,5 € LE DEMI - 12 € / LE TROIS-QUART - 15 € / BOUTEILLE

CÔTES DU RHÔNE

Domaine du Vieux Colombier Jacques Barrière

CÔTES DE PROVENCE

Bastide des Bertrands Veilles Vignes

Tournez la page
et
découvrez nos conseils au verso





FOCUS : COMMENT CHOISIR SON VIN D'ALSACE?

AOC ALSACE PINOT BLANC OU KLEVNER

Sous ces deux dénominations (la seconde étant un vieux nom alsacien), le vin de cette appellation peut provenir de deux cépages : le pinot blanc vrai et l'auxerrois blanc, deux variétés assez peu exigeantes, capables de donner des résultats remarquables dans des situations moyennes. Leurs vins allient agréablement fraîcheur, corps et souplesse. Dans la gamme des vins d'Alsace, le pinot blanc représente le juste milieu, et il n'est pas rare qu'il surclasse certains rieslings. Du point de vue gastronomique, il s'accorde avec de nombreux plats, à l'exception des fromages et des desserts.

RIESLING BLANC

Le riesling est l'un des plus fameux cépages de vins blancs secs et moelleux. C'est parce qu'il résiste aux hivers rigoureux du nord-est de la France que le riesling s'est développé sur les bords du Rhin. Il constitue le cépage principal de toute une liste de vins blancs AOC secs ou doux. Il permet aux viticulteurs de proposer aussi bien des vins secs et fruités à consommer à tout moment, que des vins de garde de plus de dix ans à déboucher pour de grandes occasions, ou des vins doux et sucrés qui font la renommée de la production locale.

TOKAY PINOT GRIS OU PINOT GRIS

Les viticulteurs alsaciens ne peuvent plus utiliser la mention 'TOKAY PINOT GRIS' pour les vins issus du cépage Pinot gris : cette interdiction résulte d'un accord conclu entre l'U.E et la Hongrie... Les vins issus de ce cépage ont généralement un nez peu intense, mais très complexe, avec très souvent des notes légèrement fumées. En bouche, on est séduit par sa rondeur, sa puissance, sa persistance et sa complexité, ce qui n'exclut pas la fraîcheur. Dans la plupart des cas, surtout pour les grands crus, qui sont plus intenses, il serait souhaitable de le passer en carafe juste avant le service. Avantage incontestable de ce vin : il peut accompagner tout un repas.

MUSCAT MORITZ CLAUDE

On me croit souvent vin doux et on se trompe : mon caractère est sec et je n'ai pas mon pareil pour mettre en appétit. Vinifié sec, ce vin présente une texture limpide et fraîche qui ménage le croquant du fruit. Un vin spontané et parfumé !

GEWURZTRAMMINER MORITZ CLAUDE

Le Gewurztraminer fait partie des cépages nobles alsaciens, dont les raisins donnent lieu à des vins souvent moelleux grâce aux sucres résiduels qu'ils contiennent. C'est un vin blanc moelleux très expressif, d'une grande finesse avec une robe jaune or. D'ailleurs le nom même du cépage annonce les épices puisque le mot Gewurz signifie «épice» en allemand, le Traminer étant un cépage issu du Tramin au sud du Tyrol autrichien. Cultivé sur le vignoble Alsacien, le Gewurztraminer, avec sa riche palette aromatique, accompagnera parfaitement l'apéritif, les cuisines épicées et exotiques, le foie gras mais aussi les fromages corsés, le Munster en tête et les desserts aux fruits.