# Carte des Vins

Notre région recèle de telles multitudes de trésors et pépites viticoles, que le choix est difficile à faire. Notre sélection sera toujours trop restreinte à cet égard. Aujourd'hui nous privilégions les vins issus d'une agriculture respectueuse de la nature et du consommateur.
Parmi notre sélection, beaucoup d'entre eux sont issus de l'agriculture biologique ou biodynamique.
Vinifiés le plus naturellement possible, la plupart sans ajouts d'autre intrant oenologique qu'un peu de SO2. Certains vins ne contiennent rien d'autre que du jus de raisin fermenté et peuvent, durant leur évolution, avoir des goûts et des arômes naturelles et pourtant oubliées de la plus part des consommateurs. Ils demandent de la curiosité et un apprentissage ; peut être aussi une bonne oxygénation voir un dégazage en le carafant.
Ce qui est tout à fait normal et même tendance!

Nous vous invitons à choisir un vin correspondant à vos goûts et vos habitudes gustatives. N'oubliez pas aussi les affinités de vos convives et les accords avec les mets.
**N'hésitez pas a nous demander conseil.**

Une sélection de grands VINS Terroir de la CLAPE est à Prix Préférentiel.
Le prix caveau indique le prix à emporter. Le même que celui du producteur !
Pour les déguster sur place nous ajoutons un droit de bouchon de 12€
Et la TVA correspondante.

Si vous le désirez, vous pouvez **emporter** votre bouteille non terminée (nous avons des sacs exprès !)

**Pour vous accompagner dans votre choix, la carte est légendée.**
**Vous trouverez les icônes suivants au fil des pages**.
Les informations légales concernant la vente des bouteilles doivent être juste, sauf changement de millésime !
Les synthèses de dégustation sont plutôt subjectives mais professionnelles, j'espère !
Les informations complémentaires comme le mode de culture ou les intrants ou les cépages utilisé sont issues de notes prises lors de la dégustation en présence du vigneron ou du caviste.

Certains vins dits « naturels » peuvent développer des arômes différentes des vins conventionnels.
Ils peuvent sentir la fleur, avoir un fruit éclatant. Certains auront un nez plus animal ou oxydatif. Ils peuvent être un peu perlants de gaz carbonique ou avoir de la «réduction» qui est un résidu de gaz de la fermentation. Mais les amateurs savent qu'il suffit d'oxygéner ces vins pour en révéler leur pureté et les aromes authentiques et subtils de cette « nature » vibrante et lunatique.
Consultez le calendrier lunaire car les jours »fruit » et « fleur » sont les meilleurs pour les déguster...

Vins Atypique pour la plupart naturels. Ou venant d'autres contrées au cépages exotiques.

Terroir de la Clape . C'est celui d'ici, le Massif calcaire longeant la mer allant de Gruissan à Fleury.

Autre Terroir que celui du Languedoc-roussillon.

Non Disponible pour le moment. *Et ce n'est pas forcément moi qui ai tout bu or not to bu...*

# Vins blancs SEC à l'aromatique FRUITE

**Château Caraguilhes, «La Font Blanche» 17**' AOP Corbières, 14% 27
Roussan, Marsan, Grenache. Profil traditionnel bien équilibré. Ample et franc Fruit blanc harmonieux et frais

**Château Laquirou, « Albus», 18'**, AOC Ctx du Languedoc, 13,5% 22
Grenache et Bourboulenc. Frais et gourmand, acidulée et bien fruité, pèche, fruit blanc et exotique

**Domaine Balansa « Coume de Maliès » 19,** IGP Vallée du Paradis. 12,5% 32
Grenache blanc et gris. Vif, généreux sur le fruit, finale minérale fraîche.

**Josmeyer « Pinot Blanc » '14 ,** AOC Alsace, 12,5% PEU SO2 42
Pinot Blanc Ample, frais et soyeux, fruité élégant et épurée comme un saké.

Château Pech Redon « Epervier 2019 » AOC LA CLAPE 13% 33
Bourboulenc, grenache. Fuité, fleury, rond, savoureux.

# Vin blanc SEC minéral HYPER Nature

**Cellier Jordie Llorens « blanc 5.7» 16 '**12%, vin de Catalogne NO SO2 36
Macabeu vinifié en amphore. Nez réduit mais authentique. Bouche raffiné car pure, minéralité douceâtre.

**Oriol Artigas «la rumbera» 17 ou 18 '**12%, vin de Catalogne AOC Alella NO SO2 44
Grenache blanc, pansa blanca. Rustique et percutant réduit, Ample et acidulé citrus, fraîcheur saline

# Vins frais délicats et légèrs

**Domaine Ledogar, « Maccabeu», 19**, Vin de France, Ferrals,11,5% 29

*100% Maccabeu. Frais léger* Sud de France

**Guillem Soulignac «Prolègolènes» 19'**, AOP Côtes Catalanes, 11.5% 75cL 30
*Grenache blanc* Gouleyant et léger, cristallin et minéral pierre à fusil fumé NO SO2 1.5L 60

# Minéral Rond généreux

**Ciryl Phal « Femme Soleil » 18, Côtes Catalanes** Latour de France 12% 36
Maccabeu. Rond, généreux, fruit discret.

# Vins blancs sec, minéral boisé

**Domaine Salveterre par Cathy Gauby et Jacky « Blanc »17'** 12,5% très peu SO2 35
Grenache gris bien en fût. Bouche avenante ronde et fluide, le boisé marqué mais élégant rafraîchissant

**Domaine de la Tournelle**, **«Fleur de Savagnin», 12'**, AOC Arbois, 13% 50
*100% Savagnin* Vif, fraîs et élégant,

**Domaine La Nouvelle Donne « Néo Nervis » 17'**, VDF vers Calce P.O., 12.5% 38
Maccabeu. Frais et franc. Tendu sec et minéral. Élégant et boisé à la Bourguignonne. peu SO2

**Mas de la Lune « Lune Blanche »17'** IGP côte catalane 14% PEU SO2 33
Grenache gris, Macabeu. Ample et droit avec un grosse bouche équilibrée par une finale très saline et pure

# Vins blancs souple et boisé

**Domaine Abbatucci « Faustine vieilles vignes » 17,** VDF Corse 13,5% 42
Vermentino en fut, équilibré, soyeux, élégant.

**Gilles Azam « Louis » 18,** AOP Limoux, 12,5% 39
Chardonnay. Rond, Limpide, fin, boisé élégant.

# Vins blancs Gastronomiques

**Mas du Soleilla, «Réserve», 14',** AOP Ctx du Languedoc, 14% **25** 45
Bourboulenc Roussane. Concentré aromatique qui rebondit en bouche et se déroule avec précision.

**Domaine de Bugadelles « TiLki 2019 »** AOC La CLAPE 36
Bourboulenc, grenache en fût

**Château Bouisset « Terres Salées 2019 »** IGP Côtes de Perignan (Fleury d'aude) 36
Bourboulenc 100% élevé en fût de chêne. Typé bourgogne.

Gren**Maxime Magnon, «La Bégou»**, **17'**, AOC Corbières, 13% peu ou pas SO2 58
Grenache gris et blanc à 80%. Terroir d'altitude. Gras, frais citrus et fluide avec minéralité élégante.
**Magnum 2012** 95

**Gérard Bertrand, «Cigalus», 13'**, Pays d'oc 14,5% biodynamie 65
70% Chardonay, 20% Viognier, Sauvignon Blanc. Frais et fluide aromatique finement fruité et élégante.

**Domaine Les Clos Perdus, «Extrême Blanc», 13'**, VdP Côtes Catalanes, 14% 62
Grenache blanc, Grenache Gris, Vignes Centenaires. Raffiné, belle Tention aromatique subtile

# Vins ORANGES, vin blancs de macération

**Domaine Mamarutà « Trafalgar» 17'** VDF, 13% PEU SO2 26
Muscat sec. Aromatique franche et sérieuse plus fumé et minérale que fruité, bouche fluide fraîche

**Vega Aixalà« Emma » 18'** vin d' Espagne, 14,5% NO SO2 46
Grenache blanc, Gewurstraminer, 800m altitude sur Schiste. Vin complexe et plesant avec du rebond en bouche entre l'acidulée

**Château Lafitte « Orange » 18,** VDF Jurançon, 12% NO SO2 50CL 66
Petit manseng 21 Jours de macération

**Domaine Ligas « Patatrava » 2019** Vin de Macedoine, 13% NO SO2 36

# Vins rouges Très Légers

**Domaine Partida Creus « S M »** DOC Catalunia, **10%** NO SO2 41
Sumoll vieux cépage oublié endémique. Élégant, Léger mais vineux, aromatique profonde fruit noir

**Domaine Ledogar « Rouge éclair », 18'**VDF**, 12%** 1gr SO2 28
Grenache, Carignan façon CLAIRET. Vin de soif fruité, super vinification nette avec du gras, ampleur

# Vins rouges Légers

**Domaine Leonine «Bottle neck» 18'** VDF, 13% 1gr SO2 28
Syrah 60%, Grenache barrique non marqué. Soyeux et très digeste. Fruit terroir élégant et pur

**Domaine poivre d'ane «Chair à canon», '16** , VDF, Hérault **11%** peu SO2 28
Aramon vieux cépage oublié. Avenant, juteux et digeste avec des tanins mur et fin.

**L et R Dufaitre «Prémices», 17',** AOC Beaujolais Villages, **12%** NO SO2 31
Gamay. Un canon juteux avec du fruit mur et gourmand, structure fine et pure.

**Domaine Balansa « La Vinhota 2019»** AOC Corbières 12% -30 Mg SO2 28
Grenache noir, Syrah

**Domaine De Mena « Wabi sabi » 17',** VDF13.5% peu SO2 28
Cinsault. Précis et Croquant petite baie noire acidulée., droiture et fraîcheur élégante et entraînante

# Vins rouges gourmands fruit croquant ou charnu

**Château Camplazens « Marselan » 19,** VDP d'oc, 15%  terroir de la Clape 18
Marselan super cépage INRA. Concentrée et velouté. Rond sur le fruit mur, épices, végétal Cabernet

**Domaine Ledogar « tout nature », 17'**, VDP Corbiére  14,5 % NO SO2 38
Ample, généreux avec un fruit velouté et gourmand, équilibré. Croquez dans du raisin mur.

**Domaine de Mena « L'indomptable » 14'** VDF, 13% 38
*Syrah* en barriques. Rond avec une belle densité, tanin et fruit bien noir, fût marqué moderne.

**Domaine Nada «Futur» 18'**, VDF  13%  NO SO2 39
Grenache. Fruit extra firais  délicieux  juteux. Finale minérale de CALCE

**Domaine Leonine « Entre coeur » 12'** VDF, 13,5%  1gr SO2 44
Grenache bord de mer près Coulioure. Vin soyeux et fluide aromes gourmand, profond et addictif

**JC Abbatucci, « Faustine Rouge »  17'** VDF, ( Corse ) 13,5%  peu SO2 46
Sciacarello, Nielluccio. Très élégant et suave avec un intense fruit mur et frais profond et enivrant

**Maxime Magnon, «Rozeta», 15'**, AOP Corbières, 13,5%  1gr SO2 47
Carignan, Syrah, grenache. Précis, franc, ample et fluide, fruit scintillant, délicat et belle longueur

**Cyril Fhal, Clos du Rouge Gorge « drsdncdx »15'**, IGP côte catalanes, 13,05%  NO SO2 47
80% Carignan, grenache pour gamme ZULU. Pur et épurée, minéralité et fruité fluide et cristallin

**Alain Castex, Les Vins du Cabanon** VDF, catalan 12% NO SO2 40
**« poudre escampette » 2015**  grenache, Mourvèdre, carignan.
*Frais et croquant plein d'énergie, tanins franc du terroir, notes fleurie exotique et bois de rose*

# Vins rouges rond et généreux

.

**Domaine Léon Barral, «tradition»17'** AOC Faugére 14% 50
Carignan Syrah, Grenache cinsault. Élevage fût. Franc et velouté notes traditionnelle terroir

**Domaine Les Clos Perdus, «Mire la Mer», 11'** Corbières, 14,5% 55
Mourvèdre 55%, Carignan 35%, Grenache. Franc, structuré, frais.

**Borie la Vitarelle, « Midi Rouge» 11',** St Chinian, 14,5% 94
Vin d'altitude, vieux Carignan sur schiste, Mourvèdre et syrah. *Élevé en demi-muids.*

**Domaine Nada «Nature Peinture » 17'**, VDF 14% NO SO2 58
Lledoner pelut. Extra fin et profond aux notes rustique et délicieuse de jus de griottes et de guignolet

# Sélection de Grand vin rouges du terroir de la CLAPE

**Domaine Sarrat de Goundy, «Combe aux louves», 16'**, AOP Clape, 14% 24 44
Mourvèdre 60% Grenache, 15% Syrah, Carignan. 14 mois en fut. Franc, frais et boisé

**Château Ricardelle « Cuvée Juliette » 15'**, La Clape, 14% 29 50
Syrah 75% Grenache, Carignan. 12 mois en fût. Ample riche et frais

**Domaine des Portes, «Portes Rouge» 13'**, Coteaux du Languedoc, 13,5% 22 41
Mourvèdre, Syrah, Lladoner pelut en fût léger.

**Château Camplazens «Premium La Clape» 15'**, 13.5% 19,9 38
*Syrah grenache vieux carignan* AOP Côteaux du Languedoc

**Cave de Gruissan « Grussius » 13',** AOP Corbières, 13.5% 16 34
Syrah mourvèdre grenache

# Vins rouges évolué

**Domaine Léon Barral, «Jadis»15'** AOC Faugére 14% 62
65% Carignan, Syrah, Grenache. 24 mois en fût style inimitable profond terroir schiste et végétal

**Domaine La Nouvelle Donne « Vertigo »** VDF, 13% 56
Carignan. Elevé à la bourguignone avec fût marqué.

**Gérard Bertrand, «Cigalus» 13',** Pays d'oc, 14,5% 65
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon.

**Domaine Alain Chabanon « Les Boissières »'10,** AOP Languedoc, 14% 66
Grenache, Syrah, Mourvèdre .

**Domaine Maruejols, « Rosemary » 11'**, VDF (Gard), 13,5% 66
Merlot 90% et Grenache.

**Domaine Les Clos Perdus, «L'Extrême Rouge» 08'**, Côtes Catalanes, 14,5% 85
Llandoner Pelut, Syrah.

**Bertrand Berger, «Jean Sirven» 12',** AOC Fitou, 15% 97
Vielles vignes de Carignan, Grenache, Syrah.

**Domaine Avela, « Théodore» 09',** Vin de France (Hérault), 13,9% 120
Très Vieux Carignan de 1911.

**Domaine « La Marèle » 08' ,** VDP d'Oc, 13,5% 120
Syrah et Cabernet Sauvignon, Carignan et Grenache.

**Domaine Traginer « Capatas » 06',** Collioure, 14,5% 97
Grenache noir, Carignan, Mourvèdre, Syrah.

**Château La Négly, «Clos des Truffiers» 10',** AOP Ctx du Languedoc, 15% 227
Syrah. Complanté avec des chêne truffier qui donne une profondeur comme la truffe

# Sélection des vins rosés atipyques

**Domaine Nada « Crystal 18 »** VDF (Calce 66) 13% NO SO2 36
100% Maccabeu + maceration de 5 jours des marcs de lladoner pelut. Somptueuse robe fuschia. Jus fin, vif, belle tension sublimée par la gourmandise du fruit apporté par le marc de lladoner pelut.

# Sélection des vins rosés SOUPLE en rondeur

**Domaine Les Portes « Rosé » VDF Gruissan 13%** 25
100% Carignan de presse . 50% Inox, 50% barrique. Fruit discret, bel équilibre, désaltérant.

**Le clos des deux puits « Manon 19»**, VDF Roquefort corbières; 13% 28
60% grenache, 40% Mourvèdre. Couleur rosé saumon Bien Léger avec une bouche équilibrée, fluide et limpide. Une gourmandise d'une fraîcheur cristalline et une aromatique finement fruité acidulée et fraîche.

# Sélection des vins rosés FRUITE

**Alain Castex, Les Vins du Cabanon « canta mañana rosé » 2016** VDF, 12% NO SO2 43
6 cépages noir et blanc du sud. Fruité gourmand, percutant et vitaminé de rose, litchi, pamplemousse. Bouche fluide et désaltérante avec une minéralité fraîche et pure. Inimitable touche du maître !

**Domaine Balansa « Pech de rozies » 19',** IGP vallée du paradis, 12,5% 25
Syrah, Grenache sur schistes. Couleur rose framboise lumineux. PEU DE SO2 25mg
Belle attaque ample et vitaminée, bouche droite, acidulée et fraîche qui déglace, fruit blanc et rouge

**Les Gragnotes « Muse » 19,** Hautes corbières, 12% 22
Fruité, gourmand, désaltérant, équilibre entre fruit et acidité.

# Les Apéritifs

- **Classiques :** **prix €**

| | |
|---|---|
| Vendanges Tardives de Roussane– Domaine Les Portes | 6€ 12cl |
| Coupe de Champagne | 10 12cl |
| Coupe de Crémant de Limoux | 8 12cl |
| Kir : Mure, Pêche, Griotte | 5 12cl |
| Kir Royal | 12 12cl |
| Campari, Martini Blanc/ Rouge, Suze | 5 4cl |
| Americano | 6 4cl |
| Pastis, Ricard | 3 2cl |

🍸 **Cocktails :**

| | |
|---|---|
| SPRITZ, GIN TONIC | 8 |

- **Bières Artisanales Régionales 33 cl :**

| | | |
|---|---|---|
| "La Mer à boire" Gruissan Les Chalets | | |
| Ecume de mer. Blanche | 5.5° | 6 |
| La BArbe Rousse. Rousse | 6.5° | 6 |
| Oh soleil. Blonde | 4.8° | 6 |
| "Alaryk" Biologique. Hérault | | |
| Blonde | 5° | 6 |
| Blanche | 4.5° | 6 |
| Indian Pale Ale | 6° | 6 |
| "L'Eau du Nenuphare. Céréales Non traités. Pyrénées orientales. | | 6 |
| Pipit Farlouse . Blanche brassée sur marc de raisin blanc | 5.2° | 6 |
| Canary.Blonde fermentation à la pomme verte. | 5.4° | 6 |
| Sittelle Torchepot. Bière ambrée sur marc de raisin rouge | 5.2° | 6 |

- **Alcools :**

*voir notre sélection page 15*

- **Vins Doux Naturels** *(Vin naturellement sucré)* ***12cl:***

| | |
|---|---|
| Banyuls, « Etoile », Rouge | 5 |
| Carthagène, « Domaine l'Angel » | 4 |
| Maury. Mas Amiel, Blanc ou Rouge | 6 |

- **Boissons Sans Alcool :**

**Sirops :**

| | |
|---|---|
| Orgeat, Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche | 2 |

**Sodas :**

| | |
|---|---|
| Coca cola 33cl , Orangina 25cl , Limonade 25cl, Ice tea 25cl | 4 |

**Eaux :**

| | |
|---|---|
| Evian | 3 50cl |
| Badoit | 3 50cl |
| Perrier | 3 33cl |

**Jus de fruit 25cl:**

| | |
|---|---|
| Pomme, Ananas, Orange, Tomate, Abricot | 3 |

# Les Bulles !

***Champagne 75cl***

Champagne David Léclapart

* l'Amateur. 1er Cru. Non Dosé. 12.5% …… 85

Blanc de Blancs. 100% Chardonnay. Champagne d'un caractère minéral exemplaire.

Oxydation ménagée, marqué par son terroir, arômes de fruits secs grillés, florales, pureté, grande fraîcheur finale.

Champagne Drappier :

*Brut Nature, Zero Dosage, SANS SOUFRE.……...……... 57

Blanc de Noir . 100% Pinot Noir

* Quattuor. Extra Brut. 12%. 4,7gr soufre…….. 72

Arbane, Blanc vrai, Petit Meslier, Chardonnay.

Notes d'agrumes, de pommes miellées, de fleurs blanches. Fraîcheur, minéral et ciselé et une finale très persistante.

Champagne Billecart Salmon

*Brut Réserve 12% ……..…… 65

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

***Limoux 75cl***

*Face B « Pif Paf » Brut Nature 12% ……... 30*

*Blanquette AOP de Limoux*

Crémant Gilles Azam « Joséphine » Brut nature 38

Crémant Gilles Azam et Gilles Troulle r « Guili-Guilli » Brut Nature 13.5% ..... 53

*Crémant de Limoux . Joséphine dégorgé au rancio de Trouiller*

**Pétillants Naturels**

Domaine Mamarutà **« Oracular »** Muscat en macération 12%..... 35

VDF. La Palme

Le Petit Gimios « Muscat sec Petillant » 2018, 13.5%..... 44

Vin de table. St Jean de Minervois.

POIRé 25

FRUTSTEREO « Cider Maybe » 28

ORIOL ARTIGAS « CAN Guardiola » 32

ARLETAZ « Full color » 28

# Les Digestifs 4cl

**Whisky:**

| | |
|---|---|
| Chivas Regal 12ans (Blended Ecosse) | 7 |
| Lagavulin 16 ans (Single malt Ecosse Islay, tourbé) | 10 |
| Jura Single malt Ecosse | 6 |
| Nikka Red Label . Blended Malt. Japon | 8 |
| *Octomore Black 60° Highly Peated.* Islay Ecosse de Bruichladdich | 28 |
| Classic Laddie. Bruichladich. Islay Ecosse Unpeated single malt | 8 |
| Black Mountain occitanie | 7 |

**Rhum Ambré :**

| | |
|---|---|
| Diplomatico (Venezuela) | 7 |
| Plantation ( Barbades) | 8 |
| Mathusalem (Cuba) | 10 |
| Clément (Martinique) | 5 |
| Santa Teresa 1796 (Venezuela) | 12 |
| Zacapa 23 ans (Honduras) | 10 |
| Dictador (Colombie) 12 ans / 20 ans | 7 / 10 |
| La Flibuste (Agricole Martinique) | 28 |

**Liqueurs et Eaux de Vie de Fruits :**

| | |
|---|---|
| Poire William's | 7 |
| Petit Grain : Poire Williams | 14 |
| Petit Grain: Abricot | 14 |
| Liqueur de Framboise Maison Brana | 5 |
| Mirabelle | 6 |
| Grey Goose Poire | 10 |
| L'Eau si rare. Eau de Vie de Syrah. Laurent Cazottes | 8 |
| Marc de Muscat de Frontignan | 6 |
| Petit Grain : Marc graines d'Ambre | 11 |
| Chartreuse | 5 |
| Crème de Menthe ou Citron Maison Cabanel | 6 |
| Lemoncello | 5 |

**Gin :**

| | |
|---|---|
| GM de Montpellier | 6 |
| Petit Grain: Gin bigarades | 8 |

| | |
|---|---|
| **Calvados** 15 ans | 7 |
| **Cognac** Rémi Martin | 8 |
| ABK6 | 9 |
| Camus Ile Ré | 8 |
| **Bas-Armagnac** | 6 |
| Vodka, Get 27, | 6 |
| Manzana, , Marie Brizard | 4 |
| Bayley's | 5 |
| **Baby Alcool** « classiques » : 2cl | 4 |

| | |
|---|---|
| **Thé vert, Darjeeling, Noir, Verveine** | **3** |
| **Expresso, Déca, Ristretto** | **2** |
| **Café ou Déca Allongé** | **2** |
| **Double dose** | **4** |
| **Noisette** | **2,5** |
| **Lait** | **0,50** |