

# LA CAVE DU GAVRINIS

Vins disponibles à emporter. Tarif sur demande. Uniquement pour certaines références  
Tous les vins présents sur cette carte sont d'appellation contrôlée Sauf mention spécifique

## Effervescent

### Champagne

#### Blanc

**Bte 75 cl**

Champagne Palmer	Reims	Extra réserve	62.00 €
René Geoffroy, 2002	Cumièrre	Extra Brut (sec et peu dosé)	82.00 €
Champagne Henri Giraud	Aÿ	Hommage à François Hémard	72.00 €

#### Rosé

Champagne Geoffroy	Cumièrre	Brut Rosé de saignée	73.00 €
--------------------	----------	----------------------	---------

### Cava Spécialité d'Espagne

<u>Rosé</u> Tête de Cuvée « Rosa Cuisine » 2010			39.00 €
---	--	--	---------

## Autres Suggestions de vins effervescents

*S'apprécie volontiers en apéritif pour 4 à 6 personnes*

**bte 75 cl**

Sekt (vin rosé région Baden Allemagne) domaine Ziëreisen	42.00 €
Crémant de Loire Domaine de Montgillet 2010	34.00 €
Kystin apéritif Breton à base de cidre élevé avec des châtaignes	20.00 €

## Alsace

#### Blanc

2006	Riesling, Rosenberg	Domaine Barmes Buecher	45.00 €
2004	Riesling Hengst Grand Cru	Domaine Barmes Buecher	59.00 €
2008	Riesling Leimenthal	Domaine Barmes Buecher	49.00 €
1996	Riesling Leimenthal Vendanges tardives	Domaine Barmes Buecher	69.00 € ( 50 cl)

Nous pouvons vous conseiller en fonction de vos goûts et de votre menu.

**Verre de 12 cl à partir de 3.9 € selon vins disponibles**

Le vin restant peut être emporté sur demande.  
Un emballage vous sera gracieusement remis.

## Vins du Monde à découvrir

### Vin d'Allemagne

#### **Région de Baden**

DOMAINE LÄMMLIN SCHINDLER à Mauchen - Le village caché

La famille Lämmlin pratique la culture de la vigne depuis le 12ième siècle **Ecologie contrôlée** C'est avec passion que Gerd Schindler s'est tourné vers la viticulture écologique. Ses vignes sont travaillées sans emploi d'insecticides, d'herbicides ni de fongicides. Depuis 2006 le domaine est membre de VDP. Association des 200 meilleurs producteurs Allemands

**DOMAINE ZIEREISEN**

Dans la famille nous ne parlons pas de la qualité - nous prenons la qualité pour acquis.»

Selon Hanspeter Ziereisen la qualité est générée dans le vignoble. Dans la cave, nous ne faisons que le minimum de travail Notre philosophie est que les vins doivent refléter leur provenance le plus simplement possible. Le travail artisanal de la vigne est notre quotidien chez Ziereisen.



Gerd Schindler



Hans Peter et Edeltraut Ziereisen

			<b>Bte 75 cl</b>
2014	Gutedel (Chasselas) Vieilles vignes	Domaine Lämmlin – Schindler	26.00 €
2012	Gutedel (Chasselas) Steingüble	Domaine Ziereisen	31.00 €
2014	Pinot Blanc Vieilles vignes	Domaine Lämmlin – Schindler	29.00 €
2013	Pinot Blanc Lügle	Domaine Ziereisen	34.00 €
2014	Pinot Gris Selektion	Domaine Lämmlin – Schindler	31.00 €
2012	Pinot Gris JASPIS	Domaine Ziereisen	63.00 €
<b>Rouge</b>			
2012	Pinot Noir Vieilles Vigne	Domaine Lämmlin – Schindler	42.00 €
2012	Pinot Noir JASPIS	Domaine Ziereisen	75.00 €

**Vin d'Espagne**

Provenant du Domaine Pares Balta, exploitation familiale de Joan Cusine, propriétaire du domaine depuis 1790, qui n'a jamais utilisé de produit chimique ou de synthèse dans ses vignes. Certifié agriculture biologique depuis 2004.

<b>Blanc</b>	Cave Parès Balta	Appelation Del Penédes	
2008	Electio		39.00 €
2012	Indigena		29.00 €
<b>Rouge</b>			
2009	Ribiera Del Duero	Bodegas Bajo Duraton S.L	49.00 €
2006	Marta De Balta	Parès Balta	72.00 €

**Vin de Hongrie**

<b>Blanc</b>			
2011	Tokaji, Furmint sec ,	Pazoz Cellars	19.50 €


**Vin d'Italie**

<b>Blanc</b>			
<b>Toscane</b>			
2014	Ben, vermentino (sec léger)	Domaine Nittardi	19.50 €
<b>Veneto (Vin du Soave, Region de Vérone)</b>			
2011	Capitel Croce	Domaine Anselmi	42.00 €
2013	San Vincenzo	Domaine Anselmi	34.00 €
<b>Rouge</b>			
2011	Toscane	Domaine La Massa	44.00 €
2012	Chianti Classico Casanuova	Domaine Nittardi	39.00 €
2010	Chianti Classico Riserva	Domaine Nittardi	52.00 €

**Vallée de la Loire**

**Blanc**

			<b>Bte 75 cl</b>	<b>37.5 cl</b>
2013	Anjou, Domaine de Montgillet	V. V Le Breton	21.00 €	

2014	Muscadet Sèvre et Maine Les Gautronnières	Bonnet Huteau 	21.00 €	
2013	Saumur Cuvée L'écart La Folie Lucé	Loic Terquem <i>nat</i>	35.50 €	
2014	Quincy	Siret Courtaud	26.00 €	14.50 €
2013	Sancerre Cuvée Chêne Marchand 	Vincent Pinard	48.00 €	
2012	Sancerre Guigne Chèvre 	Famille Vacheron	45.00 €	
2010	Savennières Cuvée trie spécial	Domaine Baumard	49.50 €	
2004	Savennières Clos St Yves	Domaine Baumard	39.00 €	
2012	Savennières Fidès	Eric Morgat	56.00 €	
2012	Pouilly Fumé Aubaine 	Jonathan et Didier, Pabio	49.00 €	

## Rouge

2014	Anjou Gamay Domaine de Montgillet	V. V Le Breton	20.00 €	11.00 €
2011	Anjou, Les Yvonnais , Brissac village	V. V Le Breton	32.00 €	
1990	Anjou Village <i>en Magnum (=2bt)</i>	V. V Le Breton	79.00 €	<i>magnum</i>
2011	Anjou, Cuvée les Touches 	P. Baudouin	42.00 €	
2013	St Nicolas de Bourgueil, La Jarnoterie	Jean Claude Mabileau	22.00 €	12.50 €
2010	Saumur Champigny Autrement La Folie Lucé	Loic Terquem  <i>nat</i>	42.00 €	

## Moelleux de Loire Blanc

2013	Coteaux de L'aubance Domaine de Montgillet	V. V Le Breton	45.00 €	
1989	Quarts de Chaume	Domaine Baumard	105.00 €	

## Vendée

classé en vin de pays de Vendée en conversion bio

### Rouge

2005	Bellae Domini	E et C Chabirand	48.00 €	
2009	Bellae Domini	E et C Chabirand	42.00 €	
2009	Bel Canto	E et C Chabirand	39.00 €	

### Blanc

2014	Prima Donna	E et C Chabirand	39.00 €	
------	-------------	------------------	---------	--

Le vin restant peut être emporté sur demande. Un emballage vous sera gracieusement remis.

## Bourgogne



**Bte 75 cl 37.5 cl**

### Blanc

2013	Saint Bris Le Vineux (Sauvignon sec) 	Maison Goisot	29.00 €	
------	--	---------------	---------	--

2013	Mercurey	Château d'Etroyes	41.00 €	25.00 €
2014	Saint Véran En crèches	Jacques Saumaise	36.00 €	23.00 €
2011	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Côte de Léchet	Bernard Defaix	48.00 €	
2012	Pouilly Fuissé La Croix	Robert Denogent	49.00 €	
2013	Saint Romain	Alain. Gras	44.00 €	
2011	Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru les Murgers	L. Lemoine	75.00 €	
2011	Puligny Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Champ Gain	L. Lemoine	89.00 €	
2011	Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru La Romanée	L. Lemoine	125 .00€	
2008	Corton Charlemagne grand cru	L. Lemoine	135.00 €	
2008	Meursault 1 <sup>er</sup> cru Gennevrière	L. Lemoine	125.00 €	

## Rouge

2014	Pinot Noir Jean Paul Brun	Les Terres Dorées	32.00 €	
2013	Hautes Côtes de Nuits	H et G Remoriquet	39.50 €	26.00 €
2012	Côtes D'Auxerre La Roncée 	Maison Goisot	45.00 €	
2012	Irancy Les Mazelots 	Maison Goisot	42.00 €	
2013	Saint Romain	A. Gras	48.00 €	28.00 €
2005	Romanée Saint Vivant grand Cru	L. Lemoine	135.00 €	
2008	Charmes Chambertin 1 <sup>er</sup> cru	L. Lemoine	165 .00 €	
2011	Nuits Saint Georges 1 <sup>er</sup> cru	L. Lemoine	99.00 €	
2011	Corton Renarde Grand Cru	L. Lemoine	128.00 €	

## Jura Vins du Château D'Arly

### Teinté rosé

2007	Corail (assemblages des cépages du jura)	29.00 €
------	--	---------

## Bordeaux

**Bte 75 cl      37.5 cl**

### Blanc

2013	Entre Deux Mers Château Grand Biraud	22.00 €	13.00 €
2011	Château Fonreaud Le Cygne	39.00 €	
2008	Caillou Blanc de Château Talbot	48.00 €	
2009	Château Carbonnieux Grand Cru Classé de Graves Pessac Léognan	62.00 €	

## Rouge

2010	Bordeaux	Château De Marsan	16.00 €	
2014	Blaye Côtes de Bordeaux	Château Peybonhomme les tours	25.00 €	16.00 €
2010	Saint Emilion Grand Cru	Château vieux Taillefer	61.00 €	
2011	Saint Emilion Grand Cru	Château La Croix Chantecaille		29.00 €
2008	Haut Médoc	Les Allées de Cantemerle	42.00 €	
2008	Saint Julien	Château Gloria	72.00 €	
2011	Saint Julien	Connétable de Talbot	52.00 €	
2004	Pomerol	Château Clinet	93.00 €	
2012	Pomerol	La Pointe second vin	49.00 €	
1990	Pauillac Grand Cru Classé	Château D'Armaillac	99.00 €	
2011	Pessac Léognan	Les hauts de Smith	51.00 €	
2009	Margaux	Marquis de Mons	55.00 €	
2006	Saint Estèphe	Château Phélan Ségur	82.00 €	

## Magnum Rouge 150 Cl

1999	Saint-Estèphe, Cru Bourgeois	Château Capbern Gasqueton	78.00 €
------	------------------------------	---------------------------	---------

## Vallée du Rhône

**Bte 75 cl 37.5 cl**

## Blanc

2011	Hermitage	Faugier Gonnet	72.00 €
2011	Condrieu Cuvée Terroir	Domaine François Merlin	54.00 €
2012	Blanc d'Ogier IGP les Collines Rhodaniennes	M, S Ogier d'Ampuis	27.00 €

## Rouge

2012	Crozes Hermitage les Galets	Domaine Des Hauts Châssis	35.00 €
2012	Côtes Rôtie Cuvée la Germine	Benjamin et David Duclaux	59.00 €
2012	Côtes Rotie Cuvée Maison rouge	Benjamin et David Duclaux	72.00 €
2010	Lirac	Domaine de la Mordorée	45.00 €

## La Cosmoculture selon Philippe Viret à Saint Maurice Sur Eygues nat

## Rouge

2014	MPN	Vin de France	19.00 €
2012	Renaissance	Vin de France	39.00 €
1999	Colonnades	Vin de France	65.00 €
2004	Emergence	Vin de France	125.00 € ( magnum)

## Blanc

2013	La Coudée D'or	Vin de France	45.00 €
------	----------------	---------------	---------

## Vins Rosés

			Bte 75cl	37.5 cl
2013	Tavel Reine des Bois	Domaine de la Mordorée 	41.00 €	
2014	Sancerre	Vincent Pinard 	38.00 €	
2014	Le Vin en Rose	Domaine du Jonc Blanc  Isabelle et Franck Pascal	22.00 €	
2014	Bordeaux	Grand Biraud	19.50 €	

Certains vins peuvent être servis au verre de 12 cl selon disponibilité du moment

## Languedoc-Roussillon

## Blanc

Bte 75 cl

2013	Vin de Pays D'Oc Classic	Domaine La Madura	32.00 €
2013	Collioure, Folio	Domaine La Coume Del Mas	44.00 €

## Rouge

2011	Saint Chinian	Domaine La Madura	33.00 €
2012	Le Secret de Gellone Les Terrasses du Larzac	Domaine La Croix Chaptal	26.00 €

## **Vin de France Rouge**

2013	Causse toujours <b>nat</b>	Domaine Ribiera	27.00 €
------	----------------------------	-----------------	---------

## Beaujolais

### Rouge

2013	Beaujolais Cuvée L'ancien	Jean Paul Brun	28.00 €
2013	Régnié Vallières	Jean Marc Burgaud	30.00 €
2010	Moulin à vent Clos de la Tour Vincent Girardin	Domaine de la tour du Bief	42.00 €

**Certains vins peuvent être servis au verre de 12 cl selon disponibilité du moment**

Le vin restant peut être emporté sur demande.  
Un emballage vous sera gracieusement remis.

## **ILS SONT BONS NOS VINS DE FRANCE**

Depuis 2009, en France l'appellation de vin de table est devenue VIN DE FRANCE ,

Cette évolution avait comme but essentiel , la protection des appellations d'origines contrôlées AOC  
Les contrôles mis en place tendent à linéariser les caractéristiques des vins d'appellations en laissant peu de place à la différenciation et l'esprit d'initiative des vignerons amoureux de leur terroir et de cépages anciens, oubliés et parfois interdits

dans certaines appellations. Le résultat de leur travail acharné, sur leur terre, le plus proche possible de la nature, pour une vigne qui retrouve une certaine vivacité en fonction de ce que la nature lui accorde chaque année, les exclut petit à petit des critères normatifs des appellations. Certains ont été exclus des AOC, d'autres ont décidé de ne plus en faire partie. En dehors de tout esprit de polémique partisane, j'ai décidé de sélectionner des vignerons méritants et reconnus pour leur travail quotidien avec la nature, sur leur terre et dans leurs vignes.

Ils sont classés bio, biodynamie, en cosmoculture, ou simplement respectueux de la nature et sincères avec eux-mêmes, Je reste à votre disposition pour vous proposer de belles associations avec votre repas selon vos envies du moment.

### Ma sélection du moment

**Henri Milan**  Vigneron à Saint Rémy de Provence 13210 Bte 75 cl

NM	MGO Milan Grand Ordinaire rouge	29.00 €
2013	Papillon rouge sans soufre rajouté	39.00 €

**Olivier Pithon** Vigneron à Calce 66600

2011	Cuvée Vitriol : Vendange tardive de grenache noir vin ambrée	49.00 €
------	--	---------

**Domaine le Bouscas**  Floréal Romero Vigneron à Gondrin 32330

2012	Cuvée Maeva Blanc Cépage Colombard	19.00 €
------	------------------------------------	---------

### La Cosmoculture selon Philippe Viret à Saint Maurice Sur Eygues 26110 nat

#### Rouge

2014	MPN	Vin de France	19.00 €
2012	Renaissance	Vin de France	39.00 €
1999	Colonnades	Vin de France	65.00 €
2004	Emergence	Vin de France	125.00 € ( magnum)

#### Blanc

2013	La Coudée D'or	Vin de France	45.00 €
------	----------------	---------------	---------

**Certains vins peuvent être servis au verre de 12 cl selon disponibilité du moment**