

# Carte des Vins

Dégustation de fromages  
Fondues, raclettes, tartiflettes...

Vins sélectionnés  
Cave authentique du 17<sup>ème</sup> siècle.



[www.painvinfromages.com](http://www.painvinfromages.com)

 Pain Vin Fromage

Paris  
France

# Carte des Vins

## **Macon Merlin La Roche Vineuse**

**Dégustation :** Vin avec une couleur intense et profonde. Beaucoup de concentration en bouche avec des tannins veloutés. Belle expression aromatique sur les épices (poivre) et la cerise.

**Terroir :** Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien moyen).

**Exposition :** ouest Altitude : 250 m de pente 5%

**Vignoble :** Cépage : gamay Densité: 8000 pieds/ha Rendement moyen : 35hl/ha

Vendanges à la main. Triage de la vendange sur une table de tri. Eraflage 50% avant encuvage. Macération en cuve bois ouverte avec un pigeage par jour plus un remontage. Durée de cuvaison de 13 jours, puis pressurage et mise en fûts. Fermentation malolactique en fûts. Après un élevage de 8 mois en fûts, soutirage, puis légère filtration sur terre Kieselguhr avant mise en bouteilles. Pas de collage.

## **Maranges 1<sup>er</sup> cru « Clos Rousots » domaine Ponsard Chevalier**

**Terroir :** Les coteaux ne suivent pas l'alignement de la Côte de Beaune mais ils en possèdent la même origine et nature géologique. Un tissu de collines et de versants variés. L'exposition sud/sud-est, la plus fréquente, se situe entre 240 et 400 mètres d'altitude. Dans la vallée de la Cozanne, Cheilly possède des sols assez légers et caillouteux. Sampigny et Dezize partagent les Climats (lieux-dits attachés à des terroirs particuliers) du sud de Santenay : bruns calcaires et marnes calcaires.

**Cépage :** pinot noir

**Le vignoble :** Le domaine Ponsard-Chevalier est situé dans la belle Bourgogne entre Santenay et «les Maranges». Depuis plusieurs générations, les Ponsard-Chevalier ont su allier en parfaite harmonie tradition et modernité, maintenir le savoir faire régional pour apporter une qualité constante à ces vins. Vendangée à la main, la récolte est mise en cuves pendant quelques semaines, puis le vin sera mis en fûts de chêne où il se bonifiera pendant de longs mois.

## **Volnay «village» Domaine bouzereau**

**Dégustation :** la robe de ce vin est brillante et limpide, avec de jolis reflets violets. Le nez est fin et remplis d'arômes différents mais typiques tel que les fruits rouges frais, le cuir et musc. La bouche est ample, charnue, avec une bonne structure et des tanins bien en place. A déguster à partir de 2014.

**Vignoble :** La vendange, une fois en cuverie, est égrappée et mise en cuve ouverte. Pigeage deux fois par jour. Quand la fermentation alcoolique est terminée (environ 10 à 15 jours), on effectue le pressurage (en presseur pneumatique), puis le moût est placé en fût de chêne où il restera durant tout l'élevage (18 mois).

Tous les vins sont élevés en fûts de chêne. La proportion de fûts neufs varie entre 15 et 30%. Ils ne sont ni collés, ni filtrés (ou très légèrement, selon le millésime), ce qui leur permet de garder tout leur fruit et ne dénature pas leurs arômes.

**Cépage :** pinot noir Pommard 1<sup>er</sup> cru

## **Les Charmots domaine JL Joillot**

**Dégustation :** Il a une couleur rubis assez intense avec des reflets carmin brillant et limpide. Le nez embaume vraiment le fruit rouge tirant vers les fruits noirs. Une grande fraîcheur, raffe, réglisse sur une bonne dose de chêne. Le fond de verre mêle fruits mûrs et terre. La bouche est en dentelle. Le fruit est préservé et mis en avant. La finale, légèrement abrupte est fraîche, réglisse et terrienne.

**Le terroir :** Deux collines au sol argilo-calcaire coloré en rouge par des oxydes de fer où d'innombrables murets de pierre grise enchassent une propriété limitée et précieuse. Tel est ce finage, planté exclusivement en pinot noir, qui n'existe que pour la vigne et ne peut vivre que d'elle. Les vins de Pommard, issus de nombreux climats, tout en gardant leur typicité, ne peuvent s'astreindre à l'uniformité : les sensibles nuances de bouquet et de vinosité leur confèrent ce caractère particulier à l'œuvre d'art de n'être semblable à nul autre.

**Le vignoble :** Superficie : 45 ares 18. Age de la vigne : 30 ans de moyenne

sur 3 parcelles. Production : 2700 bouteilles par an.

**Cépage :** Pinot noir. Culture : Taille « Guyot simple » labours et désherbage de pré-levée. Lutte raisonnée.

**Vendange :** Manuelle, avec vendange en « vert » et tri si nécessaire.

**Vinification :** Egrappage à 100%, cuvaison 15 à 20 jours suivant l'année. 14 mois d'élevage sur bois dont un tiers en fût neuf.

**Sol exposition :** Sol argilo-calcaire. Exposition sud-sud-est.

## **Nuits saint Georges village Les Fleurières**

**Dégustation :** Robe rubis intense et limpide. Nez fruité et très agréable, dévoilant des arômes de cerise noire et de vanille, avec une note épicée. La bouche est pleine, musclée et parfumée, avec un bon équilibre et une belle finale.

**Cépage :** pinot noir

**Vignoble :** En 1988, Alain et Sophie Meunier reprennent le domaine Jean-Jacques Confuron, situé à Premeaux-Prissey, tout près de Nuits-Saint-Georges, et qui appartenait auparavant au père de Sophie. Le domaine comprend 8 hectares, avec 12 Appellations de la Côte de Nuits. Parmi elles, les prestigieuses Chambolle-Musigny Premier Cru, Vosne-Romanée Premier Cru, Clos de Vougeot et Romanée Saint-Vivant Grands Crus... rien que ça ! En Plus d'avoir des appellations prestigieuses, les vins du domaine Jean-Jacques Confuron sont profonds, veloutés et soyeux. Pour arriver à ce résultat, Alain et Sophie font un travail exemplaire. Depuis 2003, les vignes sont labourées au cheval. Un travail lent qui exige patience et précision mais qui respecte infiniment la terre. Et les résultats sont là !

## **Gevrey Chambertin 1<sup>er</sup> cru Domaine Drouhin Laroze**

**Dégustation :** Magnifique robe grenat profonde. Nez généreux et fin, d'une grande complexité aromatique, axé sur des notes de fruits noirs, de réglissé et de grillé. La bouche est riche, structurée, les tanins sont suaves et la finale prend le palais. Et ce n'est qu'un village !

**cépage :** pinot noir

**vignoble :** Philippe Drouhin qui dirige le domaine depuis 2001 soigne les travaux dans les vignes. Après vendanges manuelles et tri, les raisins sont égrappés, subissent une légère macération à froid puis fermentent à chaud en cuves. L'élevage se poursuit en fûts pendant 18 mois (50 % de fûts neufs, 50 % de fûts d'un vin).

## **Echezeaux grand cru Domaine JM Millot**

**Dégustation :** Un joli rouge grenat. Le nez est très fruité mûre et griotte avec des notes de cuir et un côté boisé léger très agréable. En bouche, c'est du velour. Un vin encore très jeune, mais très prometteur avec un complexité aromatique, des tanins bien en place, déjà tapissés et un superbe équilibre.

**Terroir :** Le Domaine Jean-Marc MILLOT est l'une des références sur la Côte de Nuits. Jean-Marc a créé son Domaine en 1985 au cœur de Nuits Saint Georges et possède actuellement les plus prestigieuses appellations de la Côte comme VOSNE ROMANEE, CLOS DE VOUGEOT, ECHEZEAU et GRANDS ECHEZEAUX

**Vignoble :** Les vins élaborés par Jean-Marc sont issus des meilleurs terroirs de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune. Sa philosophie de travail est le respect de l'environnement et la qualité des vins. Il travaille donc ses vignes en lutte raisonnée et pratique le travail du sol avec des labours et des griffages. La taille est courte et beaucoup de soins sont apportés tout au long de l'année pour optimiser la qualité des raisins. Les vendanges sont manuelles, et les raisins sont systématiquement triés à la vigne pour éviter tout contact pendant le transport.

A leur arrivée, les raisins sont éraflés, puis mis en cuves. Les macérations sont d'environ 6 jours avec un remontage et les fermentations d'environ 10 à 12 jours en levures indigènes. Le vin est ensuite mis en fûts et élevé lentement pendant 12 mois environ, selon son évolution et sans soutirages.

Les vins ne sont ni collés ni filtrés lors de la mise en bouteille.

# Carte des Vins

---

## Les Vins Rouges

Prix TTC 75cl

<b>Macon Verzé 2020</b> Domaine Nicolas Maillet	30.00 €
<b>Maranges 1<sup>er</sup> cru 2018</b> Domaine Ponsard Chevalier	33.00 €
<b>Volnay « village » 2019</b> Domaine Desaugé	45.00 €
<b>Pommard 2018</b> « Les Chanlins »	90.00 €
<b>Nuits st georges village 2014</b> « Les fleurières »	73.00 €
<b>Gevrey chambertin 2013</b> Domaine Drouhin-Laroze	80.00 €
<b>Echezeaux grand cru 2015</b> Domaine Jean Marc Millot	134.00 €
<b>Pinot noir de Savoie 2020</b>	24.00 €
<b>Pinot noir de Savoie Domaine Gg Bouvet 2020 1/2</b>	14.00 €
<b>Mondeuse de Savoie 2018</b> domaine Gg Bouvet	24.00 €

# Carte des Vins

---

<b>Graves 2018</b> Chateau gravières	25.00 €
<b>Bordeaux Chateau de Brague 2016</b>	25.00 €
<b>Bordeaux Chateau de Brague 2016 1/2</b>	14.00 €
<b>Bordeaux 2016</b> Chateau plaisance	27.00 €
<b>Margaux 2017</b> Croix de Margaux	40.00 €
<b>Haut medoc 2016</b> Chateau Haut Madrac	40.00 €
<b>Saint estephe - cru bourgeois 2013</b> Chateau beau site	46.00 €
<b>Pauillac 5<sup>e</sup> grand cru classé 2012</b> Chateau Batailley	69.00 €
<b>St Emilion grand cru 2015</b> Etoile de mondorion	41.00 €
<b>Madiran 2017</b> maestria	25.00 €
<b>Touraine 2017</b> Domaine des Caillots	24.00 €
<b>Sancerre 2019</b> Domaine Florian Mollet	27.00 €
<b>Chinon 2016</b> Les Champs de pin domaine Avril	25.00 €
<b>Saumur 2020</b> Chateau de la Durandiere	25.00 €
<b>Saumur Charruau les pierres rouges 2020 1/2</b>	14.00 €

# Carte des Vins

---

<b>Pinot noir d'alsace 2020</b> cuvée adam	25.00 €
<b>Cotes de Brouilly 2021</b> Domaine du pavillon de Chavannes	26.00 €
<b>Brouilly 2019 1/2</b> Chateau la terriere	17.00 €
<b>Cotes du Rhone 2019</b> Jaboulet Aîné « parallele 45 »	25.00 €

---

## Les Vins blancs

---

<b>Bourgogne aligoté 2020</b> Domaine Christophe Patrice	26.00 €
<b>Chablis village 2021</b> Domaine p.gendraud	29.00 €
<b>Chassagne Montrachet 2019</b> 1 <sup>er</sup> cru « la romanée » Domaine B. Ramonet	68.00 €
<b>Jacquere de Savoie 2020</b> Domaine Gg Bouvet	24.00 €
<b>Apremont de Savoie 2020 1/2</b> Domaine Gg Bouvet	14.00 €
<b>Entre deux mers 2020</b> Les Lindarets	23.00 €
<b>Cheverny 2020</b> Maison père et fils	24.00 €
<b>Pouilly fumé 2020</b> Florian Mollet	29.00 €
<b>Viognier 2021</b> Vdp du gard	24.00 €

---

# Carte des Vins

<b>Coteaux du Layon 2021</b> Liquoreux	28.00 €
<b>Riesling alsace 2020</b> Domaine Scharsch	25.00 €
<b>Riesling alsace 2020 1/2</b> Henry weber	14.00 €
<b>Gewurztraminer 2019</b> Domaine scharsch	25.00 €
<b>Touraine blanc 2018</b> Domaine des Caillots	24.00 €
<b>Sancerre 2020</b> Domaine Chatelain	28.00 €
<b>Jurançon sec 2020</b> Grain Sauvage	24.00 €

## Les Vins rosés

<b>Côtes de Provence 2020</b>	22.00 €
<b>Côtes de Provence Domaine du Cabaret 2020 1/2</b>	14.00 €

## Vins au verre

	<u>verre</u>	<u>quart</u>	<u>demie</u>	<u>litre</u>
<b>Blanc Sauvignon</b>	4.50 €	8.00 €	14.00 €	20.00 €
<b>Rouge CDR</b>	4.50 €	8.00 €	14.00 €	20.00 €
<b>Vin du mois</b>	5.50 €	10.00 €	17.00 €	27.00 €