

# *Carte des Vins Maison Duler*

*Cette sélection de vins est le reflet de nos goûts  
et de nos dégustations personnelles.*

*Elle s'est constituée petit à petit, au hasard des rencontres avec des  
vignerons, depuis 1984.*

*Sur cette carte nous privilégions les vins naturels, de la vigne au chai, à  
l'image de notre démarche au Domaine de Saint-Géry.*

*Nos vins dorment tranquillement dans des caves en pierres naturelles  
datant du 16ème siècle, se trouvant sous le restaurant..*

*La température y est constante, 14 °C, ce qui permet une très bonne  
conservation et le vieillissement de nos vins dans des conditions optimums.*

*Pascale et Patrick*

**Possibilité de demi-bouteille : prix de la bouteille divisé par deux + 10 €.**

**(\*) Les vins marqués d'un astérisque sont momentanément épuisés**

# Les vins de Champagne

## Jacques Selosse

<i>Blanc de Blanc Extra Brut</i>	<i>Version Originale</i>	233 €
	<i>Substance</i>	377 €
	<i>Millésime 2002</i>	373 €
	<i>Millésime 2005</i>	397 €
<i>Extra Brut</i>	<i>Les Carelles</i>	293 €

## Pierre Baillette

*Le Village* 117 €

## Pascal Agradart

*Blanc de Blanc Extra Brut* *7 Crus* 123 €

## Franck Pascal

*Reliance* 113 €

# Les Pétillants

## aoc Crémant de Bourgogne

*Domaine Dominique Gruhier* *Grande Cuvée Pinot Noir* 2016 77 €

*Poiré de Poiriers Anciens (300 ans) sur Granit* *"Pétillant naturel"* 73 €  
*Eric Bordelet*

## aoc vin du Bugey

*Domaine Renardat -Fache* *Cerdon Méthode ancestrale* 57 €  
*Elie et Alain Renardat*

# Les magnums rouge

## *aoc Cahors*

*Château Lagrézette*  
*Alain-Dominique Perrin*

*Dame Honneur* 2015 147 €  
*Mon Vin* 2015 227 €  
2016 333 €

*Domaine Mas del Périé*  
*Fabien Jouves*

*Bloc 763* 2015 237 €  
2017 223 €

*Les Roques de Cana*

*Graal Sanctus* 2007 233 €  
*Sanguis Christi* 2017 127 €

*Domaine la Calmette*  
*Maya Sallée et Nicolas Fernandez*

*Trespotz* 2017 77 €  
*Vigne Noire* 2018-2019 117 €

*Château Combet-la-Serre*  
*Julien Ilbert*

*Les Peyres Levades* 2015 157 €  
2018 137 €  
*Le Lac aux Cochons* 2015 137 €

*La Haute Pièce*  
*Jérémie Illouz et Paul Parlange*

2015 133 €  
*Prinzet* 2015 93 €

# *Les magnums rouge*

## *aoc Côtes du Marmandais*

*Elian Da Ros* *Clos Bacquey* *2010* *177 €*

## *Vin de France*

*Pur Cot* *87 €*  
*Simon Busser*

## *aoc Pomerol*

*Gombaude Guillot* *2003* *237 €*  
*Olivier Tescher*

## *aoc Saint-Emilion*

*Château La Grave Figeac* *2016* *237 €*  
*Caroline et Laurent Clauzel*

## *aoc Montagne Saint-Emilion*

*Maison Blanche* *2015* *153 €*  
*Nicolas Despagne*

## *aoc Haut Médoc*

*Château la Lagune* *2010* *303 €*  
*Caroline Frey* *Moulin de la Lagune* *2014* *137 €*

# *Les magnums rouge*

## *aoc Gevrey-Chambertin*

*Domaine Pierre Naigeaon* *Les Perrières* *2011* *287 €*

## *aoc Morgon*

*Jean Foillard* *Côte du Py* *2014* *127 €*

*M et C Lapierre* *Morgon* *2015* *133 €*

## *aoc Côte Rôtie*

*Château de Beaucastel* *2013* *257 €*  
*Maison Nicolas Perrin*

## *aoc Crozes Hermitage*

*Domaine Combier* *Clos des Grives* *2016* *177 €*  
*Laurent Combier* *Jéroboam* *2016* *287 €*

*Domaine Alain Graillot* *2010* *153 €*

## *aoc Rasteau*

*Domaine Gourt Maurtens* *2011* *237 €*  
*Jérôme Bressy*

## *aoc Chateauneuf du Pâpe*

*Domaine Georges-Lombrières* *Cuvée Marie* *2016* *157 €*

# *Les magnums rouge*

## *aoc Côtes du Roussillon*

<i>Pithon Paillé</i>	<i>Le Clot</i>	<i>2010</i>	<i>177 €</i>
<i>Domaine Gauby</i>	<i>Vieilles Vignes</i>	<i>2012</i>	<i>167 €</i>
	<i>Calcinaires</i>	<i>2015</i>	<i>117 €</i>

## *aoc Minervois*

<i>Domaine Jean-Baptiste Sénat</i>	<i>La Nine</i>	<i>2012</i>	<i>117 €</i>
------------------------------------	----------------	-------------	--------------

## *aoc Côteaux du Languedoc*

<i>Domaine du Pas de l'Escalette</i>	<i>Le Grand Pas</i>	<i>2013</i>	<i>153 €</i>
<i>Julien Zernott et Delphine Rousseau</i>			

# *Les magnums blanc*

## *Vin de Pays du Lot*

*Domaine Mas del Périé*  
*Fabien Jouves*

*Les Pièces Longues* 127 €

## *aoc Côtes de Duras*

*Domaine Mouthes le Bihan*  
*Catherine et Jean Mary Le Bihan*

*Pérette et les Noisetiers* 2014 167 €

## *aoc Arbois*

*Domaine du Pélican*  
*Marquis d'Angerville*

*Savagnin ouillé* 2014 147 €

## *aoc Côteaux du Languedoc*

*Mas Bruguiere*

*Les Muriers* 2015 113 €

## *igp Vaucluse blanc*

*Domaine Gourt de Mautens*

2017 273 €  
2016 243 €

# *Vins Blancs Moelleux*

## *aoc Barsac - Sauternes*

<i>Domaine de l'Alliance</i>	<i>Esquisses</i>	<i>2019</i>	<i>77 €</i>
<i>Château Dudon</i>		<i>2013</i>	<i>117 €</i>

## *aoc Loupiac*

<i>Clos Champon-Ségur</i>		<i>1947</i>	<i>353 €</i>
<i>Yvan Réglat</i>		<i>1934</i>	<i>347 €</i>

## *Vin de France liquoreux*

<i>Le Clos des Fées</i>	<i>50cl</i>	<i>Passat Minor</i>	<i>2014</i>	<i>87 €</i>
<i>Hervé Bizeul</i>				

# *Vins Rosés*

## *Vin de Pays du Lot Rosé*

<i>Le Pech d'Auzonne</i>				<i>57 €</i>
<i>Claire et Jean Pierre Caumont</i>				
<i>Clos Triguedina</i>		<i>The New Pink Wine</i>	<i>2019</i>	<i>77 €</i>
<i>Jean-Luc Baldès</i>				
<i>Château Lagrezette</i>		<i>Pigeonnier rosé</i>		<i>117 €</i>

# *Vins Blancs Secs*

## *Vin de Pays du Lot*

*Domaine de Lagrèzette* *Le Pigeonnier - Viognier* *2018* *147 €*  
*Alain Dominique Perrin*

## *IGP Côtes du Lot*

*Merveille Rocamadour* *2018* *97 €*  
*Alain Dominique Perrin*

## *Vin de France*

*Domaine Laroque d'Antan* *Néphèle* *2017* *103 €*  
*Lydia, Claude et Emmanuel Bourguignon*

*Clos Troteligotte* *Sauvignon blanc* *2020* *63 €*  
*Emmanuel Rybinski*

*Domaine La Calmette* *Résurgences* *2019* *73 €*  
*Maya Sallée et Nicolas Fernandez*

*Domaine Haut Campagnau* *Montis Régalis* *2018* *63 €*  
*Dominique Andiran*

## *aoc Jurançon*

*Domaine Didier Dagueneau* *Les jardins de Babylone* *2014* *127 €*  
*Louis-Benjamin Dagueneau*

# Vins Blancs Secs

## *aoc Pessac Léognan*

<i>Château Carbonnieux</i>	<i>Grand cru classé de Graves</i>	<i>2016</i>	<i>117 €</i>
----------------------------	-----------------------------------	-------------	--------------

## *aoc Côtes de Duras*

<i>Domaine Mouthes le Bihan</i>	<i>Pérette et les Noisetiers</i>	<i>2011</i>	<i>117 €</i>
<i>Catherine et Jean Mary Le Bihan</i>		<i>2012</i>	<i>113 €</i>

## *Ajaccio Blanc*

<i>J.C. Abbattucci</i>	<i>Général de la Révolution</i>	<i>2015</i>	<i>127 €</i>
------------------------	---------------------------------	-------------	--------------

## *aoc Vin d'Alsace*

<i>Domaine Marcel Deiss</i>	<i>Mambourg</i>	<i>2011</i>	<i>177 €</i>
<i>Jean-Michel Deiss</i>	<i>Grasberg</i>	<i>2010</i>	<i>133 €</i>

<i>Domaine Laurent Bannwarth</i>	<i>Synergie</i>	<i>2015</i>	<i>97 €</i>
<i>Stéphane Bannwarth</i>			

## *aoc Jasnières*

<i>Domaine de Bellivière</i>	<i>Calligramme</i>	<i>2009</i>	<i>113 €</i>
<i>Eric Nicolas</i>		<i>2010</i>	<i>117 €</i>

## *aoc Vouvray*

<i>Domaine Huet</i>	<i>Demi-sec Le Haut Lieu</i>	<i>2008</i>	<i>133 €</i>
	<i>Le Mont Sec</i>	<i>2011</i>	<i>87 €</i>

## *aoc Montlouis sur Loire*

<i>Domaine de la Taille aux Loups</i>	<i>Les Hauts de Husseau</i>	<i>2020</i>	<i>107 €</i>
<i>Jacky et Jean-Philippe Blot</i>			

# Vins Blancs Secs

## *aoc Saumur*

*Domaine des Roches Neuves* *l'Insolite* *2016* *97 €*  
*Thierry Germain*

## *aoc Savennieres-Coulée de Serrant*

*Clos de la Coulée de Serrant* *2015* *177 €*  
*Nicolas Joly*

## *aoc Sancerre*

*La Demoiselle* *2011* *123 €*  
*Alphonse Mellot*

## *aoc Blanc de Fumé de Pouilly*

*Domaine Didier Dagueneau* *Silex* *2018* *277 €*

*Domaine Michel Redde et fils* *Barre à Mine* *2017* *117 €*

## *aoc Chablis Grand Cru*

*Domaine Dominique Gruhier* *Vaudésir* *2019* *117 €*

## *aoc Côtes du Jura*

*Florent Rouve* *Vin Jaune* *2013* *157 €*

## *aoc Vin d' Arbois - Jura*

*Domaine André et Mireille Tissot* *Vin Jaune " En Spois"* *2009* *177 €*  
*Savagnin* *2017* *127 €*

*Rijckaert* *Grand élevage* *2019* *97 €*

*Domaine Jean-Baptiste Adam* *Pinot Gris* *2019* *73 €*

# *Vins Blancs Secs*

## *Côte de Beaune*

### *aoc Chassagne Montrachet*

*Guy Amiot et fils*

<i>1er Cru Les Champgains</i>	<i>2019</i>	<i>127 €</i>
<i>1er Cru Les Vergers</i>	<i>2019</i>	<i>137 €</i>

### *aoc Beaune 1er Cru*

*Clos des Mouches*  
*Joseph Drouhin*

<i>2017</i>	<i>227 €</i>
<i>2019</i>	<i>193 €</i>

### *aoc Côte de Beaune*

*Maison Emmanuel Giboulot*

<i>Combe d'Eve</i>	<i>2016</i>	<i>97 €</i>
--------------------	-------------	-------------

# *Vins Blancs Secs*

## *aoc Corton Charlemagne*

*Domaine Françoise André* 2020 213 €

## *aoc Pernand Vergelesses*

*Domaine Françoise André* *1er Cru Sous-Frétille* 2017 117 €  
2019 113 €

## *aoc Condrieu*

*Domaine François Villard* *Villa Pontciana* 2016 147 €

*Domaine Jaboulet* *Les Grands Amandiers* 2016 153 €

## *aoc Saint Péray*

*Domaine François Villard* *Version Longue* 2016 93 €

## *aoc Hermitage*

*Tardieu-Laurent* 2014 133 €  
2013 147 €

*Domaine Jaboulet* *Le Chevalier de Stérimberg* 2015 153 €

## *aoc Châteauneuf-du-Pape*

*Clos Montalivet* 2017 113 €

*Domaine de la Janasse* 2020 133 €

## *igp Vaucluse blanc*

*Domaine Gourt de Mautens* 2017 177 €

# *Vins Blancs Secs*

## *Vin de Pays des Côtes Catalanes*

<i>Domaine Gauby</i>	<i>Vieilles Vignes</i>	<i>2018</i>	<i>97 €</i>
	<i>Les Calcinaires</i>	<i>2019</i>	<i>77 €</i>
<i>Domaine Olivier Pithon</i>	<i>la D18</i>	<i>2015</i>	<i>117 €</i>

## *Vin de Pays de l'Hérault*

<i>Léon Barral Blanc</i>		<i>2012</i>	<i>123 €</i>
--------------------------	--	-------------	--------------

## *Vin de Suisse ( Valais)*

<i>Grain Ermitage</i> <i>Marie-Thérèse Chappaz</i>	<i>Président Troillet</i>	<i>2014</i>	<i>163 €</i>
<i>La Perrache</i> <i>Maurice Zufferey</i>		<i>2015</i>	<i>97 €</i>

# Vins Rouges

## Vins du Sud-Ouest

### *aoc Cahors*

<i>Château Chambert</i> <i>Philippe Lejeune</i>	<i>Grand Vin</i>	<i>2017</i>	<i>93 €</i>
<i>Domaine Cosse Maisonneuve</i> <i>Mathieu Cosse</i>	<i>Les Laquets</i>	<i>2015</i>	<i>87 €</i>
<i>Château Lagrézette</i> <i>Alain-Dominique Perrin</i>	<i>Château</i>	<i>2012</i> <i>2015</i>	<i>117 €</i> <i>113 €</i>
<i>Château Lagrézette</i> <i>Alain-Dominique Perrin</i>	<i>Dame Honneur</i>	<i>2011</i>	<i>173 €</i>
	<i>Mon Vin</i>	<i>2016</i>	<i>177 €</i>
<i>Clos Marguerite</i> <i>Alain-Dominique Perrin</i>	<i>Clos Marguerite</i>	<i>2016</i>	<i>117 €</i>
	<i>Paragon</i>	<i>2015</i>	<i>167 €</i>
<i>Château Combet-la-Serre</i> <i>Julien Ilbert</i>	<i>Au Cerisier</i>	<i>2019</i>	<i>77 €</i>
	<i>Le Lac aux Cochons</i>	<i>2018</i>	<i>97 €</i>
<i>Mas Del Périé</i> <i>Fabien Jouves</i>	<i>Bloc B763</i>	<i>2017</i>	<i>143 €</i>
<i>Domaine la Calmette</i> <i>Maya Sallée et Nicolas Fernandez</i>	<i>Trespotz</i>	<i>2017</i>	<i>63 €</i>
	<i>Bois Grand</i>	<i>2018</i>	<i>97 €</i>
	<i>Vignes Noires</i>	<i>2018-2019</i>	<i>87 €</i>
	<i>Butte Rouge</i>	<i>2017-2018</i>	<i>93 €</i>
<i>Clos Triguedina</i> <i>Jean Luc Baldès</i>	<i>Probus</i>	<i>2011</i> <i>2015</i>	<i>123 €</i> <i>113 €</i>
	<i>The New Black Wine</i>	<i>2011</i> <i>2013</i>	<i>157 €</i> <i>157 €</i>
<i>Les Roques de Cana</i>	<i>Graal Sanctus</i>	<i>2007</i> <i>2014</i> <i>2016</i>	<i>177 €</i> <i>157 €</i> <i>137 €</i>
	<i>Sanguis Christi</i>	<i>2008</i> <i>2017</i>	<i>117 €</i> <i>87 €</i>
<i>Clos Troteligotte</i> <i>Emmanuel Rybinski</i>	<i>Klys</i>	<i>2014</i> <i>2016</i>	<i>87 €</i> <i>83 €</i>

# Vins du Sud-Ouest

## *aop Côtes du Lot*

<i>Le Pech d'Auzonne</i> <i>Jean-Pierre Caumont</i>	<i>Fût de chêne</i>	<i>2015</i>	<i>67 €</i>
--------------------------------------------------------	---------------------	-------------	-------------

## *Vin de France*

<i>L'Ostal</i> <i>Louis et Charlotte Pérot</i>	<i>Anselme</i> <i>Le Tour</i>	<i>MMXIV</i>	<i>57 €</i> <i>63 €</i>
---------------------------------------------------	----------------------------------	--------------	----------------------------

<i>P. Parlange &amp; J. Illouz</i>	<i>La Haute Pièce</i>	<i>2015</i>	<i>97 €</i>
	<i>Prinzet</i>	<i>2015</i>	<i>67 €</i>

## *aoc Marcillac*

<i>Domaine des Boissières</i> <i>Marc Fraysse</i>	<i>La Quille de Rouge</i>	<i>2018</i>	<i>77 €</i>
------------------------------------------------------	---------------------------	-------------	-------------

## *aoc Côtes du Marmandais*

<i>Elian Da Ros</i>	<i>Clos Bacquey</i>	<i>2014</i>	<i>123 €</i>
---------------------	---------------------	-------------	--------------

## *aoc Madiran*

<i>Clos Fardet</i> <i>Pascal Savouret</i>		<i>2009</i>	<i>87 €</i>
----------------------------------------------	--	-------------	-------------

## *aoc Gaillac*

<i>Bernard Plageoles</i>	<i>Prunelard</i>	<i>2017</i>	<i>87 €</i>
		<i>2016</i>	<i>87 €</i>

# Vins de Bordeaux

## *aoc Francs Côtes de Bordeaux*

<i>Château le Puy</i>	<i>Emilien</i>	<i>2010</i>	<i>123 €</i>
<i>Jean-Pierre et Pascal Amoreau</i>	<i>Barthélémy</i>	<i>2010</i>	<i>253 €</i>

## *aoc Montagne Saint-Emilion*

<i>Maison Blanche</i>	<i>Louis Rapin</i>	<i>2005</i>	<i>137 €</i>
<i>Nicolas Despagne</i>		<i>2008</i>	<i>133 €</i>
		<i>2011</i>	<i>123 €</i>
		<i>2015</i>	<i>117 €</i>
	<i>Maison Blanche</i>	<i>2015</i>	<i>97 €</i>
		<i>2009</i>	<i>113 €</i>

## *aoc Saint-Emilion*

<i>Château La Grave Figeac</i>		<i>2016</i>	<i>133 €</i>
<i>Caroline et Laurent Clauzel</i>			

<i>Château Larcis Ducasse</i>	<i>Grand Cru</i>	<i>2014</i>	<i>173 €</i>
-------------------------------	------------------	-------------	--------------

## *aoc Pomerol*

<i>Château Nenin</i>		<i>2006</i>	<i>217 €</i>
----------------------	--	-------------	--------------

<i>Clos du Clocher</i>		<i>2006</i>	<i>197 €</i>
------------------------	--	-------------	--------------

<i>Château Gombaude Guillot</i>		<i>2012</i>	<i>127 €</i>
<i>Olivier Tescher</i>		<i>2009</i>	<i>133 €</i>
	<i>Cadet de Gombaude</i>	<i>2015</i>	<i>93 €</i>

## *aoc Côtes de Castillon*

<i>Domaine de l'A</i>		<i>2010</i>	<i>117 €</i>
<i>Christine et Stéphane Derenoncourt</i>		<i>2011</i>	<i>113 €</i>

# *Vins de Bordeaux*

## *aoc Pessac-Léognan*

<i>Château Pape Clément</i>	<i>Grand Cru Classé</i>	<i>2006</i>	<i>283 €</i>
<i>Château Haut-Bergey</i> <i>Paul Garcin</i>	<i>Cuvée Paul</i>	<i>2014</i>	<i>97 €</i>
<i>Château Les Carmes Haut-Brion</i>		<i>2011</i>	<i>297 €</i>

## *aoc Saint-Julien*

<i>Château Lagrange</i>	<i>Grand Cru Classé</i>	<i>2010</i>	<i>203 €</i>
-------------------------	-------------------------	-------------	--------------

## *aoc Pauillac*

<i>Château Grand-Puy-Lacoste</i>	<i>Grand Cru classé</i>	<i>2008</i>	<i>177 €</i>
<i>Château d'Armailhac</i>	<i>Grand Cru classé</i>	<i>2004</i>	<i>167 €</i>
<i>Château Pontet Canet</i>	<i>Grand Cru classé</i>	<i>2008</i> <i>2019</i>	<i>323 €</i> <i>237 €</i>

## *aop Haut Médoc*

<i>Château la Lagune</i>		<i>2011</i>	<i>153 €</i>
<i>Château Sociando-Mallet</i>		<i>2016</i>	<i>123 €</i>

## *aoc Moulis en Médoc*

<i>Château Chasse - Spleen</i>		<i>2017</i>	<i>127 €</i>
--------------------------------	--	-------------	--------------

# *Vins de Bourgogne Rouge*

## *Côte de Beaune*

### *aoc Pommard 1er Cru*

<i>Domaine de Courcel</i>	<i>Grand Clos des Epenots</i>	<i>2010</i>	<i>257 €</i>
<i>Domaine Marquis d'Angerville</i>	<i>Combes dessus</i>	<i>2011</i>	<i>177 €</i>
<i>Domaine Jean-Marc Boillot</i>	<i>Jarollières</i>	<i>2013</i>	<i>183 €</i>
<i>Domaine Françoise André</i>	<i>Les Vaumuriens</i>	<i>2017</i>	<i>127 €</i>

### *aoc Corton les Renardes*

<i>Domaine Françoise André</i>		<i>2018</i>	<i>177 €</i>
		<i>2016</i>	<i>193 €</i>

### *aoc Monthélie-les-Duresses*

<i>Domaine des Comtes Lafon</i>	<i>1er Cru</i>	<i>2011</i>	<i>227 €</i>
		<i>2012</i>	<i>223 €</i>

### *aoc Volnay 1er Cru*

<i>François Mikulski</i>	<i>Santenots du milieu</i>	<i>2012</i>	<i>167 €</i>
<i>Domaine Marquis d'Angerville</i>		<i>2013</i>	<i>153 €</i>
<i>Comte Armand</i>		<i>2011</i>	<i>157 €</i>

### *aoc Bourgogne*

<i>Domaine Arlaud</i>		<i>2019</i>	<i>87 €</i>
-----------------------	--	-------------	-------------

# *Vins de Bourgogne Rouge*

## *Côte de Beaune*

### *aoc Beaune 1er Cru*

<i>Clos des Mouches</i>		<i>2017</i>	<i>177 €</i>
<i>Maison Joseph Drouhin</i>		<i>2019</i>	<i>187 €</i>
	<i>Cras</i>	<i>2017</i>	<i>147 €</i>

### *aoc Beaune*

<i>Maison Emmanuel Giboulot</i>	<i>Lulunne</i>	<i>2016</i>	<i>97 €</i>
---------------------------------	----------------	-------------	-------------

### *aoc Côtes de Beaune*

<i>Maison Joseph Drouhin</i>		<i>2019</i>	<i>97 €</i>
------------------------------	--	-------------	-------------

### *aoc Savigny-les-Beaune*

<i>Domaine Françoise André</i>	<i>1er Cru Les Vergelesses</i>	<i>2017</i>	<i>117 €</i>
--------------------------------	--------------------------------	-------------	--------------

## *Côte de Nuits*

### *aoc Gevrey Chambertin*

<i>Domaine Trapet</i>	<i>Ostrea</i>	<i>2015</i>	<i>153 €</i>
	<i>Capita</i>	<i>2015</i>	<i>223 €</i>

<i>Domaine Arlaud</i>		<i>2019</i>	<i>97 €</i>
-----------------------	--	-------------	-------------

### *aoc Latricière-Chambertin*

<i>Domaine Trapet</i>	<i>Latricière</i>	<i>2015</i>	<i>353 €</i>
-----------------------	-------------------	-------------	--------------

# *Vins de Bourgogne Rouge*

## *Côte de Nuits*

### *aoc Charmes-Chambertin*

*Domaine Pierre Naigeon* *Grand Cru Vieilles Vignes* 2011 173 €

*Domaine Arlaud* *Grand Cru* 2014 333 €  
2016 393 €

### *aoc Chambolle Musigny*

*Domaine Arlaud* *1er Cru Les Sentiers* 2016 203 €

### *aoc Nuits Saint Georges 1er Cru*

*Domaine Chantal Lescure* *Les Vallerots* 2011 173 €

*Domaine Rion* *Clos Saint Marc* 2008 157 €  
*Michèle et Patrice Rion* 2013 173 €

### *aoc Bonnes-Mares*

*Domaine Pierre Naigeon* *Grand Cru Cuvée Prestige* 2012 257 €

### *aoc Morey Saint Denis*

*Domaine Arlaud* *Les Blanchards* 2017 127 €

### *aoc Marsannay*

*Domaine Pataille* *Clos du Roy* 2017 133 €  
*Sylvain Pataille*

### *aoc Epineuil*

*Domaine Dominique Gruhier* *L'âme des Dannots* 2016 97 €  
2019 103 €

## *Vins de la Vallée du Rhône*

### *aoc Côte Rôtie*

<i>Domaine Paul Jaboulet</i>	<i>Les Jumelles</i>	<i>2015</i>	<i>167 €</i>
<i>François Villard</i>	<i>Le Gallet Blanc</i>	<i>2016</i>	<i>117 €</i>
	<i>La Brocarde</i>	<i>2013</i>	<i>167 €</i>
		<i>2016</i>	<i>157 €</i>
<i>Domaine Jamet</i> <i>Famille Jamet</i>	<i>Fructus Voluptas</i>	<i>2018</i>	<i>177 €</i>
<i>Yves Cuilleron</i>	<i>Bassenon</i>	<i>2018</i>	<i>133 €</i>

### *aoc Saint-Joseph*

<i>Domaine Paul Jaboulet</i>	<i>La Croix des Vignes</i>	<i>2015</i>	<i>123 €</i>
------------------------------	----------------------------	-------------	--------------

### *aoc Crozes Hermitage*

<i>Domaine Combier</i> <i>Laurent Combier</i>	<i>Clos des Grives</i>	<i>2018</i>	<i>103 €</i>
		<i>2016</i>	<i>117 €</i>
		<i>2014</i>	<i>123 €</i>
		<i>2012</i>	<i>117 €</i>
		<i>2011</i>	<i>127 €</i>
<i>Domaine Graillet</i>		<i>2015</i>	<i>123 €</i>

### *aoc Hermitage*

<i>Maison Tardieu-Laurent</i>		<i>2005</i>	<i>197 €</i>
<i>Domaine Paul Jaboulet</i>	<i>La Maison Bleue</i>	<i>2015</i>	<i>163 €</i>
	<i>La Chapelle</i>	<i>2011</i>	<i>277 €</i>

## *Vins de la Vallée du Rhône*

### *aoc Cornas*

<i>Thierry Allemand</i>	<i>Reynard</i>	<i>2013</i>	<i>217 €</i>
		<i>2015</i>	<i>247 €</i>
<i>Domaine Lionnet</i>	<i>Terres Brûlées</i>	<i>2012</i>	<i>103 €</i>
<i>Domaine Courbis</i>	<i>Champelrose</i>	<i>2010</i>	<i>117 €</i>
		<i>2014</i>	<i>103 €</i>
<i>François Villard</i>	<i>Jouvet</i>	<i>2016</i>	<i>103 €</i>

### *aoc Vacqueyras*

<i>Maison Tardieu-Laurent</i>	<i>Vieilles Vignes</i>	<i>2013</i>	<i>83 €</i>
		<i>2015</i>	<i>107 €</i>
<i>Château des Tours</i>		<i>2012</i>	<i>127 €</i>
<i>Emmanuel Reynaud</i>		<i>2010</i>	<i>137 €</i>
		<i>2007</i>	<i>153 €</i>
<i>Domaine de la Janasse</i>		<i>2018</i>	<i>123 €</i>

### *aoc Rasteau*

<i>Domaine Gourt de Maurtens</i>		<i>2011</i>	<i>143 €</i>
<i>Jérôme Bressy</i>		<i>2017</i>	<i>133 €</i>

### *aoc Côtes du Rhône*

<i>Domaine Gramenon</i>	<i>A Pascal S</i>	<i>2009</i>	<i>127 €</i>
<i>Michelle et Philippe Aubéry Laurent</i>	<i>Ceps Centenaires</i>		
<i>Château Fonsalette</i>		<i>2011</i>	<i>167 €</i>
<i>Emmanuel Reynaud</i>			
<i>Château des Tours</i>		<i>2016</i>	<i>117 €</i>
<i>Emmanuel Reynaud</i>			

## *Vins de la Vallée du Rhône*

### *aoc Chateauneuf du Pape*

<i>Le Clos du Caillou</i>	<i>Les Safres</i>	<i>2012</i>	<i>117 €</i>
<i>Domaine Pouizin-Vacheron</i>	<i>Les Quartz</i>	<i>2009</i>	<i>147 €</i>
<i>Maison Tardieu-Laurent</i>		<i>2015</i>	<i>113 €</i>
	<i>Vieilles Vignes</i>	<i>2010</i>	<i>167 €</i>
<i>Clos des Papes</i>		<i>2013</i>	<i>193 €</i>
<i>Château de Beaucastel</i>		<i>2014</i>	<i>147 €</i>
<i>Famille Perrin</i>			
<i>Château Rayas</i>		<i>2008</i>	<i>397 €</i>
<i>Emmanuel Reynaud</i>		<i>2010</i>	<i>403 €</i>
<i>Château Pignan</i>		<i>2007</i>	<i>337 €</i>
<i>Emmanuel Reynaud</i>		<i>2009</i>	<i>307 €</i>
		<i>2010</i>	<i>313 €</i>
<i>Domaine Georges-Lombrières</i>	<i>Cuvée Marie</i>	<i>2015</i>	<i>143 €</i>
<i>Domaine de la Janasse</i>		<i>2018</i>	<i>123 €</i>

# Vins du Languedoc

## Vin de Pays des Côtes Catalanes

<i>Domaine Gauby</i>	<i>Vieilles Vignes</i>	<i>2015</i>	<i>107 €</i>
	<i>Calcinaire</i>	<i>2016</i>	<i>77 €</i>
		<i>2015</i>	<i>77 €</i>

## aoc Côtes du Roussillon

<i>Domaine Gauby</i>	<i>Vieilles Vignes</i>	<i>2013</i>	<i>103 €</i>	
		<i>2012</i>	<i>113 €</i>	
		<i>2008</i>	<i>117 €</i>	
		<i>2009</i>	<i>117 €</i>	
<i>Clos des Fées</i> <i>Hervé Bizeul</i>		<i>2013</i>	<i>147 €</i>	
		<i>2010</i>	<i>153 €</i>	
		<i>la Muntada</i>	<i>2009</i>	<i>247 €</i>
		<i>2010</i>	<i>227 €</i>	
		<i>2013</i>	<i>193 €</i>	

## aoc Collioure

<i>Domaine de la Rectorie</i> <i>Thierry et Jean-Emmanuel Parcé</i>	<i>Côté Montagne</i>	<i>2014</i>	<i>93 €</i>
------------------------------------------------------------------------	----------------------	-------------	-------------

## Vin de Pays d'Oc

<i>Domaine La Marèle</i> <i>Frédéric Porro</i>		<i>2008</i>	<i>123 €</i>
---------------------------------------------------	--	-------------	--------------

## Vin de France - Minervois

<i>Château Massamier La Mignarde</i>	<i>Dieus Ba Vol</i>	<i>2021</i>	<i>77 €</i>
	<i>Domus Maximus</i>	<i>2020</i>	<i>117 €</i>

# Vins du Languedoc

## *aoc Faugères*

<i>Domaine Léon Barral</i>	<i>Valinière</i>	<i>2011</i>	<i>117 €</i>
----------------------------	------------------	-------------	--------------

## *aoc Saint Chinian*

<i>Canet-Valette</i>	<i>Une et Mille Nuit</i>	<i>2012</i>	<i>97 €</i>
----------------------	--------------------------	-------------	-------------

	<i>Jadis</i>	<i>2011</i>	<i>97 €</i>
--	--------------	-------------	-------------

## *aoc Languedoc - Pic Saint Loup*

<i>Clos Marie</i>	<i>Cuvée Simon</i>	<i>2011</i>	<i>133 €</i>
<i>Christophe Peyrus</i>		<i>2012</i>	<i>127 €</i>

## *aoc Côteaux du Languedoc*

<i>Peyre Rose</i>	<i>Syrah Léone</i>	<i>2004</i>	<i>247 €</i>
<i>Marlène Soria</i>		<i>2008</i>	<i>203 €</i>
		<i>2007</i>	<i>207 €</i>

<i>Domaine Alain Chabanon</i>	<i>l'Esprit de Font Caude</i>	<i>2012</i>	<i>103 €</i>
-------------------------------	-------------------------------	-------------	--------------

## *aoc Languedoc- Terrasses du Larzac*

<i>Domaine du Pas de l'Escalette</i>	<i>Le Grand Pas</i>	<i>2011</i>	<i>117 €</i>
<i>Julien Zernott et Delphine Rousseau</i>		<i>2013</i>	<i>107 €</i>
	<i>Les Clapas</i>	<i>2011</i>	<i>87 €</i>

## *Vins de Pays des Bouches du Rhône*

<i>Domaine de Trévallon</i>		<i>2011</i>	<i>137 €</i>
		<i>2012</i>	<i>133 €</i>
		<i>2015</i>	<i>113 €</i>

<i>Domaine Henri Milan</i>	<i>Le Jardin</i>	<i>2012</i>	<i>107 €</i>
----------------------------	------------------	-------------	--------------

### *aoc Côteaux d'Aix en Provence*

<i>Château Virant</i> <i>Famille Cheylan</i>	<i>Prestige</i>	<i>2016</i>	<i>87 €</i>
-------------------------------------------------	-----------------	-------------	-------------

## *Vins de Corse*

<i>J.C. Abbattucci</i>	<i>Ministre Impérial</i>	<i>2015</i>	<i>133 €</i>
	<i>Faustine</i>	<i>2011</i>	<i>97 €</i>
	<i>Monte Bianco</i>	<i>2015</i>	<i>127 €</i>

### *aoc Corse Figari*

<i>Clos Canarelli</i>	<i>Amphora</i>	<i>2017</i>	<i>137 €</i>
-----------------------	----------------	-------------	--------------

## *Vins d'Alsace*

<i>Domaine Marcel Deiss</i> <i>Jean-Michel Deiss</i>	<i>Burlenberg</i>	<i>2009</i>	<i>157 €</i>
---------------------------------------------------------	-------------------	-------------	--------------

## *Vins de Loire*

### *aoc Sancerre*

*Domaine Vacheron*

*Jean-Dominique et Jean-Laurent Vacheron*

*Belle Dame 2014 117 €*

### *aoc Saumur Champigny*

*Domaine des Roches Neuves*

*Thierry Germain*

*Les Mémoires 2012 117 €*

*Franc de Pied 2014 103 €*

*2011 107 €*

*Clos Rougeard*

*Les Poyeux 2012 337 €*

## *Vins du Beaujolais*

### *aoc Mâcon*

*Clos des Vignes du Maynes*

*Cuvée 910 2020 97 €*

### *aoc Morgon*

*Jean Foillard*

*Côte de Py 2015 97 €*

*M et C Lapierre*

*Morgon 2015 97 €*

### *aoc Moulin-à-vent*

*Moulin-à-vent*

*Yvon Métras*

*2019 143 €*

## *Vins de Savoie*

### *Vin de Pays d'Allobrogie*

*Domaine Prieuré Saint Christophe*

*Michel Grisard*

*Mondeuse tradition 2009 173 €*

# Vins d'Ailleurs

## Italie

### Barbaresco

<i>Musso</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>2010</i>	<i>87 €</i>
	<i>Pora</i>	<i>2009</i>	<i>107 €</i>
	<i>Barbera d'Alba</i>	<i>2014</i>	<i>77 €</i>
	<i>Brico Rio Sordo</i>	<i>2010</i>	<i>93 €</i>

### Amarone della Valpolicella

<i>Guerrieri Rizzardi</i>	<i>Villa Rizzardi</i>	<i>2010</i>	<i>127 €</i>
		<i>2011</i>	<i>113 €</i>
	<i>3 Cru</i>	<i>2014</i>	<i>93 €</i>
<i>Campo Inferi</i>	<i>Riserva</i>	<i>2009</i>	<i>143 €</i>

## Grèce

### Mont Athos

<i>Mylopotamos</i>	<i>Epifanis</i>	<i>2012</i>	<i>127 €</i>
--------------------	-----------------	-------------	--------------

## Suisse

### AOC Valais

<i>Astrance</i>		<i>2013</i>	<i>117 €</i>
<i>Maurice Zufferey et Jacques Perrin</i>			

# Vins d'Ailleurs

## Espagne

### Empordà-Cadaquès

Vinya Yvo

<i>Pirata Especial</i>		73 €
<i>S'Alqueria</i>	2006	113 €

### Rioja

*El Cabezota*  
Olivier Rivière

<i>Ganko</i>	2010	117 €
<i>Losares</i>	2013	203 €

### Arlanza

*Vinas del Cadastro*  
Olivier Rivière

	2010	127 €
--	------	-------

## *Vins au verre et Alcools*

### *Champagne*

*Coupe de champagne Agrapart en biodynamie* 7 Crus 33 €

*Coupe de Crémant de Bourgogne* 23 €

*Verre de vin (blanc ou rouge), apéritif* 23 €

*AOC Loupiac Clos Champon-Ségur*

	<i>1975</i>	<i>47 €</i>
<i>Année du siècle</i>	<i>1947</i>	<i>87 €</i>
	<i>1934</i>	<i>87 €</i>

*Vin Jaune Château Chalon* 1995 33 €

### *Bas-Armagnac*

*Darroze* Grands assemblages 60 ans 63 €

*Domaine Séailles*

	<i>2003</i>	<i>37 €</i>
	<i>1988</i>	<i>53 €</i>
	<i>1976</i>	<i>57 €</i>

*Rhum Clément*  
*Très vieux rhum agricole* 10 ans 27 €

*Rhum JM* 2001 33 €

*Poire Williams Henri Gros*

	<i>Eau de vie 48°</i>	<i>33 €</i>
	<i>Liqueur 35 °</i>	<i>27 €</i>

*Vieille Prune Louis Roque* 42° 33 €

*Whiskies Classic Malt* 33 €

# *Eau de source*

## *La Source aux Loups*

*Découverte par les Romains, la Source aux Loups alimentait le village de Lascabanes en eau potable*

*Elle se niche au cœur d'un bois de buis centenaires qui dépassent 10 mètres de hauteur.*

*Son bassin versant, intégralement situé sur le Domaine de Saint-Géry, est constitué de chêneraies, de truffières et de céréales en biodynamie qui lui offrent un écrin naturel de protection.*

*Dans une démarche éco citoyenne pour le respect de l'environnement, nous avons capté l'eau de la source aux Loups située à 800 m de la maison.*

*Pour cela, nous avons ouvert une tranchée sur près d'un kilomètre et raccordé l'eau avec un tuyau de qualité alimentaire.*

*L'eau est ensuite stockée dans une cuve de 5000 litres puis subit un premier traitement aux UV pour supprimer les éventuelles bactéries.*

*L'eau en bouteille, quant à elle bénéficie en plus d'un procédé UV supplémentaire qui décontamine les sources éventuelles de pollution bactérienne extérieures.*

*Celle-ci passe ensuite par un filtre au charbon actif Carbon Block pour vous proposer une eau naturelle «pure» plate ou pétillante gazéifiée à l'embouteillage.*

*Coût total de cet investissement : 24 000 €*

*Cette démarche et ces investissements permettent d'éviter de nombreux transports par camion pour l'approvisionnement en eaux minérales du Domaine.*

***Eau de source du Domaine : plate ou gazeuse 75 cl***

***4 €***

## *Boissons*

*Café, Thé, avec Gourmandises*

7 €

## *Bières*

*Bière du Quercy Ratz Bio*

*Blonde 33 cl*

11 €

## *Infusions*

*Selon la saison et la cueillette sur le domaine*

*Romarin* Herbe des Troubadours

11 €

*Sauge* Herbe sacrée des Romains

*Mélisse* Piment des Abeilles / Lavande fine

*Menthe Poivrée*

*Camomille sauvage de nos truffières*

*Origan sauvage* Herbe de Notre Dame

*Thym frais / Mauve sauvage*

*Souci du jardin( Calendula )*

"l'antiseptique homéopathique "

*Verveine* Herbe de Vénus ...

# Bar de courtoisie

Pour votre confort une sélection de boissons est à votre disposition  
"en libre service".

Merci de noter vos consommations sur cette fiche et de me la remettre avant votre départ  
au moment de la facturation.

Pascale

Date .....

Nom .....

Chambre .....

## Vin de Pays du Lot Rosé

*Pech d'Auzonne* 47 €

*Jean Pierre Caumont*

*Clos Triguedina* *The New Pink Wine* 2019 63 €

*Jean-Luc Baldès*

## Vin de France blanc

*Clos Troteligotte* *Sauvignon blanc* 2020 63 €

*Emmanuel Rybinski*

## Cahors rouge

*Le Pech d'Auzonne* 2015 57 €

*Jean-Pierre Caumont*

## Jus de fruit

*Jus de pomme Jean Luc Carrière* 1 L 10 €

## Bière

*Ratz du Quercy* *bio* *Blonde* 33 cl 8 €