

***Les fêtes arrivent, il est toujours difficile de choisir un vin en fonction de son menu, nous souhaitons vous apporter notre aide en vous proposant différents vins en fonction de plats typiques que nous retrouvons sur nos tables à cette période-là.***

***Toutefois, l'expérience a permis de déterminer certaines règles donc la connaissance permet d'éviter certains impairs. Découvrez les conseils de notre sommelier pour vos accords mets et vins par catégorie de plat : apéritifs, produits de la mer, viandes et volailles, fromages, desserts.***

*L'apéritif est le moment idéal, bien plus approprié que le dessert. En fin de repas, le palais est saturé et accepte moins bien la fraîcheur d'une flûte de Champagne qui sera au contraire parfaite en ouverture pour accompagner l'apéritif et les amuses bouches festives.*

**Champagne Brut « Drappier » Carte Or:**

**28,50 TTC**

Un Champagne qui provient exclusivement du cépage Pinot Noir, aux arômes fruités, il caractérise l'authenticité et le savoir faire.

\*\*\*\*\*

**Champagne Brut « Classic » Deutz**

**32,40TTC**

Fondée en 1838, la Maison Deutz naît de la rencontre de William Deutz et Pierre-Hubert Geldermann, négociants en vins venus de d'Aix-la-Chapelle.

Aujourd'hui, sous l'impulsion de Fabrice Rosset, la maison Deutz recherche l'élégance et la rigueur du Champagne.

La plus « Classique » des cuvées Deutz est issu des trois cépages Champenois. Elle évoque de doux arômes de fleurs d'acacia, de confiserie, de pomme reinette et de pain brioché.

\*\*\*\*\*

## **VINS BLANCS**

**Cote de Gascogne Domaine de JOY 2012 :**

**8,90TTC**

A l'origine, c'est l'histoire d'une famille tombée amoureuse du Pays Armagnac, dans le Gers. Aujourd'hui le domaine engage une démarche qualitative pour produire ces vins tout en finesse

*Cépage : Gros Manseng  
Ce vin accompagnera les foies gras*

\*\*\*\*\*

**Pouilly Fuissé Nicolas MAILLET 2011 :**

**14,85 TTC**

Le domaine appartient à la famille Maillet depuis quatre générations. Le vin était alors élaboré dans les caves de la propriété familiale. En 1928 la production du domaine fut apportée à la cave coopérative du village jusqu' en 1999 date à laquelle la production fut de nouveau transformée à la propriété familiale.

Le nez est fin avec des arômes d'agrumes. En bouche, le vin est puissant avec beaucoup de finesse et une longueur en bouche impressionnante. Un grand vin du Mâconnais.

*Cépage : Chardonnay, Pour accompagner poissons et volaille*

\*\*\*\*\*

**Beaujolais Blanc Fut 2011 Jean Paul Brun:**

**13,85 TTC**

*Domaine des Terres Dorées « Jean-Paul Brun » Le Domaine des Terres Dorées s'est donné une nouvelle mission afin de satisfaire la demande des amateurs qui recherchent des "Beaujolais vrais".*

*De bonnes parcelles de Chardonnay ont été sélectionnées sur les communes environnantes et sont vinifiées au domaine. Ce vin accompagnera vos poissons et crustacés*

**VINS ROUGES**

**Côte de Brouilly « Zaccharie » Château Thivin 2011**

**17,40TTC**

En plein cœur du Beaujolais, Thivin, c'est une atmosphère particulière, celle d'un petit château de taille humaine, avec ses toits de tuiles écaillées vernissées, niché au flanc de la colline de Brouilly et entouré de vignes.

Très belle couleur rouge profond, parfum de fruits très mûrs (cassis, mûres), bouche ronde et chaude avec beaucoup d'épices. Ce vin est actuellement encore un peu jeune bien que déjà très plaisant, et offre un potentiel de garde de 10 ans.

C'est un excellent vin pour accompagner une belle viande de bœuf

*Cépage : Gamay*

\*\*\*\*\*

**Santenay « Vieilles Vignes » Domaine Girardin 2011**

**19,95TTC**

« Nous passons beaucoup de temps dans nos vignes afin d'obtenir des raisins sains et à maturité. Il faut composer avec la nature, la respecter et savoir l'écouter »

C'est un vin souple, flatteur avec des arômes de fruits rouges, à boire dans les 5 ans.

*Cépage : Pinot Noir, Pour accompagner volaille et fromages*

\*\*\*\*\*

**Châteauneuf du Pape Domaine Bois de Boursan 2010**

**25,00TTC**

Le vin rouge tradition est un assemblage de soixante cinq pour cent de grenache, quinze pour cent de syrah, quinze pour cent de mourvèdre et cinq pour cent d'autres cépages.

C'est un vin puissant, charpenté, qui peut se boire les premières années mais qui a un très bon potentiel de garde. C'est un vin traditionnel avec le goût du Châteauneuf du Pape à l'ancienne.

Il peut accompagner tous types de viande rouge

\*\*\*\*\*

**Coteaux d'Aix en Provence Domaine Les Béates « Terra d'Or » 2001 :**

**19,80TTC**

En Provence, le Domaine Les Béates s'étend sur les terres ensoleillées de l'arrière pays aixois. Les vignes puisent pleinement leurs goûts du terroir sur ces sols gorgés de soleil fort et généreux.

Arôme de fruits noirs macérés à l'eau de vie, dominante de cassis avec de jolies notes boisées. Bouche fondue et soyeuse. Très belle structure sur la minéralité. Des tanins fins et élégants, une grande longueur en bouche avec en finale des notes de réglisse.

Vin à grand potentiel de garde (12 à 20 ans). A consommer chambré et à carafer dans sa jeunesse.

*Cépages : 40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon et 30% Grenache Noir.*

*A accompagner d'agneau et de fromage de caractère*

**Côte du Rhône Domaine Chaume Arnaud 2011 :**

**8,90TTC**

Le vignoble s'étend autour de Vinsobres, sur sept kilomètres en coteaux, dans le département de la Drôme. Le climat est méditerranéen, protégé du mistral et les influences alpines par les reliefs proches.

Le nez est puissant, sur le pain d'épices, puis les fruits noirs (mûre, pruneau) et quelques touches fumées.

En bouche, beaucoup de fruit et une belle matière.

*Cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre*

\*\*\*\*\*

**VINS de DESSERT & FIN DE REPAS**

**VDN Rivesaltes Château Montana « Sweet »**

**13,60TTC**

Entre vin et vin doux, vous serez surpris par ce grenat gourmand, dans lequel on croque fruits rouges et noirs. La robe est d'un beau rouge soutenu. Des arômes de fruits rouges dominent le nez, avec beaucoup de fraîcheur. La bouche dévoile de belles notes de mure, de cerise, d'épices, accompagnées de tanins très souples.

A servir frais ou à température, Il se déguste parfaitement bien avec un dessert au chocolat noir !

\*\*\*\*\*

**Labeur d'Octobre (Vendange tardive) Jean Paul Brun**

**29,80TTC**

Fruit de l'automne, ce vin liquoreux est né fin Octobre d'une **vendange botrytisée**. Il fermente doucement en fût jusqu'à la fin de l'été, pour donner une exceptionnelle harmonie entre le Chardonnay et les beaux terroirs calcaires du cru. **La quintessence du fruit**, une belle fraîcheur. **Un** vin rare à réserver pour les fins de repas gourmandes. (120 grammes de sucres)

Idéal sur une tarte tatin et dessert à base de fruits

\*\*\*\*\*

Le Domaine **Quinta Do Infantado** produit de véritables Portos de producteur, sur 46 hectares de vignes classés A au sein de la D.O.C Porto, qui bénéficient des meilleurs soins. Au **Quinta Do Infantado**, les vinifications se font dans la plus pure tradition (avec foulage aux pieds) dans des chais modernes, et permettent d'obtenir des portos moins sucrés.

De véritables Vins DOC Porto de Terroir.

**Porto LBV Vintage 2007 Quinta Do Infantado**

**33,60TTC**

Le Domaine **Quinta Do Infantado** produit de véritables Portos de producteur, sur 46 hectares de vignes classés A au sein de la D.O.C Porto, qui bénéficient des meilleurs soins. Au **Quinta Do Infantado**, les vinifications se font dans la plus pure tradition (avec foulage aux pieds) dans des chais modernes, et permettent d'obtenir des portos moins sucrés. De véritables Vins DOC Porto de Terroir. Ce **Vintage**, fleuron des portos, est encore bien jeune et offre des saveurs de fruits rouges, (cerises, framboises) ainsi que beaucoup de tanins. Vin de garde par excellence (jusqu'à 100 ans), son pedigree lui permettra d'évoluer au mieux, **offrant toujours plus de plaisir à chaque stade de son vieillissement...**

**Porto Tawny 10 ans Quinta Do Infantado**

**35,60TTC**

Viellit sous bois de chêne, ce **Tawny** offre des saveurs d'une grande élégance, et à 10 ans d'élevage, reflète le parfait mariage entre fruits de jeunesse et maturité... Des notes de caramel, de fruits secs, d'épices... A déguster sur des fromages ou en digestif.

**Un porto ayant de la classe \*\*\*\*\***

**Liqueur de Prunelle Distillerie Laurent Cazottes (18%)**

**37,80TTC**

« Nous effectuons la douloureuse cueillette et terminons le passerillage sur claie. Les baies sont éclatées manuellement une à une puis la macération sucrée s'exécute six mois durant. La rondeur, la couleur et le fruité s'associent et la magie opère... Alors vient le temps du pressurage et de la distillation soignée. L'eau de vie extraite de ce jeune marc de prunelles réincorporée à notre liqueur lui apporte vitalité et longueur. »

Idéal pour finir la soirée au coin du feu !!!

**Eau de Vie de Mauzac Rose Distillerie Laurent Cazottes (45%)**

**49,50TTC**

« Ebourgeonnages au printemps, vendanges en vert en été, raisins passerillés, cette eau de vie raisin mérite convoitise et application. Triage, éraflage manuels des raisins, pressurage léger et fermentation naturelle incomplète, laissent les sucres résiduels se distiller et se distinguer goutte après goutte. »

De la personnalité, de la souplesse, C'est l'été indien en bouteille !

## ***Bon de Commande***

Mr ou Mme : .....

Téléphone : .....

Mail : .....

- Livraison à Saint-Pierre   
  Livraison à Villefranche   
  Retrait Au Clos des Varennes  
*Cochez la case correspondante*

	<b>Crus</b>	<b>Années</b>	<b>PU</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix total</b>
<b>Champagnes et Vins Blancs</b>	<i>Champagne Drapier « carte d'Or »</i>		<b>28,50 €</b>		
	<i>Champagne Brut</i>		<b>32,40 €</b>		
	<i>Côtes de Gascogne Domaine de Joy</i>	<b>2012</b>	<b>8,90 €</b>		
	<i>Puilly Fuissé Nicolas Maillet</i>	<b>2011</b>	<b>14,85 €</b>		
	<i>Beaujolais Blanc Fut Jean Paul Brun</i>	<b>2011</b>	<b>13,85 €</b>		
<b>Vins Rouges</b>	<i>Côtes de Brouilly « Zaccharie » Château Thivin</i>	<b>2011</b>	<b>19,95 €</b>		
	<i>Châteauneuf du Pape Domaine Bois de Boursan</i>	<b>2010</b>	<b>25,00 €</b>		
	<i>Coteaux d'Aix Domaine les Béates « Terra d'Or »</i>	<b>2001</b>	<b>19,80 €</b>		
	<i>Côtes du Rhône Domaine Chaume Arnaud</i>	<b>2011</b>	<b>8,90 €</b>		
<b>Vins de desserts &amp; digestifs</b>	<i>Porto LBV Vintage</i>	<b>2007</b>	<b>33,60 €</b>		
	<i>Porto Tawny 10 ans</i>		<b>35,60 €</b>		
	<i>Liqueur de Prunelle Distillerie L Cazottes</i>		<b>37,80 €</b>		
	<i>Eau de Vie de Mauzac Rose Distillerie L Cazottes</i>		<b>49,50 €</b>		
	<i>Labeur d'Octobre Jean Paul Brun</i>		<b>29,80 €</b>		
	<b>Totaux</b>				

**Commandes à passer avant le 10 décembre au plus tard**  
**Pour livraison avant le 20 décembre**

↵ Commande à transmettre à : **Eric Delorme - Clos des Varennes**  
 Chèque du montant correspondant et libellé à l'ordre du  
 « **Clos des Varennes** » débité au moment de la livraison.