

CAVE DU COMPTOIR DE L'IROISE A EMPORTER

Pour offrir en cadeau, pour vos fêtes de fin d'année ou un moment important ou tout simplement pour faire plaisir car c'est important en ce moment, nous vous proposons des vins de petits propriétaires ou des vins d'exception qui s'inviteront à votre table ou celle de vos amis.

Nous avons fait une sélection de vin de notre cave, remisé pour vous faire plaisir et nous aider à passer ce passage difficile pour notre profession de restaurateur. Dans l'attente de vous revoir prochainement et le plus rapidement possible à notre table.

CHAMPAGNE

Domaine Barbier Louvet

AOC Champagne Héritage de Serge Brut Premier Cru (100% Pinot Noir) **25,00€**

(Un nez évoquant la pomme mûre, la pêche jaune, abricot, fruit sec. Généreux et gourmand en bouche, parfumé avec une bonne longueur typique du pinot noir. En apéritif ou pour accompagner votre volaille ou rôti de veau)

AOC Champagne Blanc de blancs Premier Cru (100% Chardonnay) **30,00€**

(Une bulle très fine, un nez frais avec de belles notes d'agrumes et fleurs blanches, aura une belle attaque tonique en bouche avec des sensations acidulées, agrumes et petit côté minéral. Une belle longueur de bouche. En apéritif mais il est formidable sur des huîtres et poissons fumés)

AOC Champagne Cuvée d'Ensemble Prestige Premier Cru (Pinot Noir et Chardonnay) **42,00€**

(Son nez est dominant sur les fruits blancs pomme poire. Il est généreux, tonique en bouche avec une pointe fruits blancs acidulés. Il sera apprécié en apéritif, cocktail dinatoire, foie gras)

ALSACE

Domaine Wunsch & Mann

AOC Sylvaner réserve 2016 « Cuvée Particulière » **18,00€**

(Une belle puissance aromatique et légèrement florale, un vin frais, léger et subtil, idéal pour accompagner vos fruits de mer, poissons et fromages de chèvre)

AOC Riesling « Cuvée du Rois Clovis » 2014 **19,00€**

(Vin sec, racé, viril et fruité qui offre une grande finesse. Idéale pour accompagner vos poissons ou crustacés en sauce, Choucroute, fruits de mer, fromages type Comté)

AOC Gewurztraminer « Cuvée St Rémy » 2013 **22,00€**

(Cépage typique d'Alsace corsé, charpenté. Notes florales et fruits exotiques. Un vin rond et souple en bouche pour votre apéritif, foie gras ou pour accompagner un homard à la crème. Un accord idéal sur le Munster ou Roquefort)

AOC Pinot Gris vendange Tardive 2011 **56,00€**

(Une jolie couleur dorée, un nez riche et expressif sur des arômes de sur-maturation et de confit, une bonne matière gourmande en bouche avec une faible acidité. Le final se fait sur des arômes de fruits confits. Idéal en apéritif ou pour accompagner votre foie gras, voire même sur une Tajin)

BOURGOGNE

Domaine du Colombier, Guy Mothe et fils

AOC Petit Chablis 2019	14,00€
(Vin à la robe limpide, très fruité, sec et léger, d'une grande fraîcheur. En apéritif ou pour accompagner vos fruits de mer)	
AOC Chablis 2017	17,00€
(Minéral et fruité, il accompagnera les produits de la mer cuisinés, les charcuteries et les escargots)	
AOC Chablis Premier Cru Vaucoupin 2015	24,00€
(Fin et délicat, avec des arômes de fleurs blanches et de pêche, sublimerà vos poissons)	
AOC Chablis Premier Cru Fourchaume 2015	25,00€
(Riche en arômes d'agrumes avec un soupçon de pierre à feu et une bonne longueur en bouche. Excellent avec les noix de Saint Jacques, poisson en sauce et viande blanche)	
AOC Chablis Grand Cru Bougros 2014	44,00€
2012	48,00€
(Associe puissance et élégance, il s'épanouit avec le temps, raison de sa complexité de matière. Arômes de miel, noisette et épices. Sans doute ravivera vos papilles en accompagnant votre volaille)	

Domaine Piguet Chouet

AOC Savigny-lès-Beaune blanc Les Planchots de la Champagne 2014	36,00€
(Une attaque vive et franche avec un bouquet riche et onctueux assurera une finale aimable et reposante. C'est un vin très gourmand, idéal avec des plats à base d'œuf comme les œufs brouillés aux truffes mais aussi avec vos poissons en sauce)	
AOC Savigny-lès-Beaune rouge Les Planchots 2017	30,00€
(Un bouquet puissant qui marie fruits rouges et noirs pour accompagner vos viandes en sauce)	
AOC Auxey-Duresses blanc Les Boutonniers « Cuvée Charly » 2016	34,00€
(Très limpide, or vert, il exprime des arômes de pommes de reinettes et d'amandes fraîches. Accompagne viandes blanches et poissons)	
AOC Auxey-Duresses rouge 1 ^{er} Cru Le Val « Cuvée Stéphane » 2016	38,00€
(Un 1 ^{er} Cru qui libère un bouquet très fin, surtout fruité avec une nuance animale. C'est un vin très charpenté, doté de bons tanins qui sera idéal sur une viande rouge ou gibier)	
AOC Meursault Le Pré de Manche Cuvée Anne Marye 2013	44,00€
(Ce grand vin blanc d'appellation au bouquet très capiteux aux arômes d'amande et de vanille sublimerà vos poissons, crustacés, Saint Jacques et un magnifique plateau de fromages)	
AOC Saint-Romain « En Poillange » de Stéphane Piguet 2014	39,00€
(Vin explosif sur des notes acidulées. Arômes d'agrumes et minéral. Un bouquet typé fleurs blanches, fruits jaunes et léger miel. Vin riche et pur. A consommer en apéritif, avec des fruits de mer ou poissons ainsi que viande blanche)	

Domaine Coche-Dury

Nous possédons plusieurs Meursault, Pommard et Volnay de différents millésimes et cru pour les Meursault. Nous communiquerons les prix par téléphone

Domaine Louis Chavy

AOC Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières 2010 **70,00€**

(Des arômes de beurre, de croissant chaud et silex ainsi que miel avec un super bouquet de raisin mûr, pâte d'amande, noisette. Se marie à la perfection avec le foie gras terrine ou poêlé, mais encore homard, veau et champignons. La mariage fromages et Puligny - Montrachet est fabuleux)

Domaine Blain-Gagnard

AOC Chassagne-Montrachet blanc 2014 **47,00€**

(Note boisée, beurrée et légèrement silex, c'est la perfection du Chardonnay qui reste sans nul doute un de mes breuvages préférés. Accompagnera à merveilles Homard, Langouste et vos poissons nobles en sauce)

AOC Chassagne-Montrachet rouge 2014 **37,00€**

(Même si ce n'est pas un grand millésime, ce pinot noir reste tout de même un grand vin d'exception à partager autour d'une table avec votre viande rouge ou en sauce)

Domaine Michel Delorme

AOC Santenay blanc 2014 **26,00€**

(Vin sec et fruité qui se caractérise par la richesse de son bouquet, frais et souple en bouche. S'associe aux fruits de mer, poisson, viande blanche et fromage)

AOC Santenay rouge 2014 **21,00€**

(Une attaque intense et profonde mais qui reste souple et charpenté avec des tanins fermes et discrets. Il transmet un joli retour de fruits rouges qui s'alliera à de belles pièces de viandes braisées ou sur des plats exotiques)

Domaine Berthenet

AOC Montagny Tête de cuvée 2015 **18,00€**

(Voici un vin de convivialité au nez explosif de fleurs blanches, aux arômes de miel et de pain d'épices à consommer en apéritif mais également avec des Saint Jacques, poissons et viande blanche)

AOC Givry 1^{er} Cru 2014 **27,00€**

(Cette jolie robe brillante offre un bouquet de violette, fraise, mûre, cassis avec des notes réglissées. Ce vin est à son apogée lorsqu'il se déguste avec des viandes rouges ou du gibier)

Domaine Bourdon

AOC Mâcon Village 2017 **14,00€**

(Nez élégant d'arômes de fleurs blanches et de miel et sa bouche ample, ronde et soyeuse révèle des notes de beurre frais et citron confit avec une légère touche de minéralité. Idéale avec un plateau de fromage ou un joli poisson simplement cuisiné)

AOC Saint-Véran 2017 **19,00€**

(Voici, un joli chardonnay gracieux, intense et complexe. On y retrouve toujours ce petit coté beurre frais avec une très légère touche agrume. Un vin idéal pour accompagner un plat d'œuf et plat exotique)

VALLEE DU RHONE

Domaine du Château de Lupé, Bernard Garayt

IGP Marsanne (cépage blanc) 2015

14,00€

(Ce vin de pays ravivera vos papilles par sa générosité et sa puissance sans trop d'acidité avec des arômes floraux et de noisette. Alliance parfaite sur des fromages comme la Fourme ou crustacé en sauce ainsi que le poisson)

AOC Condrieu « Janrôde » 2017

49,00€

(Ce Viognier est un blanc au corps gras, riche en alcool, avec un parfum puissant et un goût rond en bouche. Il évoque des arômes d'abricot, de miel, de poire et quelques notes florales. Vos recettes marines s'agrémenteront parfaitement avec ce vin)

IGP Syrah de Noé 2017

16,00€

(Fermé les yeux à la dégustation et vous aurez l'impression de déguster un Saint Joseph. Ce vin a beaucoup de fruits avec un côté épicé. Votre pièce de bœuf n'a plus qu'à bien se tenir mais aussi avec une tarte au chocolat ou un moelleux au chocolat de grand cru)

Domaine de Montine

AOP Viognier 2018

14,00€

(Toute l'élégance et le charme de ce vin se font dans son équilibre entre le fruit et l'alcool parfaitement dosé. Il se suffit à lui-même en apéritif mais aussi avec vos Saint Jacques ou la truffe)

AOP Vin Sobre (rouge) 2015

15,00€

(Cette appellation moins connue dans la région n'en fait pas moins un très bon. Ce vin à 80% de cépage Grenache rouge et 20% Syrah sera parfait pour accompagner votre gigot d'agneau ou votre canard et gibiers ou encore une tajine)

AOP Grignan Les Adhémar « Séduction » (rouge) 2015

16,00€

(un penchant pour la syrah dans ce vin qui libère quelques notes animales, relayées à l'aération par un bon fruité (myrtille et cassis), et qui se montre intense et fin en bouche. A servir avec des viandes puissantes tel que du gibier ou gigot d'agneau)

AOP Côtes-du-Rhône Village « Caprices » 2017

12,00€

(L'appellation phare de la vallée du Rhône, ce vin est tout en puissance et dans le fruit rouge bien mûr. Idéal sur votre pièce de bœuf grillée avec un gratin dauphinois ou encore des gibiers à plume)

BASSIN MEDITERRANEEN

Domaine de La Bouverie, Jean Laponche

AOC Côtes de Provence blanc 2017 15,00€

(Avec son empreinte boisée, ce vin a du caractère et une bonne longueur de bouche. On y retrouve des notes de grillé, coco et des nuances de fruits jaunes. Une valeur sûre pour vos volailles)

AOC Côtes de Provence rouge 2016 14,00€

(Avec ses arômes de fruits rouges et noirs et une pointe de zan, la bouche se montrera suave, fraîche et épicée, épaulée par des tanins fins et par un boisé ajusté. Un idéal mariage avec vos viandes ibériques ou de la charcuterie italienne ou espagnole)

AOC Côtes de Provence rosé 2018 13,00€

(Avec sa jolie robe cristalline rosée, cette cuvée vous donne un nez fin et délicat sur les fruits jaunes et les fleurs blanches. Sa bouche, ronde et chaude vous rappellera la Provence pour l'apéritif)

Domaine Tambour

AOP Collioure blanc « Hautes Vignes » vendange manuelle 2017 23,00€

(Avec cette belle domination de fruits blancs et une note d'agrumes en bouche, vous finirez en fin de bouche sur une note saline pour rappeler que le cépage Vermentino de cette cuvée est planté en bord de mer. Parfait avec le poulpe, Saint Jacques et coquillages cuisinés)

AOP Collioure rouge « Cuvée Victoria » vendange manuelle 2017 25,00€

(Une très bonne présence de la cerise noire et des épices en font un vin profondément méditerranéen avec des tanins bien présents. N'hésitez pas avec vos plats exotiques ou orientaux)

IGP Vin de Catalogne, Trivium rouge 15,00€

(Un nez fruité et élégant sur des notes de cassis et violette, une bouche de fruits rouges et d'épices douces, parfait pour accompagner vos planches de charcuterie ou vos grillades ou pierrades)

IGP Vin de Catalogne, Trivium blanc 15,00€

(Un nez frais de cédras et de pêche blanche pour découvrir ensuite une bouche d'agrumes et une finesse minérale. Un bon compagnon pour vos fruits de mer, caviar et fromages affinés)

SUD OUEST

Domaine D'en Ségur

IGP Sauvignon blanc sec 2018

11,00€

(Avec des notes de pamplemousse et une bouche fraîche et minérale, c'est un vin très aromatique et fruité. Vous l'apprécierez avec vos fruits mer, poissons grillées, sushi ou tartare de poisson)

IGP Chardonnay « Cuvée Madeleine » 2016

17,00€

(Ce vin est fermenté en fût et élevé sur lies. Il en ressort des arômes de grillé, un beau volume en bouche avec un final fumé. Accord parfait avec vos poissons fumés ou St Jacques à la bretonne)

IGP Cuvée Germain 2016

16,00€

(Ce vin rouge puissant est un assemblage de Merlot, de Cabernet Sauvignon et de Syrah. Il a des notes de torréfaction et de fruits mûrs. En bouche, les tanins sont souples. Idéal sur vos recettes de canard, bœuf ou dessert au chocolat)

Domaine Château Clément de Termes

AOP Gaillac blanc sec 2014

16,00€

(Robe or blanc, brillante. Nez floral, arômes de pomme, poire et de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est vive et intense. Une belle complexité persistante. Parfait avec un homard ou une lotte à l'Armoricaine)

AOP Gaillac blanc sec « Mémoire » 2014

20,00€

(Belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez fin et complexe aux notes d'agrumes, épices telles que vanille, fumé... Bouche ronde, ample et soyeuse portée par le fruit. Bonne tenue en bouche par des tanins fins. A servir avec une belle volaille)

AOP Gaillac blanc doux

18,00€

(Robe or jaune, brillante. Nez fin. Arômes floraux d'acacias, de tilleul et de thé. En bouche, le vin conserve une belle fraîcheur tout en gardant une fin de bouche fruitée et ronde. En apéritif ou avec du foie gras ainsi que vos desserts fruités)

AOP Gaillac rouge 2017

17,00€

(Belle robe rubis. Nez complexe de cassis, framboise et réglisse. En bouche, le vin présente une belle matière alliant fraîcheur et rondeur. Pour des Viandes rouges, côtes d'agneau, magrets de canard)

AOP Gaillac rouge « Mémoire » 2011

22,00€

(Robe sombre rouge rubis aux reflets bruns. Nez bouqueté, épicé, réglissé aux notes de fruits rouges cuits, caramel. La bouche est ronde, harmonieuse, tanins fondus où le fruit et le boisé se côtoient sans se heurter. Pour des Viandes rouges ou gibiers)

AOP Gaillac rouge « Esprit » 2007

25,00€

Belle robe rouge soutenue. Nez bouqueté, fruits rouges macérés (cassis, mûre) notes acidulées. Attaque ronde, soyeuse, épicée, réglissée. Bonne reprise des arômes en bouche, fruits rouges, réglisse, final harmonieux. Pour vos gibiers et viandes rouges

BORDELAIS

Château Elixir de Gravaillac

AOC Bordeaux Supérieur blanc 2018

14,00€

(Des arômes de pamplemousse, de miel et d'acacia, propres aux raisins bien mûris. Une bouche tout aussi généreuse et délicate, il vous enchantera à l'apéritif ou avec vos poissons et coquillages)

AOC Bordeaux Supérieur rouge le N°5

14,00€

(Avec sa couleur rubis intense, notes de fruits rouges frais, ce vin accompagnera tous vos moments festifs)

Domaine de La Grave, Famille Roche

AOC Bordeaux Supérieur blanc Cuvée Tradition vendange manuelle

14,00€

(Typé Entre-deux-Mers, à la fois vif, rond et fruité sur base d'agrumes et de sauvignon. C'est un vin très charmeur. Parfait en apéritif, fruits de mer et poissons grillés)

AOC Bordeaux Supérieur rouge Cuvée Tradition vendange manuelle

14,00€

(Attaque souple. Evolution ronde et acidulée sur les fruits rouges frais. Fin de bouche tout en rondeur et final tenue par des tanins bien présents. Superbe avec votre viande rouge et gratin dauphinois)

Château Castel La Rose

AOC Côtes-de-Bourg Tradition 2018

15,00€

(Sa couleur rubis, dense aux reflets violines, en fait un vin fruité et frais à vocation apéritive ou de charcuterie, viande blanche, fromage)

AOC Côtes-de-Bourg Cuvée Rosissisme 2014

21,00€

(Avec sa robe encore jeune, au bouquet discret mais engageant qui libère à l'aération des parfums fruits rouges confiturés. Une agréable saveur de noyau se dévoile dans une bouche corsée, rafraîchie par une légère acidité. Au top avec la cuisine italienne, viande rouge et gibier)

AOC Côtes-de-Bourg Cuvée Louis 2012

25,00€

(Issu de des plus vieilles parcelles du domaine ce vin est complexe, racé. Subtils arômes de fruits compotés, subtils arômes de fruits confiturés, arômes de figue, subtils arômes de vanille, légers arômes de café grillé, subtils arômes de pain grillé, subtils arômes de bois. Vin à ouvrir pour les grandes occasions sur vos jolies pièces de bœuf racé)

Vins du bordelais d'exception

AOC Médoc, Château La Cardonne 1995, Cru Bourgeois **42,00€**

AOC Haut-Médoc, Sociando-Mallet 1998 **90,00€**

AOC Listac-Médoc, Château Clarke 1995, Propriété Baron Edmond de Rothschild **45,00€**

AOC Saint-Estephe, Château Haut Beausejour 2002, Cru Bourgeois **75,00€**

AOC Saint-Estephe, Château Ormes de Pez 1996, Cru Bourgeois Exceptionnel **70,00€**

AOC Saint-Estephe, Château Ségur de Cabanac 2000 **80,00€**

AOC Saint-Estephe, Château Le Bosq 1996 **80,00€**

AOC Pauillac, Château Lynch-Bages 1998, 5ème Grand Cru Classé **250,00€**

AOC Saint-Julien, Château Gruaud Larose 1998, 2ème Grand Cru Classé **250,00€**

AOC Saint-Julien Château Talbot 1996, 4 ème Grand Cru Classé **300,00€**

AOC Margaux, Château Dauzac 1989, 5ème Grand Cru Classé **190,00€**

AOC Margaux, Château Lascombes 1988, 2ème Grand Cru Classé **210,00€**

AOC Pommerol, Château Clos René 2002 **99,00€**

AOC Saint-Emilion, Château Grand Corbin-Despaigne 2000 Grand Cru classé **65,00€**

AOC Saint-Emilion Château Croque Michotte 1989, Grand Cru Classé **90,00€**

VALLEE DE LA LOIRE

Le Chai du Grand Vaudasnière, Jean-Pierre Perrault

AOC Vouvray sec 2013

12,00€

(Discret au nez sur des pointes de fleurs blanches, en bouche, on ressent la maturité poussée des raisins, évoque une corbeille de fruits et la vanille ainsi que le safran. Un joli vin sec tendre. Le millésime 2016 sera plus tendre. En apéritif ou avec des Saint jacques ou un foie gras poêlée)

AOC Vouvray sec 2016

12,00€

AOC Vouvray moelleux 2015

15,00€

(Une jolie robe dorée, un nez de pain d'épice, miel, fruits confits et de zeste d'orange. La douceur s'accompagnera d'arômes vifs et complexes. Parfait accord avec votre foie gras ou dessert)

AOC Vouvray brut Méthode Traditionnelle

14,00€

(Ce vin pétillant à sa robe jaune paille une bulle très fine, un nez de fruits secs, coing et une bouche ronde et onctueuse pour vos apéritifs et desserts)

Domaine Bailly-Reverdy

AOC Sancerre blanc La Mercy dieu 2018

20,00€

(Belle robe jaune clair aux reflets verts pâles. Très beau nez complexe d'agrumes, de fleurs et de minéralité. Attaque fraîche et franche suivie d'une très belle structure alliant la vivacité et la rondeur. Un vin avec de l'ampleur, une belle puissance aromatique. Ce vin emplit bien la bouche. Très belle longueur. Idéal avec les fromages de chèvre sec et demi-sec, un poisson grillé, une volaille)

AOC Sancerre blanc Les Monts Damnés 2015

31,00€

(Belle robe jaune clair aux reflets verts pâles. Belles jambes. Très beau nez complexe et aromatique : agrumes, fruits blancs : abricot, pêche, poire. L'élevage en bois apporte une note toastée, épicée et vanillée. En bouche, de la rondeur, une très belle puissance aromatique, on retrouve les arômes d'agrumes et boisés ainsi qu'une belle minéralité. Un très beau vin, fin et élégant doté d'une très belle longueur. Idéal à l'apéritif. Il accompagnera parfaitement un rouget, un bar avec une sauce crémeuse au basilic et aneth et également des crustacés cuits, ou des fromages)

AOC Sancerre rosé 2017

19,00€

(Belle robe rubis clair. Très beau nez de petits fruits rouges : framboise, fraise, groseille. En bouche, très belle vivacité. Belle puissance aromatique, on retrouve ces arômes de fruits rouges. Un vin plein de gourmandise et friand, on croque dans le fruit. Très belle finale. Beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Ce rosé accompagnera à merveille les salades d'été, les grillades, les pizzas, les pâtes)

AOC Sancerre rouge La Mercy Dieu 2015

19,50€

(Belle robe rubis foncé aux reflets violets. Belles jambes. Joli nez aromatique de petits fruits noirs bien mûrs : mure, myrtille, groseille, cerise. En bouche, une très belle expression aromatique de petits fruits noirs et de cerise. Les tanins sont soyeux et fondus. Très bel équilibre entre la fraîcheur et la structure du vin. Idéal avec les charcuteries, les viandes et les volailles grillées, les fromages)

Domaine Gardien

AOP Saint-Pourçain blanc Réserve des Grands Jours 2015

15,00€

(Une très jolie robe jaune doré, avec des reflets verts, ce vin offre un nez tout à fait caractéristique, dans un premier temps, de fruits exotiques (litchie), puis de pommes vertes très typiques du Tresallier En bouche, l'attaque est souple, belle longueur avec une petite pointe citronnée en final. Parfait sur des poissons ou charcuteries fines, peut également être servi en apéritif)

Domaine La Cour du Puy Davyau, Brochet père et fils

AOC Anjou rouge vieilli en fût de chêne 2015

14,00€

(Vin structuré, riche et expressif, il accompagnera vos viandes rouges, gibiers)

Domaine du Colombier, Jean yves Breteudeau

IGP Cabernet Sauvignon

9,00€

(Son arôme le plus largement reconnu est « le poivron vert » ou herbacé, ce parfum spécifique lui donne sa typicité. Il se partagera avec des viandes rouges, gibiers ou dessert au chocolat)

IGP Gamay rouge

9,00€

(Un vin léger, fruité et frais aux arômes de framboise, mûres et épices. Un accord avec vos viandes froides, pizza, grillades, poulet rôti)

AOP Muscadet Sèvre & Maine Cru Mouzillon-Tilliers Cuvée Rubis de la Sanguèze 2005

23,00€

(Vin particulièrement puissant et élégant sans oublier touche minérale, possède une belle palette aromatique balsamique, thym et épices. Accompagnera vos poissons nobles, viande blanche, foie gras et fromages)

A découvrir également la curiosité des Muscadet millésimés. Exceptionnel !!!