

Vins choisis - Champagnes d'auteurs

Axel Caubet
contact@pompette.ch
078 839 57 89

Anatole Dubin
anatole@pompette.ch
078 259 65 13

Route des Jeunes 33
1227 Carouge GE
Suisse

Suisse

Genève - Brasserie du Chien Bleu x Pompette

2021	Bière Saison "POMPETTE" <i>Infusée au marc d'aligoté et élevée sur les lies des cuvées POMPETTE</i>	70cl	13.00
2021	Bière Saison "Moscato J.Y. Peron" <i>Assemblage d'une bière au marc de Moscato et d'une aux lies des blancs du domaine</i>	75cl	16.00
2021	Bière Saison "Mondeuse J.Y. Peron" <i>Assemblage d'une bière au marc de Mondeuse et d'une aux lies des rouges du domaine</i>	75cl	16.00

Genève - Domaine des Groubeaux - Corsier

• Blancs :			
2025	Les Cuvées POMPETTE - AOC Genève "Chasselas" <i>100% Chasselas - Sans sulfites ajoutés</i>		16.00
• Rouges :			
2025	Les Cuvées POMPETTE - AOC Genève "Gamay" <i>100% Gamay - Sans sulfites ajoutés</i>		19.00
2025	Les Cuvées POMPETTE - AOC Genève "Pinot Noir" <i>100% Pinot Noir - Sans sulfites ajoutés</i>		19.00
2022	Les Cuvées POMPETTE - AOC Genève "Ambys 17" <i>Gamaret - Ganaroir - Merlot - Sans sulfites ajoutés</i>		19.00

France

Champagne - Bryan Marx & Domaine des Tuileries - Venteil - Vallée de la Marne

---	Marx-Coutelas "Tradition" <i>1/3 Pinot Meunier - 1/3 Pinot Noir - 1/3 Chardonnay - Brut</i>		39.00
2021	Domaine des Tuileries "Les Crayères" <i>40% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 20% Pinot Meunier - Non dosé</i>		64.00
19/20	Domaine des Tuileries "Clos du Château" <i>100% Chardonnay - Non dosé</i>		72.00
2020	Domaine des Tuileries - Bryan Marx "Acacia" <i>100% Pinot Meunier - Non dosé</i>		76.00
20/21	Domaine des Tuileries "Empreinte"		79.00
2020	Domaine des Tuileries - Ctx Champenois "Les Grands Jardins" <i>100% Pinot Noir</i>		69.00

Champagne - Domaine Goutorbe-Bouillot - Damery - Vallée de la Marne

---	"Reflets de Rivière"		39.00
---	"Reflets de Rivière"	Mag 1,5l :	89.00
	40% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir - 20% Chardonnay - Brut		
---	"Noir Coteaux"		42.00
	80% Pinot Noir - 20% Chardonnay - Brut		
---	"Champ de Craie"		49.00
	100% Chardonnay - Extra-Brut		

Champagne - Patis Pluriel - La Neuville aux Larris - Vallée de la Marne

2022	"Corps Simple"		54.00
	100% Pinot Meunier - La Croix de Verneuil - Brut Nature		
2022	"Les Sèves"		59.00
	1/3 Pinot Noir - 1/3 Chardonnay - 1/3 Pinot Meunier - Cuchery - Brut Nature		
2023	"Fluide 1"		64.00
	50% Pinot Noir - 50% Chardonnay - Cuchery - Brut Nature		

Champagne - Tom Gauditiabo - Chézy-sur-Marne - Vallée de la Marne

2020	"Exploration E 08"		72.00
	85% Pinot Noir - 15% Chardonnay - Non dosé		

Champagne - Georges Laval - Cumières - Vallée de la Marne

13-22	"Garennas" Extra Brut		79.00
2022	"Cumières" 1 ^{er} Cru Brut Nature		92.00
2021	"Cumières" 1 ^{er} Cru	Mag 1,5l :	249.00
2021	"Cumières" 1 ^{er} Cru	Jero 3l :	549.00
21+22	"Les Vignes de mon Oncle" 1 ^{er} Cru Brut Nature		189.00
	Pinot Meunier - Pinot Noir - Chardonnay		
2021	"Les Hautes Chèvres" 1 ^{er} Cru		239.00
	Pinot Meunier - Pinot Noir - Brut Nature		
2021	"Les Chênes" 1 ^{er} Cru	Mag 1,5l :	549.00
	100% Chardonnay - Brut Nature		

Champagne - Alexandre Lamblot - Janvry - Montagne de Reims

2021	"Mouvance"		69.00
	Pinot Meunier - Pinot Noir - Chardonnay - Brut Nature		
2023	"Frénésie"		89.00
	100% Pinot Meunier - Brut Nature		
2022	"Amplitude"		89.00
	100% Chardonnay - Brut Nature		
17-22	"Réserve Perpétuelle"		124.00
2022	"Les Côtes Chéries"		129.00
	100% Pinot Noir - Brut Nature		

Champagne - Thomas Perseval - Chamery - Montagne de Reims

2022	"Art'Terre" 1 ^{er} Cru	69.00
2021	"Art'Terre" 1 ^{er} Cru	74.00
	40% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 30% Pinot Meunier - Non Dosé	
2022	Thomas Perseval - Chamery 1 ^{er} Cru "Lieu-dit "La Pucelle"	89.00
	100% Pinot Meunier - Non Dosé	
2022	Thomas Perseval - Chamery 1 ^{er} Cru "Lieu-dit Le Village"	89.00
	100% Chardonnay - Non Dosé	
2021	Thomas Perseval - Chamery 1 ^{er} Cru "Lieu-dit "Le Hazat"	89.00
21/22	"Lieu-dit "La Masure Rosé" 1 ^{er} Cru	89.00
	100% Pinot Noir - Non Dosé	
2018	Ctx Champenois rouge "La Masure"	79.00
	100% Pinot Noir	
2020	Ctx Champenois blanc "Sous le Cerisier"	89.00
	100% Chardonnay	

Champagne - Bonnet-Ponson - Chamery - Montagne de Reims

---	"Cuvée Perpétuelle" 1 ^{er} Cru	49.00
---	"Cuvée Perpétuelle" 1 ^{er} Cru	Mag 1,5l : 114.00
	40% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 30% Pinot Meunier - Extra Brut	
2023	"Blanc de Blancs" 1 ^{er} Cru	69.00
	60% Chardonnay - 40% Petit Meslier - Non dosé	
2022	"Seconde Nature" 1 ^{er} Cru	69.00
2019	"Seconde Nature" 1 ^{er} Cru	Mag 1,5l : 139.00
	40% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 30% Pinot Meunier - Non dosé - Sans sulfites ajoutés	
2022	"Le Jour" 1 ^{er} Cru	69.00
	100% Pinot Meunier - Non dosé - Sans sulfites ajoutés	
2019	"Milésime" 1 ^{er} Cru	74.00
	40% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 20% Pinot Meunier - Non dosé	
2022	Ctx Champenois "Chamery Rouge"	59.00
	100% Pinot Noir	
2022	Ctx Champenois blanc "Vignes Dieux"	69.00
	100% Chardonnay	

Champagne - Timothée Stroebe - Villers Allierand - Montagne de Reims

---	"Triptyque" 1 ^{er} Cru	69.00
	Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay - Non Dosé	
2019	"Héraclite Pinot Noir" 1 ^{er} Cru	89.00
	100% Pinot Noir - Non Dosé	
2019	"Héraclite Pinot Meunier" 1 ^{er} Cru	89.00
2019	Ctx Champenois "Le Vin Tranquille Rouge"	99.00
2020	Ctx Champenois "Le Vin Tranquille Blanc de Meunier"	89.00
	100% Pinot Meunier	
2022	Ctx Champenois "Le Vin Tranquille Blanc de Chardonnay"	89.00
	100% Chardonnay	

Champagne - Gaspard Brochet - Ecueil - Montagne de Reims

2022	"333f" 1 ^{er} Cru	66.00
2022	"333f rosé" 1 ^{er} Cru	69.00
	100% Pinot Noir / Ecueil - Sacy - Villers-aux-Nœuds	

Champagne - Domaine de Bichery - Neuville-sur-Seine - Côte des Bar

2021	"La Source" 70% Pinot Noir - 30% Chardonnay	54.00
2021	"Terres Mêlée"	59.00
2021	"La Fontaine Rosé" 100% Pinot Noir	64.00
2020	Ctx Champenois blanc "En Charme de Fin" 100% Chardonnay	74.00

Champagne - Charles Dufour - Landreville - Côte des Bar

2020	"Bistrotage B20"	59.00
2017	"Bistrotage B17AP" 100% Pinot Noir - Non Dosé	89.00
2020	Ctx Champenois "Rouge" 100% Pinot Meunier	78.00
---	Mistelle "Liqueur de Comptoir" Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Blanc mutés	69.00

Champagne - Olivier Horiot - Les Riceys - Côte des Bar

---	"Métisse" Pinot Noir - Pinot blanc	54.00
---	"Solera" Arbane - Petit Meslier - Chardonnay - les 4 Pinots, Noir, Gris, Meunier et Blanc	74.00
2017	"Sève blanc de Noir"	69.00
2018	"Envol" blanc de noirs	79.00
2017	Ctx Champenois Rouge "En Barmon"	54.00
	100% Pinots, Noir	

Bourgogne - Chablis - Domaine du Triptyque - Venoy

	• Blancs :	
2024	Bourgogne Blanc	29.00
2024	Petit Chablis	32.00
2024	Chablis 100% Chardonnay	34.00

Bourgogne - Domaine Bart - Marsannay-la-Côte

	• Rouges :	
22/23	Bourgogne Côte d'Or	29.00
22/23	Marsannay	34.00
22/23	Santenay "En Bievau"	37.00
2023	Marsannay "Les Longeroies"	42.00
22/23	Marsannay "Les Echézots"	44.00
2019	Marsannay "Les Champs Salomon"	54.00
2022	Bonnes Mares Grand Cru	294.00
2021	Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	294.00
2022	Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 100% Pinot Noir	326.00

Bourgogne - Domaine Ballorin - Morey-St-Denis

• Blancs :		
2023	Marsannay Blanc <i>100% Pinot Noir</i>	59.00
• Rouges :		
2023	Côte de Nuits Village "Le Village"	44.00
2022	Marsannay "Clos du Roy"	59.00
2023	Fixin "Les Chenevières" <i>100% Pinot Noir</i>	64.00

Bourgogne - Domaine Dandelion - Mavilly-Mandelot

• Bulles :		
21/22	Cidre	16.00
• Rouges :		
2023	Hautes Cotes de Beaune AOP	59.00
2023	Coteaux Bourguignon AOP "Fruit Défendu"	79.00
2022	Hautes Cotes de Beaune AOP "Aube" <i>100% Pinot Noir</i>	79.00

Bourgogne - Clos des Vignes du Maynes - Cruzille

• Blancs :		
2023	Mâcon Cruzille "La Baume"	34.00
2021	Mâcon Cruzille Village	39.00
2023	Bourgogne blanc "Les Essarts"	39.00
2021	Mâcon Cruzille "Aragonite"	59.00
2022	Mâcon Cruzille "Aragonite"	59.00
2023	Mâcon Cruzille "Aragonite"	59.00
2023	Mâcon Cruzille "Aragonite"	Mag 1,5l : 129.00
2022	Mâcon Chardonnay "Clos Fourneau"	56.00
2021	Mâcon Chardonnay "Clos Fourneau" <i>100% Chardonnay</i>	Mag 1,5l : 124.00
• Rouges :		
2023	Mâcon Rouge "Sélection Massale"	34.00
2023	Mâcon Cruzille "Manganite" <i>100% Gamay</i>	Mag 1,5l : 134.00
2024	Bourgogne Rouge "Les Crays"	42.00
2024	Bourgogne Rouge "Les Crays"	Mag 1,5l : 92.00
2023	Bourgogne Rouge "Cuvée Auguste"	64.00
2023	Bourgogne Rouge "Cuvée Auguste" <i>100% Pinot Noir</i>	Mag 1,5l : 134.00

Bourgogne - Sylvaine et Alain Normand - La Roche-Vineuse

• Blancs :		
2024	Mâcon Villages	19.00
2022	Pouilly Fuissé "Climats" <i>100% Chardonnay</i>	34.00
• Rouges :		
2023	Bourgogne Pinot Noir "Esus" <i>100% Pinot Noir</i>	29.00

Beaujolais - Yann Bertrand - Vilié-Morgon

• Rouges :		
22/23	Beaujolais Villages "Oh!..."	24.00
2022	Beaujolais Villages "Oh!..."	Mag 1,5l : 54.00
2022	Beaujolais Villages "Oh!..."	Jero 3l : 134.00
21/22	St Amour AOP "Les Bambins"	29.00
2022	St Amour AOP "Les Bambins"	Mag 1,5l : 64.00
2023	Fleurie AOP "Phoenix"	29.00
23/24	Fleurie AOP "Coup d'Folie"	32.00
2023	Fleurie AOP "Coup d'Folie"	Mag 1,5l : 69.00
21/23	Fleurie AOP "Coup d'Foudre" Vieilles vignes de 45 à 60 ans	34.00
2022	Fleurie AOP "Alice" Assemblage des Jeunes et Vieille vignes	34.00
2020	Fleurie AOP "Suprême Chaos"	36.00
21/22/23	Fleurie AOP "Cuvée du Chaos"	36.00
22/23	Fleurie AOP "Cuvée du Chaos"	Mag 1,5l : 84.00
2023	Fleurie AOP "Cuvée du Chaos"	Jero 3l : 189.00
23/24	Morgon AOP "Dynamite"	39.00
21/22	Morgon AOP "Dynamite"	Mag 1,5l : 84.00
2023	Morgon AOP "Dynamite"	Jero 3l : 189.00
100% Gamay		

Beaujolais - Eloi Gros - Blacé

• Blancs :		
2023	Beaujolais Villages Blanc	29.00
100% Chardonnay		
• Rouges :		
2024	Beaujolais Villages "Au Laveur"	29.00
2024	Beaujolais Villages "Sous Montmain"	29.00
100% Gamay		

Alsace - Catherine Riss - Reichsfeld

• Blancs :		
2024	Alsace AOP "Dessous de Table"	26.00
2024	Alsace AOP "Dessous de Table"	Mag 1,5l : 56.00
Auxerrois - Sylvaner		
23/24	Alsace AOP "De grès ou de force"	34.00
2024	Alsace AOP "De grès ou de force"	Mag 1,5l : 72.00
2022	Alsace AOP "Schieferberg"	89.00
100% Riesling		
• Rouges :		
2023	Alsace AOP "Empreinte"	36.00
2022	Alsace AOP "T'as pas du Schiste"	46.00
2022	Alsace AOP "T'as pas du Schiste"	Mag 1,5l : 99.00
100% Pinot Noir		

Alsace - Arthur Bohn - Reichsfeld

• Bulles :		
---	Crémant d'Alsace "Brut Nature"	24.00
Sylvaner - Riesling		
• Blancs :		
2023	Alsace AOP "Muscat sec"	20.00
100% Muscat sur Schiste		

2021	Alsace AOP "Schieferberg Chapelle Oberhagel" <i>100% Riesling sur Schiste</i>	39.00
• Oranges :		
2021	Alsace AOP "Indigène" <i>100% Sylvaner - 4 semaines de macération</i>	24.00
2021	Alsace AOP "Schieferberg Zéro" <i>Pinot Gris - Riesling - Macération</i>	32.00
2021	Alsace AOP "Orange Gaultois" <i>Gewurztraminer - Riesling - Macération</i>	32.00
• Rouges :		
2023	Domaine Bohn - Alsace AOP "Coup de jus" <i>Pinot Noir - Pinot Gris</i>	22.00
21+22	Alsace AOP "Pinot Noir Nature" <i>100% Pinot Noir</i>	32.00

Alsace - Anaïs Fanti - Ammerschwihr

• Blanc :		
2021	VDF "Habibi Chéri" <i>Pressurage direct</i> <i>100% Gewurztraminer</i>	29.00
• Rouges :		
2022	VDF "Pampa Rosa"	27.00
21/22	VDF "Listo GoGo" <i>100% Pinot Noir</i>	29.00

Jura - Domaine des Marnes Blanches - Sainte-Agnès - Sud Revermont

• Bulles :		
2023	VDF "Bulle ton Body" <i>Pinot blanc - Auxerrois - Méthode Champenoise</i>	24.00
• Blancs :		
2024	VDF "Rabbit - Coup de Jus" <i>100% Jaquère</i>	22.00
2024	VDF "Monkey - Coup de Jus" <i>Pinot blanc - Auxerrois</i>	22.00
2023	Côtes du Jura "Les Molates Chardonnay"	29.00
21/22	Côtes du Jura "En Quatre Vis Chardonnay"	29.00
2022	Côtes du Jura "En Levrette" <i>22 mois d'élevage</i>	39.00
2022	Côtes du Jura "En Levrette"	84.00
2022	Côtes du Jura "La Combette" <i>22 mois d'élevage</i>	44.00
2022	Côtes du Jura "Les Normins" <i>34 mois d'élevage</i>	49.00
2021	Côtes du Jura "Les Normins" <i>100% Chardonnay</i>	104.00
2023	Côtes du Jura "Les Molates Savagnin"	32.00
2022	Côtes du Jura "En Quatre Vis Savagnin"	39.00
2022	Côtes du Jura "Aux Bois"	45.00
2021	Côtes du Jura "En Jensillard"	46.00
2022	Côtes du Jura "Sur Le Muant" <i>34 mois d'élevage</i>	49.00
2018	Côtes du Jura "Vin Jaune" <i>100% Savagnin</i>	79.00
---	Macvin du Jura	29.00

• Rouges :		
22/23	VDF "Dionysos - Coup de Jus" <i>100% Gamay</i>	22.00
2024	VDF "Panda - Coup de Jus"	22.00
2022	Côtes du Jura "Pinot Noir" <i>100% Pinot noir</i>	34.00
2023	Côtes du Jura "Poulsard" <i>100% Poulsard</i>	32.00
2023	Côtes du Jura "Trousseau"	39.00
2023	Côtes du Jura "Trousseau" <i>100% Trousseau</i>	84.00
2023	Arbois "les Fouilles" <i>Trousseau - Poulsard - Pinot noir</i>	36.00

Mag 1,5l

Jura - Damien Guadagnolo - Orbagna - Sud Revermont

• Blancs :		
2023	Côtes du Jura "Grusse Chardonnay"	42.00
2022	Côtes du Jura "Malleterre Chardonnay" <i>100% Chardonnay</i>	44.00
• Rouges :		
2023	Côtes du Jura "Gamay" <i>100% Gamay</i>	34.00
2022	Côtes du Jura "Poulsard"	36.00
2023	Côtes du Jura "Poulsard" <i>100% Poulsard</i>	44.00
2022	Côtes du Jura "Pinot Noir"	42.00
2023	Côtes du Jura "Pinot Noir" <i>100% Pinot Noir</i>	49.00
2023	Côtes du Jura "Trousseau" <i>100% Trousseau</i>	49.00

Bugey - Antoine Couly - Jujurieux

• Rouges :		
2020	VDF Bugey "La Débrydée"	29.00
19/20	VDF Bugey "Le Crêt du Jour" <i>100% Gamay</i>	29.00

Savoie - Nicolas Ravaille - Neuvecelle

• Rouges :		
2024	VDF Savoie "Célavie" <i>100% Gamay</i>	26.00
2024	VDF Savoie "Zai" <i>100% Mondeuse</i>	29.00

Savoie - Marie Lou & Maxime - Vallée de la Tarentaise

• Bulles :		
2024	Cidre "Je dis Aime"	19.00
2024	Cidre "La Mâle"	19.00

Savoie - Jean Yves Péron - Albertville

• Bulles :		
17/18	Poiré "La combe d'Ire"	24.00
• Blancs :		
19/21	VDF "Petite Robe"	29.00
21/22	VDF "Les Oeillets"	38.00
	100% Jaquère	
2022	VDF "Cotillon des Dames"	44.00
2022	VDF "Cotillon des Dames"	94.00
	Mag 1,5l	
2019	VDF "Cotillon des Dames Réserve"	59.00
	Jaquère - Altesse - Roussanne	
19/20	VDF "Tour Sarazine"	49.00
	100% Muscat petit grain	
20/22	VDF "Pierra Menta"	56.00
	100% Gringet	
2018	VDF "Les Barrieux Réserve"	99.00
19/20/2	VDF "Les Barrieux"	56.00
	Jaquère - Roussanne	
20/21	VDF "La Grande Journée"	69.00
	Altesse - Roussanne	
19+20	VDF "Vin de Lies"	64.00
	Toutes les lies de blanc Savoie et Piémont après 2 sous tirage	
2011	VDF "Septaine Novembre"	119.00
	Jaquère - Roussanne - 7ans sous voile 1 barrique	
2021	I Vicini - VCEE "Favorita"	32.00
	100% Favorita	
2022	I Vicini - VCEE "Cortese"	32.00
	100% Cortese	
2021	I Vicini - VCEE "Moscato"	39.00
	100% Muscat	
• Rouges :		
20/21	VDF "Champ Levat"	39.00
2019	VDF "Pas de l'Ours"	64.00
18/19	VDF "Cote Pelée"	74.00
	100% Mondeuse	
2018	I Vicini - VCEE "Réserve"	32.00
	Barbera - Pinot Noir	
2022	I Vicini - VCEE "Barbera"	34.00
	100% Barbera	
2020	I Vicini - VCEE "Grignolino"	39.00
	100% Grignolino	

Savoie - Domaine Giachino - Chapareillan

• Rouges :		
2020	Savoie AOP "Mondeuse"	24.00
2019	Savoie AOP "Mondeuse"	54.00
	100% Mondeuse	
2018	Savoie AOP "Persan"	26.00
	100% Persan	

Rhône Nord - Ardèche - Vindiou - Plats

• Rouges :		
2024	VDF "Brève de Comptoir"	24.00
2024	Saint Joseph 100% Syrah	39.00

Rhône Nord - Maison Stephan - Tupin-et-Semons

• Rouges :		
2023	VDF "Syrah" 100% Syrah	Mag 1,5l 64.00
2021	Côte Rôtie "Ultime" Assemblage des 4 lieux dit Syrah - Viognier	110.00
2022	VDF "Vinum"	39.00
2019	Côte Rôtie "Ctx de Tupin" 100% Serine	119.00

Rhône Nord - Laurent Habrard - Gervans

• Rouges :		
2022	Crozes Hermitage "Grand Classique"	24.00
2022	Crozes Hermitage "Grand Classique" 100% Syrah	Mag 1,5l 54.00

Rhône Nord - Domaine du Coulet - Matthieu Barret - Cornas

• Orange :		
2024	VDF "J'aurai ta peau" 100% Roussane - Macération	22.00
• Rouges :		
2023	VDF "5 Saouls" 100% Cinsault	22.00
23/24	Côtes du Rhône "Petit Ours"	18.00
2024	Saint Joseph	34.00
21/22	Cornas "Brise Cailloux"	49.00
2022	Cornas "Brise Cailloux"	Mag 1,5l 104.00
2021	Cornas "Vivre libre ou mourir" - Sans sulfites ajoutés	79.00
20/21	Cornas "Billes Noires" 100% Syrah	94.00

Rhône Nord - Simon Gastrein - Maison Troupeau - Hameau touche Boeuf

• Blanc :		
2022	VDF "L'Effrontée" 60% Viognier, 20% Marsanne, 10% Roussanne, 10% Cugnette	32.00
• Orange :		
2022	VDF "Jupiter" Macération en Kvevri 60% Viognier, 20% Marsanne, 10% Roussanne, 10% Cugnette	34.00
• Rouges :		
2022	VDF "Maison Troupeau Rouge" Grenache - Syrah	19.00
2022	Collines Rhodaniennes IGP "L'Enclume"	34.00
2021	Collines Rhodaniennes IGP "L'Enclume" 100% Syrah	Mag 1,5l 79.00

Rhône Nord - Thibaud Capellaro - Chavanay

• Blanc :			
2023	VDF "Le temps d'une bise" <i>Marsanne - Viognier</i>		36.00
• Rouges :			
2022	VDF "La Canuse"		34.00
21/22	VDF "Zé-RO"		29.00
2022	VDF "Zé-RO" <i>Syrah - Viognier</i>	Mag 1,5l	64.00
2021	VDF "Terra" <i>100% Syrah</i>	Mag 1,5l	66.00
2022	Colab Etienne Seignovert - VDF "Ombre et Lumière"		32.00
2022	Colab Etienne Seignovert - VDF "Ombre et Lumière" <i>Syrah - Grenache - Viognier</i>	Mag 1,5l	69.00
2022	Juicy Squad - VCEE "Carignan" <i>100% Carignan</i>		22.00
2022	Juicy Squad - VCEE "Dolcetto" <i>100% Dolcetto</i>		22.00
2022	Juicy Squad - VCEE "Grignolino" <i>100% Grignolino</i>		22.00

Rhône Sud - La Ferme du Pasteur- Nyons

• Blanc :			
2023	VDF "Patte Blanche" <i>100% Grenache blanc</i>		29.00
• Rosé :			
2023	VDF "Coquin de sort" <i>70% Grenache - 30% Syrah presse directe</i>		29.00
• Rouges :			
22/23	"Les Caims"		32.00
2023	"Les Caims"	Mag 1,5l :	69.00
2023	"Font du Loup"		32.00
21/23	"Font du Loup" <i>100% Grenache</i>	Mag 1,5l :	69.00

Rhône Sud - Agnès et Philippe Badea - Tuilette

• Rouges :			
2021	VDF "KiDiGlou"		17.00
2020	VDF "KiDiGlou"	Mag 1,5l :	39.00
2021	VDF "La foulée des Zinzins"		17.00
2020	VDF "La foulée des Zinzins"	Mag 1,5l :	39.00
21/22	VDF "Libre comme l'air" <i>100% Grenache</i>		19.00

Rhône Sud - Romain le Bars - Tavel

• Rosé :			
2022	Lirac AOP rosé <i>50% Mourvèdre - 50% Carignan</i>		26.00
2022	Tavel AOP <i>50% Grenache - 50% Syrah</i>		26.00

Rhône Sud - Domaine Marcel Richaud - Cairanne

• Rouges :		
2022	Côtes du Rhône "Tradition" 50% Grenache - 50% Carignan	16.00
2022	Côtes du Rhône "Terre d'Aigles" 40% Grenache - 25% Syrah - 20% Carignan - 10% Mourvèdre - 5% Counoise	19.00
2023	Cairanne	29.00
2022	Cairanne 50% Grenache - 30% Mourvèdre - 15% Carignan - 5% Syrah	Mag 1,5l : 64.00
2022	Cairanne "L'Ebscade" 40% Grenache - 30% Syrah - 40% Mourvèdre	36.00
2019	Cairanne "Estrambords" 50% Mourvèdre - 30% Syrah - 20% Grenache	46.00

Rhône Sud - Domaine du Petit Oratoire - Valliguières

• Rouges :		
2022	VDF "T'as poussé le bouchon trop loin..." Grenache - Syrah - Cinsault - Carignan	16.00
2022	VDF "Copain"	19.00
2022	VDF "Copain" Grenache - Cinsault - Carignan	Mag 1,5l : 44.00
2021	VDF "Koalitre"	Btl 1L, 75cl n'auraient pas était assez!!! 22.00
2022	VDF "Saturday Night At Souvi" Grenache - Cinsault	22.00
2022	VDF "Babar is the color" Viognier - Syrah - Merlot	Btl 1L, 75cl n'auraient pas était assez!!! 24.00
2022	Tavel AOP 9 Cépages complantés	29.00

Rhône Sud - Gard - Joé Chandelier - Souvignargues

• Blanc :		
2025	VDF "Alluvions blanc" 100% Viognier	16.00
• Rosé :		
2025	VDF "Alluvions rosé" Grenache - Aramon	18.00
• Rouges :		
2025	VDF "Alluvions rouge" Syrah - Cinsault	16.00
2024	VDF "Trois Terres" Grenache - Carignan - Aramon - Syrah	19.00

Provence - Domaine de Belambrée - Aix en Provence

• Rosé :		
2024	IGP Méditerranée "Ribambelle" 100% Grenache	12.00
2025	Coteaux d'Aix en Provence "Idylle" Grenache - Caladoc - Rolle	12.00

Provence - Domaine de Sulauze - Miramas

• Blanc :		
2023	Coteaux d'Aix-en-Provence AOP "Galinette" <i>Clairette - Grenache blanc - Ugni blanc - Vermentino</i>	19.00
• Rosé :		
2025	Coteaux d'Aix-en-Provence AOP "Pomponette" <i>Grenache noir - Syrah - Cinsault - Mourvedre - Vermentino</i>	19.00
• Rouges :		
2023	VDF "Cochon" <i>Grenache - Cinsault - Mourvèdre - Syrah - Cabernet Sauvignon</i>	18.00
2023	VDF "Les Amis" <i>100% Syrah à petit grains</i>	20.00

Languedoc - Domaine de l'Escattes - Calvisson

• Blanc :		
2023	Languedoc AOP "Les Parcelles blanc" <i>60% Grenache blanc - 30% Bourboulenc - 10% Viognier</i>	16.00
• Rouges :		
2022	Languedoc AOP "Les Parcelles rouge" <i>55% Grenache noir - 25% Carignan - 15% Syrah - 5% Mourvèdre</i>	16.00
2021	Languedoc Sommières AOP "Héritage" <i>50% Grenache - 50% Syrah - Vieilles Vignes en cuve béton ovoïde</i>	19.00

Languedoc - Mas des Agrunelles - Argelliers

• Blancs :		
2024	VDF "Nicot blanc" <i>Grenache blanc - Marsanne</i>	19.00
2024	VDF "Camp de Lèbre" <i>Carignan blanc</i>	24.00
• Rouge :		
2023	VDF "Espérance" <i>Syrah - Carignan</i>	16.00

Languedoc - De Mena - Plaziols

• Rouges :		
2022	VDF "INFRA" <i>100% Grenache</i>	20.00
2022	VDF "Wabi Sabi" <i>100% Cinsault</i>	20.00
2020	VDF "Clandestine rouge" <i>100% Lladoner Pelut</i>	22.00

Languedoc - Domaine Balansa - Villeneuve-les-Corbières

• Rouges :		
2022	VDF "La Vinhota"	19.00
2019	VDF "La Vinhota" <i>60% Lladoner Pelut - 40% Grenache</i>	Mag 1,5l 44.00
2021	Fitou AOP "Bel Soula"	22.00
2019	Fitou AOP "Bel Soula" <i>50% Carignan - 40% Grenache - 10% Syrah</i>	Mag 1,5l 54.00

Languedoc - Sensa Pressa - Padern

• Rouges :		
2021	VDF "6+4" <i>Grenache - Carignan</i>	24.00
2022	VDF "ChaChaCha" <i>Grenache - Syrah</i>	24.00
2023	VDF "Kunik" <i>100% Cinsault</i>	24.00
22/23	VDF "Triplette" <i>100% Grenache</i>	28.00
22/23	VDF "Buisson Rouge" <i>100% Carignan</i>	28.00

Roussillon - Pedres Blanques - Bayuls

• Rouges :		
22/23	VDF "Pedres Blanques"	84.00
22/23	VDF "Pedres Blanques" <i>100% Grenache</i>	Mag 1,5l 174.00
2023	VDF "Cabanon rouge" <i>Très vieilles vignes de cépages complantés</i>	84.00

Sud-Ouest - Côtes de Gascogne - Domaine Laballe - Parleboscq

• Blancs :		
2024	Côtes de Gascogne IGP "Les Terres Basses blanc" <i>Colombard - Ugni Blanc - Sauvignon blanc</i>	12.00
2024	Côtes de Gascogne IGP "La Demoiselle de Laballe" <i>100% Gros Manseng doux</i>	13.00
• Rosé :		
2023	Côtes de Gascogne IGP "Brume" <i>Cabernet Franc - Merlot</i>	12.00
• Rouge :		
2024	Côtes de Gascogne IGP "Les Terres Basses rouges" <i>Cabernet Sauvignon - Merlot - Tannat</i>	13.00

Sud-Ouest - Maison Là - Yoonjin Kim - St Michel de Fronsac

23/24	VDF "Pinot Noir" <i>100% Pinot Noir</i>	39.00
2024	VDF Bordeaux rouge - Domaine Là "Martheline"	39.00
2023	VDF Canon Fronsac - Domaine Là "Michelle" <i>100% Merlot</i>	46.00

Loire - Vini be Good - Beaumont-en-Véron

• Blancs :		
2023	VDF "Chenin" <i>100% Chenin blanc</i>	14.00
2023	Touraine Sauvignon blanc AOP <i>100% Sauvignon blanc</i>	14.00

Loire - Domaine Pascal et Nicolas Reverdy - Maimbray

• Blancs :		
23/24	Sancerre "Terre de Maimbray" <i>100% Sauvignon blanc</i>	26.00
• Rouges :		
22/23	Sancerre rouge "Terre de Maimbray" <i>100% Pinot Noir</i>	29.00

Loire - Vincent Caillé - Domaine le Fay d'Homme - Monnières

• Bulles :		
---	VDF "Et Caetera" <i>Melon de Bourgogne - Folle blanche</i>	22.00
• Blancs :		
2023	Gros Plant Nantais "Corbeau blanc"	15.00
2024	VDF "La part du Colibri" <i>100% Folle blanche</i>	16.00
2024	VDF "Je t'aime mais j'ai soif"	16.00
2024	VDF "Je t'aime mais j'ai soif" <i>Melon de Bourgogne - Sauvignon blanc</i>	39.00
		Mag 1,5l :
2024	Muscadet Sèvre & Maine	19.00
2023	Muscadet Sèvre & Maine "Fief Seigneur" <i>100% Melon de Bourgogne</i>	19.00

Loire - Complemen'Terre - La Haie-Fouassière

• Blancs :		
2024	VDF "68 ares" <i>100% Folle blanche</i>	22.00
2024	VDF "Kerma" <i>100% Melon de Bourgogne</i>	19.00

Loire - Anjou - Domaine des Brumes - Val-du-Layon

• Blancs :		
2024	Val de Loire "Epipapu" <i>Chenin - Sauvignon</i>	16.00
2024	Anjou blanc AOP	19.00
2024	Anjou blanc AOP	44.00
2023	Anjou blanc AOP "Valangrains"	34.00
2023	Coteaux du layon 1er Cru Chaume AOP <i>Liquoreux</i> <i>100% Chenin blanc</i>	59.00
• Rouges :		
2024	VDF "Éphémère" <i>Grolleau - Chenin</i>	19.00
2024	Val de Loire IGP "Maison Rose" <i>100% Grolleau</i>	19.00
2023	Anjou rouge AOP <i>100% Cabernet Franc</i>	26.00

Loire - Domaine Mosse - Val-du-Layon

• Blancs :		
2024	VDF "Magic of Juju" <i>70% Chenin - 15% Sauvignon - 15% Chardonnay</i>	19.00
23/24	VDF "Chenin"	26.00
2022	VDF "Rouchefer"	38.00
2023	VDF "Bonnes Blanches" <i>100% Chenin blanc</i>	39.00
• Rouges :		
2021	Domaine Agnès & René Mosse - VDF "Bisou" <i>Grolleau Gris - Grolleau Gris - Gamay - Chenin</i>	22.00

Loire - Domaine des Myosotis - St Lambert du Lattay

• Blancs :		
2024	VDF "Myosotis"	29.00
2023	Anjou blanc AOP "Champ de Pierre"	34.00
2023	Anjou blanc AOP "Clos du Plessis" <i>100% Chenin blanc</i>	39.00

Italie

Emilia Romagna - Mirco Mariotti - Argenta

• Bulles :		
---	Bianco frizzante dell'Emilia "Smarazen" <i>Trebbiano - Malvasia</i>	19.00

Espagne

Bierzo - Diego Losada - La Senda - Bárcena del Bierzo

• Orange :		
2021	"In-A-Gadda-Da-Vida" <i>50% Godello - Doña Blanca - Mavasia - Palomino - 80 jours de macération</i>	34.00
• Rouges :		
2021	"Vindemiatrix" <i>50% Mencia - Doña Blanca - Palomino</i>	16.00
2021	"1984" <i>100% Mencia</i>	19.00
2020	"El Aqueronte" <i>90% Gran Negro - 10% Mencia</i>	29.00
2020	"La Barbacana" <i>100% Alicante Bouschet</i>	29.00
2020	"In Absentia" <i>100% Trousseau</i>	39.00

Empordà - Jordi Esteve - RIM - Rabós

• Rouges :			
2021	"Contraban"		24.00
20/21	"Contraban"	Mag 1,5l :	54.00
	<i>Grenache noir - Muscat</i>		
2019	"Jan"		34.00
	<i>100% Vieux Carignan</i>		

Tarragona - Vega Aixalà - Vilanova de Prades

• Blanc :			
2023	“Emma Brutal”		29.00
	100% Roussanne		
• Orange :			
2022	“Emma Gtxa”		29.00
	100% Grenache blanc		
• Rouges :			
2022	“Emma Syrah”		29.00
	100% Syrah		
2020	“Emma Grenache/Cabernet”		29.00
	50% Grenache - 50% Cabernet Sauvignon		

Tarragona - Francesc Boronat - Tancà Els Ulls - Nulles

• Blancs :			
---	"Malvasia"		19.00
	<i>100% Malvasia</i>		
2023	"La Lleona"		19.00
	<i>100% Xarel·lo Vermell - 10 jours de macération</i>		
2020	"Macabeu"		22.00
	<i>100% Maccabeu - 7 jours de macération</i>		

Autriche

Burgenland - Weingut Joiseph - Jois

	• Oranges :		
2021	“Fogosch“		29.00
	100% Grüner Veltliner - Macération		
2022	“Muskat Ottonel“		34.00
	100% Muscat Ottonel - Macération		
	• Rosé :		
2021	“Rosatant“		22.00
	100% Blaufränkisch		
	• Rouges :		
2022	“Piroska“		24.00
2021	“Piroska“	Mag 1,5l :	54.00
	55% Zweigelt - 35% Blaufränkisch - 10% Pinot Noir		
20/21	“BFF“		39.00
	100% Blaufränkisch		

Burgenland - Claus Preisinger - Gols

• Bulles :		
2023	"Ancestral"	29.00
	100% St Laurent - blanc de noirs	
2023	"Ordinaire"	29.00
	100% Pinot Noir - Rosé	
2022	"Sunny Side Up"	29.00
	Raisin - Pomme - Coing	
• Blancs :		
2022	"Kalkundkiesel Weiss"	24.00
	Gemischter Satz (Grüner Veltliner - Pinot blanc - Muscat)	
2021	"GV Erdeluffgrasundreiben"	39.00
	100% Grüner Veltliner	
2020	"WB Erdeluffgrasundreiben"	39.00
	100% Pinot blanc	
20/21	"Attila"	49.00
	100% Furmint	
• Rouges :		
2025	"Pusztalibre"	18.00
	Zweigelt - St Laurent	
2022	"Zweigelt Kieselstein"	19.00
	100% Zweigelt	
2022	"Blaufränkisch Kalkstein"	19.00
2024	"DOPE"	29.00
2022	"Bonsai"	29.00
2021	"BF Erdeluffgrasundreiben"	39.00
2015	"BF BÜLH"	49.00
2021	"Triple B"	49.00
	100% Blaufränkisch	
2024	"Pinot Noir"	46.00
	100% Pinot noir	
2022	"Heideboden"	24.00
2021	"Heideboden"	54.00
	50 % Zweigelt - 30% Blaufränkisch - 20% Merlot	
		Mag 1,5l :

Kremstal - Christoph Hoch - Hollenburger

• Bulles :		
---	"Peter & Paul Pet-Nat"	20.00
	Grüner Veltliner - Riesling - Muscat	
---	"Rurale Orange Pet-Nat"	24.00
	Zweigelt - St Laurent	
• Blancs :		
2024	"Peter & Paul Riesling"	18.00
	100% Riesling	
2022	"Peter & Paul Gerber Muskateller"	18.00
	100% Muscat blanc sec	
• Orange :		
2022	"Peter & Paul "On Skin"	19.00
	Grüner Veltliner - Riesling - Gelber Muskateller - 10 jours de macération	
• Rouge :		
---	"Hollenburger Rot"	19.00
	Zweigelt - Blauer Portugieser	

Weinviertel - Michael Gindl - Hohenrappersdorf

• Blancs :		
22/23	“Flora“	22.00
	50% Riesling - 30% Scheurebe - 20% Muscat	
22/23	“Little Buteo“	19.00
2020	“Buteo“	27.00
	100% Grüner Veltliner	
• Orange :		
2024	“Michi’s Farm Orange“	19.00
	Grüner Veltliner - Silvaner - Welschriesling - Chardonnay - Macération	

Hongrie

Balaton - Kolònia 52 - György-hegy

• Blancs :		
2023	“Plazma“	29.00
	<i>Rizling - Furmint - Olaszrizling - Chardonnay</i>	
2022	“Furmint“	34.00
	<i>100% Furmint</i>	
• Rouges :		
2023	“Controlled Chaos“	29.00
	<i>Pinot Noir - Chardonnay</i>	
2023	“Cabernet Franc“	34.00
	<i>100% Cabernet Franc</i>	
22/23	“Bleu de Hongrie“	34.00
	<i>100% Blaufränkisch</i>	

Balaton - Peter Nagyvaradi - Balatonfüred

• Blancs :		
2023	“Furmint“	29.00
	100% Furmint	
2023	“Perm“	29.00
	100% Chardonnay	
• Rosé :		
2023	“Ròza“	28.00
	100% Kéfrankos	
• Rouge :		
2023	“Monoslou“	29.00
	100% Kéfrankos	