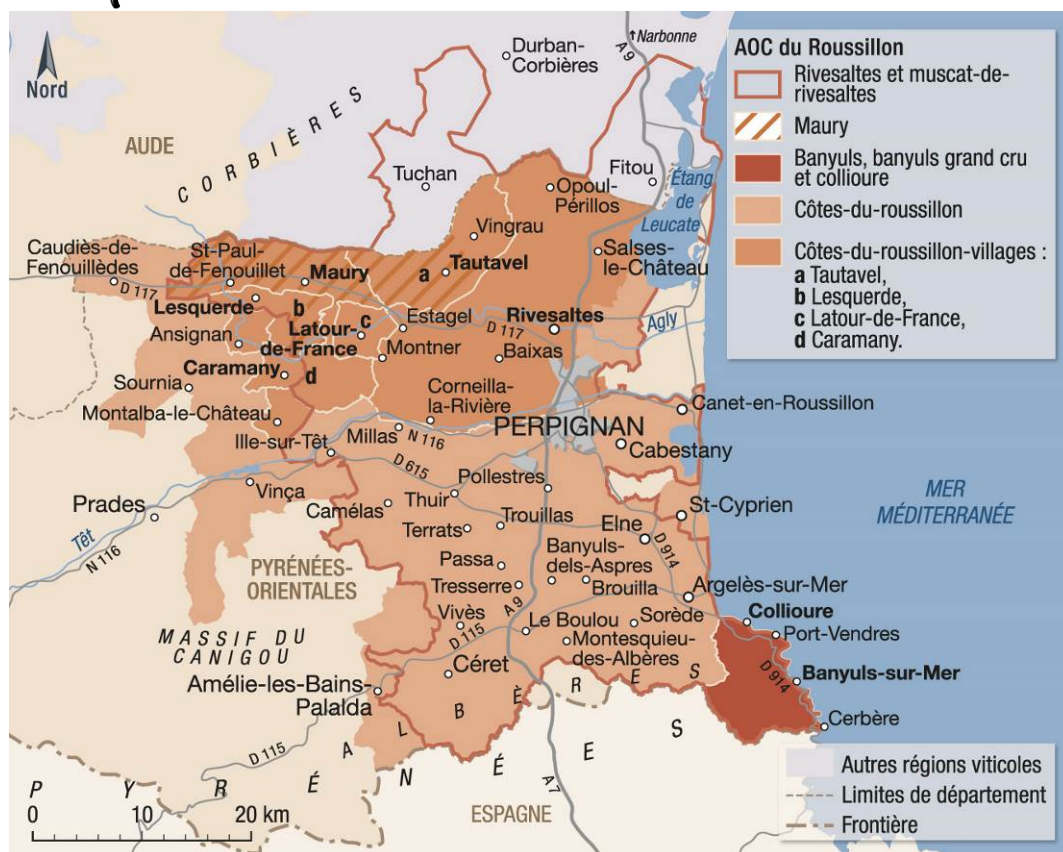


Carte des Vins



Un peu d'histoire...



© Hachette-vins

Le Roussillon se distingue avant tout par ses vins doux naturels réputés : nés du grenache noir, blanc et gris, les banyuls, maury et rivesaltes ambrés, grenats et tuilés, ou encore le muscat-de-rivesaltes en blanc. En vins secs, on trouve des rouges, des rosés et des blancs au caractère affirmé dû à la multitude des terroirs et des cépages : grenache, carignan, mourvèdre, syrah, cinsault ou le local lladoner pelut en cépages rouges; grenache blanc, macabeu, malvoisie, marsanne, roussanne et Vermentino en blancs.

Implantée dès le VII^e siècle av. J.-C., **la vigne** se développe au Moyen Âge, vins doux naturels et rouges corpulents offrant alors au Roussillon une solide réputation. Au XIX^e siècle, le vignoble s'étend fortement avant de connaître la crise phylloxérique qui le détruit en partie. Replanté progressivement, il quitte les plaines pour rejoindre les coteaux. Dans la première moitié du XX^e siècle se développe une production de masse de vins peu qualitatifs, destinés surtout au coupage avec les vins d'Afrique du Nord. Avec l'apparition des AOC dans les années 1930 pour les vins doux naturels, débute une politique de qualité qui aboutit à la reconnaissance des appellations côtes-du-Roussillon et côtes-du-Roussillon-villages dans les années 1970.

Sols et climats : **Le vignoble** du Roussillon est bordé par trois massifs (Corbières, Canigou et Albères) et traversé par trois fleuves (la Têt, le Tech et l'Agly) qui ont modelé un relief de terrasses et de coteaux aux sols variés : schistes noirs et bruns, arènes granitiques, argilo-calcaires... Le climat est particulièrement ensoleillé, avec des températures clémentes en hiver et chaudes en été. La pluviométrie est mal répartie et les pluies d'orage ne profitent guère à la vigne. Il s'ensuit une période estivale sèche, dont les effets sont souvent accentués par la tramontane, qui favorise la maturation des raisins.



Les Blancs



AOP-AOC Collioure

Le Mas du Figuier - Puig de la grange 2021 <i>100% Grenache blanc</i>	48€
Coume del Mas - Folio 2022 <i>90% Grenache gris, 10% Grenache blanc</i>	68€
Domaine Augustin - Adeodat 2023 <i>Très vieilles vignes de grenaches blanc et gris</i>	79€
Parcé Frères - Petit Gus 2025 <i>90% grenache gris, 10% grenache blanc</i>	45€
Domaine St Sébastien - Inspiration Minérale 2024 <i>90% Grenache Gris 10% Grenache Blanc</i>	75€
Cave de l'Abbé Rous - In fine 2022 <i>Vieilles Vignes de Grenache Gris</i>	61€
Cave de l'Abbé Rous - Cornet & Cie 2023 <i>60% Grenache gris, 25% Grenache blanc, 15% Roussanne, Marsanne, Vermentino</i>	46€
Domaine la Réctorie - Argile 2024 <i>90% Grenache Gris, 10% Grenache Blanc</i>	78€
Domaine Pietri-Géraud - L'écume 2024 <i>85% Grenache blanc et gris - 15% Vermentino</i>	43€
Domaine St Sébastien - Empreintes 2024 <i>70% Grenache Gris, 15% Grenache Blanc, 15% Vermentino</i>	43€

D.O Empordà (catalogne sud)






Domaine Terra Remota - Caminante 2023
50% Grenache blanc, 35% Chardonnay, 15% Chenin blanc

56€



AOP-AOC Côtes du Roussillon

 Mas Amiel - Altaïr 2023 <i>Grenache gris et blanc, Macabeu</i>	62€
 Clos des vins d'Amour - Idylle 2024 <i>50% Grenache blanc, 40% Grenache Gris, 10% Macabeu</i>	43€
 Domaine Modat - De-ci De-là 2022 <i>35% Grenache blanc, 35% Grenache Gris, 15% Maccabeu, 15% Carignan blanc</i>	42€
 Château de Rey - Galets roulés - 2024 <i>Grenache blanc, Roussanne et Grenache gris</i>	45€
 Domaine Laguerre - Eos 2024 <i>65% Grenache blanc, 35% Macabeu</i>	45€
Château de Rey - Mine de Rey 2021 <i>50% Grenache Gris - 50% Grenache Blanc</i>	69€
Domaine Gardiès - Les Glacières 2024 <i>40% Grenache blanc et gris, 40% Roussanne, 20% Macabeu</i>	49€
La Préceptorie - Coume Marie 2024 <i>Grenache Blanc et gris, Macabeu et Carignan blanc</i>	49€

IGP Côtes Catalanes

 Château de l'Ou - L'Ove 2021 <i>100% Grenache gris</i>	58€
 Domaine Roc des Anges - Llum 2023 <i>Grenache Gris, Macabeu et grenache blanc (vieilles vignes)</i>	62€
Mas Mudigliza - Coume des Loups 2025 <i>Grenache gris & Maccabeu</i>	34€
Domaine Clos des Fées - Vieilles vignes 2023 <i>Vieilles Vignes de Grenache blanc</i>	69€
Maison Albera - Carignan Gris d'Altitude 2022 <i>100% Carignan Gris</i>	46€
Maison Albera - Le cépage prohibé (Vermentino) d'Altitude 2023 <i>100% Vermentino</i>	35€
Château Valmy - Les Roses Blanches 2022 <i>Viognier, Roussane et Grenache blanc</i>	48€
Maison Albera - Chardonnay d'Altitude 2023 <i>100% Chardonnay</i>	32€
La Préceptorie - Coume Marie Blanc de Noirs 2024 <i>100% Grenache noir</i>	49€



Les Rouges



AOP-AOC Collioure




Parcé Frères - Petit Gus 2024 <i>90% grenache noir, Mourvèdre et Carignan</i>	45€
Domaine Pietri-Géraud - Sine Nomine 2023 <i>60% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre & 10% Carignan</i>	39€
Le Mas du Figuier - Correc d'en Baus 2024 <i>90% Grenache noir, 10% Mourvèdre</i>	42€
Domaine de la Rectorie - Col de Perdigué 2021 <i>100% Syrah</i>	89€
Domaine Pietri-Géraud - Le Moulin de la Cortine 2022 <i>Syrah 70% - Grenache Noir 15% - Mourvèdre 15%</i>	42€
Cave de l'Abbé Rous - Cornet & Cie 2021 <i>50% Grenache noir, 30% Mourvèdre, Syrah et Carignan</i>	46€
Domaine Augustin - Adeodat 2022 <i>Grenache noir dominant accompagné de Mourvèdre</i>	79€
Domaine St Sébastien - Inspiration Marine 2021 <i>90% Mourvèdre et 10% Grenache noir</i>	75€
Coume del Mas - Schistes 2023 <i>100% grenache noir</i>	65€
Domaine St Sébastien - Empreintes 2023 <i>80% Vieilles vignes de Grenache Noir, 20% Carignan</i>	43€

AOP-AOC Côtes du Roussillon

Château de Rey - Mine de Rey 2021 <i>Mourvèdre, très vieux Grenache noir, Syrah</i>	69€
Château de Rey - Galets roulés 2022 <i>60% Syrah, 40% Carignan</i>	45€
 Domaine Laguerre - Eos 2024 <i>80% Grenache noir, 20% Syrah</i>	45€
 Domaine Laguerre - Le Ciste 2023 <i>40% Grenache noir, 35% Syrah, 15% Carignan, 10% Mourvèdre</i>	52€




IGP Côtes Catalanes

 Mas Amiel - Vol de Nuit 2023 100% Carignan	62€
 Domaine Gauby - Les Calcinaires 2024 50% Syrah, 25% Mourvèdre, 15% Grenache noir et 10% Carignan	63€
 Domaine Roc des Anges - Segna de Cor 2023 50% Grenache noir, Carignan et Syrah	47€
Château Valmy - Le Premier de Valmy 2021 Syrah & Mourvèdre	50€


AOP-AOC Côtes du Roussillon Villages

 Domaine Gardiès - Les Millères 2022 40% Grenache noir, 35% Syrah, 20% Carignan, 5% Mourvèdre	45€
 Domaine Modat - Comme avant 2019 Vieilles vignes de Carignan, Syrah et grenaches noirs	42€
Maison Albera - Sans Sulfites 2024 100% Mourvèdre	30€
Domaine Clos des Fées - Vieilles vignes 2022 35 % Grenache, 15% Lladoner Pelut, 40% Carignan, 10% Syrah	69€
La Préceptorie - Coume Marie 2022 Grenache noir et Syrah	49€
Mas Mudigliza - Coume des Loups 2024 35% Syrah, 35% Carignan noir, 30% Grenache noir	34€

D.O Empordà (catalogne sud)

 Camino, Domaine Terra Remota - 2022 Vendanges manuelles, 50% Grenache noir, 25% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon	56€
---	------------

AOC Maury sec

 Clos des vins d'Amour - 1+1=3 2022 60% Grenache noir, 20% Syrah, 20% Carignan	43€
---	------------




Les Rosés




AOP-AOC Collioure

Domaine Pietri-Geraud - Le Rosé de mon Père 2024 <i>Grenache et Syrah</i>	39€
Domaine de la Rectorie - Côté Mer 2024 <i>60% Grenache noir, 30% syrah, 10% Carignan</i>	49€
Domaine St Sébastien - Empreintes 2024 <i>80% Grenache noir, 20% Syrah</i>	46€
Coume del Mas - Farniente 2025 <i>75% Grenache Noir, 25% Grenache Gris</i>	45€

AOP-AOC Côtes du Roussillon

 Domaine Laguerre - Eos 2025 <i>80% Syrah, 20% Grenache Noir</i>	42€
 Clos des vins d'Amour - Flirt 2024 <i>Grenache et Syrah</i>	30€
Château de Rey - Galets roulés 2024 <i>Syrah et Mourvèdre</i>	43€
Maison Albera - Rosé des Cimes 2024 <i>Syrah et Grenache gris</i>	32€

IGP Côtes Catalanes

 Domaine Modat - Petit ModAt'mour 2024 <i>Grenache & Syrah</i>	35€
Domaine Grier - Le Rosé 2023 <i>70% grenache noir 30% Carignan noir</i>	35€
Château de Valmy - Première Rose 2024 <i>Grenache et Mourvèdre élevé en fût de chêne</i>	39€
Mas Mudigliza - Coume des Loups 2024 <i>Grenache, Carignan & Mourvèdre</i>	34€



Nôtre sélection de Vins au verre




Les Blancs

	Domaine Piquemal - Terres grillées 2024 Côtes du Roussillon / 50% Grenache blanc - 40% Macabeu - 10% Vermentino	7€	36€
	Mas Baux - Baux Blond 2024 Côtes Catalanes / 100% Muscat petits grains	6.50€	32€
	Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 2024 Macabeu, Grenache gris et grenache blanc	7.50€	39€
	Clos des Fées - Les Sorcières 2024 Côtes du Roussillon / 40% Grenache blanc, 30% Vermentino, 20% Roussanne, 10% Macabeu	9€	48€
	Domaine Pic Joan - Blanc 2024 Collioure / Grenache Gris et vieilles vignes de Grenache Blanc	9€	49€
	Domaine de la Tour Vieille - Les Canadells 2025 Collioure / Grenache gris, grenache blanc, Macabeu et Roussane	8€	43€

Les Rouges

	Mas Baux - La Vie en Rouge 2024 Côtes Catalanes / 100% Syrah	6.50€	32€
	Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 2024 Côtes Catalanes / 100% Grenache Noir	7.50€	39€
	Domaine Piquemal - Terres grillées 2023 Côtes du Roussillon villages / 60% Syrah 25% Grenache 15% Carignan	7€	36€
	Domaine Pic Joan - Rouge 2022 Collioure / Grenache noir et Carignan	9€	49€
	Domaine la Tour Vieille - La Pinède 2022 Collioure / 65% grenache noir, 30% mourvèdre, 5% carignan	8€	42€
	Clos des Fées - Les Sorcières 2025 Côtes du Roussillon / 45% Syrah, 35% Grenache noir, 15% Carignan, 5% Mourvèdre	10€	48€

Les Rosés

	Mas Baux - Rouge à lèvres 2024 Côtes catalanes / 65% Grenache noir, Cabernet sauvignon et Mourvèdre	7.5€	32€
	Domaine Pic Joan - Pic Joan 2024 Collioure / Grenache noir, mourvèdre et syrah	8€	42€
	Domaine de la Tour Vieille - Rosé des roches 2024 Collioure / 50% Syrah, 35% grenache noir, 15% grenache gris	7€	36€
	Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 2024 Côtes Catalanes / Grenache noir et Mourvèdre	7.50€	39€



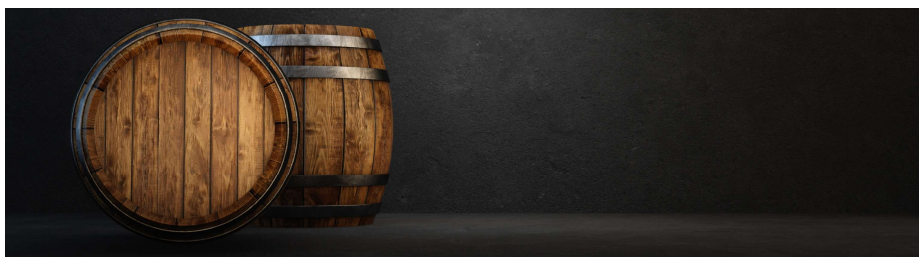
Champagnes



Charles Collin - Brut 80% Pinot Noir - 20% Chardonnay <i>Un premier nez frais et fruité révèle des arômes de poire, de pomme et d'agrumes. Puis il s'ouvre sur des notes plus chaleureuses comme celles du pain, des pâtisseries...</i>	79€
Charles Collin - Rosé Brut 100% Pinot Noir <i>Ce champagne rosé aux fines bulles est l'expression parfaite du pinot noir et révèle des arômes de groseille, de myrtille et de framboise.</i>	89€
Maison Palmer - Rosé Solera 45% Chardonnay - 45% Pinot noir - 10% Pinot Meunier - Soléra de vins rouges <i>Nez intense, arômes fringants de fraise des bois, Notes vives et légères de groseille, de cassis sur un fond délicatement épicé (vanilles, cannelle).</i>	95€
Taittinger - Brut Cuvée Prestige 60% Pinot Noir et Pinot Meunier - 40% Chardonnay <i>Le nez, très expressif et ouvert, est à la fois fruité et brioché. Il exhale des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille. L'attaque en bouche est vive et fraîche, harmonieuse. Puis c'est tout en délicatesse que s'expriment des saveurs de fruits et de miel.</i>	99€
R de Ruinart - Brut 50% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 10% Pinot Meunier <i>Un premier nez fin et frais, fruité, empreint de notes de fruits à chair blanche (poire, pomme reinette), d'abricot ainsi que de noisettes et d'amandes fraîches. Quelques notes florales et épicées. Le deuxième nez révèle une belle intensité olfactive, sur un fond plus brioché et biscuité.</i>	129€
Ruinart - Rosé 55% Pinot Meunier - 45% Chardonnay <i>Le nez est subtil et frais, offrant d'abord une palette originale de fruits exotiques (goyave, litchi), et de petits fruits rouges (framboise, cerise, fraise des bois). Des notes de rose et de grenade complètent ce profil aromatique complexe et intense.</i>	150€



Vins doux naturels



Les Vins Doux Naturels (VDN) sont des vins spéciaux à la texture riche en alcool (de 14 à 18%) et en sucre, et aux arômes gourmands.

La conception des Vins Doux Naturels varie un peu de la vinification classique de vin rouge ou blanc. Lors de la fermentation alcoolique, le vigneron réalise un mutage du vin en rajoutant de l'alcool dans le moût, ce qui va stopper la fermentation. Il reste alors du sucre résiduel dans le moût, donnant un goût suave à ces vins. D'où ce nom de Vins Doux Naturels...

Muscat de Rivesaltes

Banyuls Blanc - Rouge ou Ambré

Rivesaltes Ambré

Maury Blanc ou Grenat



55€



8€

Banyuls Rouges - Cuvées spéciales...



Coume del Mas - Quintessence

100% Grenache Noir

A déguster pour l'apéritif, avec le fromage ou du chocolat...

(50cl) **95€**

20€

L'Abbe Rous - Banyuls Rimage mise précoce

100% Grenache Noir

Avec le fromage, un dessert au chocolat, ou aux fruits rouges

(75cl) **69€**

10€

L'Abbe Rous - Banyuls grand cru Cuvée Joseph Nadal

100% Grenache Noir

Accompagne les viandes en sauce, le fromage de chèvre et de brebis...

A déguster en fin de repas avec ou sans cigare...

(75cl) **85€**

12€

L'Abbe Rous - Banyuls grand cru Cuvée Christian Reynal

100% Grenache Noir

avec des fromages de caractère, un dessert au chocolat noir, ou encore après le café avec ou sans cigare...

(75cl) **110€**

15€

Coume del Mas - Banyuls Hors d'âge

100% Grenache Noir - 10 ans de vieillissement oxydatif

Avec un dessert au chocolat ou en accompagnement d'un cigare cubain...

(75cl) **175€**

22€