

# ★ La Démocratie ★

## CAFÉ - RESTAURANT - JARDIN

- La Carte de saison -

... en cours de construction pour toujours mieux vous servir !

### LES EFFERVESCENTS

#### AOC Champagne « Blanc de blanc Brut », Augé Père & fils

*Ça vient d'où ?* De la Marne, à 10 km de Reims.

*C'est fait par qui ?* Damien Augé, 5<sup>e</sup> génération de vigneron sur ce domaine.

*Ça goûte comment ?* C'est vif (100% chardonnay), avec des arômes d'agrumes, désaltérant.

La coupe 10 cl :	12,00 €
La piscine 20 cl :	22,00 €
La bouteille 75 cl :	110,00 €

#### AOC Champagne « La Cuvée », Laurent Perrier

*Ça vient d'où ?* De Tours-sur-Marne, sur la Montagne de Reims.

*C'est fait par qui ?* Laurent-Perrier, grande maison champenoise indépendante.

*Ça goûte comment ?* Un nez d'agrumes, de filles bulles et des fruits blancs, très équilibré.

*Côté cépage(s) ?* Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

La coupe 10 cl :	15,00 €
La bouteille 75 cl :	95,00 €

## LES BLANCS

### IGP Pays d'Oc « Le Petit Pont » 2019, Domaine Preignes Le Vieux

*Ça vient d'où ?* Du Languedoc, entre Béziers et Agde.

*C'est fait par qui ?* Aurélie (oenologue) et Jérôme Vic (vigneron), femme et mari.

*Ça goûte comment ?* C'est fruité (pêche blanche), fluide, tonique et rafraîchissant.

*Côté cépage(s) ?* Vermentino, Colombar

Le verre 12 cl :	5,00 €
La carafe 50 cl :	19,00 €
La bouteille 75 cl :	25,00 €

### IGP Pays d'Hérault « Combe Calcaire », Famille Guibert



*Ça vient d'où ?* Du bassin de l'étang de Thau près de Sète (34).

*C'est fait par qui ?* La famille Guibert du Mas de Daumas Gassac.

*Ça goûte comment ?* Un nez d'agrumes, une bouche intense (fruits blancs).

*Côté cépage(s) ?* Chardonnay, Vermentino, Colombar, Viognier

Le verre 12 cl :	6,50 €
La bouteille 75 cl :	36,00 €

### IGP Val de Loire « Sauvignon » 2019, Domaine de Bablut



*Ça vient d'où ?* Du Maine-et-Loire, à Brissac Quincé.

*C'est fait par qui ?* Christophe Daviau.

*Ça goûte comment ?* C'est fin, aromatique (citronnelle, litchi) et mûr.

*Côté cépage(s) ?* Sauvignon

Le verre 12 cl :	6,60 €
La bouteille 75 cl :	37,00 €

### AOP Côtes du Rhône Villages blanc « Luminaris » 2020, Domaine La Luminaille



*Ça vient d'où ?* De Rasteau, dans le Vaucluse.

*C'est fait par qui ?* Julie Paolucci, ancienne sommelière parisienne.

*Ça goûte comment ?* Bouche fraîche, délicate, fruitée (fruits à chair blanche, agrumes).

*Côté cépage(s) ?* Clairette, Marsanne, Bouboulenc

La bouteille 75 cl :	36,00 €
----------------------	---------

### AOP Faugères blanc « Allegro » 2020, Domaine Ollier Taillefer



*Ça vient d'où ?* De Fos, au nord de Béziers.

*C'est fait par qui ?* La famille Ollier, Françoise, Luc et Florent.

*Ça goûte comment ?* Riche, minéral, fruité (fruits à chair blanche, citronnelle)

*Côté cépage(s) ?* Clairette, Marsanne

La bouteille 75 cl : 32,00 €

### AOC Anjou blanc « Ordovicien » 2018, Domaine de Bablut



*Ça vient d'où ?* Du Maine-et-Loire, à Brissac Quincé.

*C'est fait par qui ?* Christophe Daviau.

*Ça goûte comment ?* C'est riche, minéral, fruité (abricot confit), grillé, fumé.

*Côté cépage(s) ?* Chenin blanc

La bouteille 75 cl : 43,00 €

### IGP Vin de Pays de l'Atlantique, « BBH » 2019



*Ça vient d'où ?* De Saint Trojan (33), rive droite de la Gironde.

*C'est fait par qui ?* Christine et Bruno Duhamel de Château L'Hospital.

*Ça goûte comment ?* Des fruits jaunes, une touche de fumé et de miel, enveloppant et tendu.

*Côté cépage(s) ?* Colombard, Semillon

La bouteille 75 cl : 52,00 €

### AOC Ladoix 2018, Philippe Pacalet

*Ça vient d'où ?* De Bourgogne, à Monthélie et vinifié à Beaune.

*C'est fait par qui ?* Philippe Pacalet, mondialement renommé pour la qualité de ses vinifications.

*Ça goûte comment ?* Gourmand et frais, notes de poires et de fleurs, ample, droit et minéral.

*Côté cépage(s) ?* Chardonnay, Pinot blanc

La bouteille 75 cl : 156,00 €

## LES ROSÉS

IGP Pays d'Oc « Le Petit Pont » 2019 (puis 2020), Domaine Preignes le Vieux

*Ça vient d'où ?* Du Languedoc, entre Béziers et Agde.

*C'est fait par qui ?* Aurélie (oenologue) et Jérôme Vic (vigneron), femme et mari.

*Ça goûte comment ?* C'est joyeux, gourmand (petits fruits rouges) et vif.

*Côté cépage(s) ?* Grenache, Cinsault, Merlot

Le verre 12 cl : 5,00 €  
La carafe 50 cl : 19,00 €  
La bouteille 75 cl : 25,00 €

## LES ROUGES

IGP Pays d'Oc « Le Petit Pont » 2019, Domaine Preignes Le Vieux

*Ça vient d'où ?* Du Languedoc, entre Béziers et Agde.

*C'est fait par qui ?* Par Aurélie (oenologue) et Jérôme Vic (vigneron), femme et mari.

*Ça goûte comment ?* C'est du fruit (petits fruits rouges). Rond, frais, pas prise de tête pour un sou !

*Côté cépage(s) ?* Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon

Le verre 12 cl : 5,00 €  
La carafe 50 cl : 19,00 €  
La bouteille 75 cl : 25,00 €

AOP Cahors « K-Ré » 2020, Clos Troteligotte



*Ça vient d'où ?* Du Lot, près de Cahors (46).

*C'est fait par qui ?* Emmanuel Rybinski, « paysan vigneron ».

*Ça goûte comment ?* Un fruit croquant, précis. Un vin soyeux, velouté, fin et aérien.

*Côté cépage(s) ?* Malbec, Merlot

Le verre 12 cl : 5,20 €  
La carafe 50 cl : 20,00 €

Hautes Côtes de Beaune 2018, Cuvée La Démo

*Ça vient d'où ?* De Montagny-lès-Beaune, en Côte-d'Or

*C'est fait par qui ?* Par nos amis, les Château !

*Ça goûte comment ?* Trop bon, très bon, moi j'aime !

*Côté cépage(s) ?* Pinot noir

Le verre 12 cl : 6,00 €  
La bouteille 75 cl : 32,00 €

### VDF « Apis » 2020, Domaine La Luminaille



*Ça vient d'où ?* De Rasteau, dans le Vaucluse.

*C'est fait par qui ?* Julie Paolucci, ancienne sommelière parisienne.

*Ça goûte comment ?* Nature. Pas de sulfites ajoutés. Rondeur, fruits rouges, réglisse, tannins fins et souples.

*Côté cépage(s) ?* Carignan

La bouteille 75 cl : 34,00 €

### AOP Rasteau « Luminaris » 2020, Domaine La Luminaille



*Ça vient d'où ?* De Rasteau, dans le Vaucluse.

*C'est fait par qui ?* Julie Paolucci, ancienne sommelière parisienne.

*Ça goûte comment ?* Souple, rond, du fruit (mure, cassis), des épices douces.

*Côté cépage(s) ?* Carignan, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

La bouteille 75 cl : 37,00 €

### AOP Languedoc « Terra » 2020, Moulin de Gassac

*Ça vient d'où ?* De Saint Bazille de la Sylve (34), à l'ouest de Montpellier.

*C'est fait par qui ?* La famille Guibert du Mas de Daumas Gassac.

*Ça goûte comment ?* Un vin expressif (griotte, fraise cuite) avec de la fraîcheur, des tannins souples, une belle longueur.

*Côté cépage(s) ?* Syrah

La bouteille 75 cl : 35,00 €

### AOP Cahors « K-Nom » 2020, Clos Troteligotte



*Ça vient d'où ?* Du Lot, près de Cahors (46).

*C'est fait par qui ?* Emmanuel Rybinski, « paysan vigneron ».

*Ça goûte comment ?* Un fruit explosif, de la fraîcheur bienvenue, un parfait canon de soif.

*Côté cépage(s) ?* Malbec, Merlot

La bouteille 75 cl : 38,00 €

### AOC Fleurie, « Indigène » 2019, Grégoire Hoppenot



*Ça vient d'où ?* De Fleurie (69), dans le Beaujolais.

*C'est fait par qui ?* Grégoire Hoppenot, un ancien négociant en vin devenu vigneron en 2018.

*Ça goûte comment ?* Élégant, petits fruits rouges et noirs, dense, enveloppant tout en restant sur la finesse, finale sur la rondeur, tannins polis.

*Côté cépage(s) ?* Gamay

La bouteille 75 cl : 47,00 €

### Vin de France, « Vents d'Ouest », Loïc Mahé



**Ça vient d'où ?** De la Possonnière (49), à 15 km au sud d'Angers.

**C'est fait par qui ?** Loïc Mahé qui fait de très beaux Anjou et des Savennières bio.

**Ça goûte comment ?** Fruits rouges, fruits noirs, dense et gourmand, tannique et digeste.

**Côté cépage(s) ?** Cabernet Franc

La bouteille 75 cl : 47,00 €

### AOP Faugères « Castel Fossibus » 2017, Domaine Ollier Taillefer



**Ça vient d'où ?** De Fos, au nord de Béziers.

**C'est fait par qui ?** La famille Ollier, Françoise, Luc et Florent, 5<sup>e</sup> génération.

**Ça goûte comment ?** Un vin ample, séveux, des fruits noirs, des tannins, boisés et discrets.

**Côté cépage(s) ?** Syrah, Grenache, Carignan

La bouteille 75 cl : 48,00 €

### AOP Cahors « K-Or » 2019, Clos Troteligotte



**Ça vient d'où ?** Du Lot, près de Cahors (46).

**C'est fait par qui ?** Emmanuel Rybinski, « paysan vigneron ».

**Ça goûte comment ?** Un 100% Malbec, équilibré entre vivacité, volume et délicatesse.

**Côté cépage(s) ?** Malbec

La bouteille 75 cl : 52,00 €

### IGP Vin de Pays de l'Atlantique, « Back in HSSR » 2018



**Ça vient d'où ?** De Saint Trojan (33), rive droite de la Gironde.

**C'est fait par qui ?** Christine et Bruno Duhamel de Château L'Hospital.

**Ça goûte comment ?** Un assemblage original, un fruit nature, fraîcheur et puissance.

**Côté cépage(s) ?** Malbec, Cabernet Franc, Merlot

La bouteille 75 cl : 55,00 €

### AOC Pommard 2017, Philippe Pacalet

**Ça vient d'où ?** De Bourgogne, sur la Côte de Beaune, vinifié à Beaune.

**C'est fait par qui ?** Philippe Pacalet, mondialement renommé pour la qualité de ses vinifications.

**Ça goûte comment ?** Raffiné et charnu, du fruit (fraise des bois, mûre), des épices.

**Côté cépage(s) ?** Pinot noir

La bouteille 75 cl : 188,00 €

## LES VINS DOUX NATURELS / MOELLEUX / LIQUOREUX

### AOC Coteaux de l'Aubance « Unique » 2018, Domaine de Bablut



*Ça vient d'où ?* De Brissac-Quincé, dans le Maine-et-Loire, au sud d'Angers.

*C'est fait par qui ?* Christophe Daviau.

*Ça goûte comment ?* C'est suave mais peu sucré, exotique (ananas), citronnelle, tilleul, muscade, noisette grillée.

*Côté cépage(s) ?* Chenin

Le verre 12 cl : 12,00 €

La bouteille 75 cl : 58,00 €

### AOP Rasteau Vin doux naturel « Grenat » 2020, Domaine de Luminaille



*Ça vient d'où ?* De Rasteau, dans le Vaucluse

*C'est fait par qui ?* Julie Paolucci, ancienne sommelière parisienne qui a succédé à son père

*Ça goûte comment ?* C'est fruité (figue, pruneau), juteux et équilibré.

*Côté cépage(s) ?* Carignan, Grenache

Le verre 12 cl : 6,60 €

La bouteille 75 cl : 33,00 €

### AOC Macvin-du-Jura, Domaine Philippe Chatillon



*Ça vient d'où ?* De Poligny dans le Jura.

*C'est fait par qui ?* Philippe Chatillon, artisan vigneron, en biodynamie.

*Ça goûte comment ?* C'est rond, c'est doux, tabac blond, épices et noix.

*Côté cépage(s) ?* Savagnin

Le verre 12 cl : 11,00 €

La bouteille 75 cl : 55,00 €