


PLATES & GAZEUSES	Page 2	Le Vin au Verre	Eaux Page 15
Limonades & Jus de Fruits	Page 3	Vins EFFERVESCENTS Jura, Autres	Page 16
WHISKY	Page 4	CHAMPAGNES	Page 17
APÉRITIFS du Jura et d'Ailleurs	Page 5	Jura BLANCS Floraux subtiles	Page 20
Histoire de L'ABSINTHE	Page 6	Jura BLANCS Traditions puissants	Page 21
ABSINTHE Blanches & Vertes	Page 9	Jura JAUNES	Page 25
BIÈRES du Jura et d'Ailleurs	Page 12	Jura PAILLES Paille et Moelleux	Page 27
CIDRES de France	Page 14	Jura ROUGES	Page 28
CAFES	Page 50	France & Etrangers BLANCS SEC Alsace, Savoie	Page 34
THES & INFUSIONS	Page 52	Bourgogne, Val de Loire Provence, Vallée du Rhône, Sud-Ouest	
DIGESTIFS de Franche-Comté	Page 54	Suisse	
DIGESTIFS d'Ailleurs	Page 56	France MOELLEUX Alsace, Sud-Ouest, Bordeaux	Page 38
		France & Etrangers ROSES	Page 39
		France & Etrangers ROUGES Alsace, Savoie, Suisse Beaujolais, Bourgogne Provence, Ardèche, Vallée du Rhône Espagne Languedoc, Val de Loire Sud-Ouest, Bordeaux	Page 40

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Eaux Plates & Gazeuses

Thonon	75cl	4,50
Evian	75cl	4,50
Vals	75cl	4,50
Badoit Verte	75cl	4,50
Badoit Rouge	75cl	4,50
Chateldon	75cl	4,50

Boissons Rafraîchissantes *Sans Alcool*


DES SIROPS AUX GOÛTS UNIQUES

En 1921, lorsque Marcel-Alcide Rième fabrique ses premiers sirops au citron, à la menthe et à la grenadine, il est sans doute loin d'imaginer que la gamme se déclinera un jour en 38 parfums ! Des sirops classiques, rafraîchissants, gourmands et originaux.

Rième a toujours trouvé l'inspiration dans la nature: les décors, les fleurs, les fruits et la vitalité de la Franche-Comté donnent à ses sirops un goût unique et authentique. Élaborés à partir d'extraits naturels, réputés pour leurs parfums intensément fruités, appréciés pour leur saveur sucrée équilibrée et leur texture agréable, les sirops Rième jouent la carte du plaisir vrai.

Sirop BIO Rième à l'eau Sapin, Grenadine, Menthe, Fraise, Framboise, Citron, Thé-Pêche	25cl	2,50
---	------	------

Vitamont Cola bio & équitable	33cl	4,00
-------------------------------	------	------

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

DES LIMONADES JURASSIENNES

UNE LONGUE HISTOIRE...

La plus ancienne limonaderie de France

Créée en 1856 par Faustin GIRARDET, notre limonaderie a su maintenir tout au long de son histoire tradition et qualité.

En 2000, la 6e génération reprend l'activité et y apporte quelques nouveautés tout en préservant l'extraordinaire héritage de la maison.

La méthode et la recette de fabrication n'ont pas changé depuis 1856.

Sans colorants, ni arômes artificiels.



Elixia®

French Artisan Lemonade

Elixia Limonade du Jura	33cl	3,70
Elixia Limonade Parfumée aux arômes naturels		
Sapin, Myrtilles, Fraise des bois, Mirabelle, Cerise,	33cl	3,90
Chocolat, Fruit de la Passion, Mangue	33cl	3,90

Retrouver le goût et le plaisir des fruits en pleine maturité, respecter leur nature et leurs nuances, les valoriser à leur meilleur à travers une Collection de Jus, Nectars: tel est l'engagement d'Alain Milliat.

Contrairement aux jus et nectars industriels qui reproduisent tout au long de l'année des saveurs uniformes, les produits Alain Milliat sont différents à chaque saison. Leurs goûts et textures varient selon les années et les aléas climatiques. Cette singularité revendiquée est la véritable signature de la Maison Alain Milliat.

L'objectif poursuivi par son créateur ? Retranscrire avec sincérité les caractéristiques du fruit. En plus de sélectionner au moment optimal, il cherche à reproduire aussi la texture, fluide ou pulpeuse pour retrouver le plaisir d'un fruit en pleine maturité.

alainmilliat
ORLIENAS

Abricot, Pêche Jaune, Poire d'été	33cl	4,50
Orange,	33cl	4,70
Pomme Cox, Raisin Blanc, Raisin Rosé, Raisin Rouge,	33cl	4,90
Tomate,	33cl	4,90
Cassis, Fraise, Framboise, Myrtille,	33cl	5,50
Griotte,	33cl	5,70
Tomate Verte, Tomate Jaune, Tomate Noir de Crimée.	33cl	5,70

* Sans Soufre Ajouté



label AB "Agriculture biologique"



labels biodynamie



Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin


Uberach Alsace Whisky

Distillerie Artisanale Bertrand

Whisky Live Paris XIIIème édition	55,8°	4cl	6,20
<i>Single Cask fût 144/2 brut de fût de deuxième remplissage (7 ans)</i>			
Single Malt Cask Bleu "non Filtré"	43,5°	4cl	6,50
<i>(fûts exclusivement de la vallée du Rhône) Mise 2015 / Fût 166: vieillissement en fut de Rasteau VDN (date de distillation 2006) Origine : Domaine Beurenard</i>			
Single Malt Le Chant de Noël "non Filtré"	44,8°	4cl	6,70
<i>4 ans d'élevage dans un fût neuf suivit d'une finition de 1 an dans un fût de vin Pinot Noir d'Alsace, Origine: Bruno Schueller</i>			
Single Malt Cask Jaune "non Filtré"	46,9°	4cl	6,50
<i>(fûts exclusivement du Jura) Fût 178 : Antide # 2 : assemblage d'une barrique x Macvin et d'une barrique x vin jaune de 6 à 7 ans d'élevage suivit d'une deuxième maturation de 2 ans (dans la barrique d'x jaune) !Origine : J.F. Ganevat</i>			
Single Malt " Jaune Païen "	48,2°	4cl	7,00
<i>Jean l'a Fait !!! 5 ans d'élevage dans un fût de vin jaune suivit d'une finition de 1 an dans un fût de vin de paille Origine: J.F. Ganevat</i>			
Single Malt R8 "non Filtré"	52°	4cl	7,50
<i>Mise 2015 / fût 173 : 8ans avec finition premier remplissage (5ans) en fût de Rivesaltes Origine : J. Gardies</i>			
Single Cask collection Rs "non Filtré"	56,1°	4cl	7,50
<i>Distillation : 2008 - Mise : 2015 Fût 101/2 : Deuxième remplissage Brut de Fût Origine: Banyuls</i>			
Les UberachFranchis "De toute Beauté"	56,1°	4cl	7,50
<i>Distillation : 2009 - Mise : 2017 Fût 169 : Deuxième remplissage Brut de Fût Origine: Macvin de JF Ganevat</i>			
Single Malt RTT "non Filtré"	56,8°	4cl	7,50
<i>Double Cask brut de fût</i>			

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Apéritifs

Pontsec, Pontarlier à l'Ancienne, Vieux Pont		2cl	3,50
Sapont (Ponsec & sirop de sapin)		3cl	3,50
Ciane (Apéritif à base de gentiane)		4cl	3,50
Guignolet-Kirsch		4cl	3,50
Macvins du Jura Blanc			
• Chevassu-Fassenet		4cl	3,70
• Labet,		4cl	4,00
• Domaine de la Tournelle 		4cl	4,00
• Domaine Tissot Blanc ,		4cl	4,50
• Jean-François Ganevat		4cl	4,50
Macvins du Jura Rouge			
• Pignier Pinot-Noir		4cl	4,50
(Macvin) Liqueur du Jura Blanc			
• Jo-Liqueur de Philippe Bornard		4cl	4,10
Kir au Bourgogne Aligoté et aux crèmes Briottet de Dijon (Cassis, Pêche, Myrtille, Mure, Framboise)		8cl	4,00
Kir Royal-Jura au crémant du Jura et aux crèmes Briottet de Dijon (Cassis, Pêche, Myrtille, Mure, Framboise)	la coupe	8cl	5,50
Le Communard (Beaujolais + Crème de Cassis)		8cl	4,50
Apéritif Jurassien (Crémant du Jura, crème de pêche et macvin)	la coupe	8cl	6,00
Crémant du Jura vigneron	la coupe	12cl	5,00
Cerdon Méthode ancestral vigneron	la coupe	12cl	4,50
Champagne vigneron	la coupe	12cl	7,50

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Histoire *de l'Absinthe*

La rebouteuse et le courtier

Son usage médicamenteux aurait pu continuer longtemps si un beau jour, une rencontre étrange ne s'était pas faite en Suisse à la fin du XVIIIème siècle.

En effet, c'est à Couvet qu'un certain major Dubied, courtier en dentelles, rencontre une vieille rebouteuse, la mère Henriod. Il lui rachète la formule d'un élixir de santé, vraisemblablement de sa composition, qu'elle vend habituellement aux colporteurs !

Fort de son achat, le major Dubied, met à profit le remède pour en faire une boisson ! Il s'associe avec son beau fils Henri-Louis Pernod, fils d'un bouilleur de cru local et ouvre une distillerie : la maison Dubied Père & Fils en 1798.

La boisson rencontrant un certain succès, Henri-Louis Pernod prend ses distances avec son beau père et monte rapidement sa propre distillerie dans une maison minuscule.

Quelques temps plus tard, il en ouvre une nouvelle à Pontarlier : la maison Pernod Fils (1805) qui devient la toute première distillerie française. Il laissera à tout jamais son nom associé à celui de l'absinthe.

La boisson du soldat

Pendant une trentaine d'années, l'absinthe reste une boisson régionale jusqu'à la conquête de l'Algérie.

Réputée efficace contre les maladies, l'absinthe embarque avec les colons pour les suivre dans plusieurs campagnes. C'est aux officiers que l'on doit l'émancipation de l'absinthe puisqu'à leur retour, forts de leurs succès, il la font découvrir à la bonne société qui ne tarde pas à s'enticher d'elle.

C'est à ce moment là une boisson plutôt onéreuse, réservée à la bourgeoisie qui vient la consommer sur les cafés des grands boulevards

L'heure verte

Entre cinq et sept heures, l'air des grands boulevards s'emplit d'absinthe : l'Heure Verte comme on l'appelle, sonne dans la ville !

La boisson s'installe aussi partout en France pour plus d'un demi siècle, avec son rituel de la cuiller et ses senteurs caractéristiques. Peu à peu, elle se démocratise tellement que tous les milieux sociaux tombent sous son charme et l'absinthe devient un art de vivre.

Qu'on la consomme dans les cafés ou chez soi avec des services luxueux, c'est toujours un apéritif au cérémonial unique en son genre.

A partir de 1870, l'engouement est général : la publicité est énorme (affiches, cartes, objets), les artistes en font leur muse, les journaux en parlent et les distilleries se multiplient. Leur nombre double par exemple à Pontarlier (passant de dix à vingt). La consommation d'absinthe par habitant ne cesse de croître au point qu'à la fin du siècle, elle avoisine les deux litres

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

d'absinthe par habitant et par an !

La disgrâce

La demande et la consommation d'absinthe ne cessant de croître (au détriment des viticulteurs) , elle devient peu à peu le symbole de l'alcoolisme et s'attire les foudres des ligues de moralité .

En 1901, la création de la Ligue Nationale Contre l'Alcoolisme cherche à sensibiliser l'opinion. La croisade contre l'absinthe a commencé et se poursuivra pendant 14 ans.

La Ligue trouve en 1907 un allié inattendu : des viticulteurs qui souffrent économiquement de l'engouement pour l'absinthe. Ils organisent même une manifestations au mot de : "Tous pour le vin, contre l'absinthe" ! Un comble !

La prohibition

En Suisse un fait divers (un père de famille alcoolique notoire massacre sa famille après avoir fait la tournée des bars) achève de convaincre les législateurs de la dangerosité de l'absinthe, l'interdiction est votée en 1910.

En France, un décret demande aux préfets d'interdire la vente d'absinthe dans les établissements publics en 1914, réservant la boisson à une consommation chez soi.

Mais la fraude restant possible, le gouvernement interdit finalement un an plus tard la fabrication et la circulation d'absinthe.

Les succédanés

L'interdiction est un coup dur pour les distilleries, notamment pour Pernod Fils qui ne produisait que de l'absinthe !

Elles tentent cependant de faire perdurer le mythe en proposant des apéritifs anisés sans sucre rappelant des souvenirs ...

Mais le mythe est éteint et en dépit de noms sans équivoque, le public se détourne de ces anisés qui n'ont pas le charme de l'absinthe et qui sont perçues comme de maigres consolations.

Le pastis de Paul Ricard, en 1932, rencontre le succès et la prospérité.

Aujourd'hui

En Suisse dans le Val de Travers, berceau de l'absinthe, la fabrication n'a jamais vraiment cessé malgré l'interdiction. Des distilleries clandestines ont continué à fonctionner en dépit de descentes de police régulières.

En 1988, une directive européenne autorise la présence de thuyone dans l'alimentation et les alcools - ça tombe à merveille, cela permet donc concrètement de produire de l'absinthe.

En France, la directive européenne a été aménagée et l'appellation légale pour l'absinthe est devenu "*Spiritueux aux plantes d'absinthe*".

En Suisse, 2005 aura vu une légalisation survenir et la presse papier comme télé a fait écho à ces événements
L.-S. Rodriguez

Merci au travail extraordinaire de Marie-Claude Delahaye sur lequel nous nous sommes appuyés pour rédiger cet article.

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  demeter  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Service de l'Absinthe

Servir l'absinthe convenablement participe non seulement à sa magie mais à l'épanouissement de ses arômes. Alors que la majeure partie des films véhicule l'image galvaudée de l'absinthe flambée, elle a, au XIXème, toujours été consommée telle que nous allons l'expliquer.

Le rituel franco-suisse

L'absinthe ne se prépare pas comme un apéritif ordinaire et exige un rituel impliquant patience et savoir-faire, qui du reste, fut vanté par maint poètes d'antan.

Ce rituel est capital pour apprécier l'absinthe, la manière de la préparer libérant des arômes de plantes qui autrement ne s'épanouiraient pas.

Il faudra se munir d'une cuillère à absinthe et d'un verre à réservoir, ainsi que d'une carafe remplie d'eau glaciale (ou d'une fontaine).

C'est ce rituel que l'on respectera à L'Anversis, table de montagne.

Aujourd'hui, certaines absinthes (et fausses absinthes) sont souvent promues en utilisant le rituel soi-disant "Bohémien". Ce rituel n'est pas une méthode traditionnelle, mais une innovation moderne inspirée par le flamage de la sambuca et d'autres boissons.

Une mesure d'absinthe est versée dans un verre, et un morceau de sucre est imbibé d'absinthe. Le sucre est alors enflammé et on le laisse brûler jusqu'à ce qu'il mousse et se caramélise. La cuillère avec le sucre caramélisé est alors plongée dans l'absinthe, ce qui souvent met le feu à l'absinthe. De l'eau glacée est ensuite utilisée pour éteindre le tout. Cette méthode est devenue très populaire, certainement depuis son apparition dans plusieurs films comme "Moulin Rouge". Néanmoins, historiquement, c'est une hérésie qui aurait horripilé n'importe quel amateur d'absinthe à la Belle Époque. **Interdit à L'Anversis pour des raisons de sécurité**



Absinthes *de Franche-Comté, de Suisse et d'ailleurs*

Absinthes Blanches & Bleues


La Suavecita		55°	Les Fourgs	3cl	5,70
<i>Distillée Aux Fourgs à partir de plantes bio cultivées à 1 100 mètres d'altitude, cette absinthe ronde et douce, anisée avec des notes épicées qui s'équilibre avec la douceur de l'anis.</i>					
La 55		55°	Dompierre-les-Tilleuls	3cl	6,50
<i>légère à boire, son arôme est très frais, à peine sucré et l'anis en ressort bien, très équilibré en plantes .</i>					
La Blanche		56°	Arçon	3cl	6,50
<i>Cette absinthe ronde en bouche garde une note dominante d'anis et de fenouil et des touches complexes de plantes comme l'hysope, la coriandre.</i>					
La Maison Fontaine		56°	Pontarlier	3cl	5,90
<i>Une blanche excellente dans son classicisme : florale, peu anisée et herbacée.</i>					
La Blanchette		60°	Saumur	3cl	6.70
<i>Le mariage parfait entre un fenouil fruité et une plante d'absinthe bien herbacée.</i>					
Sans Frontière		72°	Les Fourgs	3cl	6,50
<i>La 1ère absinthe bio du Haut-Doubs par la distillerie Aymonier. Plante d'absinthe marquée et non surchargée en anis vert</i>					
La Perchée		72°	Les Fourgs	3cl	6,50
<i>Absinthe parfaitement équilibrée entre anis vert, fenouil, plante d'absinthe. Ses arômes sont très fins et bénéficient d'une plante d'absinthe exceptionnelle : cultivée à 1100 mètres d'altitude et en bio, elle se révèle ultra parfumée.</i>					

* Une seule absinthe par personne et par repas *

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Absinthes de Franche-Comté, de Suisse et d'ailleurs

Absinthes Vertes

François Guy	45°	Pontarlier	3cl	5,50
<i>Une absinthe anisée soutenue par un arôme fin de plante d'absinthe. Une classique élaborée à Pontarlier.</i>				
La Pontissalienne	56°	Pontarlier	3cl	6,00
<i>Elle possède des notes anisées modérées, et un profil de plante d'absinthe complexe et puissant.</i>				
Berthe de Joux	56°	Pontarlier	3cl	6,50
<i>Des notes de camomille très prononcées confèrent à cette absinthe très peu anisée un profil aromatique herbacé médicinal, original et typé.</i>				
Authentique	65°	Pontarlier	3cl	6,50
<i>Une parfaite harmonie d'anis vert, de fenouil et de plante d'absinthe pour une séduisante absinthe équilibrée ronde et très légèrement amère !</i>				
Vieux Pontarlier	65°	Pontarlier	3cl	6,50
<i>Une absinthe très douce et très anisée idéale pour une initiation. Légèrement mentholée, quelques notes de plantes, beaucoup d'onctuosité et de velouté.</i>				
Angélique	68°	Suisse	3cl	6,90
<i>Une absinthe amère qui bénéficie d'arômes marqués : anis vert intense, fenouil fruité et capiteux, plantes bien vertes rappelant l'herbe fraîchement coupée.</i>				
1804	68°	Pontarlier	3cl	7,50
<i>L'absinthe "1804" est distillée avec la récolte de plante d'absinthe sauvage qui pousse dans les montagnes. Non cultivée, cette plante bénéficie d'un parfum atypique, puissant et mentholé, furieusement entêtant pour les connaisseurs. harmonie d'anis vert, de fenouil et de plante d'absinthe pour une séduisante absinthe équilibrée ronde et très légèrement amère !</i>				
La Rebelle	 68°	Les Fourgs	3cl	7,90
<i>Une absinthe d'exception, distillée à partir d'un marc du Jura (Chardonnay-Savagnin) du domaine des Cavarodes. Fruitée elle présente des dominances de raisin avec nuances de vanille, mariés à une absinthe très parfumée et à la rondeur de l'anis. coupée.</i>				

* Une seule absinthe par personne et par repas *

* Sans Soufre Ajouté



label AB "Agriculture biologique"





labels biodynamie



Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Absinthes *de Franche-Comté, de Suisse et d'ailleurs*


Absinthes Vertes

Absinthe du Centenaire	72°	Fougerolle	3cl	5,70
<i>Caractérisé notamment par ses notes florales et herbacées, la fraîcheur du fenouil et la typicité de la Grande Absinthe.</i>				
Perroquet (2014)	72°	Pontarlier	3cl	6,50
<i>Essentiellement végétale et très légèrement anisée, cette Absinthe développe au nez des senteurs de fenouil fruité et d'anis vert, comme un parfum d'enfance au cœur des confiseries. En bouche, une douceur anisée et fruitée laisse éclore après quelques gorgées des notes herbacées et boisées qui perdureront longtemps.</i>				
La Faucille	 72°	Les Fourgs	3cl	6,50
<i>Cette absinthe bio bénéficie d'une coloration verte subtile issue d'une macération courte de plantes après distillation. Cette macération courte ramène sur un goût marqué de plantes, notes herbacées. Son trouble clair dénote d'une absinthe équilibrée non surchargée en anis vert.</i>				
La Verte	 72°	Arçon	3cl	6,70
<i>Cette absinthe est élaborée soigneusement en deux étapes. D'abord, une distillation de grande absinthe, d'anis vert, de fenouil et d'autres plantes dans notre alambic. Puis une coloration naturelle par macération de plantes dans le distillat. Cette dernière étape lui confère une touche fraîche, une note herbacée, et du corps.</i>				
Roquette 1797	75°	Pontarlier	3cl	6,50
<i>Les 3 plantes caractéristiques de l'absinthe sont toutes ici présentes et reconnaissables: l'anis vert, le fenouil et la grande absinthe - ainsi que d'autres moins conventionnelles!!!</i>				

* Une seule absinthe par personne et par repas *

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin


Bières du Jura *et d'ailleurs Ambrées*

Pale Ale	Brasserie du Mont-Salève	5.0% vol.	75cl	15,70
Bière bien houblonnée au nez frais, très équilibrée et aux malts très légèrement caramélisés. Une fois de plus, le style est admirablement revisité dans une version très parfumée à la finale fruitée et longue.				
Hawai	Jurassic Brewery	5.5% vol.	75cl	18,70
Cette ambrée au style résolument moderne, vous fera vivre une véritable expérience sensorielle.				
Bierregelette	Brasserie des 3 Epis	5.9% vol.	75cl	14,90
Robe d'un ambre soutenu aux reflets cuivrés pour une bière aux saveurs complexes, aux arômes corsés à la mousse crémeuse.				
Indian (Rousse)	Brasserie Entre 2 Mondes	6.0 % vol.	75cl	15,50
Rousse de caractère Acidulée, sèche et belle astringence. On a un peu l'impression d'être entre deux mondes. Malt, amertume. Tout s'enroule sur le palais et s'accroche sur la langue. C'est frais, carbonaté finement pour le plaisir des papilles.				
La Franche de vie 	Brasserie La Franche	6.5% vol.	75cl	16,00
Brillante, suave, sensuelle ? Espérons que vous apprécierez son amertume particulière et son cuivré naturel.				

Bières du Jura *et d'ailleurs Brunnes*

Franche Ipane 	Brasserie La Franche	6 % vol.	75cl	16,00
C'est une brune que même les filles apprécient !!!				

Bières du Jura *et d'ailleurs Noires*

Stout	Brasserie du Mont-Salève	5.0% vol.	75cl	15,70
Amplitude, puissance et finesse aromatique.				
Imperial Stout 2016 	Brasserie La Franche	9.0% vol.	75cl	18,70
A consommer de préférence assis !!!				

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"



labels biodynamie

 Vignerons naturel(le)s de l'application Raisin

Bières du Jura à la pression

Bière au Verre			25cl / 50cl	3,70 / 6,00
Panaché Jurassien	Bière Artisanale et Elixia		25cl / 50cl	3,70 / 6,00
De la bière du Jura et de la Limonade du Jura.				

Bières du Jura et d'ailleurs Blondes

Alabama	Jurassic Brewery	4,5 % vol.	75cl	18,70
Alliant tradition et modernité, cette bière de soif raffinée saura vous séduire par sa simplicité et son équilibre.				
La Planche	 Brasserie La Franche	5.0% vol.	75cl	25,00
Brassée le 23 décembre 2013, entonnée 3 mois plus tard dans 3 barriques de vin vin jaune (spoils 2007 de S. Tissot) et ce pour une durée de 1005 jours!!!				
Eau de Pierre	Brasserie Entre 2 Mondes	5.7 % vol.	75cl	15,50
Cuivrée, douce et florale, malt et houblon font la danse...				
Blonde	Brasserie du Mont-Salève	5.8 % vol.	75cl	15,70
Une bière réservée aux fins gourmets qui apprécieront notamment les arômes complexes fruits de la fermentation.				
Franche Profonde	 Brasserie la Franche	6.0 % vol.	75cl	16,00
Jolies saveurs de houblon. C'est léger, citronnée, doux et amer. Pour une soif urgente, c'est hyper top et pour déguster c'est coolos.				
Franche d'en Bas Triple	 Brasserie La Franche	8.0% vol.	75cl	18,00
Couleur blonde grosse mousse, belle effervescence, une bière assez intense un nez très caramel, en bouche on retrouve le caramel et le côté malt de la chose, une continuité intense sur la noix,				
Franche iE-XXYZ	 Brasserie La Franche	7.5% vol.	75cl	18,00
La XYZ Bitter est une blonde extra houblonnée, extra résineuse. Cette bière pour les amateurs de grosse amertume.				

Bières du Jura et d'ailleurs Blanches

Franche Galle	 Brasserie La Franche	6.0% vol.	75cl	16,00
<i>C'est une blanche naturelle.</i>				

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Cidres *d'ailleurs*

Petite et véritable histoire de la pomme et du cidre

Il y a fort longtemps, alors que la terre n'était pas plus grosse qu'un fruit, elle était une pomme. Bien qu'elle ait beaucoup grandi, tout ce qui s'y passe est guidé par ce fruit qui au Pays Basque, pousse en chantant.

On dit même qu'un jour, Adam (un berger basque) étant envoûté par ce chant de sirène arboricole finit par la croquer. Eve aurait même ajouté : « *ça va encore être pour ma pomme !* ».

C'est là que naquit l'humanité qui n'a depuis jamais oublié ce fruit et lui rend régulièrement hommage : Il y a 6 millions d'années, les basques en jetant les pommes du verger au pressoir créent la « pelote », qui deviendra pus tard le « jeu de pomme » puis par déformation « de paume ».

JC +100, les romains trouvent enfin le Pays Basque et donc les pommes.

JC +101, les basques leur font boire trop de cidre : début de la chute de l'empire.

Xème siècle, les marins basques divulguent le cidre dans le monde entier jusqu'en Normandie et Bretagne en échange d'un peu de beurre et de trois crêpes.

XIème siècle, l'église, dont le vin est moins bon que le cidre, condamne les basques pour sorcellerie, prétextant une vague histoire de pêcher originel, mais original pour l'époque.

XXIème siècle, le Domaine Bordatto vous révèle cette véritable histoire et vous présente ses produits pour mieux la comprendre.

Pascale & Bixintxo Aphaule

Cidre Kilimilikik		Bordatto	25cl	4,90
Cidre Basse Navarre	2016 <i>Basandere</i>	Bordatto	75cl	16,70
<i>« la dame sauvage » dans la mythologie basque. Agréable lors de l'apéritif, il se boit aussi au moment du fromage ou sur un dessert.</i>				

* Sans Soufre Ajouté



label AB "Agriculture biologique"



labels biodynamie








Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins au Verre

Les bouteilles sont visibles dans l'armoire à vin sur le comptoir


Vins du Jura

Verre vin blanc chardonnay floral du Jura		12cl	6,00
Verre vin blanc savagnin floral du Jura		12cl	7,00
Verre vin blanc chardonnay tradition du Jura		12cl	6,00
Verre vin blanc savagnin tradition du Jura		12cl	8,00
Verre Vin Jaune du Jura		8cl 12cl	7,00 9,50
Verre Vin de Paille du Jura		8cl	9,50
Verre Vin rouge poulsard (ou ploussard) du Jura		12cl	6,00
Verre Vin rouge trousseau du Jura		12cl	6,00

Vins de France


Verre Vin rosé de France		12cl	6,00
Verre Vin rouge de France		12cl	6,00

Planche de 4 verres de Vins du Jura







Planche Découverte des vins du Jura (blanc chardonnay floral 8cl, blanc chardonnay tradition 8cl, poulsard 8cl, trousseau 8cl)		32cl	17,50
Planche Chardonnay-Savagnin des vins du Jura (blanc chardonnay floral 8cl, blanc savagnin floral 8cl, blanc chardonnay tradition 8cl, blanc savagnin tradition 8cl,)		32cl	19,50
Planche Grands Blancs du Jura (Blanc floral 8cl, blanc tradition 8cl, vin jaune 8cl, vin de paille 8cl)		32cl	29,50

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Effervescents *du Jura*

Crémant du Jura				Domaine de Montbourgeau	21,50
Crémant du Jura				Domaine Pignier 	25,00
Crémant du Jura				Jean Macle 	27,50
Bulles de Ploussard *	<i>Tant Mieux</i>	2016		Philippe Bornard 	26,00

Vins Effervescents *d'Ailleurs*

Bugey Cerdon	<i>Cuvée Cécile</i>			Philippe Balivet 	23,00
Bugey Cerdon*	<i>La Dernière SSA</i>			Philippe Balivet 	24,00
Clairette de Die *	<i>Petite Gaby</i>			Domaine Achard-Vincent	26,50
Crémant de Loire	<i>Rosé</i>			Domaine Bobinet 	33,00

Vins de Champagne

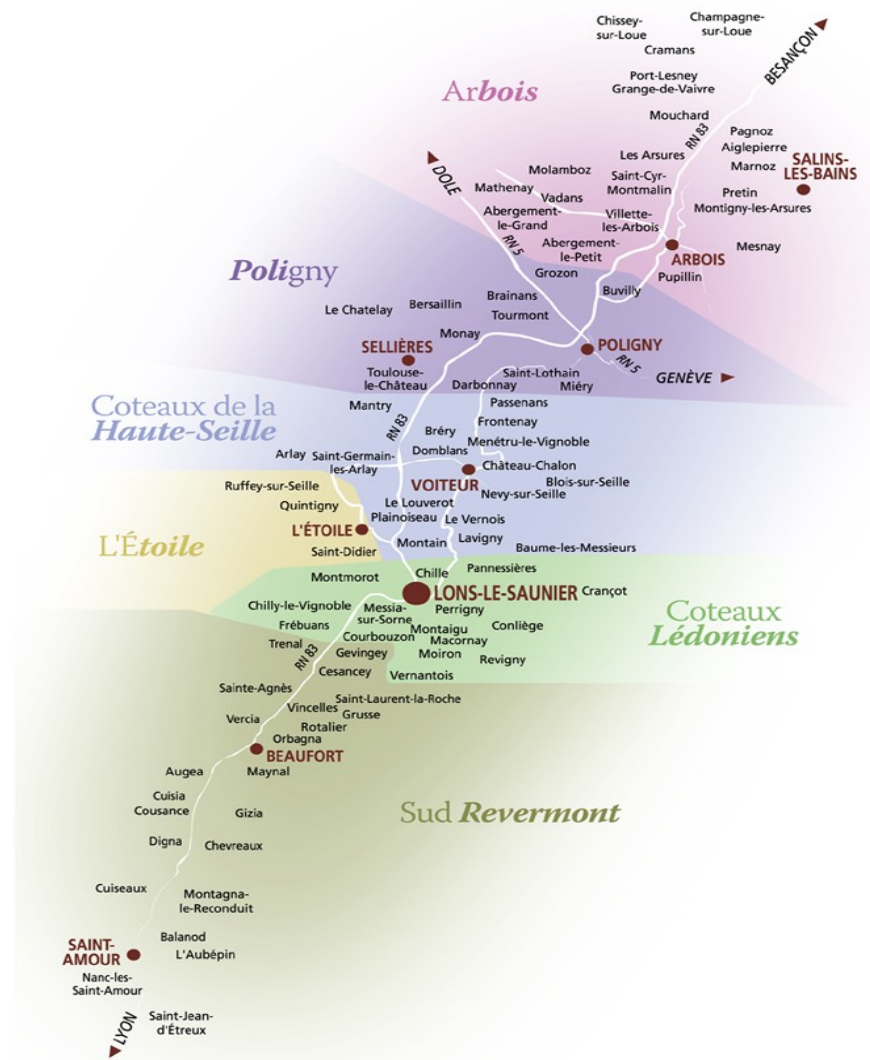
Champagne Demi-sec	<i>Tradition</i>			Domaine Laherte 	39,00
Champagne Rosé de Meunier				Domaine Laherte 	44,00
Champagne Rosé EB	2012 <i>Les Beaudiers</i>			Domaine Laherte 	58,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins de Champagne

Champagne	Brut		<i>Ultra tradition</i>		Domaine Laherte 	40,00
					Magnum	82,00
Champagne	Brut Nature		<i>Blanc de Blancs</i>		Domaine Laherte 	43,00
Champagne	Brut Nature		<i>Blanc de Blancs Vieilles Vignes</i> 		Francis Boulard 	58,00
Champagne	Brut Nature		Blanc d'argile	 	Domaine Vouette & Sorbée 	72,00
Champagne	Extra Brut		<i>Les Vignes de Montgeux</i>		Jacques Lasseigne 	49,00
					Magnum	102,00
Champagne	Extra Brut		<i>Les Murgiers</i>		Francis Boulard 	48,00
Champagne	Extra Brut		<i>Fidèle</i>	 	Domaine Vouette & Sorbée 	60,00
Champagne	Extra Brut		<i>La Colline Inspirée</i>		Jacques Lasseigne 	66,00
Champagne	Extra Brut		<i>Le Cotet</i>		Jacques Lasseigne 	66,00
Champagne	Extra Brut	2012	<i>Vignes d'Autrefois</i>		Domaine Laherte 	56,00
Champagne	Brut Nature	2011	<i>Les Rachais</i>		Francis Boulard 	75,00
Champagne	Brut Nature	2010	<i>Les Rachais</i>		Francis Boulard 	75,00
Champagne	Extra Brut	Solera	<i>Les 7</i>		Domaine Laherte 	65,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin



* Sans Soufre Ajouté



label AB "Agriculture biologique"



Labels biodynamie



Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

JURA,

le plus grand des petits vignobles

D'une superficie de 1 850 ha, le vignoble jurassien possède cependant une grande diversité de terroirs. La notoriété des vins du Jura s'appuie depuis toujours sur une image forte de terroir et sur la préservation de pratiques culturelles et œnologiques traditionnelles. À la fin du XIXe siècle, 20 000 hectares de vigne s'étendaient dans tout le département. Après l'anéantissement du vignoble par le phylloxera, les vigneron jurassiens reconstruisirent avec courage une nouvelle viticulture de qualité. Leurs efforts furent récompensés avec l'obtention de la première AOC à Arbois en 1936.

Outre le climat, le sous-sol et les cépages, le savoir-faire du vigneron prend ici une part prépondérante dans les choix de vinification et d'élevage, avec un terroir omniprésent. La diversité est sans doute ce qui caractérise le mieux le vignoble jurassien : 5 cépages, 6 AOC, environ 200 exploitations professionnelles aux profils variés et enfin une riche gamme de produits accompagnant toutes les occasions. Ainsi, vins rouges et rosés, vins blancs et vin Jaune pour les vins tranquilles, mais aussi effervescents (Crémant du Jura), liquoreux (Vin de Paille), mistelles (Macvin du Jura), marcs et autres fines constituent la plus large palette qu'un vignoble puisse offrir. Caractère, richesse et diversité, générosité et typicité... des qualificatifs qui définissent admirablement les vins jurassiens.

Les Blancs du Jura

Les blancs du Jura sont majoritairement issus du cépage "Chardonnay". Mais le terroir, leur élevage particulier et leur assemblage éventuel avec le cépage "Savagnin" en font des vins vraiment originaux.

À partir de ces deux cépages seulement, les vigneron du Jura ont su créer une véritable symphonie.

Blancs du Jura Floraux ou Tradition, ils ne manquent pas de caractère !

Dans le Jura, la vinification des blancs se fait selon les règles classiques. Les différences importantes surviennent au stade de l'élevage du vin. En effet, selon la technique d'élevage, le vin est laissé en tonneau avec ou sans ouillage. Le vigneron peut choisir d'ouiller régulièrement son tonneau, c'est-à-dire de le compléter au fur et à mesure de l'évaporation. L'objectif est de préserver le vin de tout contact avec l'air, qui aurait tendance à l'oxyder. Ainsi les blancs ouillés, généralement mono cépage, essentiellement le chardonnay, sont plutôt floraux avec des notes de fruits.

Mais dans le Jura, les vigneron se plaisent à ne pas toujours ouiller leurs tonneaux et donc à provoquer ce travail oxydatif entre l'air et le vin qui développe ces arômes de noix, de noisettes et d'épices douces, cette typicité jurassienne.
















Ces blancs tradition, sont issus soit de chardonnay, soit de savagnin, seuls ou en assemblage.


Selon des proportions propres à chaque vigneron (de 10 à 40% de savagnin), l'assemblage se présente sous la forme d'une cuvée spéciale baptisée différemment selon son producteur. Il prend souvent le nom de "tradition".

"documents CIVJ"

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Jura blancs *Chardonnay floral subtil*












































Côtes du Jura	2016	<i>L'éphémère</i>		Les Granges Paquenesses 	23,90
Côtes du Jura	2015	Clos de Jerminy*		Gilles Wicky 	27,50
Arbois-Pupillin	2016	<i>Terre du Lias</i>		Domaine de la Borde 	28,50
Côtes du Jura	2016	<i>Tero Ligilo</i>		Les Dolomies 	29,50
Vin de France	2016	<i>Ratapoil</i>		Ratapoil 	29,50
Côtes du Jura	2016	<i>Bajocien</i>		Domaine Labet 	32,50
Côtes du Jura	2016	<i>A la Percenette</i>	 	Domaine Pignier 	33,50
Côtes du Jura	2016	<i>Les Champs Rouges</i>		Domaine Labet 	35,00
Côtes du Jura	2016	<i>En Barberon</i>	 	Stéphane Tissot 	45,00
Côtes du Jura	2015	<i>La Mamette</i>		Les Granges Paquenesses 	24,90
Arbois	2015	<i>Va Donc</i>		Ratapoil 	29,50
Arbois	2015	<i>Guille-Bouton</i>		Domaine les Cavarodes 	29,50
Arbois *	2015	<i>Cul du Brey *</i>		Domaine de la Tournelle 	32,50
Arbois *	2015	<i>Corvées sous Curon *</i>		Domaine de la Tournelle 	34,00
Côtes du Jura	2015	<i>Les Varrons</i>		Domaine Labet 	34,00
Côtes du Jura	2015	<i>Les Varrons nature</i>		Domaine Labet 	36,00
Côtes du Jura	2014	<i>Saint Savin</i>		Domaine Morel 	25,50
Côtes du Jura	2014	<i>Montceau</i>		Anne et JF Ganevat 	29,50
Arbois	2014	<i>Corvées sous Curon</i>		Domaine de la Tournelle 	29,90
Côtes du Jura	2014	<i>Les Varrons</i>		Domaine Labet 	33,00
Arbois	2014	<i>Les Touillons</i>		A. Houillon & R. Bruyère 	35,50
Côtes du Jura	2014	<i>Cuvée Florine</i>	 	Fanfan Ganevat 	39,90
Côtes du Jura	2014	<i>Grusse en Billat</i>	 	Fanfan Ganevat 	42,00
Côtes du Jura	2014	<i>Chalasse Vieilles Vignes</i>	 	Fanfan Ganevat 	46,00
Côtes du Jura	2014	<i>Grands Teppes</i>	 	Fanfan Ganevat 	47,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie













 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Jura blancs *Chardonnay floral subtil*






Côtes du Jura	2013	<i>Les Combes</i>		Les Dolomies 	25,00
Côtes du Jura	2013	<i>Bajocien</i>		Domaine Labet 	28,50
Côtes du Jura	2013	<i>A la Percenette</i>	 	Domaine Pignier 	28,70
Côtes du Jura	2013	<i>Reine</i>		Domaine Labet 	33,00
Côtes du Jura	2013	<i>En Chalasse</i>		Domaine Labet 	34,00
Côtes du Jura	2013	<i>Cuvée Florine</i>		Fanfan Ganevat 	39,00
Côtes du Jura	2013	<i>Chamois du Paradis</i>		Fanfan Ganevat 	40,00
Côtes du Jura	2013	<i>Grands Teppes</i>		Fanfan Ganevat 	42,00
Arbois	2012	<i>Corvées sous Curon</i>		Domaine de la Tournelle 	28,70
Arbois	2012			A. Houillon & R. Bruyère 	29,50
Côtes du Jura	2012	<i>La Bardette nature</i>		Domaine Labet 	31,00
Côtes du Jura	2012	<i>Sous Monceau</i>		Domaine Labet 	32,00
Côtes du Jura	2011	<i>A la Percenette</i>	 	Domaine Pignier 	28,00
Côtes du Jura	2011	<i>Sous Monceau</i>		Domaine Labet 	29,00
Côtes du Jura	2011	<i>La Bardette</i>		Domaine Labet 	29,00
Côtes du Jura	2011	<i>En Barberon</i>	 	Stéphane Tissot 	33,00
Côtes du Jura	2011	<i>Sursis</i>	 	Stéphane Tissot 	34,00
Arbois	2011	<i>Les Mailloches</i>	 	Stéphane Tissot 	35,00
Côtes du Jura	2010	<i>Le Montceau</i>		Domaine Labet 	29,00
Côtes du Jura	2010	<i>Sursis</i>	 	Stéphane Tissot 	32,00
Côtes du Jura	2010	<i>Grusse en Billat</i>		Fanfan Ganevat 	40,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Jura blancs *Savagnin floral subtil*

Côtes du Jura	2016	<i>Savagnin Pressé</i>		Domaine les Cavarodes 	24,50
Côtes du Jura	2016	<i>La Pierre</i>		Les Granges Paquenesses 	31,00
Arbois	2016	<i>Agape</i>		Ratapoil	33,00
Côtes du Jura	2016	<i>Fleur de Savagnin</i>		Domaine Labet 	37,00
Arbois	2016	<i>face b</i>		Les Bottes Rouges 	38,00
Côtes du Jura	2016	<i>Terra Links</i>		Les Dolomies 	38,00
Côtes du Jura	2016	<i>Cuvée du Professeur</i>		François Rousset-Martin 	46,00
Côtes du Jura	2015	<i>Traminer</i>		La Maison de Rose	29,00
Côtes du Jura	2015	<i>Ostréa Virgula</i>		Domaine les Cavarodes 	33,00
Arbois *	2015	<i>Fleur de Savagnin *</i>		Domaine de la Tournelle 	35,00
Côtes du Jura	2015	<i>Fleur de Savagnin</i>		Domaine Labet 	35,00
Arbois	2015	<i>Album</i>		Les Bottes Rouges	36,00
Arbois	2015			Domaine de la Loue	37,90
Côtes du Jura	2015	<i>Cuvée du Professeur</i>		François Rousset-Martin 	40,00
Côtes du Jura	2015	<i>Sauvageon</i>	 	Domaine Pignier 	48,00
		<i>élevé 12 mois en cuve ovoïde (œuf)</i>			
Côtes du Jura	2013	<i>Cuvée du Professeur</i>		François Rousset-Martin 	36,00
Côtes du Jura	2003	<i>Les Vignes de mon Père</i>		Fanfan Ganevat 	85,00

Jura blancs *Assemblage floral subtil*

Côtes du Jura	2017	GPS *	 	Domaine Pignier 	29,00
		<i>Gamay Blanc (chardonnay), Poulsard, Savagnin</i>			
Vin de France	L15-07	<i>L'Ailleurs Magnum</i>		Anne et JF Ganevat  Magnum	72,00
		<i>Pinot-Auxerrois, Savagnin, Enfariné</i>			
Vin de France	2015	<i>Mémée Marie</i>		François Rousset-Martin 	33,00
		<i>Chardonnay, Savagnin, Enfariné, Gueuche</i>			

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Jura blancs *Chardonnay tradition puissant*

Côtes du Jura	2015	<i>Tradition *</i>		Gilles Wicky 	26,00
Etoile	2014			Domaine de Montbourgeau	24,00
Côtes du Jura	2014	<i>Cellier Chartreux</i>	 	Domaine Pignier 	36,00
Côtes du Jura	2013	<i>Terroir de Bry</i>		Claude Buchot	22,00
Etoile	2013			Domaine de Montbourgeau	24,00
Côtes du Jura	2013	<i>Cellier Chartreux</i>	 	Domaine Pignier 	35,00
Côtes du Jura	2011			Domaine Macle	27,00

Jura blancs *Assemblage tradition puissant*

Arbois		<i>Tradition</i>		Fumey & Chatelain	23,00
Côtes du Jura	2015	<i>Tradition</i>		Domaine Berthet-Bondet	31,00
Côtes du Jura	2015	<i>Cuvée de Garde</i>		Domaine Labet 	33,00
Côtes du Jura	2014			Domaine Macle 	35,00
Côtes du Jura	2012			Domaine Macle 	31,00
Etoile	2012	<i>Cuvée Spéciale</i>		Domaine de Montbourgeau	32,00
Côtes du Jura	2011			Domaine Macle 	29,00
Côtes du Jura	2009	<i>Cuvée Spéciale</i>		Philippe Butin	29,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Jura blancs *Savagnin tradition puissant*

Arbois	2014	 	Stéphane Tissot 	45,00
Côtes du Jura	2013		MP Chevassu-Fassenet	28,00
Arbois	2013	 	Stéphane Tissot 	43,00
Côtes du Jura	2012		MP Chevassu-Fassenet	27,00
Arbois-Pupillin	2012		Domaine de la Borde 	33,00
Etoile	2012		Dmne de Montbourgeau	35,00
Côtes du Jura	2012		Guillaume Overnoy 	35,00
Côtes du Jura	2012		Les Granges Paquenesses 	38,00
Arbois	2012	 	Stéphane Tissot 	39,00
Côtes du Jura	2011		MP Chevassu-Fassenet	27,00
Arbois	2011	 	Stéphane Tissot 	36,00
Etoile	2010		Dmne de Montbourgeau	30,00

Jura blancs : *Le Vin Jaune*

Le vin Jaune est considéré comme l'un des plus grands vins du monde. Château-Chalon est son vignoble natal mais il est également produit en appellation Arbois, L'Étoile et en Côtes du Jura. Sa couleur est jaune or, d'où son nom. Il doit sa renommée à ses qualités organoleptiques ainsi qu'à son élaboration aussi originale que mystérieuse. **Un vin de roi pour le roi des vins !**

Le Vin Jaune fait l'objet d'un élevage spécifique car une fois la fermentation achevée, il doit être conservé au minimum six ans et trois mois en fûts de chêne sans soutirage ni ouillage. Durant son vieillissement, un voile de levures se développe en surface et préserve le vin de l'oxydation en le privant de contact avec l'air ambiant. Ce sont ces levures qui permettent au vin jaune d'obtenir mystérieusement ses caractéristiques organoleptiques si complexes. Une fois le vieillissement terminé, il est mis en bouteille spécifique et unique, appelée "clavelin". Le Clavelin ne contient que 62 cl. Cette originalité s'expliquant par le fait qu'un litre de jus de raisin se réduit globalement à 62 cl de vin jaune à la fin de son vieillissement. "*documents CIVJ*"

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Jura blancs : *Le Vin Jaune*

Arbois	2011		Fumey-Chatelain	45,00
Château-Chalon	2011		François Mossu	53,00
Arbois	2011	SSA*	Domaine des Bodines	66,00
Arbois	2010		Fumey-Chatelain	45,00
Château-Chalon	2010		François Mossu	53,00
Etoile	2010		Domaine de Montbourgeau	54,00
Côtes du Jura	2010		Domaine Labet	58,00
Côtes du Jura	2010		Les Granges Paquenesses	60,00
Château-Chalon	2010		Domaine Jean Macle	70,00
Arbois	2009		Fumey-Chatelain	45,00
Château-Chalon	2009		MP Chevassu-Fassenet	48,00
Côtes du Jura	2009		Etienne Thiebaud	54,00
Etoile	2009		Domaine de Montbourgeau	54,00
Arbois-Pupillin	2009		Domaine de la Borde	56,00
Arbois-Pupillin	2008		Domaine de la Borde	48,00
Arbois	2008		Domaine de la Tournelle	63,00
Château-Chalon	2008		Domaine Jean Macle	65,00
Arbois	2007		Jacques Puffeney	58,00
Château-Chalon	2007		Domaine Jean Macle	60,00
Côtes du Jura	2007		Fanfan Ganevat	82,00
Côtes du Jura	2006		Philippe Butin	45,00
Château-Chalon	2006		Domaine De Lahaye	48,00
Côtes du Jura	2006		Domaine Pignier	51,00
Côtes du Jura	2005		Fanfan Ganevat	79,00
Château-Chalon	1997	V19 <i>Sous-Roche</i> 19 ans sous voile en fût!!!!	François Rousset-Martin	216,00

* Sans Soufre Ajouté label AB "Agriculture biologique" labels biodynamie Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Jura blancs *Comme une Vendange Tardive*

Vin de Table 2010 *Gelée de Novembre* Domaine de la Borde  75cl 37,00


Jura blancs *Comme une Vendange Tardive*

Vin de Table 2011 *Paille Perdue* Domaine Labet  37.5cl 51,00

Vin de Table 2010 *Paille Perdue* Domaine Labet  37.5cl 48,00

Vin de Table 2007 *Spirale* Stéphane Tissot  37.5cl 46,00

Vin de France 1002 *Sul'Q* Anne & JF Ganevat 37.5cl 54,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Jura blancs: *Le Vin de Paille*

L'élaboration particulière du Vin de Paille et les arômes qu'il développe en font un vin remarquable. Ses grappes sont sélectionnées avec la plus grande attention afin de ne retenir que les plus beaux fruits. On les laisse ensuite se déshydrater plusieurs mois dans une pièce sèche et aérée.

Un nectar de patience !

Le vin de paille dispose d'une mention traditionnelle qui traduit une méthode d'élaboration très particulière. On retrouve cette mention pour les AOC Côtes du Jura, Arbois et l'Étoile. Le rendement de base du Vin de Paille est fixé à 20 hectolitres par hectare. Les raisins doivent sécher pendant une durée minimum de six semaines soit sur un lit de paille, dont il tire l'origine de son nom, soit sur des claies, soit suspendus afin de réaliser une sélection des plus beaux grains. L'objectif est d'obtenir une concentration naturelle des baies de raisins.

Les locaux de stockage sont aérés mais non chauffés. Entre Noël et la fin février, après pressurage des baies déshydratées regorgeant de sucre, on obtient 15 à 18 litres de moût pour 100 kilos de raisins. Une fermentation lente qui s'achève naturellement donne un vin naturellement doux qui titre entre 14,5° et 17° d'alcool. Il vieillira ensuite trois années en petits tonneaux pour développer ses arômes de fruits confits, pruneau, miel, caramel, ou orange confite.

"documents CIVJ"

Côtes du Jura	2012		François Mossu	37.5cl	42,00
Côtes du Jura	2011		François Mossu	75.0cl	68,00
Arbois	2009		Domaine A. & M. Tissot	37.5cl	41,00
Côtes du Jura	2008		François Mossu	37.5cl	35,00
Arbois	2008		Domaine de la Tournelle 	37.5cl	47,00
Arbois	2006		Domaine de la Tournelle 	37.5cl	44,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Blancs


Assemblage de Cépages issues du Jura mais aussi d'ailleurs



Vin de France

2015 'Terres Blanches'

François Rousset-Martin 

42,00







* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"


  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Rouges

Assemblage de Cépages issues du Jura mais aussi d'ailleurs

Vin de France *	L16-06	Jaja du Ben*		Anne et JF Ganevat 	26,00
Vin de France *	L15-06	J'en veux encore*		Anne et JF Ganevat 	32,00
Vin de France *	L15-06	Jaja du Ben*		Anne et JF Ganevat 	24,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Jura Rouges *Assemblage de Cépages*

La vraie tradition jurassienne

Vin de France	2017	<i>Ratapoil</i>		Ratapoil	29,00
Côtes du Jura	2017	<i>Rougissime</i>		Guillaume Overnoy	31,00
		<i>Pinot, Poulsard, Trousseau</i>			
Côtes du Jura	2017	<i>PP André</i>		Domaine Rousset-Martin	38,00
		<i>Pinot, Poulsard</i>			
Vin de France	2016	<i>Ratapoil</i>		Ratapoil	27,00
Arbois	2016	<i>La Capitaine</i>		Domaine de la Pinte	28,00
Arbois	2016	<i>boome rang</i>		Les Bottes Rouges	31,00
		<i>Ploussard, Trousseau</i>			
Vin de Table *	2016	<i>Cul du Brey *</i>		Domaine de la Tournelle	32,00
		<i>Trousseau, Syrah, Petit Béclan</i>			
Arbois	2016	<i>DD</i>		Stéphane Tissot	32,00
		<i>Pinot, Poulsard, Trousseau</i>			
Vin de France	2016	<i>Métis nature</i>		Domaine Labet	33,00
		<i>Pinot, Poulsard, Trousseau</i>			
Vin de France	2016	<i>A table avec Léandre *</i>		Domaine Pignier	38,00
		<i>11 vieux cépages Jurassiens en complantage</i>			
IGP Vin de Franche-Comté	2015	<i>Rouge</i>		Domaine Les Cavarodes	24,00
		<i>de vieilles vignes centenaires plantées d'une dizaine de vieux cépages, dont le mezy et le gueuche</i>			
Vin de France	2015	<i>La Brute</i>		Domaine de la Loue	28,00
Côtes du Jura	2015	<i>PP André</i>		Domaine Rousset-Martin	33,00
		<i>Pinot, Poulsard</i>			
Vin de France	2015	<i>A table avec Léandre *</i>		Domaine Pignier	38,00
		<i>11 vieux cépages Jurassiens en complantage</i>			

11 vieux cépages Jurassiens en complantage : *Trousseau, Poulsard, Pinot Noir de Bourgogne, Pinot Noir du Jura, Pinotin, Gamay Noir, Gamay teinturier, Gamay Blanc, Petit Béclan, Argan, Enfariné*

* Sans Soufre Ajouté label AB "Agriculture biologique" labels biodynamie Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Jura Rouges Pinot Noir

Sa robe rouge rubis lumineuse et sa charpente affirmée sont souvent mariées à ses cousins le Poulsard et le Trousseau.

LA ROBE: La robe profonde du pinot noir annonce la couleur; elle se concentre sur un rouge rubis foncé, et laisse percevoir des reflets de cerise noire, prometteurs de puissance.

LE BOUQUET: le parfum est à la hauteur. Il offre toute l'intensité de petits fruits rouges et noirs, avec une large palette d'arômes, qui vont de la framboise au cassis, en passant par la cerise, la groseille et la myrtille. le tout bien soutenu par une note épicée.












EN BOUCHE: l'attaque est vive, et le grain du tanin roule sous la langue comme du velours. Véritable régal de fraîcheur, les arômes perçus au nez éclatent en une dégustation soyeuse révélant une belle densité.

Its bright ruby red color and full body leadership are often married to their cousins the Poulsard and Trousseau.

Th Dress: *The deep color of Pinot noir sets the tone, it focuses on a deep ruby red, and hints at hints of black cherry, promising power.*

The Buquet: *Perfume is the height. It offers all the intensity of red berries and black, with a wide range of flavors, ranging from raspberry cassis, through cherry, currant and blueberry. The very well supported by a spicy note. On the palate is lively, and the grain tannin rolls under the tongue like velvet. Feast of freshness, flavor perceived on the nose broke out in a tasting silky, revealing a good density.*

"documents CIVJ"

Côtes du Jura	2016		MP Chevassu-Fassenet	22,00
Côtes du Jura	2016	La Cabane	Les Dolomies 	29,00
Arbois	2016	La Pépé	Les Bottes Rouges 	31,00
Côtes du Jura	2016	Les Varrons	Domaine Labet 	33,00
Côtes du Jura	2016	Les Varrons nature	Domaine Labet 	37,00
Côtes du Jura	2016	En Billat 	Fanfan Ganevat 	47,00
Côtes du Jura	2015		Domaine la Petite Marne	20,00
Arbois	2015		Fumey & Chatelain	21,00
Arbois	2015	La Pépé	Les Bottes Rouges 	29,00
Côtes du Jura	2015	En Billat 	Fanfan Ganevat 	46,00
Côtes du Jura	2014	Cuvée Julien 	Fanfan Ganevat 	45,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

























Jura Rouges *Poulsard (ou Ploussard)*

Parfois confondu avec un rosé, le Poulsard(ou Ploussard) s'éclaire d'un pigment pastel unique. Vin gouleyant mais robuste, le Poulsard vous emmène en sous-bois.

LA ROBE Jolie et tendre teinte rouge pastel, qui laisse percevoir des reflets limpides rubis clair à orangé.

LE BOUQUET le nez est assailli de douceur, grâce aux arômes délicats et familiers de fruits rouges et noirs sauvages. Repérez les accents épicés de sous-bois et la touche véraison.

EN BOUCHE la douceur extérieure réserve bien des surprises: les tanins s'imposent dès l'attaque en bouche, enveloppants comme la peau de prune. La complexité aromatique du poulsard s'enrichit avec l'âge. Avec une finale qui ne laisse jamais indifférent..

Arbois	2017	SSA*		Domaine des Bodines	31,00
Arbois	2016			Fumey & Chatelain	19,00
Côtes du Jura	2017	Le Plou		Les Granges Paquenesses 	24,00
Arbois	2016	En Chemenot		Domaine Les Cavarodes 	28,00
Arbois *	2016	Uva Arbosiana *		Domaine de la Tournelle 	28,00
Arbois-Pupillin	2016	Côte de Feule		Domaine de la Borde 	28,00
Côtes du Jura	2016	Par Ici		Ratapoil 	29,00
Vin de France	2016	Le vin de Ploussard		Tony Bornard 	31,00
Arbois	2016	L'Ami Karl	 	Domaine de la Pinte 	31,00
Côtes du Jura	2016	A la tienne Robert		Les Dolomies 	32,00
Arbois-Pupillin	2016	La Chamade		Bornard 	35,00
Côtes du Jura	2016	Sur Charrière		Domaine Labet 	37,00
Côtes du Jura	2016	L'Enfant Terrible	 	Fanfan Ganevat 	44,00
Arbois-Pupillin	2015	Côte de Feule		Domaine de la Borde 	25,00
Côtes du Jura	2015	en Chôné	 	Domaine Pignier 	27,00
Arbois	2015	En Chemenot		Domaine Les Cavarodes 	31,00
Côtes du Jura	2015	Sur Charrière		Domaine Labet 	32,00
Côtes du Jura	2014	Point Barre		Philippe Bornard 	32,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin







































Jura Rouges *Trousseau*

Illuminé d' une robe rouge intense, le Trousseau surprend par sa finesse, onctueuse et vivace.

LA ROBE: La robe d'un trousseau séduit par un rouge rubis intense. Elle affiche des reflets limpides couleur cerise et ses jambes promettent un vin bien équilibré.

LE BOUQUET: Plus intense avec l'âge, le nez fleure bon les fruits rouges et noirs sauvages comme la fraise, la cerise, la mûre ou la prune. On perçoit des notes d'épices, de poivre blanc et de sous-bois.

EN BOUCHE: le tanin rond et soutenu s'affirme dès la mise en bouche. le trousseau offre de riches et délicats arômes de fraise et de cerise marqués par une légère tonalité épicée, signature de son terroir unique.



Arbois	2017	<i>Singulier</i>	 	Stéphane Tissot 	37,00
Arbois	2016	<i>Messengelins</i>		Domaine Les Cavarodes 	31,00
Côtes du Jura	2016	En Rollion		Les Dolomies 	32,00
Arbois	2016	<i>des Corvées</i>		Ratapoil	33,00
Arbois *	2016	<i>des Corvées</i> *		Domaine de la Tournelle 	33,00
Arbois	2016	<i>Gi bus</i>		Les Bottes Rouges 	38,00
Côtes du Jura	2016	<i>Les Gauthières</i> *	 	Domaine Pignier 	42,00
Côtes du Jura	2016	<i>Plein Sud</i>	 	Fanfan Ganevat 	46,00
Côtes du Jura	2015			Domaine la Petite Marne	24,00
Arbois	2015	<i>Le Louis</i>		Michel Gahier 	27,00
Arbois	2015	<i>Messengelins</i>		Domaine Les Cavarodes 	29,00
Vin de France	2015	<i>Chimère</i>		Ratapoil 	29,00
Arbois	2015	<i>Les Grands Vergers</i>		Michel Gahier 	31,00
Arbois	2015	<i>des Corvées</i>		Ratapoil 	32,00
Arbois	2015		 	Domaine de la Pinte 	33,00
Arbois	2015	<i>Singulier</i>	 	Stéphane Tissot 	35,00
Côtes du Jura	2015	<i>Plein Sud</i>	 	Fanfan Ganevat 	45,00
Arbois	2015	<i>En Amphore</i>	 	Stéphane Tissot 	49,00
Côtes du Jura	2014			Domaine Morel 	26,00
Côtes du Jura	2014	<i>Plein Sud</i>	 	Fanfan Ganevat 	44,00
Côtes du Jura	2013	<i>Les Gauthières</i> *	 	Domaine Pignier 	35,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"








  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Blancs Secs *Alsace*

Alsace *	2016	<i>Nature *</i> <small>(Assemblage sylvaner et pinot blanc)</small>		Julien Meyer 	21,00
Alsace	2016	<i>Entre chien et loup</i> <small>(Auxerrois)</small>		Domaine Rietsch 	23,50
Alsace *	2016	<i>Les Pucelles *</i> <small>(Gewurztraminer sec)</small>		Julien Meyer 	28,50
Alsace *	2013	<i>Côtes d'Amourschwir *</i> <small>(Assemblage Riesling et Pinot Gris +Gewurztraminer, Muscat et Auxerrois)</small>		Christian Binner 	28,50
Alsace Grand Cru Kaefferkopf	2013	<i>La Tête de Scarabée</i> <small>(Assemblage Gewurztraminer, Riesling et Muscat)</small>		Christian Binner 	45,50

Vins Blancs Secs *Savoie*

Vin de Savoie	2015	<i>Le p'tit canon</i>		Jacques Maillet 	31,00
Chignin Bergeron	2015	<i>Les Fripons</i>		Gilles Berlioz 	43,00
Chignin Bergeron	2015	<i>Les Christines</i>		Gilles Berlioz 	66,00
Chignin	2014	<i>Le Jaja</i>		Gilles Berlioz 	29,00
Chignin Bergeron	2014	<i>Les Filles</i>		Gilles Berlioz 	40,00
Chignin Bergeron	2014	<i>Les Christines</i>		Gilles Berlioz 	63,00
Chignin Bergeron	2012	<i>Grand Orgue</i>		Louis Magnin	34,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Blancs Secs *Bourgogne*

Corton Charlemagne Grd Cru*2016

Htes-Côtes de Nuits 2015 *Clématis*
 Meursault 2015 *Sous la Velle*
 Saint Aubin 1^{er} Cru 2015 *En Remilly*

Vin de France 2014 *Allez Goutons*
 Htes-Côtes de Beaune 2014 *Bellis*
 Meursault 2014 *Sous la Velle*
 Meursault 1^{er} Cru 2014 *Les Charmes*

Bourgogne 2013 *Aligoté*
 Mâcon-Chainté 2013 *Vieilles Vignes*
 Saint Aubin 1^{er} Cru 2013 *En Remilly*

Pouilly-Fuissé 2012

Saint Aubin 1^{er} Cru 2011 *En Remilly*

Maison en Belle Lie (P. Fenals) 97,00

Domaine Naudin-Ferrand 42,00
 Fanny Sabre 50,00
 Dominique Derain 57,00

Dominique Derain 26,00
 Domaine Naudin-Ferrand 38,00
 Fanny Sabre 50,00
 Fanny Sabre 66,00

Caroline et Nicolas Monnot 17,90
 Philippe Valette 35,00
 Dominique Derain 55,00

Philippe Valette 45,00

Dominique Derain 54,00

Vins Blancs Secs *Vallée du Rhône*

Châteauneuf-du-Pape 2016

IGP Bouches-du-Rhône 2014 *Petit Salé*
 Condrieu 2014 *Les Eguets*

Saint-Joseph 2013
 Condrieu 2013


Saint Joseph 2011 *Pitrou*

Domaine Charvin 54,00

Château de Roquefort 22,00
 Jean-Michel Gérin 52,00

La Ferme des 7 Lunes
 Domaine du Tunnel 46,00

Dard & Ribo 45,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"


 demeter  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin









Vins Blancs Secs *Vallée de la Loire*


Coteaux d'Ancenis	2017	<i>Vegyès</i>	 	Domaine La Paonnerie		30,50
Sancerre	2014	<i>Quarterons</i>	 	Etienne et Sébastien Riffault		25,50
Sancerre	2013	<i>Skeveldra</i>	 	Etienne et Sébastien Riffault		35,00

Vins Blancs Secs *Provence*

Bandol	2015			Domaine de la Tour du Bon		26,00
Côtes-de-Provence	2014	<i>Les Genêts</i>		Château de Roquefort		28,00

Vins Blancs Secs *Sud-Ouest*

Vin de France		<i>Acacia</i>		Ch. Jonc Blanc		25,00
Vin de Pomme Basque	2016	<i>Txalaparta</i>		Bordatto		20,00
Côtes du Marmandais	2016	<i>Coucou Blanc</i>		Elian da Ros		32,50
Irouléguay	2016	<i>Errotik</i>		Domaine BordaXuria		45,00
Vin de France *	2015	<i>PURE M</i>	 	Le Jonc Blanc		28,00
Buzet	2010	<i>Badinerie</i>	 	Domaine du Pech		35,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Blancs Secs Suisse *Vaud La Côte*

La Côte Morges	2015	<i>Sidéris Chasselas</i>	Henri Cruchon	39,50
La Côte Morges	2014	<i>Altesse sans sulfites</i>	Henri Cruchon	49,50

Vins Blancs Secs Suisse *Neuchâtel*

Neuchâtel	2014	<i>Chasselas</i>	Domaine Henrioud	39,50
Neuchâtel	2015	<i>Auvernier</i>	Domaine Henrioud	39,90
Neuchâtel	2015	<i>Cru de Champréveyres</i>	Christian Rossel	40,50

Vins Blancs Secs Suisse *Genève Arve et Lac*

Genève	2015	<i>Les Mévaux</i>	Domaine Château l'Evêque	35,00
--------	------	-------------------	--------------------------	-------

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Blancs *Demi sec*

Alsace	2009	<i>Gewurztraminer</i>	Domaine Weinbach (Faller)	41,00
Alsace	2008	<i>Riesling Cuvée Theo</i>	Domaine Weinbach (Faller)	44,00

Vins Blancs *Moelleux*


Vin de France	L2015	<i>Sua Sponte</i>	Eliau da Ros	47,50
Vin de Pomme Basque	2014	<i>Bihotz</i>	Bordatto	8cl 8,50 50cl 48,00
Alsace Vendanges Tardives	2010	<i>Hinterburg Muscat</i>	Christian Binner	44,00
Alsace Vendanges Tardives	2004	<i>Gewurztraminer</i>	Domaine Marcel Deiss	54,00
Alsace Sélection de Grains Nobles	2003	<i>Hinterburg Muscat</i>	Christian Binner	54,00
Pacherenc de Vic-Bilh	2013	<i>Soupçon de Gel</i>	Cave de Crouseilles	25,00
Vin de France	L2011	<i>Sua Sponte</i>	Eliau da Ros	48,00
Sauternes	2010		Carmes de Rieussec	46,00

Vins Rouge *Moelleux*



VdN Basque	2017	<i>Jaku</i>	Bordatto	8cl 6,00 50cl 33,00
muté à l'eau de vie de pomme				

* Sans Soufre Ajouté label AB "Agriculture biologique" labels biodynamie Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Rosés Secs *Provence*

Bandol	2017		Domaine de la Tour du Bon 	25,00
Bandol	2016		Domaine de la Tour du Bon 	25,00
Côtes-de-Provence	2015 <i>Corail</i>		Château de Roquefort	23,00

Vins Rosés Secs *d'ailleurs*

Tavel	2016		L'Anglore 	32,90
Vin de France	2014 <i>Chemin de la Brune</i>		L'Anglore (Rhône) 	24,90

Vins Rosés Secs Suisse *Neuchâtel*

Neuchâtel Hauterive	2015 <i>Œil de Perdrix</i>		Christian Rossel	46,50
---------------------	----------------------------	--	------------------	-------

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Rouges *Alsace Pinot Noir*









Alsace *	2016	<i>C'est un Rouge</i> *		Domaine Rietsch 	au litre	21,50 (soit 16,13 les 75cl)
Alsace *	2016	<i>Cuvée Béatrice</i> *		Domaine Binner 		33,00

Vins Rouges Suisse *Vaud La Côte*

La Côte Morges	2015	<i>Le Cruchon</i>		Henri Cruchon		39,50
La Côte Morges	2015	<i>Nihilo sans sulfites</i>		Henri Cruchon		49,50








* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin


Vins Rouges *Savoie*

Vin de Savoie	2015	<i>Arbin Mondeuse</i>		Domaine Genoux	25,00
Vin de Savoie	2015	<i>Mondeuse</i>		Domaine Giachino 	26,00
Chautagne	2015	<i>Autrement</i>		Jacques Maillet 	29,00
Vin de France	2015	<i>Ma Douce (Vieux cépages)</i>		Domaine Giachino 	33,00
Vin de Savoie	2015	<i>La Deuze (Mondeuse)</i>		Gilles Berlioz 	43,00
Vin de Savoie	2014	<i>Arbin Mondeuse</i>		Domaine Genoux	25,00
Vin de Savoie	2014	<i>La Deuze (Mondeuse)</i>		Gilles Berlioz 	38,00
Chautagne	2013	<i>Autrement</i>		Jacques Maillet 	26,00
Vin de Savoie	2012	<i>Arbin Mondeuse</i> <i>Tout un Monde</i>		Louis Magnin	49,50
Vin de Savoie	2007	<i>Mondeuse</i> <i>Cru St Jean de la Porte</i>		Domaine Grisard	27,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Rouges *Beaujolais*























Vin de France *	2017	<i>Ronchon!</i>	Jean-François Debourg	19,70
Morgon*	2017		M & C Lapierre 	33,50
Beaujolais-Villages *	2016	<i>Vieilles Vignes</i>	Château de Bel-Avenir P.U.R. 	22,50
Beaujolais-Villages *	2016		Maison en Belle Lie (P. Fenals) 	26,00
Morgon	2015	<i>Vieilles Vignes</i>	Damien Coquelet 	31,00
Morgon	2014	<i>Vieilles Vignes</i>	Georges Descombes 	28,00
Vin de France	2012	<i>Allez les Verres</i>	Philippe Jambon 	42,00
Vin de France	2009	<i>Les Ganivets</i>	Philippe Jambon 	49,50

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Rouges *Bourgogne*

Aloxe-Corton *	2017		Maison en Belle Lie (P. Fenals) 	48,00
IGP Ste Marie la Blanche	2016	<i>Anatole</i>	Fanny Sabre 	22,00
Maranges 1 ^{er} cru *	2016	<i>Les Clos Roussots</i>	Maison en Belle Lie (P. Fenals) 	42,00
Bourgogne	2015		Fanny Sabre 	27,50
Saint Aubin	2015	<i>Le Ban</i>	Dominique Derain 	43,00
Pommard	2015		Fanny Sabre 	46,50
Côte-de-Nuits Villages	2015	<i>Viola</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	51,00
Marsannay	2015	<i>Clos du Roy</i>	Jean-Yves Bizot	86,00
Bourgogne	2015	<i>Le Chapitre</i>	Jean-Yves Bizot	96,00
Vosne Romanée	2015		Jean-Yves Bizot	125,00
Bourgogne	2014		Uliz Antoine Petitprez 	27,00
Côte-de-Nuits Villages	2014	<i>La Montagne</i>	Uliz Antoine Petitprez 	35,00
Hautes-Côtes de Beaune	2014	<i>Orchis</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	41,00
Hautes-Côtes de Nuits	2014	<i>Myosotis Arvensis</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	44,00
Pommard	2014		Fanny Sabre 	47,00
Gevrey-Chambertin	2014		Uliz Antoine Petitprez 	47,00
Côte-de-Nuits Villages	2014	<i>Viola</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	51,00
Aloxe-Corton	2014		Domaine Naudin-Ferrand 	55,00
Nuits-St-Georges 1 ^{er} cru	2014	<i>Damodes</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	72,00
Marsannay	2014	<i>Clos du Roy</i>	Jean-Yves Bizot	75,00
Echézeaux Grand Cru	2014		Domaine Naudin-Ferrand 	105,00
Hautes-Côtes de Beaune	2013	<i>Orchis</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	36,00
Mercurey	2013	<i>La Plante Chassey</i>	Dominique Derain 	47,00
Gevrey-Chambertin	2013	<i>En Vosne</i>	Dominique Derain 	60,00
Nuits-St-Georges 1 ^{er} cru	2012	<i>Damodes</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	68,00
Echézeaux Grand Cru	2012		Domaine Naudin-Ferrand 	96,00


* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Rouges *Provence*

Vin de France*	2016	<i>Papillon rouge*</i>		Domaine Milan 	31,00
Bandol	2015			Domaine de la Tour du Bon	28,00
Vin de France	2015	<i>S&X</i>		Domaine Milan 	42,00
Vin de France	2015	<i>En-Sol (Amphore)</i>		Domaine de la Tour du Bon	51,00
Bandol	2014			Domaine de la Tour du Bon	28,00
Vin de France	2014	<i>En-Sol (Amphore)</i>		Domaine de la Tour du Bon	51,00
Bandol	2013			Domaine de la Tour du Bon	27,00
Bandol	2007	<i>Saint Ferréol</i>		Domaine de la Tour du Bon	51,00

Vins Rouges *Vallée du Rhône*





























Crozes-Hermitage	2017	<i>Pitchounettes</i>		Domaine des 4 Vents 	26,00
Crozes-Hermitage	2017			Natache Chave	27,00
Saint-Joseph	2017			Natache Chave	32,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Rouges *Vallée du Rhône*





Signargues						
Côtes du Rhône-Villages	2016	<i>Domaine de Pierredon</i>		Les Vignerons d'Estézargues 	18,00	
Vin de France	2016	<i>Sople e Joios</i>		Mas de l'Escarida 	19,00	
Vin de France	2016	<i>Sota mon Soleu</i>		Mas de l'Escarida 	19,00	
Vin de France	2016	<i>Terre d'Ombre</i>		L'Anglore 	23,00	
Crozes-Hermitage	2016	<i>Pitchounettes</i>		Domaine des 4 Vents 	25,00	
Côte-Rôtie	2016	<i>Champin le Seigneur</i>		Jean-Michel Gérin	51,00	
Côtes-du-Rhône	2015			Domaine Charvin	20,00	
Crozes-Hermitage	2015			Natache Chave	27,00	
Vin de France	(2015)	<i>Plaine de Condrieu</i>		Jean-Michel Stephan 	28,00	
Lirac	2015			L'Anglore 	28,50	
Saint-Joseph	2015			Natache Chave	31,00	
Crozes-Hermitage	2015	<i>Saint Jaimés</i>		Domaine des 4 Vents 	32,50	
Crozes-Hermitage	2015			Dard & Ribo 	33,00	
Crozes-Hermitage	2015	<i>Les Baties</i>		Dard & Ribo 	39,00	
Côte-Rôtie*	2015	<i>Nature</i>		Jean-Michel Stephan 	62,00	
Vin de France	2014	<i>Terre d'Ombre</i>		L'Anglore 	22,50	
Châteauneuf-du-Pape	2014			Domaine Charvin	48,00	
Côte-Rôtie	2014	<i>Les Triotes</i>		Domaine Garon	50,00	
Côte-Rôtie*	2014	<i>Nature</i>		Jean-Michel Stephan 	59,00	
Côte-Rôtie*	2014	<i>Côteau de Tupin</i>		Jean-Michel Stephan 	74,00	
Côte-Rôtie*	2014	<i>Côteaux de Bassenon</i>		Jean-Michel Stephan 	74,00	
Saint-Joseph	2013	<i>Chemin Faisant</i>		La Ferme des 7 Lunes 	38,00	
Cornas	2013			Domaine du Tunnel	46,00	
Châteauneuf-du-Pape	2013			Domaine Charvin	48,00	
Côte-Rôtie	2013	<i>Champin le Seigneur</i>		Jean-Michel Gérin	49,50	
Côte-Rôtie*	2013	<i>Côteau de Tupin</i>		Jean-Michel Stephan 	74,00	
Côte-Rôtie*	2013	<i>Côteaux de Bassenon</i>		Jean-Michel Stephan 	74,00	
Crozes-Hermitage	2011	<i>Les Baties</i>		Dard & Ribo 	35,00	
Cairanne						
Côtes du Rhône-Villages	2011	<i>Les Estrambords</i>		Marcel Richaud 	37,00	


* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Rouges *Languedoc*

Minervois	2015	<i>Arbalète & Coquelicots</i>		Jean-Baptiste Senat 	21,00
Corbières	2014	<i>Premiers Pas</i>	 	Domaine des 2 Ânes 	18,00
Faugères	2014	<i>Tradition</i>		Clos Fantine 	23,00
Minervois	2014	<i>La Nine</i>		Jean-Baptiste Senat 	26,00
Corbières	2013	<i>L'Enclos</i>	 	Domaine des 2 Ânes 	24,50
Pic Saint-Loup	2013	<i>Le Petit Duc</i>	 	Mas Foulaquier 	36,00
Pic Saint-Loup	2012	<i>Gran Tonillières</i>	 	Mas Foulaquier 	43,00
Vin de France	2011	<i>Ciel Cieux</i>		Mas Conscience	25,00

Vins Rouges *Espagne*

Vin de Table	L17/01	<i>Gran Cerdo</i>		The winelove.com 	19,50
Navarre *	2016	<i>Le Naturel</i>		Aroa Bodegas	23,00
Rioja	2016	<i>aD Libitum monastel</i>		Bodega Juan Carlos Sancha	46,00
Ribera del Duero	2016	<i>Camino Romano</i>		Dominio Romano	33,00
Toro	2015	<i>Iturria</i>		Bodegas Iturria	26,50
Rioja	2010	<i>Reserva</i>		Granja Ntra. Sra de Remelluri	37,00


* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Rouges *Val de Loire*




















Bourgueil	2016	<i>Trinch</i>		Catherine et Pierre Breton		21,00
Cheverny	2016			Hervé Villemade		22,50
Chinon	2016	<i>Beaumont</i>		Catherine et Pierre Breton		24,50
Saumur-Champigny	2016	<i>Ruben</i>		Domaine Bobinet		24,90
Anjou-Village	2016	<i>Le Rouge de la Jacquerie</i>	 	Domaine La Paonnerie		29,50
Vin de France	(2015)	<i>Pivoine</i>		Hervé Villemade		26,00
Bourgueil*	2015	<i>Nuit d'Ivresse</i>		Catherine et Pierre Breton		26,50
Saumur-Champigny	2014	<i>Les Landes</i>		Domaine Bobinet		32,50
Saumur-Champigny	2014	<i>Echalier</i>		Domaine Bobinet		53,00
Chinon	2013	<i>Saint Louans</i>		Catherine et Pierre Breton		32,00
Bourgueil	2012	<i>Les Perrières</i>		Catherine et Pierre Breton		39,00


* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Rouges *Sud-Ouest*






















Côtes du Marmandais	2016	<i>Le vin est une fête</i>		Eliau da Ros 	21,00
Cahors	2016	<i>K-Pot' *</i>		Clos Troteligotte 	27,00
Côtes du Marmandais	2015	<i>Outre Rouge</i>		Eliau da Ros 	22,50
Irouléguay	2015	<i>Lurumea</i>		Domaine Bordatto	24,00
Cahors	2015	<i>K-Price</i>		Clos Troteligotte 	27,00
Irouléguay	2015			Domaine BordaXuria	29,00
Cahors	2015	<i>K-2</i>		Clos Troteligotte 	53,00
		<i>élevé 12 mois en cuve ovoïde (œuf)</i>			
Vin de France	2014	<i>Sens du Fruit</i>	 	Le Jonc Blanc 	19,00
Vin de France*	2014	<i>PURE M (Malbec)</i>	 	Le Jonc Blanc 	28,00
Vin de France*	2014	<i>PURE T (Merlot)</i>	 	Le Jonc Blanc 	30,00
Côtes du Marmandais	2013	<i>Le vin est une fête</i>		Eliau da Ros 	19,90
Côtes du Marmandais	2013	<i>Clos Bacquey</i>		Eliau da Ros 	43,00
Irouléguay	2011			Domaine Arretxea 	25,00
Côtes du Marmandais	2011	<i>Clos Bacquey</i>		Eliau da Ros 	40,50
Côtes-de-Duras	2010	<i>Vieillefont</i>		Mouthes le Bihan 	23,00
Buzet	2010	<i>Pech Abusé</i>	 	Domaine du Pech 	26,00
Côtes-de-Duras	2008	<i>les Apprentis</i>		Mouthes le Bihan 	32,00
Buzet	2007	<i>La Badinerie</i>		Domaine du Pech 	35,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Vins Rouges *Bordeaux*

Vin de France	2016	<i>Virevolte</i>		Closerie des Moussis 	21,00
Vin de France (Médoc)	2016	<i>Planquette</i>		Didier Michaud 	33,00
Côtes de Bordeaux	2015	<i>Satellite</i>		Olivier Techer 	22,00
Haut-Médoc	2015			Closerie des Moussis 	29,00
Francs-Côtes de Bordeaux	2015	<i>Émilien</i>		Château Le Puy 	34,50
Pomerol	2015			Château Gombaude-Guillot 	66,00
Pomerol	2014	<i>Pom'N'Roll</i>		Olivier Techer 	45,00
Saint-Estèphe	2013	(4ème GC Classée)		Château Lafon-Rochet	55,00
Margaux	2013	(2ème GC Classée)		Château Brane-Cantenac	59,00
Pauillac	2013	(5ème GC Classée)		Château Pontet-Canet	110,00
Saint-Emilion	2012			Hauts de Canon-la-Gaffelière	39,00
Margaux	2012			Les Sirènes de Giscours	39,00
Blaye-Côtes de Bordeaux	2011			Château La Haie	23,00
Saint-Julien	2011			Les Fiefs de Lagrange	42,00
Côtes-de-Bourg	2010	<i>Le Chevalier</i>		Château Falfas	39,00
Côtes de Bordeaux*	2008	<i>Cuvée Renaissance</i>		Château Lagarette 	39,00
Saint-Julien	2008			Les Fiefs de Lagrange	42,00
Pomerol	2008			Château Gombaude-Guillot 	59,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Cafés de l'Arbre à Café

Venu du monde de la gastronomie et de la dégustation, L'Arbre à Café sillonne les plantations du monde, depuis 2009, pour vous proposer des cafés d'excellence.

L'Arbre à Café source, importe, torréfie et distribue des cafés marqués par l'excellence du goût et une démarche mono-variétale, mono-parcellaire, de plantation.

L'intelligence sociale et les agricultures durables sont au cœur de notre travail quotidien.

Ainsi, l'essentiel de nos producteurs cultivent en biodynamie ou en bio, tous en agroforesterie, et ils participent à la sauvegarde de variétés anciennes ou rares.

Tous nos cafés sont achetés à prix juste (hors du marché boursier et au-dessus des prix des labels), de façon pérenne, et la très grande majorité directement aux producteurs (circuit-court) afin de valoriser leur travail, leur permettre d'investir et de garantir l'excellence des cafés que nous torréfions et que vous dégustez.

Éthiopie, Hawaï, Brésil, Inde, Sao Tomé, La Réunion... autant de destinations et de terroirs de nos cafés. Henrique, Unna, Claudio, Cesar, Willem, Frédéric ou encore Riccardo... autant de producteurs de haut niveau avec lesquels nous travaillons chaque jour pour aller toujours plus loin dans la qualité.

Cafés Natures, Simples, purs et intègres


CAFÉ Source

L'assemblage de l'Arbre à Café, un café simple à dominance de chocolat.

Espresso, Café	3,00
Double Espresso,	4,00
Café latte (lait)	4,00
Macchiato (mousse de lait)	3,50
Cappuccino (mousse de lait et lait)	4,00

DÉCAFEINE du Pérou

Espresso, Café	3,50
----------------	------

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"







labels biodynamie







Vignerons naturel(le)s de l'application Raisin

Cafés **Grands Crus**, Une variété, un terroir, une plantation.






- CAFE Iapar rouge** du Brésil  3,50
Le Iapar Rouge offre une tasse onctueuse et puissante, typique de l'idée qu'on se fait d'un espresso. Sa douceur balance sa puissance, et en fait un café idéal pour toute la journée. Pour les amateurs de rondeur et de notes chocolatées.
- CAFE Chakra do Dago** du Pérou  3,50
Le Chakra est un café parfaitement équilibré aux arômes de fruits à coque, de fleurs et de chocolat. Il se révèle particulièrement doux et complexe en espresso
- CAFE Kent d'Unna**, naturel d'Inde  3,50
Le Kent Naturel offre une tasse grasse et onctueuse, d'une grande complexité aromatique marquée par la délicatesse des fruits rouges et la puissance du camphre.
- CAFE Caturra Jaune Do Dago** du Pérou  3,50
On dit souvent que les variétés d'Arabica aux cerises jaunes sont plus douces que les rouges, le Caturra jaune en est l'illustration. Ses arômes de mangue, de passion, d'ananas, de pêche et d'amande en font un véritable dessert.
- CAFE Gédéo naturel** d'Ethiopie 3,50
Variétés indigènes lavé, Yrgacheffe, Ethiopie. L'expression ultime de Yrgacheffe : bouquet de jasmin La complexité aromatique des variétés indigènes et le traitement naturel en font un café très aromatique et dynamique à la tasse légère.

Cafés **d'Exception**, Des raretés mondiales parmi les meilleurs du monde.

- CAFE Liberica** de São Tomé  4,00
Liberica, espèce en voie de disparition cultivé en biodynamie. Explosif, puissant aux notes de cuir, terre, sous-bois.
- CAFE Kona de Pauline** de Hawaii  5,00
Le Kona d'Hualalai est un café dense, rond et charnu qui plaît par sa générosité et son assise. Très structuré, gras, avec des arômes de bois, de cannelle et de cuir qui en font un café de dessert.
- CAFE Lacu Ten** du Timor Oriental  5,00
Un café de marsupiaux ramassé à la main. Les grains sont traités un par un. Une tasse puissante de camphre, de laurier et de sous-bois. Une bouche pleine, riche et très ronde.
- CAFE Jacu Bird** du Brésil  5,00
Le Jacu Bird est l'un des cafés les plus recherchés au monde. Les cerises (grains de café) mûres sont prédigérées par des oiseaux, les Jacu, jusqu'à présent chassés comme nuisibles, puis traitées par l'homme.
- CAFE Bourbon Pointu** de la Réunion 7,50
Le Bourbon Pointu Grand Cru se dénote par une dominante de fruits rouges. Sa tasse équilibrée, pleine et fine offre une longueur en bouche qui sied parfaitement aux fins de repas.

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Thés *du Palais des Thés*

SAM BODHI F.O.P. , Thé noir du Sri Lanka <i>Un thé à la liqueur ronde et bien fleurie qui fait partie des plus beaux thés du district de Nuwara Eliya</i>	3,50
QIMEN IMPERIAL Grand Cru, Thé noir de Chine <i>Magnifique Grand Cru de Chine, ce thé noir impressionne par l'extrême régularité de ses feuilles. Il doit sa forte notoriété au parfait équilibre de ses notes maltées, boisées et chocolatées. Un véritable délice !</i>	5,90
DARJEELING ORANGE VALLEY , Grand Cru, Thé noir d'Inde - Récolte de printemps  <i>Darjeeling de printemps BIO aux notes végétales, zestées-florales puis fruitées.</i>	6,00
EARL GREY , Thé noir parfumé - Agrumes  <i>Mélange de deux thés noirs biologiques (Inde et Chine), parfumé avec une essence naturelle de bergamote bio</i>	3,50
GOÛT RUSSE 7 AGRUMES , Thé noir "Goût Russe" <i>Superbe mélange de thés noirs, évoquant le citron, citron vert, orange douce, orange amère, pamplemousse, bergamote et mandarine.</i>	3,50
THÉ DES MOINES , Thés vert et noir parfumés – Floral <i>Inspiré d'une recette ancestrale élaborée dans un monastère tibétain, voici un mélange de thé noir et de thé vert à la saveur florale unique.</i>	3,50
LONG JING , Thé vert de Chine <i>Parfum délicat, goût légèrement sucré et soyeux. Liqueur veloutée et longue en bouche, au parfum de châtaigne.</i>	3,90
YUNCUI IMPERIAL , Thé vert du Hunan, Chine  <i>C'est dans les montagnes Wuyuan dont il est originaire que ce thé vert puise son goût typique de terre humide après l'orage.</i>	4,00
KAGOSHIMA MEIRYOKU SHINCHA ICHIBANCHA 2018 , Thé vert du Japon - Récolte de printemps  <i>Thé vert primeur du Japon BIO aux notes marines, iodées puis minérales et beurrées.</i>	6,00
THÉ du HAMMAM , Thé vert parfumé de Chine <i>Mélange fruité qui évoque les aromates qui parfument le hammam : rose, datte verte, fruits rouges et fleur d'oranger. Il est agrémenté, dans la plus pure tradition orientale, de pétales de fleurs.</i>	3,50
GRAND JASMIN DAO REN MAO FENG , Thé vert parfumé – Floral  <i>Thé au jasmin bio de Chine, ferme Dao Ren, province du Zhejiang</i>	4,00
THÉ GURANSE WHITE ICE , Thé blanc grand cru du Népal <i>Une récolte aux notes florales, agrumes et végétales</i>	5,00

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Infusions de Plantes *Par Natacha Maciuga*, Herberie Millefeuille, les Lunettes, St Lupicin.

Nos parcelles se trouvent au sein d'une propriété de 2,75 ha dans le Parc Naturel Régional du Haut Jura, entourées par des bois, des pâturages, des prairies de fauche et d'une rivière encaissée avec cascades et bassins qui passe derrière la maison d'habitation, ancienne usine de lunetterie (nom !) de 1900. Nous cultivons nos plantes avec des pratiques respectueuses de l'environnement et cueillons dans la nature, suivant le cahier de charges du Syndicat " Les Simples ".

Dis tonton pourquoi tu tousses ! Ronce, Tussilage, Mauve <i>Mélange antitussif élaboré en fonction des récoltes. Adoucit et soigne la toux et la gorge irritée</i>	3,50
Élimine , Frêne, sureau, orties, bruyères. <i>Élimination des toxines par les urines et la transpiration</i>	3,50
Symphonie Florale , Monarde, coquelicot, cassis, origan, souci, ronce, alchémille, rose, bouillon blanc, mauve, sarriette de montagne, livèche, berce. <i>Une explosion florale!!!</i>	3,50
Bonne Digestion , Souci, armoise, gaillet vrai, achillée millefeuille, mélisse. <i>Les saveurs poivrées, et anisées se marient pour un breuvage digestif et tonique</i>	3,50
Partir du bon pied , Frêne, menthe, berce. <i>Mélange tonique aux délicieux arômes d'agrumes pour un départ en beauté!</i>	3,50
Après le repas , Origan, sauge, menthe, mauve, laurier, carotte sauvage. <i>Pour se laisser aller après un repas</i>	3,50
Bonne Nuit , Tilleul, mélilot, mélisse, aubépine. <i>Pour une tisane qui apaise les esprits.</i>	3,50
Thé de Natacha , alchémille, framboisier sauvage, noisetier, aspérule odorante <i>Des plantes jurassiennes à tanins pour un goût qui rappelle celui du thé. Une boisson rafraîchissante aux effluves marocaines!!!</i>	3,50
La Tonique , cassis, hysope, sarriette, serpolet, monarde. <i>Boisson fraîche et fruitée. Elle apporte une stimulation sans produire d'agitation. Son caractère aromatique et gustatif renforce l'aspect motivation et détermination.</i>	3,50

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  demeter  biodyvin labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Digestifs *Francomtois*

Distillerie **Armand Guy**, Une liqueur de sapin raffinée

Cette liqueur inventée par Armand GUY est une spécialité de Pontarlier.

C'est en 1902 qu'Armand GUY décide de fabriquer une liqueur authentique locale. Il se penche pour ce faire sur la matière première principale du Haut-Doubs : le Sapin.

À base de bourgeons et de plantes, cette liqueur vous procure un plaisir inédit, qui vous rappelle une parcelle de nature venant des profondeurs de nos belles forêts franc-comtoises. Seuls les bourgeons de sapin (et non d'épicéa) sont récoltés autour de Pontarlier


La superbe couleur émeraude du Vert Sapin est obtenue naturellement par les plantes.

Le Vert sapin	40°	4cl	3,90
----------------------	-----	-----	------

Domaine Pignier, vignoble Jurassien en biodynamie

Issu de la distillation de la grappe de raisin. Vieilli durant 48 mois en feuilletes de chêne.

Marc du Jura	 50°	4cl	4,50
---------------------	--	-----	------

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Digestifs *Francomtois*

Marcel Michel, Les racines de la Franche-Comté.

D'une finesse exceptionnelle, cette eau de vie de Gentiane est distillée à partir de racines de gentiane jaune de Franche-Comté arrachées durant l'automne uniquement. 15 kilos de racines sont nécessaires pour produire 1 litre d'alcool, et sachant que ces racines ne poussent qu'à partir de 800 mètres d'altitude dans nos montagnes jurassiennes et ne sont récoltables qu'au bout de 7 à 10 ans de maturité de la plante, cela explique la rareté de cette eau de vie strictement réglementée par la loi française.

Le mélange d'eau et de racines va permettre une fermentation de 6 semaines qui fournira l'alcool nécessaire à la double distillation de l'eau de vie de gentiane. Aucun autre alcool n'est ajouté afin de restituer pleinement le goût typiquement amer et suave de la gentiane.

Le nez boisé, les arômes de racines et l'extrême longueur en bouche de l'eau de vie de gentiane font que cette boisson unique ne laisse jamais indifférent, on l'adore ou on la déteste.

Gentiane	45°	4cl	5,70
-----------------	-----	-----	------

Lemercier Frère, depuis 1811 à Fougerolles, Une distillerie de grande tradition

C'est avant tout le savoir-faire et la précision du distillateur qui feront la différence. La matière première est évidemment très importante, les fruits ne doivent être ni tachés, ni talés ce qui pourrait donner un faux goût et serait amplifié lors de la distillation.

Cette dernière a évolué : on est passé du chauffage à flamme directe au bain-marie à la vapeur qui assure une meilleure répartition de la chaleur. Art délicat la distillation réclame beaucoup de soins ce qui explique qu'elle ne fasse pas l'objet d'une production de masse, tout en sachant que le gros problème a toujours été de garder une qualité constante.

Kirsch	42°	4cl	4,50
---------------	-----	-----	------


Kirsch de Fougerolles	50°	4cl	5,00
------------------------------	-----	-----	------

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Digestifs *d'Ailleurs*


Lachanenche, le subtil mariage des Alpes et de la Provence (Alpes de Haute-Provence)

C'est au cœur des Alpes du sud en Haute Provence que la distillerie artisanale familiale LACHANENCHE élabore ses alcools. Subtil mariage des saveurs des Alpes et de la Provence, Lachanenche vous offre des spiritueux bio fabriqués dans le respect du terroir et d'un véritable savoir faire artisanal au cœur de la vallée de l'Ubaye. Cette terre d'exception baignée de soleil et bénéficiant de l'air pur des montagnes nous offre des saveurs riches et diversifiées.


Génépi Noir  40° 4cl 4,50
Artémisia Spicata ou génépi Noir est une espèce rare qui pousse sur les versants nord à haute altitude. Elle est très recherchée et appréciée pour son goût corsé et intense.

Artémisiane, le génépi du versant du soleil (Savoie)

Productrice depuis plus de 15 ans en Savoie, l'exploitation agricole produit des fleurs de Génépi et des Plantes Aromatiques de Montagne transformées en liqueurs et tisanes. Le cœur de production : Les Génépis
Une passion: cultiver des plantes aromatiques de haute altitude et spécifiquement du Génépi à 2000 m.
L'objectif : débusquer et sélectionner les meilleures variétés de génépi afin de faire profiter de la finesse et de la complexité des arômes d'une des plus hautes plantes de montagne. Marie-Hélène cueille, cultive et transforme en liqueurs ses génépis.

Génépi Jaune  35° 4cl 5,00
*Aromatique, doux et léger, c'est le plus féminin.
Sélection de trois variétés de génépi Mutillena, en association.*

Génépi des Guides  35° 4cl 5,50
Un mélange équilibré entre la puissance du Noir et la douceur du Jaune.

Génépi Noir  40° 4cl 7,00
Fin mélange de génépi noir cueilli entre 2700 et 3200m d'altitude d'altitude. Son arôme est à la hauteur de sa rareté, puissant et fin à la fois: le plus rare et le plus recherché des génépis.

Dans le même esprit, découvrez d'autres liqueurs à base de fleurs de haute montagne :

Vulnéraire  35° 4cl 5,00
Petit millepertuis sauvage des montagnes de Chartreuse au goût subtil de noix ou l'histoire d'une plante rare au vertu digestive séculaire

Hysope  35° 4cl 5,00
Toute la saveur des fleurs de haute montagne dans cette liqueur de fleur d'hysope de Haute-Maurienne, traditionnellement utilisée pour la digestion et pour les bronches.

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

Digestifs *d'Ailleurs*

Uberach, Distillerie J. Bertrand (Alsace)

«Dans la perfection et pour l'amour de l'ouvrage bien fait» ; c'est ainsi que Joseph Bertrand, fondateur de la distillerie alsacienne qui porte son nom, voyait la fabrication de ses eaux de vie de fruits. Presque 140 ans plus tard, la distillerie, héritière d'une longue tradition familiale, de patience et de savoir-faire, produit toujours ses eaux de vie incomparables et s'est depuis dix ans lancée dans l'aventure du whisky.

En Alsace, la distillation est une tradition. En effet, protégée des vents dominants d'Ouest par le massif Vosgien, cette région bénéficie d'un terroir et d'un climat privilégiés: une forte chaleur en été avec peu de précipitations et un sol, de granit et de porphyre, recouvert d'alluvions très fertiles, qui favorise la culture et l'épanouissement des arbres fruitiers. La nature est d'ailleurs généreuse autour du village d'Uberach ; elle est l'une des sources de matières premières pour la fabrication des eaux-de-vie.

L'effervescence est à son comble à la distillerie pendant l'été. Des centaines de kilos de fruits, frais et mûrs à point, sont rentrés, contrôlés puis mis en cuves. Tassés sous leur propre poids, ils forment rapidement une masse sucrée et parfumée sur laquelle les levures entrent en action. Ces levures transforment les sucres naturels des fruits en alcool. Cette étape essentielle est surveillée attentivement par le Maître de chai car la qualité du produit final se joue en quelques jours. Après fermentation, les purées de fruits reposent pendant plusieurs mois. Dans ce milieu vivant, des arômes vont se créer, évoluer et se fondre pour donner les futures senteurs des eaux-de-vie.

Autre étape tout aussi importante que la fermentation dans l'élaboration des eaux-de-vie : la distillation. En hiver, les fruits fermentés sont déposés dans un alambic. Doucement, la flamme va volatiliser l'esprit du fruit, concentrer ses arômes et permettre, très lentement, l'écoulement d'une eau-de-vie claire et riche de saveurs. Les premières et dernières fractions de la chauffe, plus lourdes et moins fines sont éliminées. A la Distillerie Bertrand, seul le cœur de chauffe, pur, fin et raffiné est travaillé.



La période de maturation est le dernier échelon dans la fabrication de l'eau-de-vie. Conservée au frais dans des cuves et régulièrement dégustée, l'eau-de-vie évolue avec le temps et s'affine au fil des mois.

Depuis plus de 135 ans, la distillerie Bertrand est une invitation au voyage au royaume des arômes.

Framboise (Edition limitée Uberach) <i>eau-de-vie de framboise, florale et féminine</i>	48°	4cl	5,70
Mirabelle (Edition limitée Uberach) <i>pleine de caractère et de générosité</i>	48°	4cl	5,50
Poire William (Edition limitée Uberach) <i>gorgées de soleil, délicate et puissante</i>	48°	4cl	5,90
Vieille Prune (Edition limitée Uberach) <i>Une eau-de-vie aux senteurs vanillées et boisées</i>	48°	4cl	5,50

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s de l'application Raisin

L'Anversis, table de montagne
Eurl la combe du lac,
239 chemin de l'Anversis,
F-39310 Lamoura (station de Rousses)
téléphone +33 384 41 2091
Email bienvenue@lanversis.com
<http://www.lanversis.com/>

* Sans Soufre Ajouté  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie

 Vignerons naturel(le)s de l'application Raisin