



La carte *des vins*

2 0 2 6 . 2 0 2 7

Thomas choisit ses vins, ses domaines.

AU VERRE

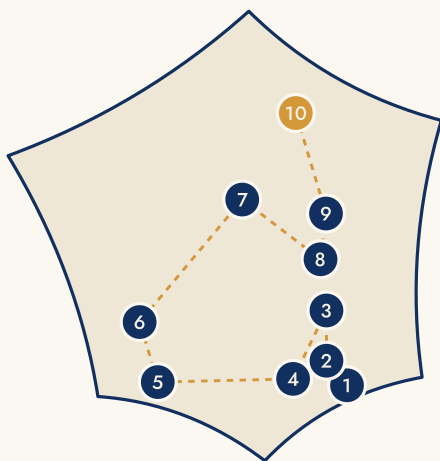
Juste un verre... ou deux ?

Demandez la sélection du moment.

Nos verres font environ 14 cl.

NOTRE ITINÉRAIRE

du Sud au Nord-Est



- 1 Provence
- 2 Vallée du Rhône Sud
- 3 Vallée du Rhône Nord
- 4 Languedoc
- 5 Sud-Ouest
- 6 Bordeaux
- 7 Loire
- 8 Beaujolais
- 9 Bourgogne
- 10 Champagne

Champagne : avec les blancs

Les blancs p. 3

Les rouges p. 8

Les rosés p. 14

Les blancs

Provence

IGP MÉDITERRANÉE

Petit Boucan — Domaine Vitori * VAR 20 €

100 % Rolle

Sélection parcellaire. Nez floral, belle bouche aromatique et fraîcheur.

AOP CASSIS

Blanc de Blanc — Domaine du Paternel (bio) * 49 €

Clairette 38 %, Marsanne 31 %, Ugni Blanc 27 %, Bourboulenc 4 %

Nez très expressif (agrumes, fleurs blanches). Bouche complexe, fraîche, très belle longueur.

AOP BANDOL

Château Vannières * VAR 49 €

95 % Clairette, 5 % Bourboulenc

Nez complexe et délicat (agrumes, poire, fleurs blanches) ; bouche longue aux notes miellées de tilleul.

AOP PALETTE (SAINTE-VICTOIRE)

Château Simone * 68 €

Clairette 80 %, Grenache blanc 10 %, Bourboulenc 5 %, Ugni blanc 3 %, Muscat blanc 2 %

Robe dorée, arômes floraux et fruités finement boisés. Garde exceptionnelle.

IGP DES ALPILLES

Dolia — Domaine Hauvette (bio) * 78 €

40 % Clairette, 30 % Marsanne, 30 % Roussanne

Grand blanc d'une complexité et d'une longueur hors norme, à la fois riche et équilibré.

Garrigues — Domaine de la Vallongue (bio) * 36 €

Rolle, Grenache blanc

Bouche fraîche et gourmande (fruits jaunes), beau volume, finale saline et minérale.

Domaine de Trevallon * ST ÉTIENNE DU GRÈS 210 €

Marsanne (~70 %), Roussanne (~20 %), Chardonnay, Grenache blanc, Clairette

Blanc ample et salin, frais sur le calcaire ; fleurs (aubépine), miel, amande, élevage fin en barrique. Grande garde.

Vallée du Rhône Sud

VDF LUBÉRON

À contre-courant — Guillaume Gros (2018) 78 €

Grenache gris, Sauvignon

Riche, minéral, complexe.

AOP VENTOUX

Domaine de Fondrèche * 39 €

30 % Grenache blanc, 30 % Roussanne, 30 % Clairette, 10 % Rolle

Équilibre, finesse, tenue dans le temps et peps aromatique.

AOP BEAUMES DE VENISE

Muscat de Beaumes de Venise — Domaine de Durban * 44 €

Muscat à petits grains

Vin doux naturel.

AOC VACQUEYRAS

Sang blanc — Domaine Le Sang des Cailloux * 48 €

Bourboulenc, Roussanne, Marsanne, Grenache blanc, Clairette, Viognier

Rond et ample.

AOP CAIRANNE

Les Travers — Domaine Brusset * 34 €

30 % Clairette, 30 % Grenache blanc, 30 % Roussanne, 10 % Viognier

Floral et parfumé : citron vert, pampleousse, pêche blanche ; aubépine, touche d'abricot et de fruits exotiques.

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

En blanc, l'appellation se limite aux cépages blancs : Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Picpoul blanc, Picardan.

Alain Jaume (Grand Veneur) * 58 €

Grenache blanc, Clairette, Roussanne

Pêche mûre et amande ; bouche ample, équilibrée et fruitée, finale longue et fraîche.

Marie Léoncie — Château de La Gardine (2018) 89 €

95 % Roussanne (vieilles vignes), 5 % Clairette

Puissance et raffinement ; floral (jasmin, acacia, tilleul), fruits (abricot, pêche, melon), amande ; complexe (fruits secs, miel, vanille). Garde 15 ans.

Tradition — Château de La Gardine * 62 €

AOP LIRAC

Confidentielle — Domaine Saint Roch * 39 €

50 % Grenache blanc, 30 % Clairette, 10 % Roussanne, 10 % Viognier

Fleurs blanches, agrumes, fraîcheur ; bouche aromatique, bel équilibre rondeur/longueur.

Vallée du Rhône Nord

AOP SAINT-PÉRAY

Le Tram — Domaine Courbis * 42 €

50 % Roussanne, 50 % Marsanne

Fruits à chair blanche, agrumes et arômes floraux ; texture généreuse mais rafraîchissante grâce à une belle acidité.

AOP SAINT-JOSEPH

Domaine du Chêne (Rouvière) * 48 €

Marsanne (~80 %), Roussanne (~20 %)

Fruits à noyau (pêche, abricot) et fleurs blanches ; frais, vif et riche, bonne aptitude à la garde.

Domaine Bernard Grippa * 62 €

70 % Marsanne, 30 % Roussanne

Arômes de fruits du verger, amande fraîche, notes miellées. Ample, rond, fruité mûr nuancé d'épices, finale persistante.

AOP CONDRIEU

Domaine du Chêne (Rouvière) * 69 €

100 % Viognier

Nez d'abricot, de pêche blanche et de fleurs (violette, chèvrefeuille) ; bouche ample, grasse et parfumée, finale fraîche.

Domaine de Bonserine * 82 €

100 % Viognier

Abricot, pêche et fleurs blanches ; bouche onctueuse et parfumée, belle fraîcheur.

Languedoc

IGP PAYS D'OC

Viognier — Domaine Saint Firmin * 28 €

Viognier

IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT

Grande Cuvée — Bergerie de L'Hortus * 48 €

Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Roussanne, Viognier, Petit Manseng, Chardonnay, Muscat à petits grains

Rond et aromatique : fleurs blanches et fruits secs.

Mas Daumas Gassac * 90 €

25 % Viognier, 25 % Chardonnay, 25 % Petit Manseng, 15 % Chenin + ~10 % cépages rares (Courbu, Petite Arvine, Rolle, Marsanne...)

Fraîcheur et complexité : agrumes, fleurs blanches, fruits exotiques ; belle intensité, joli gras, finale longue.

Loire

AOP SANCERRE

Domaine des Tayaux * 38 €

100 % Sauvignon blanc

Nez d'agrumes et de silex (pierre à fusil) ; bouche sèche, tendue et fraîche, sur le pamplemousse et le bourgeon de cassis.

AOP MENETOU-SALON

Domaine de l'Ermitage * 38 €

100 % Sauvignon blanc

Nez d'agrumes, de buis et de fruits blancs ; bouche vive, nette et minérale.

AOP POUILLY FUMÉ

« Les Chailloux » * 42 €

100 % Sauvignon blanc

Pouilly-Fumé. Nez d'agrumes et de silex, bouche vive et minérale.

Bourgogne

AOP SAINT-VÉRAN

En Crèches — Domaine Jacques Saumaize * 38 €

100 % Chardonnay

Nez généreux et ample, alliant opulence et minéralité (pomme mûre, touche beurrée) ; bouche pleine et voluptueuse, fruit et fine minéralité.

AOP VIRÉ-CLESSÉ

Le Chapitre — Domaine Sallet * 38 €

100 % Chardonnay

Viré-Clessé (Mâconnais). Chardonnay tendu et minéral, agrumes et fleurs blanches.

AOP MEURSAULT 1ER CRU

Les Charmes — Château de Meursault * 130 €

100 % Chardonnay

1er Cru « Les Charmes ». Chardonnay de Bourgogne : fruits blancs, noisette, gras et finale minérale.

Les Bouches Chères — Domaine Charles Buisson (2015) 250 €

100 % Chardonnay

Opulent : noisette et fruits mûrs, grande longueur.

Bourgogne (suite)

AOP CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

Maison Louis Latour * 250 €

100 % Chardonnay

Grand cru de la colline de Corton (exposition sud-est, vieilles vignes sur calcaire). Amandes grillées, noisette, vanille, fleurs blanches et fruits exotiques ; bouche ample, boisé fondu, longue finale minérale.

Champagne

Grand cru tradition — Domaine Beaudry * 50 €

100 % Pinot Noir (Blanc de Noirs)

Brut Blanc de Noirs (cuvée « Dionysos ») : amande, noisette, fruits jaunes compotés, pain grillé, confiture de coing.

Rosé — Domaine Beaudry * 50 €

Charles Heidsieck * 80 €

40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay, 20 % Meunier (40 % de vins de réserve, ~10 ans)

Nez de brioche, fruits mûrs (mangue, abricot, mirabelle) et fruits secs (pistache, amande) ; bouche crémeuse, texture nougatine, finale vanillée.

Louis Roederer * 90 €

~42 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 18 % Meunier (réserve perpétuelle)

Fruits jaunes (mirabelle), agrumes confits (tarte au citron), fleurs blanches (jasmin) ; notes fumées et de pâtisserie toastée. Précis et délicat.

Les rouges

Provence

AOP BANDOL

Château Vannières * VAR 49 €

95 % Mourvèdre, 5 % Grenache

Robe grenat profond ; fruits noirs (cassis, myrtille), poivre et épices ; bouche complexe et veloutée, tanins soyeux, longue finale.

AOP PALETTE (SAINTE-VICTOIRE)

Château Simone * 68 €

Grenache 45 %, Mourvèdre 30 %, Cinsault 5 %, cépages secondaires 20 % (Syrah, Castet, Manosquin, Carignan, Muscats)

Rubis profond, arômes subtils, bouquet d'une grande complexité ; charpenté, tanins nobles.

AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

1884 — Domaine de Suriane * 20 €

Syrah, Cabernet-Sauvignon

Garigue, fruits mûrs, notes réglissées.

AOP LES BAUX DE PROVENCE

Garrigues — Domaine de la Vallongue (bio) * 36 €

Syrah, Cabernet-Sauvignon, Grenache

Robe rubis. Nez de fruits mûrs, épices, balsamique, tapenade ; bouche volumineuse, tanins mûrs et fondus.

IGP DES ALPILLES

Cornaline — Domaine Hauvette (bio) * 78 €

50 % Grenache, 30 % Syrah, 20 % Cabernet-Sauvignon

Fruits noirs, parfums de thym et d'épices douces.

Domaine de Trevallon * ST ÉTIENNE DU GRÈS 200 €

Syrah, Cabernet-Sauvignon

Dense, raffiné, complexe.

Vallée du Rhône Sud

VDF LUBÉRON

Les Biguières ou Côteau de l'Ara — Guillaume Gros * 80 €

Les Biguières — Grenache, Carignan (1918), Syrah · Côteau de l'Ara — Grenache, Mourvèdre, Syrah

Selon arrivage. Les Biguières : finesse et élégance, framboise. Côteau de l'Ara : généreux et puissant.

Vallée du Rhône Sud (suite)

AOP VENTOUX

Domaine de Fondrèche * 39 €

50 % Grenache, 30 % Syrah, 20 % Mourvèdre

Équilibre, profondeur et fraîcheur.

AOP BEAUMES DE VENISE

Tradition — Domaine Cassan * 32 €

Grenache 80 %, Syrah 18 %, Mourvèdre 2 %

Fruits noirs et notes boisées.

AOC VACQUEYRAS

« Grandes Garrigues » (bio) * 38 €

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Vacqueyras rouge bio. Fruits noirs et garrigue, bouche généreuse.

Lopy (vieilles vignes) — Domaine Le Sang des Cailloux (bio) * 46 €

80 % Grenache, 20 % Syrah

Robe lumineuse, nez juteux marqué Grenache ; fruits noirs, épices, pointe florale.

AOP GIGONDAS

1806 — Domaine du Grapillon d'Or * 50 €

80 % Grenache, 20 % Syrah

Robe rubis, nez très expressif, large palette de fruits rouges ; tanins souples et soyeux.

AOP CAIRANNE

Réserve des seigneurs — Domaine de l'Oratoire Saint-Martin * 48 €

60 % Grenache, 30 % Mourvèdre, 10 % Syrah

Rond et souple, riche : confiture de cerise, épices douces, pointe de fraîcheur.

Coteaux des Travers — Domaine Brusset * 36 €

60 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Carignan, 10 % Mourvèdre

Framboise, mûre et cerise noire ; poivre, cèdre, garrigue ; tanins fermes mais souples, finale longue cacaotée.

AOP RASTEAU

Prestige — Domaine de la Soumade * 48 €

85 % Grenache, 10 % Syrah, 5 % Mourvèdre

Cerise, mûre, figue, réglisse ; bouche grasse et ronde, finale longue et épicée (cacao, garrigue).

Les Valats — Alain Jaume (Grand Veneur) * 32 €

Grenache dominant, Syrah, Mourvèdre

Rasteau rouge. Grenache solaire, fruits confiturés et épices.

Vallée du Rhône Sud *(suite)*

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Tradition unique née avec l'AOC en 1936 : jusqu'à 13 cépages assemblés en rouge, chacun apportant couleur, structure, fraîcheur ou arômes — Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarèse, Terret noir, Picpoul, Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Picardan.

Clos de l'Oratoire des Papes * 70 €

80 % Grenache, 10 % Syrah, 5 % Mourvèdre, 5 % Cinsault

Cerise, figue et épices (muscade), cacao ; élégant, framboise écrasée, myrtille, réglisse.

Tradition — Château de La Gardine * 66 €

60 % Grenache, 20 % Syrah, 15 % Mourvèdre, 5 % Muscardin

Ample et opulent, tanins soyeux, longue finale ; évolue sur le cuir, le sous-bois et la réglisse. Garde 15-20 ans.

Le Miocène (bio) — Domaine Grand Veneur (Alain Jaume) * 60 €

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Châteauneuf-du-Pape rouge bio. Fruits noirs, épices, ampleur.

Gaston Philippe — Château de La Gardine (2019) 94 €

33% Grenache, 33% Syrah, 33% Mourvèdre

Minéral, boisé, cassis. Bouche grasse, fruitée et tannique. Évolue vers humus et torréfaction.

AOP LIRAC

Confidentielle — Domaine Saint Roch * 39 €

Grenache, Syrah, Mourvèdre à parts égales (élevage 12 mois en fût)

Boisé fin, fruits noirs ; équilibre volume/fraîcheur, tanins fermes — bénéficie d'un peu de garde.

AOP DUCHÉ D'UZÈS

Les Deux Frères — Domaine Saint Firmin * 28 €

Syrah, Grenache

Fruits noirs, poivre et épices douces (Syrah) ; finesse et richesse (Grenache) ; thym, romarin, garrigue, réglisse.

Vallée du Rhône Nord

AOP CROZES-HERMITAGE

Les Pontaix — Domaine Fayolle * 52 €

100 % Syrah

Cassis noir, poivre, notes animales ; tanins fins, gourmande et persistante.

AOP HERMITAGE

Cuvée Émilie — Domaine Remizières (2005) 175 €

100 % Syrah

Style moderne, élevage en fûts neufs (≈ 80 %). Millésime 2005 noté 93/100. Robe dense et profonde ; fruits noirs, cacao, réglisse et tabac ; texture ample et puissante, à son apogée.

Vallée du Rhône Nord (suite)

AOP CORNAS

Les Murettes — Domaine Michelas St Jemms * 66 €

100 % Syrah (élevage en demi-muids 500 L)

Robe dense ; nez complexe de fruits noirs, torréfaction et épices ; bouche charnue et structurée, touche mentholée.

AOP SAINT-JOSEPH

Domaine Courbis * 48 €

100 % Syrah

Très sombre ; boisé et complexe, fruits noirs, notes boisées et parfums floraux.

Domaine Bernard Grippa * 58 €

100 % Syrah

Robe rubis éclatante ; arômes élégants de petits fruits noirs, pointe d'épices douces.

AOP CÔTE RÔTIE

La Sarrasine — Domaine de Bonserine * 82 €

97 % Syrah, 3 % Viognier

Fruits confits, épices douces, violette ; petits fruits rouges et noirs, poivre ; bouche ample et juteuse, tanins denses et veloutés.

Languedoc

IGP PIC SAINT LOUP

Pic Saint Loup — Bergerie de L'Hortus * 38 €

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Ample, fruits rouges.

VDP DE L'HÉRAULT

Mas Daumas Gassac (2018) 88 €

Cabernet-Sauvignon (dominant ~80 %), Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot, Malbec, Pinot noir...

Fruits rouges, olive noire, cassis.

Sud-Ouest

AOP MADIRAN

Château Montus (2020) 54 €

80 % Tannat, 20 % Cabernet-Sauvignon

Le « Pétrus du Sud-Ouest ». Grand vin profond et velouté ; compotée de fruits rouges, finale élégante.

Bordeaux

AOP PESSAC-LÉOGNAN

Château La Tour Martillac (2014) 94 €

~72 % Cabernet-Sauvignon, 20 % Merlot, 8 % Petit Verdot

Robe rubis intense, très fruité, nuances épicées et fumées ; bel équilibre finesse/puissance, tanins soyeux.

Château Carbonnieux * 86 €

~50 % Cabernet-Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Cabernet franc, 5 % Petit Verdot

Rond et minéral (terroir de graves) ; fruits noirs, cèdre, élevage 15-18 mois en barriques (~40 % neuf), belle garde.

AOP MARGAUX

Château Brane-Cantenac (2016) 142 €

Cabernet-Sauvignon dominant, Merlot

Margaux élégant : fruits noirs, violette, tanins fins et soyeux.

Beaujolais

AOP MORGON

Domaine Piron * 32 €

100 % Gamay

Cerise, cassis ; vin frais et élégant, belle rondeur.

AOP MOULIN-À-VENT

Vieilles Vignes — Domaine de la Tour du Bief * 38 €

100 % Gamay (vieilles vignes, 70 à 100 ans)

Gamay concentré sur granit rose ; fruits noirs (mûre, cassis), touche épicée et minérale ; tanins présents, bonne garde.

Bourgogne

AOP POMMARD

Domaine Dubreuil * 69 €

100 % Pinot Noir

Fruité (figue, prune) et floral ; cerise noire, tanins souples ; Pommard accessible (garde 5-10 ans).

AOP NUITS-SAINT-GEORGES

Domaine Fleurot (2020) 88 €

100 % Pinot Noir

Robe rubis profond ; fruits rouges (cerise, framboise) et noirs (cassis, mûre), épices et violette ; bouche structurée, tanins fermes.

Bourgogne (suite)

AOP VOLNAY

Domaine Dubreuil * 69 €

100 % Pinot Noir

Volnay élégant et délicat ; petits fruits rouges et violette, tanins fins et soyeux.

AOP ALOXE-CORTON

Domaine Dubreuil * 69 €

100 % Pinot Noir

Mûre et framboise ; tanins légèrement crayeux, bouche vive, finale minérale.

AOP VOSNE-ROMANÉE

Domaine Gros frère et sœur (2014) 167 €

100 % Pinot Noir

Cassis, cerise et cuir ; élégant et digeste, notes terreuses (sous-bois, champignon) et vanillées. À maturité (2014).

AOP GEVREY-CHAMBERTIN

Ostréa — Domaine Jean Louis Trapet (2015) 160 €

100 % Pinot Noir

Biodynamie, vieilles vignes ; fruits rouges, violette et épices ; pur, précis, minéral et salin, belle garde.

AOP CLOS VOUGEOT GRAND CRU

Domaine Armelle et Bernard Rion (2012) 299 €

100 % Pinot Noir

Rouge profond, racé et élégant ; cerise, mûre, cassis (élevage en fût neuf) ; austère jeune, évolue sur la terre humide et le musc, tanins puissants et charnus.

AOP CLOS VOUGEOT

Domaine Gros frère et sœur (2015) 498 €

100 % Pinot Noir

Grand cru puissant et velouté ; cassis, cerise, épices et sous-bois ; structure ample, tanins fins, longue garde.

AOP CHAMBOLLE-MUSIGNY

Monopole Clos du village — Domaine Antonin Guyon (2012) 144 €

100 % Pinot Noir

Le plus délicat des Côte de Nuits ; petits fruits rouges et violette, texture soyeuse, tanins fins. À maturité (2009).

AOP CORTON GRAND CRU

Clos de la Vigne au Saint — Maison Louis Latour * 146 €

100 % Pinot Noir

Cerise, cassis, épices douces et sous-bois ; rond et velouté, tanins fins, finale réglissée et saline.

Les rosés

Provence

IGP MÉDITERRANÉE

Petit Boucan — Domaine Vitori * VAR 20 €

80 % Caladoc, 20 % Cinsault

Fruits rouges, pétale de rose et cerise ; bouche fraîche, saline et aromatique.

AOP BANDOL

Château Vannières * VAR 49 €

60 % Mourvèdre (saignée), 20 % Grenache, 20 % Cinsault

Rose saumon pâle ; nez exotique et minéral (écorce d'orange, angélique) ; attaque fruitée, amande grillée et épices.

AOC CÔTES DE PROVENCE (GASSIN/ST-TROPEZ)

M — Château Minuty * 38 €

Grenache, Cinsault, Syrah (+ Tibouren selon millésime)

Fruits rouges acidulés (framboise, groseille), pêche blanche, touche florale ; léger, aérien et frais.

AOP CÔTES DE PROVENCE (SAINTE-VICTOIRE)

Mas de Cadenet (bio) * 36 €

45 % Cinsault, 45 % Grenache, 10 % Syrah

Fruits mûrs, fleurs délicates et épices ; subtile fraîcheur.

AOP CÔTEAUX D'AIX

Château Saint Hilaire (bio) * 30 €

Grenache, Cinsault, Cabernet

Sec, fruité, frais et cristallin.

AOP LES BAUX DE PROVENCE

Garrigues — Domaine de la Vallongue * 36 €

50 % Grenache, 30 % Cinsault, 20 % Syrah

Frais, minéral et floral.

*« Dieu n'avait fait que l'eau,
mais l'homme a fait le vin. »*

VICTOR HUGO

*« Le vin, c'est la lumière du soleil
retenue par l'eau. »*

ATTRIBUÉ À GALILÉE

*« Enivrez-vous sans cesse ! De vin,
de poésie ou de vertu, à votre guise. »*

CHARLES BAUDELAIRE



*Un parc, une terrasse sous les tilleuls,
une cuisine au feu de bois...*

Lundi au samedi, midi et soir · dimanche midi

382 route de la Roque, 84210 Althen-des-Paluds

04 90 28 73 98 · contact@moulin-rive-gauche.fr



LA CARTE · RÉSERVER

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.