

Carte Des Vins



À Lagrasse, au cœur du territoire des Corbières, proche du cru Boutenac et du Minervois, un mouvement est en marche depuis quelques années, œuvrant à faire reconnaître notre terroir et sa singulière expression.

En effet, qui mieux que les Corbiérais connaît le soleil qui berce et apporte profondeur à nos syrahs, gourmandise à nos grenaches et gracieuse robustesse à nos carignans !

Pourtant parfois, nos vins souffrent injustement d'une mauvaise réputation... Nous sommes tous un peu chauvins, me direz-vous ?! Mais avez-vous déjà dégusté un vin de Lagrasse, de Ribaute ou de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse ?

À travers les cuvées ambassadrices de nos vigneron participants à la création de la future appellation, vous retrouverez la typicité de nos terres et son expression !

Al Joc et al vi l'omé se fa couquin !

Au jeu et au vin l'homme se fait coquin !



Cuvée Ambadrice du Cru Lagrasse




Vin certifié Agriculture Biologique





Château Caraguilhes « La font blanche » AOP Corbières 2019

22€



 Roussane/Marssane/Grenache.b


 10% fûts de Chêne Français


 Pleine et soyeuse avec une belle fraîcheur. Les agrumes et le fenouil sont présents et donnent un vin bien équilibré avec une belle longueur en fond de palais.




Domaine Serres-Mazard « Marie-Pierre » Vin de France 2019

24€

 Grenache/Clairette/Terret/Muscat


 Elevage en Cuve Inox


 Vin blanc demi-sec aux notes mielleuses et fruitées.




Clos des Pères « Le Jardin des Pères» VDF 2019

25€

 Grenache gris


 Cuve Inox


 La petite pépite de la carte ! Situé sur les hauteurs de la Montagne Noire, ce tout petit domaine nous offre une cuvée confidentielle vive et dynamique




Domaine Laguerre « Ciste » AOP Côtes du Roussillon 2019

26€

 Grena Bl/Rouss/Marss/Rolle/Maccabeu


 Fût de Chêne Français


 La vallée de l'Agly et ces grands vins blancs ne cesse de nous surprendre à chaque dégustation, ce terroir granitique nous livre une cuvée racée et dynamique.




Domaine les Auzines « Albarino » VDF 2019

26€

 Albarino


 Cuve Inox


 Sur l'un des plus beaux domaines du terroir de Lagrasse, Monsieur Miquel nous livre une cuvée élégante et croquante, aux arômes d'agrumes.



Château Lalis « A la lanterne » AOP Corbières 2018


26€

 Grenache blanc/Maccabeu

 Fûts de Chêne

Prix nets et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

75cl

 Voici LA cuvée qui vous prouvera que les grands blancs se dégustent désormais en Corbières ! Bel équilibre entre rondeur et acidité !



Chante Cocotte « Villa Cocotte » IGP Pays d'Oc 2018

28€



Macabeu



Cuve Inox



Cette cuvée mono cépage nous vient de Fontcouverte ; un Macabeu des Corbières plus minéral et frais que ses cousins du sud.



Château Marco « Laetificat » IGP Haute vallée de l'Aude 2017

28€



Chenin



Cuve Inox



Une cuvée qui nous vient de Festes-et-Saint-André à 600m d'altitude, un chenin frais et fruité sur des notes de coings et d'agrumes.



Jean-Baptiste Fau « Le Clos St Michel » AOP Limoux 2019

30€



Chardonnay



Elevage en fûts de Chêne



L'occasion de découvrir une cuvée soyeuse, riche et atypique sur le terroir d'altitude de Magrie. L'élevage est parfaitement fondu pour un rendu superbe.



La Commanderie Saint Pierre La Garrigue AOP La Clape 2018

32€



Bourboulenc/Grenache blc/Rouss/Mars



Fûts de Chêne Français



Les vins de ce terroir ont tout pour plaire ; frais et voluptueux avec une pointe saline, caractère des vins de l'AOC Clape.



La Coume del Mas « C'est pas du pipeau ! » AOP Collioure 2020

32€



Vermentino/Roussanne




Fûts de Chêne Français




Philippe Gard nous livre ici sa pépite, harmonieuse à souhait, issue d'un terroir de schiste, qui ne laisse personne indifférent.

Christophe Barbier « Les Terres Salées » VDF 2019/2020

32€

 Bourboulenc


 Fûts de Chêne Français




Un hectare planté dans l'ancien marais salant au pied de la Clape, sans porte-greffe, il nous offre cette magnifique cuvée qui est presque un monument !

Domaine Olivier Pithon « Laïs » AOP Côtes Catalanes 2019

34€

 Macabeu/Grenache blanc et gris


 Foudre



Le terroir de Calce... juste ça... Quand Olivier m'a parlé de ses terres, j'étais déjà presque conquis ! Sa cuvée a fait le reste. Equilibre parfait !

Domaine Ledogar « Carignan Blanc » AOP Corbières 2019

36€

 Carignan Blanc


 Foudre




La famille Ledogar ne cessera jamais de me surprendre par sa créativité et son authenticité ! C'est assurément mon coup de cœur de la carte par son caractère et sa vivacité.

Sarrat de Goundy « Mano à Mano » Vin de France 2019

40€

 Bourboulenc


 Dolium en grès




Olivier Calix, avec sa plus vieille vigne de Bourboulenc sur le massif de la Clape, vous propose une cuvée hors du commun... Un vin tout en dentelle

Domaine Hauvette « Jaspe » IGP Alpilles 2018

26€

 Roussanne


 Œufs Béton 12 Mois




Le dernier rentré de la carte est un immense coup de cœur tant son onctuosité et ces arômes nous ont comblé, assurément millésime après millésime le domaine nous surprend et nous emmène plus loin.


Domaine MP Berthier « Morgane » AOP Corbières 2019

22€

 Grenache/Syrah

 Cuve Inox





 Paul Berthier nous propose une cuvée bien juteuse et pleine de fruits qui saura vous plaire, sur le terroir de Coustouge.

Château Lalis « Choryphée » AOP Languedoc Rosé 2020

22€


 Grenache


 Cuve Inox

 Philippe nous éveille les papilles et nous remplit de joie à chaque nouveau millésime de ce rosé d'un équilibre sans faille, dans la pure tradition méditerranéenne.


Château Caraguilhes « Cara » AOP Corbières 2020

26€

 Grenache noir, gris et blanc


 Cuve Inox





 Le meilleur des classiques à mon goût ; une saveur de bonbon acidulé, croquant et gourmand.

Château Ollieux Romanis « Alba » AOP Corbières 2020

26€


 Grenache gris, noir/Cinsault


 Cuve Inox

 Toujours très fine et précise, la gamme Alba de Monsieur Borie ne cesse de séduire.


Poivre d'Âne « Sérénade » AOP Coteaux d'Aix en Provence 2020

26€

 Grenache/Cinsault/Vermentino

 Cuve Inox




 Ce domaine et ses cuvées sont le fruit d'une amitié entre plusieurs personnes unies par des convictions communes pour le vin naturel.


Château Lalis « Petits Moulins » AOP Corbières 2018

22€




 Syrah/Grenache noir


 Elevage en fûts de Chêne


 Monsieur Estrade nous invite à une balade dans les sous-bois avec ce vin voluptueux au parfum enivrant de truffe.

Domaine Yohann Moreno « Ribos » VDF AOP 2018

22€

 Carignan/Grenache/Syrah/Mourvèdre


 Elevage en Cuve inox


 Made in Durban, cette cuvée fraîche et digeste est parfaite pour débiter un repas.


Château d'Argères « Caille Rôtie » AOP Minervois 2018

24€



 Syrah/Grenache


 Fûts de Chêne Français


 Un vin riche et canaille ! Une cuvée délectable qui voyagera du comptoir charcuterie à la table des fromages.


Domaine La Jument Rousse « La Bergerie » AOP Corbières 2019

24€




 Grenache/Carignan/Syrah


 Elevage en Cuve Inox


 Notre voisine Sandrine Puech trouve le bon équilibre entre le bouquet de fruits rouges et l'amplitude de sa cuvée.

Château Gaubert « Les Bouzolles » AOP Corbières 2018

24€

 Grenache/Syrah


 Fûts de Chêne Français


 Cette cuvée pour moi, c'est l'expression de la tradition en mouvement des vignerons du Val de Dagne en Corbières ; une douce puissance mêlant gourmandise et profondeur.

Domaine de Dernacueillette « Petit Derna » Pays de Cucugnan 2016

26€

 Carignan/Grenache/Syrah

 Elevage en cuve béton


 Assurément si vous n'avez jamais rencontré Guillaume BousSENS et surtout goûté son vin, vous avez raté quelque chose ! Un super canon sur des notes de cerises croquantes !





Château Argentès « Cuvée des Aigles » AOP Languedoc 2018

26€



 Syrah/Grenache/Carignan

 Elevage en fûts de Chêne


 Un vin droit et profond dont les arômes de fruits des bois et de chocolat vous enveloppent de velours et de réconfort.





Domaine BordeRouge « Carminal » AOP Corbières 2018

26€



 Syrah/Carignan/Grenache


 Fûts de Chêne


 Pleines et intenses, voilà qui résume bien cette cuvée et les nouvelles orientations du domaine dont les terres rouges marquent le terroir.




Clos Centeilles « Campagne» AOP Minervois 2015/2008

26€/32€

 Cinsault/Syrah

 Elevage en Cuve inox


 L'élégance du Cinsault, considéré par la famille Domergue comme l'un des cépages les plus nobles du Languedoc. Croquant et épicé.





La tour de Plaisance « La Coumetto » AOP Corbières 2017

28€



 Syrah/Grenache/Carignan

 Elevage en fûts de Chêne

 Nicolas Abanades vous propose là une cuvée racée et franche, avec ces notes poivrées et fruitées. Une belle image du Terroir de Lagrasse !




Clos du Gravillas « Rendez-vous sur la lune » Aoc Minervois 2017


28€



Prix nets et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

75cl

 Carignan/Syrah/Grenache

 Elevage en Cuve Inox



La première fois où vous venez à Saint-Jean-de-Minervois et découvrez ce paysage rempli de cailloux de calcaire blanc, dégustez ce vin crayeux aux parfums de la garrigue !




Château de Rieux « _____ » AOP Minervois 2018

30€



 Grenache/Carignan/Mourvèdre

 Cuve béton




Que dire ! Il y aurait tellement...! Ceci est une cuvée de bons vivants tout en fraîcheur, à l'image du domaine !



Domaine de Mouscaillo « Pinot » IGP Haute Vallée de l'Aude 2017

32€

 Pinot

 Elevage en Cuve Inox





Baladons-nous dans le pays Limousin du côté de Roquetaillade, avec cette charmante cuvée d'altitude suave et fraîche ! Pinot un jour, pinot toujours !



Domaine de la Préceptorie « Terres Nouvelles » AOP Maury Sec

45€

 Grenache / Carignan

 Elevage en Foudre



Une cuvée d'une grande élégance sur des parfums de fruits rouges et de fraîcheur, la famille parcé nous fait découvrir son magnifique terroir entre shistes et calcaire dans la vallée de l'Agly.



**Château de St Eutrope « La cuvée d'Émilie »
AOP Corbières-Boutenac 2016**

32€

 Grenache/Vieux Carignan

 Elevage fûts de Chêne




La famille Verdale nous confie sa cuvée du terroir de Boutenac. Une cuvée pleine sur des arômes de fruits noirs... Un passage obligé pour qui n'a jamais goûté un Boutenac !




Maxime Magnon « Rozeta » AOP Corbières 2018

34€


 Grenache/Carignan/Cinsault


 Fûts de Chêne français


 Une belle patte de vigneron amenant un nouveau souffle sur les Corbières avec cette cuvée tout en finesse ! Qui instantanément vous fait aimer le territoire des Hautes Corbières.

Château L'Hospitalet « Grand Vin » AOP Clape 2018

36€


 Syrah/Grenache


 Elevage en fûts de Chêne


 Avec ce « Meilleur vin du Monde » en 2017, Gérard Bertrand nous livre une cuvée harmonieuse dont la longueur en bouche finit sur de magnifiques notes iodées.

Château Saint-Estève « Ganymède » AOP Corbières-Boutenac 2016

40€


 Carignan/Grenache/Syrah/Mourvèdre


 Elevage en fûts de Chêne


 Dans leur mythique château des Corbières, la famille Latham récolte une flopée de récompenses chaque année ! La cuvée Ganymède a été mon premier coup de cœur dans ce cru.

Château Ollieux Romanis « Alba » AOP Corbières 2017 /18

42€


 Grenache/Cinsault


 Elevage en cuve Inox


 Monsieur Borie, avec cette sélection parcellaire, nous fait déguster un vin profond, très équilibré et tout en finesse. Grandiose !

Clos Marie « Simon » AOP Pic Saint Loup 2017

42€


 Grenache/Syrah/Mourvèdre

 Fûts de Chêne français


 Le rouge profond et séducteur et les arômes de garrigue et de poivre sauvage de ce vin vous transporteront.

Domaine Léron Barral « Jadis » AOP Faugères 2016/17

42€


 Syrah/Grenache/Carignan


 Fûts de Chêne français

 Une légende du vin naturel ! Didier Barral nous propose un vin expressif sur des parfums de fruits mûrs et de réglisse. Je suis amoureux de cette cuvée !

Prieuré St-Jean de bébian AOP Languedoc 2018

45€


 Syrah/Grenache/Mourvèdre


 Foudre et Cuve béton


 Les

Mas Jullien « Autour de Jonquières » AOP Terrasses du Larzac 2016

45€


 Vieux Carignan/Grenache/Syrah


 Demi-Muids et foudre


 Olivier Julien est pour moi sans nul doute un très grand vigneron, cette cuvée est délicate, fine mais aussi profonde et pleine de complexité, magnifique !

Château Cazal Viel « Larmes des Fées » AOP Saint-Chinian 2016

45€


 Syrah/Grenache


 Elevage en fûts de Chêne


 Les plus belles grappes sont réunies ici pour délivrer cette magnifique cuvée à la belle concentration de fruits noirs confiturés.

Danjou-Banessy « Estaca » AOP Côtes du Roussillon Villages 2014

55€

 Grenache Noir

 Demi-muids 48 Mois

 Je suis un amoureux du grenache, et lors de mon voyage sur le terroir des schistes noires de rivesaltes, j'ai trouvé cette inoubliable cuvée que je ne saurais que trop bien vous conseiller.

Vin au verre, (rouge, blanc ou rosé) choix du sommelier :

12,5cl

5€



Vin effervescent et vin doux naturel :

-Clos du Gravillas « Muscat de Saint-Jean de Minervois »

La coupe 5€ / 25€

-Les Hautes Terres « Crémant de Limoux » Brut Nature

Genevieve et gilles Azam à Roquetaillade

La coupe 7€ / 28€

-Champagne Dekeyne et Fils « Voglonière »

Pinot noir et Chardonnay à BETHON

La coupe 9€ / 38€

-Champagne Dekeyne et Fils « Rosé »

Pinot noir à Bethon

45€

Champagne Dekeyne et Fils « Nature »

100% Chardonnay à BETHON

45€

-Champagne Dekeyne et Fils « Chardonnay »

100% Chardonnay à BETHON

55€

-Maury Domaine des Schistes « La Cerisaie » 2019

Grenache

Le verre 5€ / 28€