

Carte des vins ...

La spécificité des « Grands Rouges » est son équipement d'une cave à vin Vinosafe qui permet la conservation des bouteilles de vin ouvertes pendant plusieurs jours sans altération du goût. Le procédé consiste à remplacer le volume de vin que l'on sert à partir de la bouteille par un volume équivalent d'azote – et non pas d'air ambiant. Contrairement à l'oxygène, l'azote possède la caractéristique de ne pas oxyder le vin et donc en préserve tous les arômes et saveurs.

Ainsi, nous sommes heureux de pouvoir vous permettre de déguster de grands crus au verre. Notre Vinosafe comporte 8 cols. Aussi, chaque soir 8 crus de grande qualité vous sont offerts. Ces 8 crus changent régulièrement et sont issus de la sélection présentée dans les pages suivantes. Votre sommelier, Vincent, vous indiquera quelle est la sélection du moment.

La cave des « Grands Rouges » comprend aussi quelques crus d'exception que nous vous proposons exclusivement en bouteille. Si vous décidez de vous laisser tenter, nous serons heureux de conserver votre bouteille entamée dans notre cave à vin pendant toute la durée de votre séjour pour vous permettre de la déguster en plusieurs jours.

Nous espérons savoir vous séduire avec des vins extraordinaires et nous vous souhaitons un excellent dîner.

Vins Rouges

BORDEAUX

Château Lafleur Picon 2015 Grand Cru Classé - Saint-Emilion	70€
Château Carbonnieux 2012 Pessac-Léognan	105€
Château Dassault 2012 Saint Emilion Grand Cru classé	115€
Château Ormes de Pez 2015 –Saint Estèphe	120€
Château Padarnac 2005 – Pauillac	130 €
Les Pagodes de Cos Saint Estèphe 2010/2014	230€ /175€
Château De Camensac 2012 - Magnum-	210€
Château Kirwan Margaux Grand cru Classé 2010	250€
Château Lynch Bages 2005 Grand Cru Classé 2005	545€
Château Cheval Blanc 2004 1 ^{er} Grand Cru Classé	1 200€
Château Ducru Beaucaillou 2016	Vieillessement

BOURGOGNE - LYONNAIS

Les Grandes Terres « Cadeau des Dieux » 2018 -VDF-	55€
Pinot noir Sylvain Loichet 2018	75 €
Nuits Saint Georges 2008 André Goichot	120€
Aloxe Corton 2016 André Goichot	105€
Volnay Clos des Chênes-Premier Cru- 2006	190€ Bouteille- 380€ Magnum
Corton Grand Cru 2012	240€
Ruchottes-Chambertin Grand Cru 2017	Vieillessement

SAVOIE - BALME DAUPHINOISE

Mondeuse 2017 – AOP – Cave du Prieuré Barlet Raymond et Fils	50€
Persan 2017 AOP Domaine Gonin	55€
La bête Domaine de Rutissons (multi cépage régionaux ancestraux)	55€
Domaine de L'Obiou	65€

VAL DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil 2017 Domaine Berris	55€
Saumur Champigny 2016 Domaine Des Meribels	55€
Chinon 2017 Domaine des Gelleries	55€
Sancerre 2016 Domaine Fouassier « L'Empreinte»	80€

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage 2017 - AOP - Domaine Les 4 Vents	65€
Saint Joseph – AOP – Chirat	70€
Châteauneuf du pape Silex –AOP- Domaine Cabrière	85€
Côte Rotie 2016 –Domaine Semaska 2017	110€
Hermitage 2014 Denuzières	145€

PROVENCE LANGUEDOC – ROUSSILLON – ARDECHE- CORSE

Bastide De Seguirane IGP Var (50 % Merlot 50 % Caladoc)	45€
Bandol – AOP - Domaine Dupuy de l'Ôme	50€
Petite Selve Chateau de la Selve (Grenache, Cinsault, Mourvèdre)	55€
Château Comolet plan des Ortes Grès de Montpellier 2015	60€
G GRENAT AOP Rivesaltes (Vin doux naturel)	65€
Domaine Mariotti Bindi Patrimonio 100 %Niellucciu (Sangiovese)	70€

VINS ETRANGERS

Argentine	Malbec	50€
Nouvelle Zélande	Yealands Land Pinot Noir	55€
Italie	Cascina Corte Langhe Nebbiolo	65€
Italie	Brunello di Montalcino Brunaio DOCG Toscane	85€
Italie	Amarone - DOC- Massie	115€

Vins Blancs

ALSACE

Riesling	BECK	60€
----------	------	-----

VALLEE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage « La Rage » Domaine des Quatre vents 100 % Marsanne	70€
Saint Joseph 2018 « Les Côtes » Domaine Chirat	75€
Châteauneuf 2016 Château Cabrières	85€
Condrieu 2018 – AOP – Domaine Chirat	95€
Hermitage 2016 Domaine Laurent Habrard « Les Rocoules »	145€

SAVOIE

Chignin Bergeron 2015 Domaine Madoux	40€
Chateau de Ripaille 2017	55€
Apremont 2017 Domaine Perrier	45€
Roussette 2017 Cru Marestel Raymond Barlet	55€
Verdesse 2018 Gonin- IGP Isère- Balmes Dauphinoises	65€
château de Monterminod 2016	65€

BORDEAUX

Château Haut Lagrange 2016- Pessac Léognan	85€
Château PuyDomine 2011 Sauternes	75€
Château D'Yquem Sauternes 1997 1 ^{er} Cru Supérieur	590€

LANGUEDOC-ROUSSILLON-CORSE

Gewustraminer IGP Pays D'OC Domaine de L'Orangerie	45€
Rivesaltes solera 2013 -AOP- Domaine Les Schistes (couleur ambrée)	65€
Malvasia Passitu Vermentino en Vendange Tardive (vin doux) 50cl	65€

VAL DE LOIRE

Muscadet Domaine Les Roches 2016	45€
Pouilly sur Loire Domaine Chauvot	45€
Pouilly Fumé Domaine Chauvot « Clelie » 2018	65€
Quarts de Chaume 2013 « Septième Ciel » 37.5cl (liqueureux)	60€

VINS ETRANGERS

Fendant du Valais « Constellation »	55€
Yealands Land -Saugignon Blanc- Nouvelle Zélande	60€

BOURGOGNE

Beaujolais Blanc 2018-AOP- Domaine Bourdon	50€
Mâcon Village 2018 – AOP – Domaine Bourdon	55€
Pouilly Fuissé 2017 – AOP – Domaine Bourdon	70€
Chablis 1 ^{er} cru Montée de Tonnerre 2017 Domaine Nahan	70€
Savigny Les Beaunes 2008 (Pinot Blanc)	75€
Meursault Sylvain Loichet 2016	105€
Chablis Grand Cru Valmur 2015 Domaine Collet	115€
Meursault 1er cru charmes 2003 Goichot	145€
Chassagne-Montrachet 2015 Goichot	125€
Corton-Vergennes Grand Cru 2017	290€
Corton Charlemagne Grand cru 2017	Vieillessement

Vins Rosés

Gamay de Savoie 2018- AOP – Caves du Prieuré	40€
Côtes de Provence 2018 Domaine de Bendel	45€
Coteaux du Lyonnais 2018 Demarest	45€
Les Grandes Terres « vendanges tardives » (subtilement doux)	55€

Vins hors pistes

Les vins « Hors-pistes » sont des vins sélectionnés pour leurs qualités évidemment, mais également pour leurs côtés atypiques. Nous aurions pu nommer cette sélection « hors des sentiers battus » même si « hors du commun » les qualifierait mieux, mais nous sommes à l'Alpe d'Huez...

Certains vins sélectionnés sur cette page sont parfois déroutants, n'hésitez pas à demander conseil à votre sommelier.

Blancs

Chignin-AOP- 2016 Domaine Girard Madoux- Roussanne Surmaturée 45€

Les Grandes Terres « vendanges Tardives » 55€

Raisins rouges, récoltés en surmaturité et vinifiés comme un vin blanc, élevage de 13 mois sur lies fines, ce vin est subtilement doux, légèrement rosé et développe des arômes complexes et fins

Domaine Eric Thill « Préfleur » Chardonnay élevé 3 ans en barrique, 2ans « à la bourguignonne » et la dernière année « à la jurassienne » (sous voile) 70€

Or Normes -VDF- Domaine Etienne Courtois- Sauvignon (30 mois d'élevage en barrique) 90€

Rouges

« La bête » Domaine de Rutissons multi cépages régionaux ancestraux 55€

Les Grandes Terres « Cadeau des Dieux » 2018 -VDF-
quand le sud de la Bourgogne se confond au sud de la vallée du Rhône... Vin concentré mais très équilibré
développant des arômes épicés 60€

Domaine de L'R « Les mains Sales » 90€
petite parcelle de vignes (cabernet Franc) de 0,3 Ha âgée de 130ans raisins égrappés à la main grain par grain....

Vins pour le dessert...

Maury 2013 -AOP - Cuvée la Cerisaie, Domaine Les Schistes	55€ (bouteille 75cl) le verre 12€
EOLE raisins passerillés savoie 2012	60€ (Bouteille 37,5cl) le verre 16€
Quarts de chaume 2013 « septième ciel » Chateau de la Mulonnière	60€ (bouteille 37,5cl) le verre 16€
Macvin du Jura	65€ (bouteille 75cl) le verre 16€
Porto Vista Alegre Colheita 2004	95€ (bouteille 75cl) le verre 16€
Gewurztraminer Grand Cru Domaine Wunsh Et Mann Vendanges tardives 2015	95€ (bouteille 75cl) le verre 16€
Château PuyDomine 2011 Sauternes	95€
Château D'Yquem Sauternes 1997 1 ^{er} Cru Supérieur	590€



Besserat De Belfon Bleu Brut	75€
Vincent Couche –Côte des Bar cuvée Chloé (sans soufre)	110€
« R » De Ruinart –Brut-	130€
Bollinger Rosé	145€
Ruinart Blanc de Blanc	170€
Krug Grande Cuvée	340€
Cristal Roederer 2004	420€
Dom Pérignon 2003	430€
Jacques Selosse Initial	450€