

*Fouquet's*

*Enghien-les-Bains*

LA CARTE DES VINS  
DU FOUQUET'S

AUTOMNE 2017

---

# NOS VINS AU VERRE - 15CL

## LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France

[www.chaisdoeuvre.fr](http://www.chaisdoeuvre.fr)

### LES INCONTOURNABLES

#### Val de Loire

##### ■ SANCERRE AOC "TRADITION" 2016, BIO

Domaine Vacheron, Sauvignon

*Une des plus belles et vibrantes lectures du sauvignon du moment. Un blanc dynamique, sapide, teinté de pamplemousse frais, d'angélique et de menthol ! Un Must !*

#### Bourgogne

##### ■ MARSANNAY AOC 2015

Domaine Chanson, Pinot noir

*Poussé en saveurs par un immense millésime, ce pinot est une invitation au plaisir, un rouge charnu et juteux où rayonnent d'envoûtantes notes de burlat et de pivoine. Incontournable pour les amateurs de grands Bourgogne !*

### SECRETS DE SOMMELIER

#### Alsace

##### ■ RIESLING AOC 2014

Riquewihr, Domaine Trapet, Riesling

*Moins d'un hectare de vigne, un beau socle calcaire, un peu de biodynamie, du talent et dans le verre, la magie d'un riesling lumineux, frais, bercé d'agrumes et de verveine !*

#### Languedoc-Roussillon

##### ■ CÔTES DU ROUSSILLON AOC "LES SORCIÈRES" 2016

Domaine Clos des Fées, Syrah, Grenache, Carignan

*Fruit explosif, tanins délicats, bouche soyeuse... C'est la promesse des Sorcières, un grand rouge du sud où se dessine une tombée de baies sauvages, escortée d'épices et de violette... Ensorcelant !*

### LES INATTENDUS

#### Vallée du Rhône

##### ■ VIOGNIER DE ROSINE, IGP COLLINES RHODANIENNES 2016

Domaine Stéphane Ogier, Viognier

*Né sur les hauteurs de Malleval, ce viognier est l'œuvre de Stéphane Ogier, le plus brillant vigneron de sa génération... Renversant de floralité, ce blanc combine l'ampleur à une fraîcheur alerte qui relaie la pêche de vigne et la violette. Un Baby Condrieu !*

#### Bourgogne

##### ■ BOUZERON AOC 2015

Héritiers Louis Jadot, Aligoté

*Une patine finement boisée, la noisette, la pomme fraîche, une tenue minérale de toute beauté, le Bouzeron de chez Jadot est un must de la Côte Chalonnaise, un « inattendu » redoutable de séduction !*

#### Piémont, Italie

##### ■ LANGHE DOC 2016

Marco Parusso, Nebbiolo

*La rose ancienne, des notes gourmandes de griotte, et de fruits à l'eau de vie ouvrent la gamme de ce Langhe Nebbiolo, qui naît au cœur des grands crus du Piémont. Contrastant moelleux, fraîcheur et tanins poudrés, c'est l'antichambre d'un grand Barolo !*

### ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

#### Provence

##### ■ CÔTES DE PROVENCE AOC 2016

« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

*Cet illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maur, près de Saint Tropez. Modèle d'équilibre et de sincérité aromatique, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil. Incontournable en Provence !*

# VINS BLANCS

## BORDELAIS 75cl

### Pessac-Léognan

PESSAC-LÉOGNAN AOP LE DADA DE ROUILLAC 56€  
Château De Rouillac

### Graves

GRAVES LA CROIX DES BOUQUETS AOP 29€  
Dourthe

### Bordeaux

LOUPIAC CHÂTEAU DE RICAUD AOC 35€

## BOURGOGNE 75cl

### Le Chablisien

CHABLIS AOC MICHEL LAROCHE 65€  
*Droit et frais, bien tendu, d'une belle minéralité, avec des notes de fruits blancs*

### Côte de Beaune AOC

CHASSAGNE-MONTRACHET AOC 120€  
Vincent Girardin Vieilles Vignes  
*Une trame de belle envergure, avec la belle acidité du millésime 2013, qui lui donne du relief, une bouche ample et riche, presque saline, une finale longue et racée*

### Côte Chalonnaise

MONTAGNY AOC MILLEBUIIS 53€  
*Un Chardonnay bourguignon, tendre et plein, au nez de chèvrefeuille et de beurre frais*

POUILLY FUISSÉ AOC 68€  
Vincent Girardin Vieilles Vignes  
*Élégant et bien tendu, avec un boisé toasté discret, une finale gourmande et racée*

### Mâconnais

SAINT-VÉРАН AOC DOMAINE INNOCENTI 44€  
*Frais et bien tendu, sur des notes de chèvrefeuille, finale toastée*

## VALLÉE DE LA LOIRE 75cl

### Le Pays Nantais

MUSCADET SÈVRE ET MAINE S/LIE AOC 32€  
Château de Cleray

### Centre

SANCERRE AOC 39€  
Alphonse Mellot Bio

CÔTEAUX DU GIENNOIS AOC 36€  
Domaine de Montbenoit

POUILLY FUMÉ AOC 66€  
De La Doucette

# VINS BLANCS

**VALLÉE DU RHÔNE** 75cl  
**CÔTES DU RHÔNE AOC GUIGAL** 39€

**ALSACE** 75cl

**ALSACE AOC RIESLING** 42€  
Domaine Mittnacht Les Fossiles BIO  
*Sec, vif et bien tendu, au nez minéral, notes de pamplemousse*

**ALSACE AOC PINOT GRIS** 39€  
Domaine Mittnacht Les Petits Grains BIO  
*Onctueux et plein, à la fois frais et opulent, au nez de poire et de mirabelle*

**LANGUEDOC-ROUSSILLON** 75cl

**IGP PAYS D'OC** 29€  
Viognier « Les Bories Blanques » Douthe

**IGP PAYS D'OC** 31€  
Chardonnay "Les Bories Blanques" Douthe

# VINS ROUGES

**BOURGOGNE** 75cl

**Côte de Beaune AOC**

**POMMARD AOC** 130€  
Domaine Prunier-Bonheur Les Trois Follots 2014  
*Nez boisé, tabac, épices. Belle ampleur, texture soyeuse, bien construite et veloutée*

**Côte de Nuits AOC**

**HAUTES CÔTES DE NUITS** 46€  
Domaine Cornu  
*Beau nez de fruits, griottes et aïelles, soutenu par un boisé discret, bouche soyeuse, d'une belle tenue*

**GEVREY-CHAMBERTIN AOC** 110€  
Frédéric Magnien Vieilles Vignes  
*Plein et velouté, au nez très racé de framboise, avec des notes boisées très fines, belle longueur*

**MERCUREY AOC** 68€  
Faiveley Domaine de la Framboisière Les Villeranges  
*Élégant et racé, nez de framboise et de griotte, avec une certaine minéralité en bouche*

**BEAUJOLAIS** 75cl

**BROUILLY AOC** 38€  
Château des Tours  
*Profond, dense et velouté, au nez de myrtille, de fruits noirs, pointe grillée*

# VINS ROUGES

## VALLÉE DE LA LOIRE 75cl

### Anjou et Saumur

**SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC** 38€  
Domaine de la Cabernelle « Signature » BIO  
*Soyeux, léger, soutenu par une belle fraîcheur, avec un joli fruit, de belles notes de framboise*

**SAUMUR AOC** 28€  
Château Fouquet BIO  
*Souple, frais et soyeux, joli nez de framboise*

### Touraine

**CHINON AOC** 42€  
Charles Joguet Cuvée Terroir  
*Dense, aux tannins enveloppants, nez de prune et de fruits noirs*

### Centre

**SANCERRE AOC** 56€  
Domaine des Clairneaux  
*Souple, frais et gourmand, au nez de mûre et de griotte*

## VALLÉE DU RHÔNE 75cl

### Rhône Septentrional

**CROZES HERMITAGE AOC** 46€  
Domaine de la Ville Rouge Inspiration BIO  
*Charnu, plein et velouté, nez de cerise noire, petite note lardée*

**SAINT-JOSEPH AOC** 66€  
Vins de Vienne  
*Rond, charnu, plein et enrobé, au nez boisé de cèdre et de laurier*

### Rhône Méridional

**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOC** 29€  
Domaine de la Renjarde BIO  
*Plein, rond et velouté, nez de fruits rouges, légèrement toasté, finale épicée*

**GIGONDAS AOC** 39€  
Romane-Machotte Pierre Amadiou  
*Ample et puissant, nez de mûre, de thym et de laurier, finale poivrée*

**CÔTES DU RHÔNE AOC GUIGAL** 29€

## LANGUEDOC-ROUSSILLON 75cl

**CÔTES DU ROUSSILLON AOC** 29€  
Walden  
*Dense et puissant, enrobé par des tannins veloutés, au nez de pignon de pin, de cape de cigare et d'épices*

**IGP COTEAUX DU PONT DU GARD** 29€  
Little Garance BIO  
*Souple, frais et gourmand, au nez de baies rouges, de cerises fraîches. Jean-Louis Trintignant*

# VINS ROUGES

**BORDELAIS** 75cl

## **Saint-Estèphe AOC**

**CHÂTEAU BEAU SITE HAUT-VIGNOBLE 2011** 86€  
*Dense et charpenté, aux tannins serrés, notes balsamiques de cèdre*

## **Pauillac AOC**

**LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2011** 182€  
Second vin de Pichon Baron

## **Saint-Julien AOC**

**SARGET DE GRUAUD LAROSE 2012** 146€  
Second vin du Château Gruaud Larose

## **Margaux AOC**

**CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE 2011** 155€  
Cru bourgeois  
*Une grande pureté de fruit, avec un côté crémeux qui tapisse le palais et une finale complexe et suave*

## **Haut-Médoc AOC**

**HAUT-MÉDOC AOP DIANE DE BELGRAVE 2011 ET 2012** 48€  
Second vin du Château Belgrave  
*Fruité, souple et finement tannique*

## **Moulis AOC**

**LA SALLE DU CHÂTEAU POUJEAUX 2011** 86€  
*Élégant, finement boisé, notes cédrées, tannins soyeux, vin long et harmonieux*

## **Graves AOC / Pessac-Léognan AOC**

**CHÂTEAU CHANTEGRIVE 2008** 82€  
*Des tannins bien ciselés, nez de fruits noirs, épices douces et boisé toasté, ainsi qu'une certaine minéralité*

**CHÂTEAU LA GARDE** 92€

## **Saint-Emilion Grand Cru AOC**

**CLOS PETIT CORBIN** 75€  
*Beaux tannins soyeux sur une belle tension saline. Notes boisées et épicées*

## **Pomerol AOC**

**LE CARILLON DE CHÂTEAU ROUGET 2010** 146€  
*Ample et velouté, aux tannins enrobés qui tapissent la bouche avec suavité*

# VINS ROSÉS

<b>VINS DU SUD</b>	75cl
<b>Provence</b>	
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b>	38€
Minuty Prestige <i>A la fois frais et velouté, notes d'agrumes, de pêche blanche</i>	
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b>	33€
La Source Gabriel <i>Frais et plein, avec un beau fruit, des notes de pêche et de poire, une finale dans la tendresse</i>	
<b>BANDOL AOC</b>	79€
Domaines Ott Château Romassan Cœur de Grain <i>Structuré, à la fois puissant et raffiné, avec une belle fraîcheur, un nez de fruits jaunes et d'épices</i>	

# CHAMPAGNES

<b>LES COUPES</b>	15cl
FOUQUET'S "CUVÉE TRADITION"	15€
FOUQUET'S ROSÉ	17€
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	19€
MOËT ET CHANDON ROSÉ	21€

<b>LES BOUTEILLES</b>	75cl
<b>Bruts</b>	
FOUQUET'S "CUVÉE TRADITION"	75€
THIENOT	89€
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	99€
VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE	115€

<b>Rosés</b>	
FOUQUET'S BRUT S.A	85€
THIÉNOT ROSÉ	99€
MOËT ET CHANDON ROSÉ	119€
RUINART ROSÉ	180€

<b>GRANDES CUVÉES</b>	75cl
RUINART BRUT	150€
DOM PÉRIGNON	280€
CRISTAL ROEDERER 2006	350€
VEUVE CLICQUOT GRANDE DAME 1998	300€

<b>LES MAGNUMS</b>	150cl
FOUQUET'S "CUVÉE TRADITION"	130€
THIÉNOT	130€

**Nouveau dans votre restaurant**  
**Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.**

*Prix nets en euros, taxes et service compris.*  
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.*

