

# CARTE DES VINS

# EN GUISE D'INTRODUCTION

Notre sélection de vin est faite avec le plus grand soin par nos équipes dans le plus strict respect de Papounet et de ses valeurs. C'est l'assurance d'avoir uniquement des vins de vignerons indépendants, passionnés et propriétaires-récoltants Français.

En valorisant nos terroirs grâce à une approche décalée et une proposition faite pour convenir à vos goûts, nous avons décidé de ranger nos vins par gamme de prix et de faire une sélection du plus léger au plus puissant dans chaque gamme. Ces dernières sont composées d'une vingtaine de référence chacune, au minimum en culture raisonnée et au mieux en biologique.

Prix du jury du " Tour des cartes " 2019 dans la catégorie Offre écoresponsable, la cave de notre établissement se distingue par ses 110 références, ses 1500 bouteilles en cave et une sélection de vins du moment issue des rencontres entre nos équipes et des vignerons en direct producteur. Volontairement, nous avons choisi de nous départir de cette carte des vins que nous ne donnons qu'à la demande pour ne plus parler de région, d'appellation ou de cépage mais plutôt de sensation, d'arôme, de texture et d'odeur grâce à une sélection de questions qui nous est propre.

Dans une démarche de clarté et d'identification de nos vins, ces derniers sont expliqués et annotés par les sigles suivants :

- **AB** : Vin issu de l'agriculture biologique
- **HVE** : Haute valeur environnementale
- **NF** : Vin non filtré à la mise en bouteille
- **D** : Demeter
- **CR** : Culture raisonnée
- **TV** : Terra Vitis



# NOS VINS D'EXCEPTION AU VERRE

## 10CL

AOP Sauternes, Chateau de Malle 2nd Cru Classé **AR 2012** 19.00€

AOP Chablis Grand Cru Les Preuses, Domaine Jean-Marc Brocard **BD 2016** 25.00€

AOP Chassagne-Montrachet Morgeot Premier Cru, famille Carabello-Baum **AB 2020** 32.00€

AOP Margaux, Château Kirwan Grand Cru Classé en 1855 **HVE 2016** 25.00€

AOP Nuits Saint Georges 1er Cru Maison André Goichot, **Les Vaucrains AR 2019** 27.00€

AOP Saint-Julien, Chateau Beychevelle Grand Cru Classé de 1855 **AR 2015** 39.00€

AOP Pommard Clos Marey-Monge "Grands Esprits", Château de Pommard, **AB 2017**, 29.00€

AOP Clos-Vougeot Grand Cru, Domaine Jean-Charles-Rion, **AR 2018** 52.00€

---

Nous nous associons à D-Vine pour vous proposer des vins d'exceptions au verre à une température de dégustation parfaite et avec une aération qui équivaut à trois heures de décantations.

Enjoy a perfect tasting of a glasse of wine. Your 10 cl glass is served in the perfect serving condition : ideal temperature and an aeration wiche equals to a 3 hours decantations

---

**AB** : Vin issu de l'agriculture biologique **HVE** : Haute valeur environnementale

**AR** : Agriculture raisonnée **BD** : Biodynamie

# NOS VINS ROUGES

29€ LA BOUTEILLE

**FINESSE ET LÉGÈRETÉ, VINS FINS ET FACILE À BOIRE**

**IGP Pays d'Oc, Domaine Merlet, « Pinot »**

Légèrement épicé, notes de fruits rouges, rond et ample.

**AOP Côtes d'Auvergne Boudes, Domaine Sauvat, « Origine » 2020**

Riches notes de fruits rouges gourmandes.

**AOC Touraine, Domaine André Fouassier, « Les pochetières » CR 2021**

Une richesse de saveurs autour des fruits rouges.

\*\*\*

**SOUPLESSE ET RONDEUR, SUAVE EN BOUCHE**

**AOC Chinon, Pierre & Bertrand Couly, « Cabernet Franc » HVE 2020**

De l'équilibre entre les épices et les fruits noirs, tanins puissants.

**AOP Bordeaux supérieur, Château la Peyrere du tertre, « Les 3 Mâts » D 2019**

Notes de fruits noirs (myrtilles, mûres), nez gourmand et complexe. Attaque fruitée et des tanins souples.

**IGP Pays d'Oc, Domaine Merlet, « Merlot » HVE 2020**

Rubis intense, nez léger et confit réglisse tanins souples avec des notes de épices.

\*\*\*

**GOURMAND ET PLEIN, AMPLEUR ET RAFFINÉS**

**AOC Côtes de Duras, Château Haut Lavigne, « N comme ... rouge » AB 2018**

Notes de fruits rouges et d'épices. Tanins ronds et fondus.

**VDF Rhône, Château Simian, « Atout » AB 2019/2020**

Nez frais à la cerise, fruits rouges et poivre blanc en bouche.

**AOP Languedoc, Clos Aguillem, « Le Mas Rouge » AB 2020**

Très fruité avec des notes de fruits rouges et d'épices. Tanins ronds et fondus.

**IGP Coteaux de Béziers, Guillaume Chamboredon « L'Arsouille »**

Intense, notes de cassis, intenses notes de vanille, tanins fondus, corps structuré.

# NOS VINS ROUGES

## CHARPENTÉ, CHALEUREUX, NOTES DE FRUITS CONFITS

AOP Côtes du Roussillon Villages, Domaine Força Réal, « Mas de la garrigue » **AB 2018**

Très fruité avec des notes d'épices. Tanins ronds et fondus.

AOP Bergerac, « Si j'avais un tel Nez » **AB 2020**

Rouge sombre aux reflets bleuâtres, notes de fruits rouges et raisins fraîches

IGP Saint-Guilhem-le-Désert, Clos Aguillem, « Le rouge d'Adé » **2020**

Intense, notes de cassis, intenses notes de vanille, tanins fondus, corps structuré.

**39€ la bouteille**

## FINESSE ET LÉGÈRETÉ, VINS FINS ET FACILE À BOIRE

AOP Alsace, Remy Briand, « Pinot Noir » **2019**

Nez et bouche fruité et épicé

AOP Côtes d'Auvergne Boudes, Domaine Sauvat, « Nymphéa » **CR 2020**

Couleur intense avec des arômes de poivre et d'épices

AOC Valençay, Domaine André Fouassier, « Vieilles Vignes » **2021**

Notes de fruits rouges, légèrement épicées

AOC Chinon, Pierre & Bertrand Couly, HVE **2012**

Notes grillées, réglisse et fruits rouges.

## GOURMAND ET PLEIN, AMPLEUR ET RAFFINÉ

IGP Collines rhodaniennes, Domaine Boissonnet, « Syrah »

Soyeux, gourmand sur les notes de fruits noirs et d'épices

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Château Calissanne, « Château Rouge » **2020**

Rond et fruité, arômes de fruits rouges, belle gourmandise.

VDF Rhône, Château Simian, « La combe des Aaux » **AB 2021**

Belle note de fruit noir, intense et complexe.

# NOS VINS ROUGES

## CHARPENTÉ ET CHALEUREUX, NOTES DE FRUITS CONFITS

AOP Côtes du Roussillon Villages, Domaine Força Réal **AB 2018**

Fruité, généreux, arômes de cassis, arômes de mûres, arômes de myrtille, arômes de clou de girofle.

AOC Côtes du Roussillon, Domaine Modat, « Petit Mod'Amour »

Puissant et gourmand, un bel équilibre entre gourmandise et finesse

AOP Côtes de Bordeaux, Château Vieille Tour, « L'Exception » **CR 2018**

Fruité, généreux, arômes de cassis, arômes de mûres, arômes de myrtille, arômes de clou de girofle.

AOP Côtes du Roussillon Villages, Domaine Força Réal « G.U.S.T » **AB 2021**

Riches notes épicées et boisées.

59€ la bouteille

## FINESSE ET LÉGÈRETÉ, VINS FINS ET FACILE À BOIRE

AOP Auxey-Duresses, Domaine Piguet-Chouet et Fils, « Cuvée Mathis » **2020**

Parfums complexes de fruits rouges et noirs, agrémentés d'une touche de menthol et de moka.

AOP Moulin-à-Vent, Domaine de la Plaigne, « Cuvée Précieuse » **HVE 2019**

La finesse des fruits rouges avec une belle gourmandise.

AOP Monthélie, Domaine Piguet-Chouet et Fils, « Vieilles Vignes » **2021**

Belle robe dense et sombre avec un bouquet de cerises, de réglisse et d'épices

AOP Côtes d'Auvergne Boudes, Domaine Sauvat, « Argile » **2019**

Belle matière autour des notes poivrées et d'épices.

AOP Régnié, Domaine de la Plaigne, « Cuvée Excellence » **HVE 2019**

Note de fruits rouges et noirs, épicé et boisé.

# NOS VINS ROUGES

## ROND ET SUAVE, DONNANT DES ARÔMES DÉLICATS

AOP Sancerre, Domaine Alban Roblin, « Château la Rabotine » **CR 2020**

Subtile notes de fleurs, subtiles notes de fraise, tanins souples, corps léger, bonne persistance.

AOP Côtes de Brouilly, Domaine Baron de l'écluse, « Jean Gabin : cuvée en hommage au film » **TV/HVE 2019**

Une explosion de charme et d'élégance aux fruits rouges croquants.

AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Calissanne, « Clos Victoire » **2020**

Notes de torréfaction de bois exotique, d'épices complexes et de petits fruits noirs.

AOP Côtes du Roussillon Villages, Domaine Força Réal **AB 2019**

Fruité, généreux, arômes de cassis, arômes de mûres, arômes de myrtille, arômes de clou de girofle.

AOP Côtes du Rhône, Les Terriens, « Brézème » **2020**

Puissante notes de fruits rouges, pointe d'acidité et une belle gourmandise.

AOP Terrasses du Larzac, Clos Aguillem, « Kiara » **AB 2020**

Matière tannique dense mais souple, arômes de fruits noirs d'épices et de garrigue.

## PUISSANT ET CHARPENTÉ, NOTES DE FRUITS CONFITS

AOP Terrasses du Larzac, Clos Aguillem, « Maeve » **AB 2020**

Une belle fraîcheur de fenouil et d'anis, tannins légers, notes de fruits rouges.

IGP Saint-Guilhem-le-Désert, Clos Aguillem, « 19\*59 » **AB 2020**

Une explosion de charme et d'élégance aux fruits rouges croquants.

VDP des Collines Rhodaniennes, Domaine Les Terriens, « Bien à vous » **2021**

Un fruit frais immédiat et intense avec de fines notes d'épices et de fleurs

AOP Crozes-Hermitage, Les Terriens, **2021**

Belle robe rubis profonde, notes de fruits rouges et noirs.

AOP Côtes du Roussillon Villages, Domaine Força Réal, « Les hauts de Força Real » **AB 2018**

Fruits rouges mûrs ou compotés, réglisse, sous bois et épices.

AOP Bordeaux supérieur, Château la Peyrere du tertre, « Catherine Lucas » **D 2008**

Puissant et structuré aux arômes de cacao, pruneaux, café et notes de sous-bois.

# NOS VINS ROUGES

89€ la bouteille

**AOP Auxey-Duresses 1er Cru-le-Val, Domaine Piguet-Chouet et Fils, « Cuvée Stéphane » 2019**  
Parfums complexes de fruits rouges et noirs, agrémentés d'une touche de menthol et de moka.

**AOP Pommard, Domaine Piguet-Chouet et Fils, « Les Vignots » 2020**

Toute la finesse de la bourgogne avec ses touches d'épices subtils

**AOP Côte Rôtie, Les Terriens, 2020**

Puissantes notes de fruits rouges, d'épices et de réglisse.

**AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Clef de St Thomas, « Pierre Troupel » AB 2020**

Généreux et équilibré, reflet de son terroir et de ses cépages



# NOS VINS BLANCS

## 29€ LA BOUTEILLE

SEC ET VIF EN BOUCHE

AOC BEAUJOLAIS VILLAGE BLANC, DOMAINE DE LA PLAIGNE **HVE 2018**

PARFUM D'AMANDE GRILLÉE ET DE BRIOCHE AUX NOTES DE FLEURS BLANCHES.

AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ, DOMAINE DE ROCHEBIN, « SOUS LE CHÂTELET » **HVE 2021**

UNE JUSTESSE DE GOÛT AVEC UN BOUQUET FRUITÉ SUR LA POMME, LE CITRON ET DE FLEUR D'ACACIA

AOP SANCERRE, CHÂTEAU LA RABOTINE **CR 2020**

UN NEZ AUX ARÔMES DE FLEURS BLANCHES, BOUCHE AMPLE AVEC UN FINAL LÉGÈREMENT CITRONNÉ

ROND ET PARFUMÉS

AOP CÔTES D'Auvergnes, ANNIE SAUVAT « ANTHÉUS » **2020**

PARFUM D'AMANDE GRILLÉE ET DE BRIOCHE AUX NOTES DE FLEURS BLANCHES.

## 39€ LA BOUTEILLE

SEC ET VIF EN BOUCHE

AOP BOURGOGNE, DOMAINE DE ROCHEBIN, « CLOS SAINT GERMAIN » **HVE 2020**

UNE JUSTESSE DE GOÛT AVEC UN BOUQUET FRUITÉ SUR LA POMME, LE CITRON

AOP BOURGOGNE BLANC, DOMAINE DE LA PLAIGNE **HVE 2016**

PARFUM D'AMANDE GRILLÉE ET DE BRIOCHE AUX NOTES DE FLEURS BLANCHES

AOP SANCERRE, CHÂTEAU DE LA RABOTINE, « LES PETITES PIERRES » **CR 2019**

MINÉRAL ET CROQUANT, IL ALLIE POMME VERTE ET CITRONNELLE GRÂCE À UNE BELLE ACIDITÉ EN FIN DE BOUCHE.

ROND ET PARFUMÉ

VDP COLLINES RHODANIENNES, DOMAINE LES TERRIENS, « AU-DELÀ » **2021**

BOUCHE GÉNÉREUSE, AMPLE, NOTES DE FLEURS BLANCHES, D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES,

LONGUE PERSISTANCE

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, DOMAINE CHÂTEAU CALISSANNE, « CHATEAU BLANC » **HVE 2021**

PARFUM D'AMANDE GRILLÉE ET DE BRIOCHE AUX NOTES DE FLEURS BLANCHES.

AB : Vin issu de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale / NF : Vin non filtré à la mise en bouteille / D : Demeter / CR : Culture raisonnée

/ TV: Terra Vitis - Les Millésimes sont donnés à titre indicatif

# NOS VINS BLANCS

## 59 € LA BOUTEILLE

### SEC ET VIF EN BOUCHE

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE CLEF DE ST THOMAS, « PIERRE TROUPEL » **CR 2018**  
ÉLEVÉ DE 12 MOIS EN BARRIQUES. UNE BOUCHE MARQUÉE PAR DES NOTES DE FRUITS GOURMANDS

AOP GRAVES, CHÂTEAU JOUVENTE **AB 2019**  
ÉLEVÉ DE 8 À 12 MOIS EN DEMI-MUIDS ET BARRIQUES. UNE BOUCHE MARQUÉE PAR DES NOTES DE  
FRUITS JAUNE

AOP SANCERRE, CHÂTEAU LA RABOTINE, « LES LOTS » **CR 2019**  
MINÉRAL ET CROQUANT, IL ALLIE POMME VERTE ET CITRONNELLE GRÂCE À UNE BELLE ACIDITÉ  
EN FIN DE BOUCHE

### ROND ET PARFUMÉS

VDP COLLINES RHODANIENNES, DOMAINE LES TERRIENS, « BIEN À VOUS » **2021**  
TOUCHES D'AGRUMES ET DE MENTHOL, RESTE DISCRÈTEMENT CRAYEUX  
AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, DOMAINE CHÂTEAU CALISSANNE, « CLOS VICTOIRE » **HVE 2020**  
PARFUM D'AMANDE GRILLÉE ET DE BRIOCHE AUX NOTES DE FLEURS BLANCHES.

## 89 € LA BOUTEILLE.

AOP PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC, « LAGRAVE-MARTILLAC » **AB 2018**  
ÉLEVÉ DE 8 À 12 MOIS EN DEMI-MUIDS ET BARRIQUES. UNE BOUCHE MARQUÉE PAR DES NOTES DE  
FRUITS JAUNES

AOP SAINT JOSEPH, DOMAINE LES TERRIENS **2021**  
ÉLEVÉ DE 8 À 12 MOIS EN DEMI-MUIDS ET BARRIQUES. UNE BOUCHE MARQUÉE PAR DES NOTES DE  
FRUITS JAUNES

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE CLEF DE ST THOMAS, « LES CLEFS DE ST THOMAS » **CR 2018**  
ÉLEVÉ DE 12 MOIS EN BARRIQUES. UNE BOUCHE MARQUÉE PAR DES NOTES DE FRUITS GOURMANDS

AOP CROZES HERMITAGES, DOMAINE LES TERRIENS **2021**  
ÉLEVÉ DE 8 À 12 MOIS EN DEMI-MUIDS ET BARRIQUES. UNE BOUCHE MARQUÉE PAR  
DES NOTES DE FRUITS JAUNES

# NOS VINS BLANCS

VIN DOUX/ LIQUOREUX, 16€ AU VERRE  
VDF SUD DE FRANCE, SCEA CLOS AGUILEM, «SOLERA »  
VDF SUD DE FRANCE, SCEA BEL AIR EN LANGUEDOC, «CAYANUS »

## 90€ CHAMPAGNE

CHAMPAGNE, HENRI BLIN, « BLANC DE NOIRS »  
CUVÉE DES "MAÎTRES RESTAURATEURS"

# NOTRE VIN ROSÉ

AOP CÔTES DU RHÔNE, CHATEAU BOUCARUT, « CUVÉE LUCIE» **CONVERSION EN BIO**  
RICHE EN COULEURS ET EN SAVEURS

# LES DIGESTIFS

## Les distilleries artisanales (4cl)

Les terres Rouges, Poissy, Les fils d'émile Pernot :

Liqueur de Paris (amandes)	8€
Le Birlou ( Châtaigne et pomme)	8€
Le Génépis, Les Peres Chartreux	8€
Vieux Pontarlier vieilli en fut de chêne , Les fils d'émile Pernot	15€
Un émile , Les fils d'émile Pernot	8€
Distillerie des terres rouges , Le mythe absinthe	15€

## Les Pousses-Mamour (4cl)

Maison artisanale Edmond Briottet à Dijon :

Eau de Vie : Mirabelle, Poire William, Frambroise sauvage	8€
Crème : Cacao Blanc	15€
Liqueur : Poire, Manzana Verde, Menthe Blanche, Coquelicot	8€
Liqueur : Piment, Cactus, Figue de Barbarie, Menthe Verte	15€

Très vieux Marc de Bourgogne « Le Jacquemont »	15€
AOC Rhum Agricole de Martinique, Agricole des Sargasse	8€
AOC Rhum Agricole de Martinique, Santa Marita	8€
AOC Armagnac, Blason Noir – V.S.	8€
AOC Cognac, Grande Champagne – 1 er Cru Cognac V.S.O.P.	8€
AOC Cognac, Grande Champagne – 1 er Cru Cognac X.O.	15€
AOC Pays D'Auge, Calvados « Vieux Porche »	8€
AOC Pays D'Auge, Vielle Fine Calvados V.S.O.P.	15€

Le Rhum arrangé du chef	7€
Le Whisky français Ergoster	8€
Le Gin français « G »	8€
La vieille prune de souillac	8€

# LA CAFÉTERIE

Parce qu'un bon vin s'accompagne bien souvent en fin de repas, d'un café, nous avons choisi de ne pas proposer de Déca, d'ailleurs nous ne comprenons même pas que cela existe.

Un café c'est simple, pour qu'il soit bon, il faut qu'il soit moulu minute, que le temps d'infusion soit maîtrisé et que la température de la machine soit optimale.

Parce que trop souvent, les restaurateurs se font la plus grosse marge sur ce produit, nous avons décidé à nouveau de prendre ce contrepied et de proposer un délicieux café dont les grains sont issus de micro-plantation en Tanzanie, et torréfié à Saint Mandé (idf).

Un café 100% robusta, rond et intense, aux notes de céréales, fenouil et bois frais, que nous servons avec une truffe faite main par nos soins et du sucre non traité Muscovado .

Espresso, 100% Robusta	3,5€
Double- Espresso, 100% Robust	6€
Espresso "noisette", 100% Robust	4€
Double- Espresso " Latte" , 100% Robusta	6,5€

# NOS THÉS D'EXCEPTION

Madame Tseng, experte mondial en thé, propriétaire de la Maison des 3 Thés, 1 rue saint Médard Paris - 5ème, une des plus grande cave à thé au monde avec plus de 1000 références, nous y avons, grâce à elle, quatre thés d'exception:

## Sencha - Thé vert

Japon, Ile de Kyushu, terroir de Yame.

Une liqueur légère, pleine de fraîcheur, aux notes végétales et iodées d'algues wakame et d'épinards frais.

4 à 5 grammes pour 50 cl d'eau à 70° avec un temps d'infusion durant 3 minutes. 8€

## Gui Hong - Thé rouge

Chine, province de Guangxi

Une liqueur marquée, sucrée, dont le fruité des saveurs, évoquant la prune ainsi que la pomme cuite légèrement acidulée, laisse apparaître une note boisée.

3 à 4 grammes pour 50 cl d'eau à 95°, avec un temps d'infusion de 3 à 5 minutes. 8€

## Xiu Qiu - Thé blanc aux fleurs

Chine, province du Fujian

Floral, développant des arômes de sirop de canne à sucre, ce thé au jasmin préparé par enfleurage, donne une liqueur fine et légère, faible en théine et très désaltérante.

4 à 5 grammes pour 50 cl d'eau à 70° avec un temps d'infusion de 5 à 6 minutes ; deux à trois infusions sont possibles sur les mêmes feuilles. 8€

## Pu Er millésime 1998 - Pu Er Shu Cha.

Chine, province du Yunnan

Un thé millésimé, riche en matière, développant des fragrances tourbées, aux accents de caves et aux notes de sous-bois, de champignons et une légère touche de bois de camphrier. Près de 20 ans en cave ont conféré à la liqueur des tannins d'une souplesse exceptionnelle. Généreux et rassurant.

5 grammes pour 50 cl d'eau à 100°, avec un temps d'infusion de 3 à 6 minutes. 8€