



CARTE DES VINS

RESTAURANT
LE ———
CAPUCINE



 CULINARIES


LES JARDINS DE
COPPELIA

Notre carte des vins a été réalisée en partenariat avec Culinaries. Il s'agit d'un vrai parti pris, d'une volonté de s'inscrire dans une démarche environnementale.

Au-delà du phénomène de mode, le vin nature est simplement la méthode de viticulture traditionnelle dans le plus grand respect de la nature. Avant l'industrialisation de l'agriculture, le vin était naturel en règle générale. Il ne contenait que du jus de raisin et rien d'autre, sans quoi il méritait le qualificatif de « frelaté ». L'usage actuel de méthodes de production nature n'est autre qu'un retour aux sources, au terroir et au goût. Sans aucun intrant, le vrai goût du vin — celui du terroir et du fruit —, la signature du sol, la maturité se manifestent entièrement et avec précision. Les variations météorologiques de chaque millésime s'inscrivent dans la bouteille et varient d'une année sur l'autre. C'est la véritable expérience du vin, qui révèle et accompagne son parcours dans le temps.

Ce sont des vins vivants. En plus du bio et de la biodynamie qui constituent leur base, ils répondent au principe « ne rien ajouter, ne rien retirer ». Concrètement, cela signifie qu'aucun additif chimique n'entre dans leur production, ni à la vigne ni au chai. Ainsi, ils expriment leur sol et leur terroir d'origine, racontent l'histoire du lieu où ils sont faits et la main du vigneron. Du vin de soif au vin de garde, ils offrent une éblouissante palette de saveurs, plus étendue que celle des vins contraints par la chimie : fruité, floral, terrien, aromatique, gourmand, miellé, rôti, oxydatif, tannique, structuré, profond... et tant d'autres accents qui surprennent et ravissent à chaque bouteille.

“ Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets. ”

Salvador Dali

Nos Vins Blancs & Rosés (75cl)

- « **Cuvée M** » - Domaine de la Bohème - Patrick Bouju - 2018.....48€
Saint-Georges-sur-Allier (Puy-de-Dôme), Auvergne
100% Melon de Bourgogne
Sec, Rond, Fruité et Fleuri
- « **Octave** » Sous le Végétal - Jason Ligas - 2018.....39€
Villages de Pagondas et de Platanos Ile de Samos (Grèce)
100% Muscat Petit Grain
Rond, Fruité et Légère note boisée
- Puligny-Montrachet « Les Voittes »** - Frédéric Cossard - 2017110€
Saint-Romain (Côte-d'Or), Bourgogne
100% Chardonnay
Minéral et Fruité
- « **Les Bigotes** » - Frédéric Cossard - 2018.....67€
Saint-Romain (Côte-d'Or), Bourgogne
100% Chardonnay
Minéral et Fruité
- « **Livia** » Sous le Végétal - Jason Ligas - 2018.....32€
Villages de Pagondas et de Platanos Ile de Samos (Grèce)
100% Muscat Petit Grain
Rond et Fruité
- « **Hüpnos** » Sous le Végétal - Jason Ligas - 2018.....43€
Villages de Pagondas et de Platanos Ile de Samos (Grèce)
100% Muscat Petit Grain Vendange nocturne
Minéral, Fruit gourmand, Notes de fruits confits
- Auxey-Duresses « Les Crais »** - Frédéric Cossard - 2017.....75€
Saint-Romain (Côte-d'Or), Bourgogne
100% Chardonnay
Minéral et Tendu
- « **Argile** » - Château Lafitte - Antoine Arraou - 2018 (50 cl)83€
Monein (Béarn), Pyrénées-Atlantiques
100 % Petit Manseng
Frais, Long et Fruité
- « **Coule de Source** » - Jérôme Lambert - 201775€
Champs-sur-Layon (Maine-et-Loire), Pays-de-la-Loire
100 % Chenin d'Anjou
Notes d'agrumes et de fruits blancs
- Saint-Romain « Combe Bazin »**
Domaine de Chassorney - Frédéric Cossard - 2018.....73€
Saint-Romain (Côte-d'Or), Bourgogne
100 % Chardonnay
Notes de macération et Fruité
- Côtes de Provence** - « Domaine du Clos D'Alari »
Nathalie & Anne Marie Vancoillie 2019.....45€
Saint-Antonin-du-Var (Var), Provence-Alpes-Côte d'Azur
Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah
Fruité, Léger

Nos Vins Rouges (75cl)

- « **Tonton Rouge** » - Vincent Wallard - 2015..... 45€
Chinon, Indre-et-Loire
100% Cabernet Franc
Médium, Fruité et Végétal
- Morgon Côte du Py** - Damien Coquelet - 201732€
Vauxrenard (Rhône), Bourgogne
100% Gamay
Médium, Fruité
- Alberto López Calvo, Coruña Del Conde** - Julien Ben Hamou López - 2011.....72€
Coruña del Conde (Burgos, Castille), Espagne
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Puissant, Épicé, Rustique
- Morey Saint Denis 1^{er} Cru** « Les Monts Luisants » Frédéric Cossard - 2017..... 180€
Saint-Romain (Côte-d'Or), Bourgogne
100% Pinot Noir
Dense et Fruité
- « **Le Bedeau** » - Frédéric Cossard - 201853€
Saint-Romain (Côte-d'Or), Bourgogne
100% Pinot Noir
Fruité
- 1368 « Cerro Las Monjas »** - Manuel et Rosa Valenzuela - 2010..... 68€
Cádiar (Granada, Andalousie), Espagne
100% Cabernet Sauvignon
Frais, Fruité et Boisé
- Nuits Saint Georges « Les Damodes »** - Frédéric Cossard - 2017..... 135€
Saint-Romain (Côte-d'Or), Bourgogne
100% Pinot Noir
Léger et Fruité
- Saint-Joseph « Les Hauts »** - Domaine des Miquettes
Chrystelle Vareille et Paul Estève - 201755€
Cheminas (Ardèche), Rhône-Alpes
100% Syrah
Puissant et Frais
- « **Variété** » - Fond Cyprès - Rodolphe Ourliac - 201837€
Escales, Lézignan-Corbières (Aude), Languedoc
Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan
Léger, Fruité et Solaire
- Hautes Côtes de Beaune « Puits de Chaux »** - Frédéric Cossard - 201772€
Saint-Romain (Côte-d'Or), Bourgogne
100% Pinot Noir
Léger, Fruité et Complexe
- « **I Wine Rouge** » Les Vignes du Domaine du Temps - Lauranne Plegat - 2018... 45€
Conques-sur-Orbiel (Aude), Occitanie
80 % Syrah, 20 % Côt (autrement appelé Malbec)
Frais, Légère acidité, Notes d'épices
- « **L'Enchanteresse Rouge** » La Grapperie - Renaud Guettier - 201093€
Bueil-en-Touraine, Indre-et-Loire
100 % Pineau d'Aunis
Fruité, Notes d'épices
- Mol** - Domaine La Bohème - Patrick Bouju - 201835€
Saint-Georges-sur-Allier (Puy-de-Dôme), Auvergne
Merlot, Carignan, Syrah, Grenache - *Puissant et Fruité*

Nos Bulles (75cl)

- Champagne « Longitude »** 1^{er} Cru - Sophie & Pierre Larmandier 98€
Blancs-Coteaux (Marne)
Extra Brut Blanc de Blancs
100% Chardonnay
- Champagne « Les Vignes de Montgueux »** - Jacques Lassaigne.....79€
Montgueux (Aube)
Extra Brut Blanc de Blancs
100% Chardonnay
- Champagne Millésime 2010** - Jacques Lassaigne.....128€
Montgueux (Aube)
Brut Nature Blanc de Blancs
100% Chardonnay
- Champagne « Rosé Première Cuvée »** - Bruno Paillard.....105€
Reims (Champagne)
Pinot Noir et Chardonnay
- Champagne « Dosage Zéro »** - Bruno Paillard.....105€
Reims (Champagne)
Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir
- Cidre de la Côte de Grâce « Manoir d'Apreval »** - Agathe Letellier - 2019.....19€
Pennedepie (Calvados), Normandie
- Poiré de la Côte de Grâce « Manoir d'Apreval »** - Agathe Letellier - 2019.....19€
Pennedepie (Calvados), Normandie

Vins au Verre by Culinaries

Blanc & Rosé | White & Rosé 12cl

« **Livia** » - Jason Ligas - Sous le Végétal - 2018..... 9€

Villages de Pagondas et de Platanos, Ile de Samos (Grèce)

100% Muscat Petit Grain

Rond et fruité

« **Cuvée M** » - Patrick Bouju - 2018..... 9€

Saint-Georges-sur-Allier (Puy-de-Dôme), Auvergne

100% Melon de Bourgogne

Sec, Rond, fruité, fleuri

« **Les Bigotes** » - Frédéric Cossard - 2018..... 10€

Saint-Romain (Côte-d'Or), Bourgogne

100% Chardonnay

Minéral et Fruité

Côtes de Provence Rosé - « Domaine du Clos D'Alari »

Nathalie & Anne Marie Vancoillie - 2019..... 9€

Saint-Antonin-du-Var (Var), Provence-Alpes-Côte d'Azur

Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah - Fruité, Léger

Rouge | Red 12cl

Morgon Côte du Py - Damien Coquelet - 2017 8€

Vauxrenard (Rhône), Bourgogne

100% Gamay

Médium, fruité

Bedeau - Frédéric Cossard - 2018

Saint-Romain (Côte-d'Or), Bourgogne 10€

100% Pinot Noir

Fruité

Saint Joseph « Les Hauts » - Domaine des Miquettes

Chrystelle Vareille et Paul Estève - 2017 11€

Cheminas (Ardèche), Rhône-Alpes

100% Syrah

Puissant, frais

« **I Wine Rouge** » Les Vignes du Domaine du Temps

Lauranne Plegat - 2018..... 9€

Conques-sur-Orbiel (Aude), Occitanie

80% Syrah, 20% Côt (autrement appelé Malbec)

Frais, Légère acidité, Notes d'épices

Bulles | Bubbles 10cl

Cidre & Poiré du « Manoir d'Apreval » - Agathe Letellier 8€

Pennedepie (Calvados), Normandie

Champagne « Les Vignes de Montgueux » - Jacques Lassaing..... 15€

Montgueux (Aube)

100% Chardonnay

Extra Brut Blanc de Blancs

Champagne « Rosé Première Cuvée » - Bruno Paillard 19€

Reims (Champagne)

Pinot Noir et Chardonnay