

- LES ASPRES

**Domaine La Meunerie, Caruso,** AOC C.R. 35€  
Mourvèdre, Grenache, Carignan, Syrah – vendanges manuelles.

**L** **Domaine Treloar, Le Rescapé,** IGP C.C. 30€  
Carignan vieilles vignes - macération carbonique sur 50%, élevage en barriques pendant 6 mois.

**E** • ENTRE TET ET AGLY

**S** **Domaine de Riberach, Péroraïson,** Rouge clair..., VDF. 27€  
70% Carignan noir et 30% de cépages blancs (grenache gris, grenache, blanc, Carignan blanc et Macabeu)

**Domaine Clot de l'Oum, En Cie des Papillons,** AOC C.R. 33€  
Assemblage majoritaire de carignans et grenaches noirs de 50 ans et plus. Pas d'élevage.

- L'AGLY

**V** **Domaine Gilles Troullier, ... De là,** IGP C.C. 36€  
**I** Syrah – Récolte tardive, cuvaison longue, élevage en cuve et pour 1/3 du vin en demi-muids et en fûts.

**N** **Domaine Danjou Banessy, Supernova,** AOP C.R.V. 26€  
100% Mourvèdre – C'est juste une infusion... ! Et élevage en fûts pendant 6 mois.

**S** **Domaine Jean-Louis Tribouley, Les Copines,** AOP C.R. 28€  
50 % Carignan / 50 % Grenache – élevage en barriques et en cuve.

**Domaine Modat, Comme Avant,** AOC C.R.V. Caramany 38€  
Carignan, Grenache noir – vendanges manuelles sur raisins à maturité, élevage en cuve inox pour 80% du vin pendant 16 mois.

- LA COTE VERMEILLE

**R** **Domaine Causadias, Cuvée Jade,** AOC C.R. 19€  
Grenache noir, Mourvèdre, Carignan – élevage en cuve.

**O** **Domaine Traginer, Cuvée d'octobre,** AOC C.R. 57€  
**U** Mourvèdre et Syrah majoritaires et une pointe de Grenache noir et Carignan noir. – affinage en cave souterraine au domaine pendant 14 mois minimum.

**G** **Domaine Siempre Mas, Cuvée Pujol,** AOP 49€  
30% de vendange entière. Vinification par pigeages uniquement. Elevage en pièce 11 mois.

**E** **Domaine Madeloc, Serral,** AOP Collioure Rouge 40€  
**S** Grenache noir 80%, Mourvèdre 15%, Syrah 5% – vendange manuelle, élevage en cuve 18 mois pour 70% du vin.

**Domaine Deprade-Jorda, AbSO<sub>2</sub>lu,** AOC C.R. 23€  
Grenache noir 30%, Syrah 30%, Merlot 30% - Macération carbonique de 6 jours, vinification à basse température, cuvaison inox de 3 mois, mise en bouteille précoce.

75cl

**Domaine Léah Anglès, Divay,** AOC Collioure. 49€  
Grenaches noir de bord de mer de la Coume del Mas – Vinification grappes entières, décuvées après 6 jours, fermentation sur jus et presse séparés.

- LES ASPRES

**Domaine des Conques, Bohème, AOC C.R.** 25€  
Macabeu et grenache gris - vendanges manuelles, élevage en barriques quelques mois.

**L Domaine Les Demoiselles, Marieta, AOC C.R.** 28€  
Marsanne 70%, Grenache blanc 30% - Pressurage direct en grappes entières, fermentation à température maîtrisée à 16°C et bâtonnage quotidien.

**E Domaine Vaquer, Esquisse, AOC C.R.** 29€  
Roussanne 40%, Macabeu 40%, Grenaches blanc et gris complantés 20%(vigne de plus de 50 ans) – vendange manuelle, plusieurs passages, fermentation et élevage (3 mois) en cuve émaillée.

- ENTRE TET ET AGLY

**V Guilhem Soullignac, Prolégomènes, VDF** 31€  
Grenache gris 45%, Macabeu 45%, Carignan gris 10% - vendanges manuelles, macération pelliculaire de quelques heures, fermentation et élevage en demi-muids (plutôt vieux !)

- L'AGLY

**I Domaine La Nouvelle Donne, Neo Nervis, VDF** 39€  
100% Macabeu – Pressurage direct et sélection des jus. Vinification en cuve bois avec levures indigènes, élevage 12 mois en barrique. Pas de bâtonnage ni de soutirage.

**N Domaine Victor, Quinine 2012, VDF** 33€  
Grenache gris 100% - Labour au cheval, vinification en barrique bourguignonne, Maîtrise des températures de fermentation, élevage de 8 mois sur lies fines.

**S Domaine Modat, De-ci, De-là, C.R.V. Caramany** 39€  
Grenache blanc 55%, Grenache gris 25% Macabeu 20% – vendange manuelle à la levée du jour, élevage 4 mois en fûts.

**Domaine Grain d'Orient, Altitude 352m, VDF** 28€  
Chardonnay – élevage 12 mois en fûts avec bâtonnages réguliers.

**B Domaine Gardiès, Mas Las Cabes, VDP des C.C.** 24€  
Muscat 50%, Macabeu 30%, Grenache blanc 20% - élevage 5 mois sur lies fines.

- LA COTE VERMEILLE

**L Domaine Le Coteau Vermel, Cuvée La Bohème, VDF** 34€  
Malvoisie du Roussillon ou « Tourbat » 50%, Grenache blanc vieilles vignes 30%, Muscat petits grains et Alexandrie 30% - Sans collage, sans filtrage et sans sulfitage. Elevage en vieilles barriques pendant 6 mois.

**N Domaine Siempre Mas, Cuvée Pujol, AOC Collioure** 49€  
Grenache gris 90%, Grenache blanc 10% - Récolte du raisin à maturité précoce. Fermentation en barrique et élevage sur lies.

**C Domaine Vial Magnères, Armenn, AOC C.R.** 49€  
60% Grenache gris, 35% Grenache blanc et autres cépages 5% – récolte manuelle à belle maturité des raisins. Pressurage doux. Fermentation en demi-muids. Elevage en barrique.

**S Domaine Cardoner, Les Tines, AOC Collioure** 40€  
Grenaches, Vermentino... et le secret de la famille Cardoner...

**75cl Domaine Coume del Mas, C'est pas du pipeau, AOP Collioure Blanc** 49€  
Vermentino 60%, Roussanne 40% - vendange manuelle, vinification en barrique, mise en bouteille précoce pour garder la fraîcheur.

**Domaine Augustin, Adéodat, VDP des C.C.** 56€  
Grenache gris 100% - Récolté fin août sur de vieilles vignes « hors d'âge » complantées, les grenaches gris après un très long pressurage sont vinifiés et élevés en fût jusqu'à la mise en bouteille au mois d'avril.

## Les Vins Rosés (75cl)

**Domaine Collectif Wine « Hold up », Sweet Bonnie,** IGP 27€  
40%Syrah, 60% Grenache - vendange manuelle, vinification et élevage en cuve inox.

**Domaine Servant, Collioure Rosé,** AOP Collioure 26€  
Grenache noir, Syrah - vendanges manuelles.

**Domaine La Petite Baigneuse, Plaît-il ?,** AOC C.R. 24€  
Carignan 1/3, Syrah 1/3, Grenache noir 1/3 – vendange manuelle, élevage une semaine sur lies fines puis 3 mois en cuve émaillée.

## Notre Pétillant Naturel :

**Domaine Vinyes Singulars, Mini Puça,**  
Vin sans IG (Catalogne Sud) uniquement à la bouteille.  
Xarel lo – Vin pétillant naturel, sans aucun artifice... Notre coup de cœur du moment ! 43€

## Les Champagnes (75cl)

**Domaine Marguet, Shaman**  
69% Pinot noir, 31% Chardonnay – Zéro dosage, zéro soufre 59€

L E S D I G E S T I F S 3cl	• LOCAVORES	
	<b>Eau de vie d'abricots du Roussillon,</b> Distillerie du Petit Grain	12€
	<b>Eau de vie de verveine,</b> L'Atelier du Bouilleur	10€
	<b>Eau de vie de Banyuls,</b> Domaine Vial Magnères	10€
	<b>Gin aux agrumes d'Ille sur Têt,</b> Distillerie du Petit Grain	10€
	<b>Vieux Marc de Banyuls Blanc,</b> Domaine du Traginer	10€
	<b>Vieux Marc de Banyuls Rouge,</b> Domaine du Traginer	10€
	• CLASSIQUES	
	<b>El Diplomático</b>	8€
	<b>Cognac Hennessy</b>	8€
• LA TERRE DE CŒUR		
<b>Eau de vie de pêche de vigne,</b> Distillerie Marcel Windholtz, Ribeauvillé	12€	
<b>Eau de vie de coing,</b> Distillerie Marcel Windholtz, Ribeauvillé	11€	