

## Rouge moulin, rouge poisson... (75cl)

- Les Gragnotes, Erika et Benoît Guillot, Paziol, 28/37**, VDF. 29€  
Grenache, Syrah, Carignan, - vendanges manuelles sélectives, vinification à température contrôlée, macération courte et faible extraction, assemblage après fermentation.
- Léah Anglès, Collioure, DIVAY**, AOC Collioure. 49€  
Grenaches noirs de bord de mer de la Coume del Mas - Vinification grappes entières, décuées après 6 jours, fermentation sur jus et presse séparés.
- Les Gragnotes, Erika et Benoît Guillot, Paziol, SUNSET**, VDF. 28€  
80% Lledoner Pelut, 20% Carignan - Macération pré fermentaire à froid sur le Lledoner. Courte macération, levures indigènes, assemblage après fermentation.
- La Petite Baigneuse, Céline et Philippe Wies, Maury, FUSION**, VDF. 39€  
Grenache noir, Carignan, Lledoner Pelut - Les 3 cépages sont assemblés en « millefeuilles » à la vinification dans un foudre puis élevage pendant 8 mois.
- La Nouvelle Donne, Wilfried Valat, Opoul, CARIGNAN**, VDF. 39€  
100% Carignan vieilles vignes - Vendanges manuelles en caissettes, élevage en petites barriques pendant 30 mois.
- Blanc Plume, Famille Colin, Caudiès de Fenouillèdes, Prc Noir**, IGP CC. 46€  
100% Syrah - vendanges manuelles en caissette, éraflées totalement, foulage et légers remontages en cuve inox.
- Christophe Marin, Maury, Causeil de Mouillère**, IGP CC. 47€  
100% Grenache noir - Vendanges manuelles en caissettes, sélectives, macération pré fermentaire de 5 jours, levures indigènes, cuvaison 20 jours, pressurage léger.

## White is wide... (75cl)

- Costador, Joan Franquet, Conca de Barbera (Tarragona), 1954** 39€  
100% Xarel lo - 1954 : naissance des vignes, élevage 6 mois en vieilles barriques bourguignonnes.
- Modat, Philippe Modat et fils, Cassagnes, DE-CI, DE-LA**, C.R.V. 39€  
Grenache blanc 55%, Grenache gris 25% Macabeu 20% - vendange manuelle à la levée du jour, élevage 4 mois en fûts.
- La Cave aux Fioles, Carlos Badia, Rivesaltes, Départ en vacances**, IGP C.C. 28€  
Macabeu, Vermentino - pressurage et vinification à basse température, élevage en cuve inox.
- Christophe Marin, Maury, Olivia**, VDF. 39€  
Macabeu, Grenache gris, Carignan blanc - Vendanges manuelles en caissettes, sélectives, décantation des moûts 24h puis débourage, entonnage en demi-muids, levures indigènes.
- Guilhem Soullignac, Montner, Prolégomènes**, VDP. 31€  
Grenache gris 45%, Macabeu 45%, Carignan gris 10% - vendanges manuelles, macération pelliculaire de quelques heures, fermentation et élevage en demi-muids (plutôt vieux !)
- Blanc Plume, Famille Colin, Caudiès de Fenouillèdes, MILAN ROYAL**, IGP CC. 36€  
Chardonnay - fermentation en levures indigènes, cuve inox et barriques.
- Gau Eden, James Eden et sa famille, Calce, LA PETITE SEMAINE**, VDF. 49€  
Macabeu 80%, Muscat petit grain 20% - Vendanges manuelles, tri sévère, pressurage direct.

## Des bulles ! (75cl)

- Vinyes Singulars, Al rosa, l'amor s'hi posa**, Vin sans IG (Catalogne Sud) 41€  
Macabeu, xarel lo, monastrell - vieilli sur lattes 6 mois, méthode ancestrale, 1700 cols tirés !
- Champagne Hugues Godmé, Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru** 59€  
A peine dosé à 3,5g, Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay par tiers, Biodynamie.
- La Bancale, Bastien Baillet, Saint Paul de Fenouillet, BULLES**, VDF. 36€  
100% Grenache gris - 6 mois sur lattes, dégorgé en juillet 2021.

Rincettes, pousse-café et autres noms d'oiseau :

• **LOCAVORES**

**Eau de vie d'abricots du Roussillon**, Distillerie du Petit Grain 12€

**Eau de vie de Banyuls**, Domaine Vial Magnères 10€

**Gin aux agrumes d'Ille sur Têt**, Distillerie du Petit Grain 10€

**Vieux Marc de Banyuls Blanc**, Domaine Traginer 10€

**Vieux Marc de Banyuls Rouge**, Domaine Traginer 10€

• **CLASSIQUES**

**Cognac Hennessy** 8€

• **LA TERRE DE CŒUR**

**Eau de vie de pêche de vigne**, Distillerie Marcel Windholtz, Ribeauvillé 12€

**Eau de vie de coing**, Distillerie Marcel Windholtz, Ribeauvillé 11€