

# GRAND VELUM

Carte des vins

**PÉTILLANT DE SUREAU – BIO – SANS ALCOOL 34€**  
**Maison Cyrille Sevin - Touraine**

Voici un Pétillant de Sureau crée par un vigneron, aussi discret qu'intègre, installé à proximité de Blois. Tout part d'une rencontre avec des amis anglais qui préparaient eux-mêmes une boisson à base de fleurs de sureau fermentées. Cyrille s'inspire de la manière dont il réalise ses crémants et perfectionnent son élaboration, avec beaucoup de persévérance et de travail, jusqu'à obtenir une bulle de sureau, sans alcool, en appellation biologique digne d'un vrai savoir-faire qui mérite le plus grand intérêt. Ce pétillant n'est pas une simple bulle, mais une "ode aux jardins fleuris", offrant au nez des fragrances de fleurs blanches et de miel. Les bulles d'une finesse exquise et persistance flatte l'oeil et les sens. En bouche, on découvre des notes rafraîchissantes et complexes d'abricot, de litchi, ou de groseille à maquereau. Cette boisson atypique sera idéale pour un apéritif ou pour débiter votre repas sans modération...

**TOURAINES OISLY BRUT 30€**  
**Domaine Famille Oudart « Cuvée l'Authentique » - Brut Zéro**  
**Cépage : Chenin**

Issu d'une culture Biologique et d'une sélection drastique des jus – coeurs de presse - cette cuvée venant de vieilles vignes nous livre ici un vin de très belle facture ayant reçu de nombreuses récompenses. Non dosé, vinifié selon une méthode ancestrale, cette cuvée offre une belle robe dorée avec des bulles d'une finesse exquise et bien persistance. Le nez printanier, complexe, comporte des notes de fruits blancs. L'attaque est fraîche, avec des rômes de poires offrant une bouche est ronde, souple et généreuse, parfaitement équilibrée : la distinction d'une vendange issue d'un vrai tri sélectif. Une Bulle absolument parfaite pour l'apéritif, voire tout le long du déjeuner.

**TOURAINES BRUT ROSE 35€**  
**Maison Gandon « Cuvée Le Temps des Bulles »**  
**Cépages : Cabernet franc & Grolleau**

Très beau Touraine Mousseux rosé issu de culture raisonnée, parfaite pour l'apéritif, voire sur l'entrée du déjeuner. Cette cuvée propose une robe brillante et cristalline rosée aux teintes « peau de pêche » formant un joli cordon de bulles fines. Le nez attractif associe des odeurs de fruits rouges acidulés (groseilles, framboises) à des notes beurrées et lactées. La bouche, à l'attaque franche, offre une matière charnue avec du "gras", de la densité, un bel équilibre sur la fraîcheur ainsi que des arômes épicés qui persistent dans une finale croquante et savoureuse.

**CREMENT DE LOIRE 32€**  
**Domaine des Pierrines « Cuvée Dans les Nuages »**  
**Cépages : Chenin & Chardonnay**

Voici un Crémant de Touraine issu d'une Agriculture respectueuse de l'environnement dont l'assemblage atypique comporte 50% de Chenin et 50 % de Chardonnay. Cette cuvée offre une belle robe jaune brillante avec des bulles d'une finesse exquise. Le nez est fin et subtil, il comporte des notes de fruits frais d'été et de fleurs blanches. La bouche, ample et crémeuse, s'équilibre élégamment sur le fruit. Sa maturité se décline sur des notes rafraîchissantes et suaves d'une belle complexité, lui permettant de continuer sa dégustation à l'apéritif, durant le début de votre déjeuner où pour accompagner un dessert fruité.

**VOUVRAY BLANC 30€**  
**Maison Brédif pour le Domaine de Chaumont – « Cuvée Signature »**  
**Cépage : Chenin**

Cette Cuvée « Signature » est conçue en exclusivité pour le Domaine de Chaumont par la célèbre Maison Brédif. Avec un nez frais aux notes d'agrumes et citron vert, l'attaque est plutôt franche, les fines bulles offrent une effervescence rafraîchissante et vivifiante. En bouche, la mousse délivre des notes fraîches de fruits acidulés et de pêche blanche. A déguster pour l'apéritif pour mettre ses papilles en éveil...

# LES VINS BLANCS SECS, TENDRE & ROSÉS



## TOURAINES BIO 2025 \*

Domaine Famille Oudart « Cuvée Fabaceae »

Cépage : Sauvignon



Cette cuvée très expressive et harmonieuse exprime toutes les valeurs de ce cépage : la robe brillante aux reflets d'or miel s'ouvre sur un nez très expressif qui associe les agrumes à des notes de fleurs blanches et des nuances minérales. L'attaque est fraîche, avec des arômes de pêches blanches. La bouche franche offre un bel équilibre avec une matière à la fois souple et fraîche, et confirme une bonne typicité « Sauvignon » aromatique qui se révèle sur les fruits blancs. En fin de bouche, il délivre une structure parfaite pour accompagner l'un de vos mets, en offrant une jolie finale particulièrement persistante et d'une belle typicité. A découvrir notamment durant le plein été.

## CHEVERNY 2025 \*

Domaine François Cazin « Cuvée Le Petit Chambord »

Cépages : Sauvignon & Chardonnay



Ce Domaine familial depuis 4 générations fait partie des meilleurs vignobles de son appellation. A proximité de la Sologne, les vignes plantées sur des sols sablo-argileux, sont vendangées uniquement à la main. Cette remarquable cuvée en est l'exemple même. La robe, aux reflets cristallins jaune d'or présente un nez très expressif, c'est une explosion de senteurs : fleurs de sureau, pêche blanche, bourgeon de cassis et un subtil mélange de fruits exotiques. La bouche est, elle aussi, superbe par son intensité, son gras et son élégance. La longue finale est vivifiée par une subtile touche minérale.

## TOURAINES CHENONCEAUX 2023 \*

Domaine Mandard « Cuvée Sauvignon »

Cépage : Sauvignon



Cette cuvée provient d'un Terroir d'exception, lui apportant de la maturité et une belle longueur en bouche. La robe jaune clair s'ouvre sur un nez fin et envoûtant, avec des notes de fruits mûrs et de pêche de vigne. La bouche, avec une attaque soyeuse, est dense et harmonieuse, avec une persistance soutenue délivrant des notes d'épices et fruits exotiques. En bouche, la belle finale soyeuse reste bien persistante et structurée. On pourra apprécier sa dégustation sur de nombreux accords Mets & Vins tout en subtilité durant votre déjeuner.

## VOUVRAY BLANC BIO 2024 \*

Domaine La Melotine « Cuvée Turonien »

Cépage : Chenin



Issu d'un Domaine à taille humaine attaché à la biodiversité et la pérennité du Terroir, cette cuvée de belle facture possède une élégante robe jaune d'or limpide accompagnant un nez délicat, complexe, comportant des notes de citron puis de fruits blancs. La bouche est fruité, intense, acidulée avec des tannins frais. A la dégustation, la bouche ample offre une minéralité élégante ainsi qu'une belle structure aromatique avec une finale intense et persistante. Idéal pour accompagner une langoustine ou un fromage de chèvre.

## LES VINS BLANCS SECS, TENDRE & ROSÉS



### **MONTLOUIS BLANC BIO 2023 - TENDRE** **Domaine de L'ouche Gaillard « Cuvée Jade »** **Cépage : Chenin**



Voici un magnifique vin « tendre » de Montlouis possédant un nez discret mais qui devient très volubile en bouche avec ses franches notes de compote de pêche et d'abricot. Ce millésime apporte beaucoup de richesse organoleptique, mais surtout une fraîcheur imparable et acidulée qui s'équilibre parfaitement entre douceur et vivacité. En finale, on distingue des notes aromatiques persistantes, de très grande qualité. Il sera sublimé en le dégustant sur une entrée comme la « Métamorphose du foie gras » bien sûr, mais aussi un fromage de Touraine ou un dessert.

### **NOBLE JOUE ROSE BIO 2025 \*** **Domaine Manoir de la Mazerai « Cuvée »** **Cépages : Gris Meunier & Pinot Gris**



Clos historique parmi les plus anciens de France, La Mazerai renaît aujourd'hui sous l'impulsion d'Alexia, qui élabore depuis 2019 des vins sincères et précis, issus d'un terroir argilo-limoneux conduit en agriculture biologique et sublimant notamment le Noble Joué, autrefois prisé par Louis XI. Ce magnifique Rosé de Terroir possède une belle robe rose pâle, son nez expressif dévoile des arômes de roses, de pêches blanches et d'agrumes. La bouche pleine et harmonieuse, après une attaque florale, se décline ensuite sur des sensations organoleptiques très fruitées et subtilement poivrées pour une finale parfaitement équilibrée. C'est un vin de plaisir à partager et accorder sur l'ensemble du repas, comme en début de repas sur le pâté en croûte « délicieux ».

### **CHINON ROSE BIO 2024** **Domaine Olga Raffault « Cuvée »** **Cépage : Cabernet Franc**



Les vins de ce Domaine, très célébré par le passé, retrouvent leur élégance et leur intensité grâce à la petite fille d'Olga qui aujourd'hui, est en charge du vignoble. Ce rosé ligérien 100 % Cabernet franc de demi saignée avec une macération de quelques heures puis élevé sur lies fines. Ce rosé associe finesse et élégance avec une robe lumineuse. Au nez, la fraîcheur aromatique offre des notes de groseille, framboise et petites nuances poivrées. La bouche est ample et vineuse, on y retrouve les mêmes caractéristiques olfactives avec au final des notes alliant minéralité et fraîcheur herbacée. A déguster sur l'ensemble du déjeuner, notamment durant la saison estivale ou avec l'un des desserts aux fruits rouges présents sur la Carte.

## LES VINS ROUGES



### TOURAINE 2025 \*



**Domaine de la Roche « Cuvée Fleur de Gamay »**

**Cépage : Gamay**

Ce gamay porte les valeurs de plaisir, de naturalité, de fraîcheur... La robe est d'un rouge cerise profond, le nez flatteur s'ouvre sur des notes de fruits rouges et de groseille. En bouche, on retrouve cette typicité agréable et désaltérante, caractéristique des « vins de soif » de qualité « Terroir ». Au palais, on discerne avec bonheur des arômes de fruits comme la cerise, la framboise.... La fin de bouche est à la fois subtile et sublime, les tannins bien fondus donnent en bouche une belle structure et permet un parfait accord sur de nombreux plats de la Carte, notamment sur le plat végétal « Ratatouille ».

### TOURAINE 2023 \*



**Domaine Villemaine « Cuvée Emyence »**

**Cépage : Côt**

Voici un côt qui ne laisse pas indifférent : Sous une robe grenat aux reflets brillants, on découvre un nez envoûtant, exprimant des arômes de griottes et d'amandes grillées. L'attaque en bouche est puissante, sur des notes de fruits noirs et rouges avec une pointe de vanille grâce à l'élevage en fût de chêne. La finale, avec une superbe longueur en bouche et des tanins soyeux parfaitement ajustés apportent une note de fraîcheur très appréciable à la saison estivale. Pour les amateurs de Côt et de Terroir, c'est à découvrir avec intérêt sur l'un de nos plats.

### TOURAINE CHENONCEAUX 2023 \*



**Domaine Jean-Christophe Mandard**

**« Cuvée Touraine Chenonceaux »**

**Cépages : Côt & Cabernet Franc**

Issus traditionnellement de cépage Malbec en prédominance, les deux cépages - Côt & Cabernet Franc - sont vinifiés séparément puis élevés ensemble avant l'embouteillage. Ce Touraine Chenonceaux, élevé avec beaucoup de talent (Médaille d'Or 2025) révèle une robe pourpre aux reflets violacés d'une grande élégance. Le nez, après aération, s'ouvre sur des fragrances de fruits rouges et de violette, La bouche bien souple et ample, confirmant sa densité, offre de belles notes de baies sauvages & d'épices. Les tannins sont magnifiquement soyeux, au grain bien fin, offrant au final une envoûtante longueur en bouche, pleine et entière, laissant en bouche une belle intensité mais tout en subtilité. C'est un vrai vin de Terroir magnifiquement « contemporain ».

### CHEVERNY 2023 \*



**Domaine Le Petit Chambord « Cuvée ? »**

**Cépages : Pinot Noir & Gamay**

Cette cuvée Cheverny représente la synthèse d'un travail méticuleux sur les vignobles comme dans le chai. L'oeil nous présente une robe intense à reflets violets, le nez est une explosion de fruits rouges : la cerise et la fraise des bois sont relevées par de fines notes de poivre et de cuir. La bouche, riche et ronde, procure tout en finesse des arômes de violette, de pruneau, de poivre fin. Les tanins sublimement présent offre une finale intense. Le mariage de la gourmandise et de la complexité signe le Terroir de Cheverny au meilleur de lui-même. Ainsi, tous les accords sont possibles...

## LES VINS ROUGES



### SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2023 \*



Domaine Les Vins d'Azél « Cuvée L'Empreinte »

Cépage : Cabernet Franc

« L'Empreinte » du domaine « Les Vins d'Azél » exprime avec élégance toute la fraîcheur et la finesse du cabernet franc ligérien, entre fruits rouges croquants, notes florales et finale minérale portée par les terroirs de tuffeau de la Loire. Le nez, expressif et profond révèle des arômes de baies sauvages, de violette et de réglisse. La bouche fruitée et soutenue offre des notes de petits fruits mûrs vanillés révélant des tanins présents mais soyeux pour une finale persistante ... Parfaitement en adéquation avec le pâtre en croûte « Délicieux » ou une viande rouge épicée comme le filet de canette.

### BOURGUEIL BIO 2022 \*



Domaine Alexis Boucard « Cuvée Terre Calcaire »

Cépage : Cabernet Franc

Ce vigneron exerce son métier avec passion et beaucoup de talent. En démarche Biologique depuis 2018, cette cuvée provient de vignes ayant plus de quarante années d'existence, plantées sur un des terroirs typiques de l'appellation Bourgueil. Le résultat est au rendez vous avec cette cuvée parfaitement maîtrisée, en adéquation avec ce terroir. Le nez offre des arômes de petits fruits rouges et noirs, de cassis et de mûres, la bouche révèle une belle matière, ample, étoffée et suave, une superbe concentration organoleptique, tout en apportant en final une longueur impressionnante, droite, presque parfaite. Ce vin fera merveille avec les viandes rouges, comme le filet de canette « Le Festin de Babette » ou bœuf ficelle de Dodin Bouffant, voire le chocolat noir.

### CHINON BIO 2023 \*



Domaine Nicolas Paget « Cuvée Cabernet Franc »

Cépage : Cabernet Franc

Ce domaine viticole existant depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle élabore des vins bio d'auteur sincères et accessibles, révélant avec sensibilité l'identité des cépages et des terroirs dans un esprit de convivialité. Cette cuvée d'une robe intense de cerise noire s'associe à un nez très aromatique aux notes de cassis, d'épices et de poivre noir. La bouche souple, ronde et puissante à la fois, avec des notes légèrement mentholées, apporte une finale veloutée révélant les fruits confits, les pruneaux et les épices. On retrouve également en fin de bouche les tanins qui sont denses mais soyeux, typés et agréables en réminiscence.