



BOLD D'AIR

RESTAURANT · MARCHAND DE VINS

*Cartes
des vins
sur place*

Les Rosés Les Rosés Les Rosés Les Rosés Les Rosés

Coteau du Languedoc «Prestige » / Ch. Puech Haut 2014 30 €
Bouche fraîche ronde et équilibrée. Finale acidulée sur les petits fruits rouges. Robe Pâle.

Cote du Luberon 2014 / Château de la Verrerie 28 € **Nouveau !!**
Fin, précis, du relief, du fruit, de la rondeur. Mon préféré.

« Libertine » Vin de France / Château des Nugues 21 € **Nouveau !!**
Un rosé de gamay plutôt gourmand, Equilibre sucré/acidulé . Un vin pas sec du tout.

Tavel 2014 / Domaine de la Mordorée 33 € **Pour manger. Nouveau !!**
Rose soutenu. Aromes complexes de fruits et fleurs blanches. Bouche mentholée et longue.

Cote de Provence **Grand Cru** 2014 / Château du Galoupet 26 €
Couleur pâle. Attaque franche avec un bel équilibre et une finale sur la groseille.

LES ROUGES LES ROUGES LES ROUGES LES ROUGES

LANGUEDOC ROUSSILLON / SUD OUEST

Faugeres 2013 « Les Novices » Abbaye de Sylva Plana 24 €
Un Faugeres tout en finesse et velours. Atypique de l'appellation.

Faugeres 2011 « Le Songe de l'Abbé » / Abbaye de Sylva Plana 42 €
De la matière et de la profondeur, alliés à une belle fraîcheur. Une finale longue et réglissée.

* Faugeres Valinière « Léon Barral » 2007 89 €
Entièrement en biodynamie. Mourvedre et syrah. 93/100 Parker. Une réussite exceptionnelle.

« 8 Grenache Vin de France 2013 / Anne Gros 31 € **Nouveau !!**
Terroir de Mauzelles, exceptionnel, donnant une vin d'une belle élégance. Millésime excellent.

Minervois « les Fontanilles » 2013/ Anne Gros & JP Tollot 39 €
Une cuvée classique d'une très belle maturité et élégance. Millésime excellent. A essayer assurément.

VDP Cité de Carcassonne « Les Pepieux » 2011 28 €
Dominante Carignan / élevage 18 mois en fût / Racé, puissant, atypique / Une « exclu » du Bol d'air

Limoux 2009 « Aux bons hommes » / Dom. D'Antugnac 26 €
Dominante Merlot. Nez de fruits rouges. Vin tout en longueur et en fraîcheur. Rare.

Saint Chinian 2012 « Vieilles Vignes » / Laurent Miquel 27 €
Vignes ayant jusqu'à 90 ans / Syrah et Mourvedre / vin rond et gras, Du vrai velours en bouche.

Cabardès 2010 / Château Salitis 24 €
Au dessus de Carcassonne / Belle concentration / Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet sauvignon.

Cabardès 2003 « Comme autrefois » / Château Salitis 40 €
6 ans du cuvaizon !! Profond, suave, intense : un vin de superlatif en finesse. A l'ancienne donc.

Cotes de Thongue 2013 / Dom.Deshenrys 18 €



Syrah et merlot – Bien équilibré, plein, avec une belle fraîcheur.

IGP Oc 2012 « Figure Libre » / Dom. Gayda 31 €
Beau domaine. Travail des raisins très soigneux. Un vin corsé, plein en bouche avec tanins soyeux.

Vin de Pays d' Oc 2013 / « Les Creisses » P.Chesnelong 37 €
Syrah, Grenache et cabernet. Elevage de 14 mois en fut. Un best seller du bol d'air. Vin d'une grande densité.

Vin de Pays d'Oc 2012 « Les Brunes » Domaine des Creisses 52 €
Répertorié comme l'un des meilleurs vin de pays du monde. Cabernet sauvignon en majorité. Très puissant.

Corbières / Château Haut Gléon 2008 36 €
Un des meilleurs Corbières existant / nez très mur, bouche équilibrée, tanins fondus, tout y est.

Corbieres 2012 « La Pompadour » Cave Embres & Castelmaure 26 €
Nez végétal, notes boisés et de sous bois. Bouche délicate et velouté. Une réussite.

* Corbières « Cuvée N°3 » 2012 Cave Embres & Castelmaure 45 €
Symbole du renouveau du Languedoc, ce vin est très concentré, avec une bouche dense et élégante.

Corbieres non millésimé « A perpète » Cave Embres & Castelmaure 30 €
Dominante Grenache et carignan. Un vin velouté avec des tanins fins malgré la couleur. J'aime.

Corbieres Boutenac 2013 / Domaine Ollieux Romanis 24 €
Dominante Carignan / appellation tres qualitative/ aromes de fruits rouges virant au cacao. Bouche fraîche.

Coteaux du Languedoc / Château Puech Haut 2010 38 €
Souple , élégant avec une belle concentration. Dominante Grenache.

* C. du Languedoc / « Tête de Bélier » 2012 /Ch. Puech Haut 55 €
Un vin élégant et racé, symbole de l'appellation. 3 ans d'élevage. Un régal !!!

Terrasse du Larzac 2012 / Château de Jonquieres 27 € **Nouveau !!**
Un vin rouge expressif et sur le fruit avec la belle fraîcheur due à ce terroir incroyable.

Le Loup dans la Bergerie 2013 / VDP Montferrand 23 €
Syrah, merlot, grenache. Nez de fraises et menthol. Souple, rond , peu de tanins. Un vin facile.

Pic Saint Loup 2013 / Bergerie de L'Hortus 32 €
Beau vin parcellaire, base de syrah, mourvedre, grenache. Vin profond, net, bien équilibré

Cahors 2011 / Le vassal de Mercues / Dom.Vigouroux 24 €
Bouche friande, notes de fruits rouges murs. Un bon Cahors à base de cépage Malbec.

Côte du Marmandais 2011 « Le Vin est une fête » / E. Da Ros 26 €
Superbe vin de fruit, gourmand et avec de la fraîcheur. Un vin bio. Un vin de copains.

COTES DU RHONE / PROVENCE

Cotes du Vivarais 2009-2012 / Domaine Gallety 40 €
Tête de proue de l'appellation. Un vin puissant, viril, structuré. Pour amateurs d'émotions fortes.

Cotes du Vivarais 2012 La Syrare / Domaine Gallety 83 € **Nouveau !**



Un vin qui fait « mâle », plein de puissance. 100 % syrah. L'équivalent d'un très bon cote rotie mais plus bas

VdF-Ardeche 2012 / Domaine des Accoles " La Chapelle" 32 €

Sur une base de vieux grenache et carignan, un vin généreux et gourmands. Demandez le carafage.



Cotes du Ventoux 2013 Cuveé Fayard / Dom.de Fondreche 26 €

Un vin rond, ample et chaud, aux arômes de guarrigues. Des tanins fondus. Une "référence" accessible.



IGP Drôme « La Côte » Domaine Lombard 23 € **Nouveau !!**

100 % syrah. Un nez ravisseur, une bouche légère mais affirmée. Un vin de plaisir assurément.



Cotes du Rhône Brezeme « Grand Chêne » 2012 / Dom.Lombard 33 €

Le grand frère du précédent vin. Un vin d'une belle minéralité et profondeur. AOC de qualité.



Cotes du Rhône « La Dame Rousse » 2013 / Dom.de la Mordorée 23 €

Très bon CDR tout en finesse. Aromes très marqués de violette, belle longueur. Domaine sérieux.



Vdp de la Principauté d'Orange 2012 / Dom.de la Janasse 27 €

Puissance et maturité. Arôme de fruits noirs. Un vin racé à majorité de Merlot. Vraiment à découvrir.



Crozes Hermitage 2013 « Papillon » / Gilles Robin 34 €

Nez franc et charmeur. Attaque ronde, bouche fruitée et finale vive relevé de poivre. Très chouette.

Crozes Hermitage 2012 / Alain Graillot 48 € **Mythique !!**

Vinificateur de référence. Aromes de fruits mûrs, notes animales et mentholée...de la fraîcheur..Splendide !!

Saint Joseph « Les Coteaux » 2012-13 / Dom.Durand 40 €

Fruits confiturés, épices et notes animales alternent au nez. Tanins serrés et arômes de fruits mûrs.

Cornas « Les Prémices » 2012 / Dom Durand 48 €

Cornas de belle facture sans tanins excessifs, tout en fruit, élégant et gourmand

Lirac 2011 « La reine des bois » / Domaine de la Mordorée **Top !!** 48 €

Vin de chair, moelleux avec une bouche de caractère. Goût de réglisse. Une très belle réussite. +90 Parker !!



*Chateauneuf du Pape 2011 / Domaine de la Janasse 65 €

Un vin tout en équilibre, matière ample et structurée, bouche longue et soyeuse.

Cotes du Lubéron 2010 « Bastide » / Dom. La Verrerie 28.5 €

Vin droit et puissant, beau potentiel aromatique. Un très beau terroir. Un domaine sérieux.



Cotes du Lubéron 2010 « Grand Deffand »/ Dom. La Verrerie 45 €

100% syrah. Elevage 24 mois. Vin racé d'une grande expression au nez et en bouche. A essayer.



BEAUJOLAIS / BOURGOGNE

Beaujolais Villages 2012 / Château des Nuges 20 **Nouveau !!**

Un beaujolais plein, charnu aux antipodes de ces homologues trop acides.



Beaujolais village 2013 / Dom. De la Combe au Loup 23 €

Cité dans les guides. Un vin de fraîcheur sans trop d'acidité ni de tanins.



Brouilly 2009 / Dom. de la Garenne 24.5 €

Un Brouilly de belle facture aux arômes de fruits rouges et de violette. Coup de cœur Hachette.

Cote Roannaise 2013 Vieilles Vignes / Dom.Serol 24 €

Un gamay fruité mais structuré à tendance minérale avec de la souplesse au niveau de la cuisse ;-)

Moulin à vent 2010 Clos de Rochebrès / Ch. des Jacques 50 €

1 des 5 Clos de l'appellation. La quintessence du gamay. Un vin de Bourguignon. Vraiment très très bon.

Morgon 2013 / Marcel Lapierre 40 €

Le Pape de l'appellation. Vin complètement bio sans filtrage ni collage.



Cotes de Beaune Village 2010-11 / Joseph Drouhin 37 €

Tout le fruit et le caractère du pinot noir de la Bourgogne sont dans ce vin subtil et droit

Pommard 2011 Domaine A.Olivier 60 €

Nez intense de fruits noirs. Bouche pleine et puissante avec des notes de pain grillé. Miam miam !!

Mercurey Vieilles Vignes 2013 / Francois Raquillet 39 €

Domaine de référence. Vin fin et élégant. Belle densité et fraîcheur en finale. Un vin bien équilibré.

Mercurey 2011 / Joseph Drouhin 42 €

Notes de groseille, un corps sans rudesse avec une finale élégante

Santenay " Les Charmes" 2011 / Dom A.Olivier 40 €

Un nez léger et fruité servi par une structure tannique et boisé. Dense et croquant.

Chambolle Musigny 2008 / Louis Jadot 75 €

Charnu, élégant et d'une grande finesse. Tanins présents mais moelleux et fins.

Côte de Nuits-Villages Le Vaucrain 2009-10 / Louis Jadot 49 €

Soyeux et coloré, aux arômes de fruits rouges et noirs, de réglisse. Vin de plaisir.

Savigny les Beaune 1^{er} Cru « Les Lavières » 2009 / Louis Jadot 59 €

Vin souple « féminin ». Tanins élégants et notes épicées sur fond de fruits rouges.

Corton Pougets Grand Cru 2006 / Louis Jadot 125 € **NOUVEAU !!!**

Vin puissant. Terroir d'exception. Tanins suaves et acidité harmonieuse.

Ailleurs en France

LOIRE

Sancerre 2011 / Domaine de la Perriere 36 €

100 % Pinot . Vin équilibré aux notes de fraises des bois. Rond avec des tanins fondus.

Saumur Champigny 2010 / Marie de Beauregard 33 €

Aromes de torrefaction et de poivrons. Une bouche réglissée et un fondu boisé aux tanins présents. Léger.

Chinon 2010 / Marie de Beauregard 33 €

Une maison de référence. Un bel équilibre alcool/acidité /tanin. Bouche fraîche.

BORDEAUX

Haut Médoc 2006 / Château Laberde 36 €
Généreux sans excès de puissance ; une élégance qui se retrouve dans une bouche souple aux tanins fondus

Lussac Saint Emilion 2008 / Château Barbe Barbe 39 €
Riche et concentré. Merlot, Cabernet Franc et sauvignon.

CORSE

AOC Ajaccio / Comte Peraldi 2012 36 €
Très belle découverte que ce vin tout en finesse mais avec de la matière.
J'aime beaucoup quand il fait chaud.

Pinot Noir "Clos saint Landelin" Dom.Muré 2013 70 €  **ALSACE**
Un pinot MAGNIFIQUE et je pèse mes mots. Une longueur en bouche exceptionnelle, un fruit d'une grande classe.
Une de mes plus grandes claques de ces dernières années.

ETRANGER

Alas Negras / Emporda 27 € **Top Top**
« Petit » vin fait de fonds de cuves de grands vins de l'exploitation. Un Ovni . Beau nez, facile à boire.



Terra Remota 2011/ Emporda 40 €
Nez complexe d'épices et de zan. Bouche souple, tanins présents. Finale longue. Un bijou . Grand frère du précédent.

LES BLANCS LES BLANCS LES BLANCS LES BLANCS ...

LANGUEDOC ROUSSILLON / SUD OUEST BLANC

Cotes de Thongue 2014 / Dom.Deshenry 18 €
mercuUn vin vraiment sympa à base de sauvignon et chardonnay. Fraîcheur et rondeur. Très agréable.

Limoux 2013 « Terres amoureuses » / Dom.d'Antugnac 34 € Délice !!!
Chardonnay et pointe de Mauzac. Petit rendement, vendages manuelles. Nez complexe, bouche structurée, finale longue et fraîche. C'est vraiment super !!!!

Vdp Côtes de Gascogne 2013 Premières grives / Dom.Tariquet 23 €
Pas vraiment un moelleux, mais très aromatique. A l'apéro ou sur un foie gras, c'est parfait.

Coteau du Languedoc 2013 / Château Puech Haut 38 €
Un vin plein et gras. Trilogie de Roussanne, Marsanne, Grenache blanc. Un beau vin.

Coteau du Languedoc 2013 « Tête de Bélier » / Ch. Puech Haut 55 €
Un vin plein et gras. Trilogie de Roussanne, Marsanne, Grenache blanc. Un beau vin.

BOURGOGNE / LOIRE BLANC

Beaujolais villages blanc 2014 / Dom. Des Nugues 24 € **NOUVEAU !!**

100 % chardonnay. Notes de fleurs blanches et agrumes. Belle longueur et finesse.

Mercurey 2012-13 « La Brigardiere » / Francois Raquillet 40 €
Sélection parcellaire. Aromes tout en finesse évoluant sur la complexité

Chorey les Beaune 2012 / Louis Jadot 43 € **NOUVEAU !!**
Vin vif et charmeur. Nez puissant très ouvert de pêche et d'abricot.

Pouilly Fuissé 2012 / Domaine Luquet 31 €
Vin riche et généreux qui accompagnera apéritif ou poisson à merveille.

Saint Véran 2013 Domaine des 2 Roches 35 €
Un vin de grand caractère et d'une grande typicité. Bouche intense, finale minérale et citronnée.

Viré Clessé 2013 / Dom.des 2 Roches 32 €
Tres belle réussite que ce vin. Tout y est : un beau nez, une robe élégante, une attaque fraîche

Santenay 2011 « Sous la roche » Dom.Antoine Olivier 45 €
Un vin avec une belle minéralité, soutenu par une acidité très tranchante. J'aime.

Santenay « Les Bievaux » 2011 Dom.Antoine Olivier 48 €
Egalement marqué par une belle minéralité mais sur une note plus fruitée avec des notes d'amandes subtiles

Chablis Vaudon 2013 / Joseph Drouhin 35 €
Typique de l'appellation : frais, sec et fruité avec des notes minérales. Belle longueur en bouche.

Meursault « Les Narvaux » 2012 Vincent Girardin **Nouveau !!** 60 €
Un blanc opulent et gras sur des arômes de silex et pierre à fusil. Très élégant.

Sancerre 2012 Domaine de la Perrière 39 €
C'est droit, c'est vif. De la fraîcheur, finale longue acidulée.

AUTRE NOUVEAU !!!



VdP de l'Urfé 2013 « Roussanne de la Madone » G.Bonnefoy 38 €
Un blanc sur des notes de miel d'acacia avec une belle fraîcheur. Une découverte.



Riesling « Clos saint Landelin » 2013 Dom.Muré 55 €
Bouche fraîche et velouté. Arômes d'abricot et agrumes. Sec malgré tout avec une très belle droiture.



Les eaux et softs et autres boissons

Evian 4.8 € Badoit 75 cl 5 €

Whisky/Gin/Vodka 8 €

Get 27/31 5 €

Genepi / Chartreuse / Poire 5.5 €

Marc de Bourgogne / Cognac / Bas armagnac 6 €

Jus de fruits, Coca, Ice tea 3.1 €

Kir, communard, pastis 3 €

bière demi Pelforth blonde 3.5 €

Biere speciales entre 6 et 8 € (selon les stocks)

Porto, Martini, Suze, Byrrh 3,5 €

Americano 5,5 €

Les Digestifs et autres

Champagne Philiponnat Brut Reserve Bouteille 55 € / Coupe 10 €

Champagne Philiponnat Rosé 60 euros la bouteille