

CARTE



Cave

LES VINS AU VERRE



12cl

Les blancs:

Le joli blanc de Basté, IGP Bigorre	2018		3,50€
Domaine Pichard, AOC Pacherenc du vic bilh sec	2018		4,50€
Château de Fontenille, AOC Entre-Deux-Mers	2018		4,50€
Stratéus, AOC Pacherenc du vic Bilh	2017	6cl	6,00€

Les rosés:

Le petit rosé de Basté, Vin De France	2018		3,50€
---------------------------------------	------	--	-------

Les rouges:

Le beau rouge de Basté, IGP Bigorre	2017		3,50€
Domaine Pichard, AOC Madiran	2016		6,50€
Château Baulac, AOC Bordeaux	2016		4,50€
Ipsum, AOC Bordeaux.	2018		5,00€
Maydie Vintage vin de liqueur	2016	6cl	4,50€

Les pétillants:

10cl

L'Atissime, AOC Crémant de Bordeaux			6,00€
L'Illustre, Marcel Vézien, AOC Champagne, Brut.			9,00€

LES VINS BLANCS SEC



Château Bouscassé, 2014/2015 les jardins, AOC pacherenc du vic bilh sec	37,5cl	20€
La Poule aux œufs d'or, 2018 Vin de France	75cl	18€
Le joli blanc de Basté, 2018 vin bio IGP Bigorre 2018	75cl	18€
Domaine Pichard, 2018 vin bio AOC Pacherenc du Vic Bilh sec	75cl	25€
Stratéus, 2018 AOC Pacherenc du Vic Bilh sec	75cl	30€
Clos Basté, 2018 vin bio AOC Pacherenc du Vic Bilh sec	75cl	30€
Château de Fontenille, 2018/2019 AOC Entre-Deux-Mers	75cl	25€
Château de Fontenille vieilles vignes, 2018 AOC Bordeaux	75cl	35€

LES VINS BLANCS MOELLEUX



3298, 2018 IGP Comté Tolosan	75cl	18€
Château Aydie, 2017 AOC Pacherenc du Vic Bilh	75cl	28€
Stratéus, 2017 AOC Pacherenc du Vic Bilh	75cl	30€
Château Lapinesse, 2017 AOC Graves Supérieures	75cl	34€
Château Lapinesse, 2017 AOC Sauternes	75cl	46€

LES VINS ROSÉS

Le petit rosé de Basté, 2018 vin bio Vin de France	75cl	18€
--	------	-----

LES CHAMPAGNES & CRÉMANTS

L'altissime AOC Crémant de Bordeaux	75cl	30€
Les Bulles de Fontenille AOC Crémant de Bordeaux rosé	75cl	35€
L'Illustre Brut, Marcel Vézien AOC Champagne	75cl	55€

LES VINS ROUGES



Torus rouge, Brumont, 2015 AOC Madiran		37,5cl	20€
2115, 2018 IGP Comté Tolosan		75cl	18€
Le beau rouge de Basté, 2019 IGP Bigorre	vin bio	75cl	18€
Fiesta, 2017 AOC Madiran		75cl	15€
Domaine Pichard, 2016 AOC Madiran	vin bio	75cl	28€
Domaine Pichard Cuvée Hugo, 2014 AOC Madiran		75cl	32€
Domaine Pichard, 2010 AOC Madiran		75cl	30€
Stratéus, 2018 AOC Madiran		75cl	30€
Château Baulac, 2016 AOC Bordeaux		75cl	24€
Ipsum, 2018 AOC Bordeaux	vin sans soufre	75cl	28€
Château Julia, 2016 AOC Haut-Médoc		75cl	30€
Clos Basté, 2016 AOC Madiran	vin bio	75cl	30€
Château de Campuget , Saperavi, 2017 Vin de France		75cl	28€

LES VINS D'EXCEPTION



Les blancs

Château Pudris, 2011 AOC Entre Deux Mers	75cl	60€
---	------	-----

Les rouges

Château Pudris, 2009 AOC Bordeaux supérieur	75cl	55€
--	------	-----

Clés Des Dames, Cuvée Renee, 2015 AOC Côtes de Bourg	75cl	35€
---	------	-----

Château Violette, 2016 AOC Moulis-en-médoc	75cl	50€
---	------	-----

Château du Bernat, 2015 AOC Bordeaux supérieur	75cl	45€
---	------	-----

Torus, Brumont, 2015 AOC Madiran	150cl	80€
-------------------------------------	-------	-----

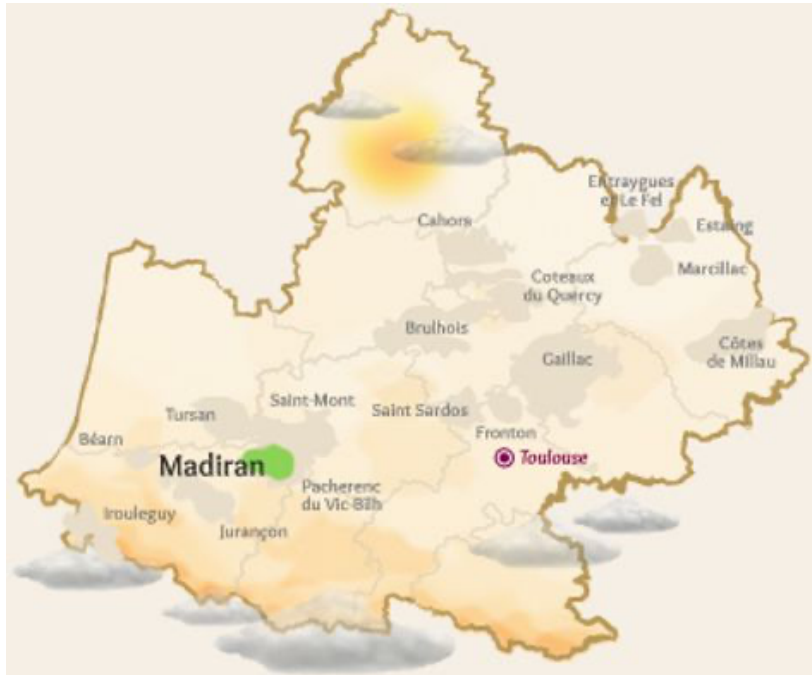
Bouchard père & fils, 1986 AOC Beaujolais	75cl	70€
--	------	-----

Côtes de la Malpère, 1998 AOC Languedoc	75cl	65€
--	------	-----

Les Pétillants

Les Cordeliers, Vintage, 2015 AOC Crémant de Bordeaux	75cl	55€
--	------	-----

Haton, Jean-Noët, blanc de blancs AOC Champagne	75cl	90€
--	------	-----



Le vin coule à **Madiran** depuis 800 ans avant J.-C. ! Date à laquelle remontent les traces d'implantation de la vigne dans la région. La consommation de vin ne semble pourtant s'y être démocratisée qu'au 10ème siècle sous l'influence des moines de Marcilhac. Ce sont eux qui, trois siècles plus tard, contribuent à l'essor de la culture de la vigne dans le grand **Sud-Ouest**. Entre temps, les bénédictins s'installent au Prieuré de Madiran et développent une viticulture rudimentaire, majoritairement consacrée à la consommation locale et à celle de montagnards installés dans les Pyrénées.

Il faut attendre le 17ème siècle et l'essor du transport maritime pour que les vins de **Madiran** conquièrent les populations du Nord. La Hollande est sans doute la première terre d'accueil des Pacherenc moelleux, et bientôt des vins rouges de Madiran.

Au 20ème siècle les vignerons se structurent : en 1906 le premier syndicat des vignerons de Madiran voit le jour. En 1948, un décret d'appellation vient reconnaître une AOC pour Pacherenc du Vic Bilh (vin blanc) et Madiran (vin rouge).

Au cœur du Sud-Ouest et à la croisée de trois départements (Hautes Pyrénées, Pyrénées Atlantiques et Gers), **Madiran** est un terroir propice à la culture du tannat, un cépage qui s'est parfaitement adapté au climat local.