



La Carte des Vins

Cette carte des vins a été soigneusement élaborée par votre serviteur, heureux propriétaire de ce « Lion d'Or » d'Angles-sur-l'Anglin (et de sa cave!), par ailleurs marchand et amateur de grands vins.

Vous devriez donc trouver ici ce que vous cherchez : Un vin agréable pour accompagner votre plat ou une bouteille d'exception pour les papilles les plus exigeantes.

Mais tous ces vins ont en commun la qualité de l'expression aromatique du fruit et un «toucher de bouche» affiné et mûr d'un vigneron qui maîtrise son sujet ...

N'hésitez pas à nous demander conseil et à laisser de côté toute idée préconçue, notre but étant de vous procurer le plaisir de la découverte de grands vins, d'une notoriété encore à faire vis-à-vis du grand public, et de ce fait, encore accessibles en terme de tarifs.

Pour illustrer ce propos, Frédéric Brochet est incontestablement le meilleur représentant des vins de la région. Les « Ampelidae » en rouge (K et PN 1328), blancs secs (S et C), moelleux (S+) ou liquoreux (++), doivent s'apprécier comme de grands vins dont les amateurs se délectent. (nota : Ces vins sont issus de l'agriculture biologique.)

C'est le premier conseil à donner sur notre carte des vins et c'est aussi pourquoi vous y trouverez l'ensemble de la gamme, y compris à la « boutique » du Lyon d'Or au prix de la propriété!_

The Wine List

This wine list was carefully put together by your host, the lucky owner of this "Lion d'Or" (and its wine cave!) and former wine merchant in St Emilion.

You should find a wine to suit your every fancy..be it a simple wine to accompany your meal or an exceptionnal wine to satisfy your most demanding desires.

Though the selection is quite vast, each wine is expressive--whether it is the aromas, the ripe fruits, or the finish--each wine illustrates the fine qualities of winemakers who have certainly mastered their trade.

Don't hesitate to ask for our advice, setting aside preconceived notions about a wine region or style. Whether you chose a reknowned or an up-and-coming (yet still quite affordable) wine, our goal is for you to taste, to discover, to enjoy!

Speaking of which, an excellent example of 'up-and-coming' is Frederic Brochet. Unquestionably the best in this region, Ampelidae offers red (Le K and PN 1328), dry white (Le C and Le S), sweet (S+), and dessert wines ("++") to tempt the palate of the connoisseur and the amateur alike. (note: These wines are certified organic)

This is the first bit of knowledge I will share with you in regard to my wine list. And, the reason you will find the full range of Ampelidae wines on the wine list and for sale in the Lyon d'Or's Wine Boutique. (Boutique pricing is the same as at the property!)

Nos Suggestions d'Apéritifs...

Jus de pommes (producteur local)		16 cl	4 €	
Jus de poires (producteur local)		16 cl	4 €	
Kir vin blanc		10 cl	5,50 €	
Kir « Royal » du Lyon d'Or	(Armance B)	10 cl	6,50 €	
Vieux Pineau des Charentes	François Voyer	6 cl	6 €	
<i>Ce vieux Pineau exceptionnel n'a que peu de choses à voir avec ce qu'on trouve d'ordinaire...</i>				
Rivesaltes	Chateau La Cazenove	2007	6 cl	6 €
<i>Ce n'est certes pas un Porto vintage mais cela y ressemble bigrement!</i>				
Jupiler	"pression"	25 cl	4,50 €	
Leffe	"pression"	25 cl	4,50 €	
Américano "maison" (Noilly Prat, Martini rouge et Campari)		6 cl	8 €	
Gin, Vodka ou Pimm's tonic		20 cl	7,50 €	
Scotch Whisky		4 cl	7 €	
<i>(voir notre liste complète de Whisky dans la rubrique "Alcools")</i>				
<i>... et tout ce qu'on trouve habituellement dans un bar ...</i>				

Les Vins au Verre

(wine by the Glass)

pétillant	Armance B	10 cl	6 €
moelleux ou liquoreux	selon dispo. (nous interroger)		7 €
rosé	Marigny-Neuf	12 cl	5 €
blanc sec et rouge	Marigny-Neuf	12 cl	5 €
blanc sec et rouge	Ampelidae	12 cl	7 €
Dégustation du jour	(3 petits verres de 5 cl chacun, selon dispo.)		9 €
<i>Un apéritif idéal pour amateur de vins...</i>			

Les Demi-Bouteilles (37,5 cl)

(Half Bottles)

Ampelidae « Le S »	2007	(blanc sec)	VDP de la Vienne	19 €
Ampelidae « Le K »	2010	(rouge)	VDP du Val de Loire	19 €
Roc de Cambes	2002	(rouge)	Côtes de Bourg	55 €
Charles Mignon	NM	(brut)	Champagne	33 €

Kracher « Eiswein cuvée » 2008 (blanc doux) Autriche 75 €

Les Effervescents & Champagne

(Sparkling Wine & Champagne)

Armance B	Brut «méthode traditionnelle» VMQ (Dom. de l'Ampelidae)	32 €
<i>Reims, Épernay? Non, Marigny Brizay dans la Vienne! Et voilà qui réconcilie avec les bulles ...</i>		
Armance B rosé	Brut «méthode traditionnelle» VMQ (Dom. de l'Ampelidae)	32 €
<i>La bouteille idéale des apéritifs d'été ?</i>		
Armance B	Extra Brut «Prestige» 2007 VMQ (Dom. de l'Ampelidae)	45 €
Charles Mignon	Brut Premium Réserve Classique Champagne 37,5 cl	35 €
Montaubret	Brut Champagne	55 €
Charles Mignon	Brut Premium Réserve Classique Champagne	59 €
Canard Duchêne	Brut Champagne	59 €
Laurent Perrier	Brut « L-P » Champagne le magnum	199 €
Louis Roederer	Brut « Premier » Champagne le magnum	250 €

Les Vins Moelleux

(Sweet Wine)

Ampelidae	« Le quoi ? » (rosé)	2005 Vin de Pays de la Vienne	39 €
Domaine Ogereau	«Tutti Frutti»	2009 Cabernet d'Anjou 50 cl	45 €
Les Maisons rouges	« inclinaison »	2009 Jasnières	45 €

Les Vins Liqueureux

(Dessert Wine)

Domaine Ogereau	2009	Coteaux du Layon St Lambert	31 €
Dom. Ogereau «cuvée prestige»	2005	Coteaux du Layon St Lambert 50 cl	49 €
Ampelidae « ++ »	2006	Vin de Pays JDLF	49 €
Harmonie des Bonnes Blanches	2009	Cx du Layon St Lambert 50 cl	45 €
Clos des Bonnes Blanches	2005	Cx du Layon St Lambert 50 cl	59 €
<i>La plus grande cuvée d'Ogereau. Une concentration digne d'Yquem, l'équilibre en plus !</i>			
Brumaire « Novembre »	2000	Pacherenc (A. Brumont) 50 cl	45 €
Ch. Filhot	1997	Sauternes 50 cl	59 €
Château Rabaud-Promis	1999	Sauternes 1er cru classé	75 €

André Merckle «vend. tardives» 2005	Gewurztraminer (Alsace)	69 €
Kracher «Eiswein cuvée» 2008	Burgenland (Autriche) 37,5 cl	75 €

Les Vins Blancs Secs

(Dry white wine)

Les Vins du coin

(The Local Wine)

Marigny Neuf « Sauvignon »	2011 ou 2012	Vin de pays du val de Loire	24
	€ _(selon dispo.)		

Les Ampelidae

Vin de pays du val de Loire

Le S (Sauvignon)	2011		34 €
------------------	------	--	------

L'un de mes vins blancs préférés. Du fruit, du gras mais pas trop... idéal !

Le S (Sauvignon)	2004, 2005, 2006, 2009		45 €
------------------	------------------------	--	------

On considère souvent que les blancs vieillissent mal. Pas les grands...

Le C (Chardonnay)	2009		36 €
-------------------	------	--	------

Le C	2004		45 €
------	------	--	------

Le S Star	2006		75 €
-----------	------	--	------

Le S Star	2005		85 €
-----------	------	--	------

La Vallée de la Loire

(The Loire Valley)

Domaine Valéry Renaudat	2010	Quincy	35 €
-------------------------	------	--------	------

Château de Fesles	2006	Anjou	35 €
-------------------	------	-------	------

Les Maisons rouges «sur le nez»	2010	Jasnières	39 €
---------------------------------	------	-----------	------

Qu'ils soient blancs ou rouges, secs ou moelleux, les vins de Benoît Jardin sont remarquables.

Dom. de Bellivière "V.V. Eparses"	2008	Coteaux du Loir	45 €
-----------------------------------	------	-----------------	------

Éric Nicolas et son domaine de Bellivière produisent des chenins exceptionnels de pureté.

Domaine Ogereau	2008	Savennières	39 €
-----------------	------	-------------	------

Château de Varennes	2004	Savennières	45 €
---------------------	------	-------------	------

Les Vins Blancs Secs (suite)

La Bourgogne

(Burgundy)

Alex Gambal	« Blanc de Noir »	2007	Vin de table français	35 €
Alex Gambal	« Cuvée prestige »	2007	Bourgogne Chardonnay	39 €
Alex Gambal	« Clos du Cromin »	2007	Meursault	65 €
<i>Un américain devenu bourguignon surprend par la typicité et la pureté aromatique de ses vins.</i>				
Dom. Langoureau	« Les Houillères »	2006	Chassagne-Montrachet	75 €

Et Aussi...

Château Haut Lagrange		2006	Pessac Léognan	52 €
Domaine Marcel Deiss		2011	Riesling	35 €
Trittenheimer Apotheke Riesling		2007	Mosel (Clüsserath)	45 €

Les Vins Rosés

(Rosé Wine)

Marigny-Neuf		2012	Vin de pays du val de Loire	24 €
Chateau Roubine	Cru classé	2012	Côtes de Provence	31 €
Domaine Valéry Renaudat		2010	Reuilly	31 €
Armance B Brut	«méthode tradition. rosé»	NM	VMQ (effervescent)	32 €

Ampelidae « Le quoi ? » 2005 VDP (légèrement moelleux) 39 €

Les Vins Rouges (Red Wine)

Les Vins du Coin

(The Local Wines)

Marigny Neuf 2011 Vin de pays du val de Loire 24 €

Les Ampelidae

Vin de pays du val de Loire

Le K (Cabernet) 2010 34 €

Le K (Cabernet) 2009 39 €

Le K (Cabernet) 2005 45 €

2005 se goûte à présent très bien, tout comme 2010, alors que le «monstre» 2009 est à mettre en cave.

PN 1328 (Pinot noir) 2010 36 €

PN 1328 (Pinot noir) 2009 45 €

PN 1328 2008 39 €

Tout en finesse, ce « PN » possède une palette aromatique rare. Le pinot noir n'est pas que bourguignon!

Les Cuvées «star»

Vin de pays de la Vienne

PN 1328 « star » 2003 ou 2005 100 €

K « star » 2003 100 €

Pour un non averti, le prix des « stars » peut surprendre. Il s'agit pourtant du prix à emporter à la propriété. Mais le contenu stupéfiant et la rareté de ces flacons justifient une « folie ».

La Vallée de la Loire

(The Loire Valley)

Domaine Les Maisons rouges 2011 Coteaux du Loir 34 €

Quand on est revenu de tout, blasé, c'est le genre de vin indispensable! Ce Pineau d'Aunis est une véritable curiosité aromatique.

Domaine Les Maisons rouges 2009 Coteaux du Loir 39 €

Les Maisons rouges «Alizari» 2009 Coteaux du Loir 45 €

Domaine Valéry Renaudat 2009 Reuilly 35 €

Philippe Pichard « Les 3 Quartiers » 2009 Chinon 35 €

Philippe Pichard «l'Arcestrale» 2009 Chinon 49 €

Dom.de Bellivière «Hommage à Louis Derré» 2009 Coteaux du Loir 55 €

La Marginale		2005	Saumur Champigny	75 €
Philippe Alliet	« l'Huisserie »	2006	Chinon	65 €
Philippe Alliet	«Coteau de Noiré»	2005	Chinon	109 €

Les Vins Rouges (suite...)

Les Bordeaux

(Bordeaux Wine)

Château Tour Haut Caussan		2009	Médoc cru bourgeois	45 €
Château Tour Haut Caussan		2003	Médoc cru bourgeois	59 €
Château Martet « Réserve de la Famille »		2010	Sainte Foy - Bordeaux	75 €

A l'instar de « Domaine de Cambes », Martet sort complètement des canons de l'appellation. Le vin est d'un très haut niveau grâce au talent de Louis Mitjavile.

Domaine de l'Aurage		2009 ou 2010	Côtes de Castillon	79 €
---------------------	--	--------------	--------------------	------

Il s'agit de la propriété de Louis Mitjavile... donc sans équivalent au sein de l'appellation.

Domaine de Cambes		2009	Bordeaux	85 €
-------------------	--	------	----------	------

Attention grand vin ! Même si ce n'est qu'un simple "Bordeaux", François Mitjavile y apporte la même attention qu'à Roc de Cambes ou Tertre Roteboeuf.

Roc de Cambes		2000 ou 2002	Côtes de Bourg	115 €
---------------	--	--------------	----------------	-------

A mon humble avis Roc de Cambes est l'un des dix meilleurs crus Bordelais depuis quinze ans, mon préféré avec « Tertre Roteboeuf ».

Château Sociando-Mallet		2005	Haut Médoc	125 €
Château Phélan Ségur		2004	Saint Estephe	75 €
Ch. Pichon longueville « Comtesse »		2005	Pauillac (gd cru classé)	295 €
Château Vieux Maillet		2001	Pomerol	95 €
Clos Dubreuil		2001	Saint Emilion grand crû	180 €
Tertre Roteboeuf		2003 ou 2004	Saint Emilion grand crû	195 €

Le plus grand vin de la carte, sans doute le plus grand Bordeaux avec Petrus.

La Bourgogne

(Burgundy)

Savigny-les-Beaune « Vieilles vignes »		2007	Alex Gambal	55 €
Ladoix 1er cru « La Corvée »		2002	Edmond Cornu	69 €
Gevrey-Chambertin		2003	Harmand-Geoffroy	79 €
Chambolle Musigny		2005	Lignier-Michelot	85 €
Clos Vougeot « grand crû »		2007	Alex Gambal	99 €

Beaujolais

Les Vins Rouges (suite et fin provisoire...)

La Vallée du Rhône

(The Rhône Valley)

La Champine	2011	IGP Collines Rhodaniennes	30 €
Château La Nerthe	2003	Chateauneuf du Pape	75 €
Château d'Ampuis E. Guigal	2005	Côte Rôtie	109 €

Les Vins du Sud

(Southern France)

Domaine Coston	2010 ou 2011	Pays de St Guilhem le Désert	34 €
<i>L'exemple parfait d'un vin élaboré à partir de fruits bien mûrs ce qui lui permet d'exhiber une magnifique palette aromatique dans sa prime jeunesse et sans agressivité tannique.</i>			
Domaine Coston «Terrasses du Larzac »	2011	Pays de St Guilhem le Désert	39 €
Les Creisses	2005	Vin de pays d'Oc	39 €
<i>On entend souvent que le Languedoc produit de grands vins accessibles sans jamais le vérifier soi-même. En voici l'occasion!</i>			
Clos de l'Escandil	2003	Minervois La Livinière	60 €
Roc d'Anglade	2002	Coteaux du Languedoc	69 €
Roc d'Anglade	2000	Coteaux du Languedoc	79 €
Initiales de Divem	2011	Côteaux du Languedoc	39 €
Divem	2000	Coteaux du Languedoc	75 €
La Grange des Pères	2007	Vin de Pays de l'Hérault	125 €
<i>Un vin immense qui continue de régner sur cette région. Un must !</i>			

Les Vins du Monde

(Wine from around the world)

Casillero del Diablo	2008	Cabernet sauvignon (Chili)	31 €
Penfolds "Winemaker's selection"	2005	Shiraz-cabernet (Australie)	35 €
Lloyd Reserve	2005	Shiraz (Australie)	85 €
Briego "Crianza"	2009	Ribera del Duero (Espagne)	33 €

M2 de Matallana	2004	Ribera Del Duero (Espagne)	39 €
Amarone della Valpolicella «Classico»	2005	Luciano Arduini (Italie)	89 €

Les Alcools

Les Whiskies

- Scotch			4 cl	7 €
- Johnny Walker	Old Scotch Whisky	Red Label	4 cl	8 €
- Glenfiddich	Single Malt	12 ans	4 cl	8 €
- Oban	Single Malt	14 ans	4 cl	8.50 €
- Jameson	Irish Whiskey	triple distilled	4 cl	8 €
- Cragganmore	Single Speyside Malt	12 ans	4 cl	8,50 €
- Crown Royal	Blended Canadian Whisky		4 cl	8 €
- Jack Daniel's	Sour Mash Whiskey		4 cl	8 €
- Macallan	Highland Scotch Whisky	12 ans	4 cl	8,50 €
- Lagavoulin	Single Islay Malt	16 ans	4 cl	9 €

Les Eaux de Vie

- Armagnac		« De La Mazière »	4 cl	7 €
- Calvados		Boulard	4 cl	7 €
- Marc de Bourgogne			4 cl	7 €
- Fine X.O.		Fauchon	4 cl	7 €
- Cognac X.O.		Fauchon	4 cl	8 €
- Cognac "Terres de Grande Champagne"		F. Voyer	4 cl	7 €
- Cognac V.S.O.P.		F. Voyer	4 cl	8 €
- Cognac Napoléon		F. Voyer	4 cl	9 €
- Poire William, Mirabelle, Framboise Sauvage		G. Miclo	4 cl	8 €
- Marc d'Alsace de Gewurztraminer, Vieille Prune		G. Miclo	4 cl	8 €

Les Alcools Blancs

- Gin Fauchon		(produit en France)	4 cl	7 €
- Gin		« Bombay Sapphire »	4 cl	8 €
- Rhum Fauchon		Ambré	4 cl	7 €
- Rhum Bacardi		« superior »	4 cl	8 €
- Vodka Fauchon		(produit en France)	4 cl	7 €
- Vodka Soplica		Ambrée - Pologne	4 cl	8 €

- <i>Vodka Zubrowska</i>	<i>« Herbe de Bison »</i>	<i>4 cl</i>	<i>8 €</i>
--------------------------	---------------------------	-------------	------------

Les Liqueurs

- <i>Grand Marnier, Amaretto, Get 27</i>		<i>4 cl</i>	<i>7 €</i>
--	--	-------------	------------

- <i>Baileys</i>		<i>4 cl</i>	<i>7 €</i>
------------------	--	-------------	------------

- <i>Crème de Mûre, de Pêche de Vigne, de Framboise (au Cognac) F. Voyer</i>		<i>4 cl</i>	<i>8 €</i>
--	--	-------------	------------