



BERNARD
QUÉBERT

La Carte des Vins d'abord !

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!

For starters, The Wine!

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 exceptional 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 renowned 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...

Kir « Royal » du Lyon d'Or		10 cl	6,50 €
Vieux Pineau des Charentes	François Voyer	6 cl	6 €
<i>Plus connu pour ses cognacs, le vieux Pineau de cette ancienne maison est remarquable !</i>			
Rivesaltes	Chateau Le Cazenove	6 cl	6 €
Leffe	"pression"	25 cl	4,50 €
Guinness	"pression"	33 cl	6 €
Américano		6 cl	8 €
Pimm's ou Gin tonic			7,50 €
Glen Turner	Scotch pur malt	4 cl	7 €
<i>(voir notre liste complète des Whisky dans la rubrique "Digestifs")</i>			

Les Vins au Verre (wines by the glass)

pétillant	Armance B	10 cl	6 €
doux	Dom. Ogereau. Coteaux du Layon	12 cl	7 €
blanc sec	Marigny blanc	12 cl	5 €
blanc sec	Ampelidae Le « S »	12 cl	7 €
rouge	Marigny rouge	12 cl	5 €
rouge	Ampelidae	12 cl	7 €

Dégustation du Marchand de Vins

(The Wine Merchant's Tasting)

(3 petits verres de 5 cl chacun selon disponibilité) 9 €

Les Demi-Bouteilles (37,5 cl) (Half Bottles)

Christian Senez	Brut	Champagne « Carte Verte »	39 €
De Venoge	Brut	Champagne « Select »	40 €
Fauchon	Brut	Champagne	45 €
Kracher « Eiswein cuvée »	2008	(blanc doux) Autriche	75 €
Ampelidae « Le S »	2007	(blanc sec) VDP de la Vienne	18 €
Domaine Vacheron	2007	(blanc sec) Sancerre	29 €
Ampelidae « Le K »	2008	(rouge) VDP du Val de Loire	18 €
Les Gravinières	2010	(rouge) Chinon	21 €
Ch. Tour Haut Caussan	2006	(rouge) Médoc cru bourgeois	33 €
Roc de Cambes	2002	(rouge) Côtes de Bourg	53 €

Les Effervescents & Champagne

(Sparkling Wines & Champagne)

Armance B	Brut « méthode traditionnelle »	VMQ	(Dom. de l'Ampelidae)	32 €
Reims? Épernay? Non, Marigny Brizay dans la Vienne! Voilà qui réconcilie avec les bulles ...				
Montaubret	Brut		Champagne	49 €
Christian Senez	Brut	37,5 cl	Champagne « Carte verte »	39 €
De Venoge	Brut	37,5 cl	Champagne « Select »	40 €
Gosset	Brut		Champagne « Excellence »	75 €
Fauchon	Brut	37,5 cl	Champagne	45 €
Laurent Perrier	Brut « L-P »		Champagne le magnum	199 €
Louis Roederer	Brut « Premier »		Champagne le magnum	250 €

Les Vins Moelleux & Liquoreux

(Sweet & Dessert Wines)

Moelleux

Brochet	« Pointe de Doux »	NM	Vin de Pays JDLF	29 €
Ampelidae	« Le X » (rosé)	2005	Vin de Pays de la Vienne	35 €
J. Hanskeller		2005	Gewurztraminer - Alsace	29 €
Domaine Ogereau	« Tutti Frutti »	2009	Cabernet d'Anjou	50 cl 39 €
Dom. de Bellivière	"L'Effraie"	2005	Coteaux du Loir (Eric Nicolas)	45 €
Domaine Les Maisons rouges		2009	Jasnières	45 €

Liquoreux

Domaine Ogereau		2009	Coteaux du Layon St Lambert	35 €
Dom. Ogereau	« cuvée prestige »	2005	Cx du Layon St Lambert	50 cl 45 €
Ampelidae	« ++ »	2006	Vin de Pays JDLF	49 €
Harmonie des Bonnes Blanchés		2009	Cx du Layon St Lambert	50 cl 45 €
Clos des Bonnes Blanchés		2005	Cx du Layon St Lambert	50 cl 59 €

La plus grande cuvée d'Ogereau. Une concentration digne d'Yquem, l'équilibre en plus...

Brumaire	"novembre"	2000	Pacherenc (A. Brumont)	50 cl 43 €
Ch. La Rame		1997	Ste Croix du Mont	50 cl 49 €
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 Wines)

Les Vins « du Coin » (The Local Wines)

Marigny Neuf « sauvignon »	2009	vin de pays du val de Loire	24 €
Ampelidae	Frédéric Brochet	vin de pays de la Vienne	
Le S (sauvignon)	2009		34 €
Le S (sauvignon)	2005 ou 2006		39 €
<i>L'un de mes vins blancs préférés. Du fruit, du gras mais pas trop... idéal !</i>			
Le C (Chardonnay)	2009 ou 2006		34 €
Le C	2004 ou 2002		39 €
Le S star	2005 ou 2006		75 €

La Vallée de la Loire (The Loire Valley)

Château de Fesles	2006	Anjou	39 €
Château de Varennes	2004	Savennières	39 €
Domaine Ogereau	2008	Savennières	39 €
Dom. Les Maisons rouges	2009	Jasnières	35 €
Dom. de Bellivière "Les Rosiers"	2006 ou 2007	Jasnières	(Eric Nicolas) 45 €
Dom. de Bellivière "V.V.Eparses"	2006 ou 2008	Coteaux du Loir	(Eric Nicolas) 45 €
<i>Eric Nicolas produit en Sarthe des chenins d'une pureté absolue. Ses vins sont exceptionnels.</i>			
Domaine Vacheron	2008	Sancerre	49 €
L'insolite (Dom. des Roches Neuves)	2006	Saumur	(Thierry Germain) 49 €

La Bourgogne (Burgundy)

Alex Gambal	« Blanc de Noir »	2007	vin de table français	35 €
Alex Gambal	« cuvée prestige »	2007	Bourgogne	39 €
Alex Gambal	« Clos du Cromin »	2007	Meursault	59 €
Alex Gambal		2007	Puligny-Montrachet	59 €
<i>un américain devenu bourguignon produit des vins magnifiques de pureté.</i>				
Dom. Langoureau «Les Houillères»		2006	Chassagne-Montrachet	75 €

Et Autres...

Château Haut Lagrange		2006	Pessac Léognan	52 €
Trittenheimer Apotheke Riesling		2007	Mosel (Clüsserath)	45 €

Les Vins Rosés

(Rosé Wines)

Marigny Neuf	2009	vin de pays du val de Loire	24 €
Ampelidae	2006	vin de pays du val de Loire	34 €
Ampelidae	2005	(légèrement moelleux)	34 €

Les Vins Rouges

(Red Wines)

Les Vins « du Coin »

(The Local Wines)

Marigny Neuf « Pinot Noir »	2009	vin de pays du val de Loire	24 €
Ampelidae	Frédéric Brochet	vin de pays du val de Loire	
Le K (Cabernet)	2009		34 €
Un énorme potentiel pour ce vin massif et charpenté dans un millésime exceptionnel. En somme, un grand Médoc expatrié en Poitou ! Sans doute la meilleure « affaire » de la carte.			
Le K (Cabernet)	2005		45 €
PN 1328 (Pinot noir)	2009		35 €
Tout en finesse, le vin se goûte à présent magnifiquement et procure un plaisir véritable grâce à une expression aromatique rare.			
PN 1328	2006 ou 2008		45 €

Les Cuvées « star »

(Frédéric Brochet)

vin de pays de la Vienne

PN 1328 « star »	2003		100 €
K « star »	2003		100 €

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

La Vallée de la Loire

(The Loire Valley)

Domaine Ogereau	2007	Anjou Villages	29 €
Domaine Les Maisons rouges	2009	Coteaux du Loir	31 €
Avec un tel vin, ma Sarthe natale propose l'accompagnement idéal aux fameuses rillettes !			
Philippe Pichard « Les 3 quartiers »	2009	Chinon	35 €
Ma dernière trouvaille à Chinon que je vous invite à partager dans un millésime exceptionnel.			
Philippe Alliet « Coteau de Noiré »	2005	Chinon	79 €
Clos Rougeard « Les Poyeux »	2005	Saumur Champigny	99 €

Les Vins Rouges (suite)

Les Bordeaux

(Bordeaux Wines)

Ch. Tour Haut Caussan	2003	Médoc cru bourgeois	59 €
Domaine de Cambes	2005	Bordeaux	65 €
<i>Attention grand vin ! Même si ce n'est qu'un simple "Bordeaux", mais signé F. Mitjavile...</i>			
Domaine de Cambes	2001	Bordeaux	69 €
Roc de Cambes	2004	Côtes de Bourg	85 €
<i>A mon avis Roc de Cambes est l'un des dix meilleurs crus Bordelais depuis quinze ans, mon préféré avec « Tertre Roteboeuf ». Le seul parmi ceux-ci issu d'une appellation moins prestigieuse et le seul encore "accessible" en prix.</i>			
Château Poujeaux	2006	Moulis-en-Médoc	75 €
Château Sociando-Mallet	2005	Haut Médoc	125 €
Château Phélan Ségur	2002 ou 2004	St Estephe	75 €
Ch. Pichon Longueville « Comtesse »	2005	Pauillac (grand cru classé)	295 €
Château Vieux Maillet	2001	Pomerol	95 €
Tertre Roteboeuf	2003 ou 2004	Saint Emilion grand crû	195 €
Clos Dubreuil	2001	Saint Emilion grand crû	180 €
<i>Signé Louis Mitjavile. Un grand savoir faire. Pour amateur « éclairé ».</i>			

La Bourgogne

(Burgundy)

Savigny-les-Beaune	« vieilles vignes »	2007	Alex Gambal	45 €
Ladoix 1er cru	« La Corvée »	2002	Edmond Cornu	69 €
Volnay 1er cru	« Les Santenots »	2006	Alex Gambal	69 €
Gevrey-Chambertin		2003	Dom. Harmand-Geoffroy	79 €
Chambolle Musigny		2005	Dom. Lignier-Michelot	95 €
Clos Vougeot	« grand crû »	2007	Alex Gambal	99 €

Les Vins Rouges (suite et fin...)

La Vallée du Rhône

(The Rhône valley)

Chapoutier	2007	Crozes Hermitage	45 €
Domaine des Entrefaux	2005	Crozes Hermitage	45 €
Coudoulet de Beaucastel	1998	Côtes du Rhône	59 €
<i>Pas le plus connu des vins de Beaucastel mais ce « Coudoulet » est un très beau vin prêt à boire.</i>			
Château La Nerthe	2003	Chateaneuf du Pape	75 €
Château d'Ampuis	E. Guigal 2005	Côte Rotie	109 €

Les Vins du Sud

(Southern France)

Domaine Font Caude	2000	Côteaux du Languedoc	32 €
<i>Voici l'une des meilleures « affaires » de la carte. On dit souvent que le Languedoc produit de grands vins accessibles sans jamais le vérifier soi-même. En voici l'occasion et le vin est à son apogée !</i>			
Les Créisses	2004 ou 2005	Vin de pays d'Oc	35 €
<i>Malgré une charpente solide, le vin se boit vite grâce à un fruit superbe.</i>			
Odé d'Aydie	2002	Madiran	35 €
Dom. de la Linquièrre Le Chant des cigales	2005	St Chinian	45 €
Clos de l'Escandil	2003	Minervois La Livinière	60 €
Divem	2000	Coteaux du Languedoc	55 €
Cuvée « Les Brunnes »	2004 ou 2005	Côteaux du Languedoc	57 €
<i>Louis Mitjavile encore et avec le même résultat (exceptionnel) qu'à Bordeaux.</i>			
Roc d'Anglade	2002	Coteaux du Languedoc	65 €
Chateau le Cazenove	2001	Rivesaltes	49 €
Chateau le Cazenove (mise 2006)	1998	Rivesaltes ambré	55 €

Les Vins du Monde

(Wines from around the world)

Casillero del Diablo	2008	Cabernet sauvignon (Chili)	31 €
Finca del Cactus	2004	(Chili)	32 €
La Poda Corta « La Reserva »	2004	Carmenere (Chili)	35 €
M2 de Matallana	2004	Ribera Del Duero (Espagne)	39 €
Amarone della Valpolicella «Classico»	2005	Luciano Arduini (Italie)	59 €
Penfolds "Winemaker's selection"	2005	shiraz-cabernet (Australie)	29 €
The Dead Arm	2005	shiraz (Australie)	75 €
Lloyd Reserve	2005	shiraz (Australie)	85 €

Les Digestifs

Les Whiskies

- Scotch			4 cl	7 €
- Johnny Walker	Old Scotch Whiskey	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 distillé	4 cl	8 €
- Cragganmore	Single Speyside Malt	12 ans	4 cl	8,50 €
- Crown Royal	Blended Canadian Whiskey		4 cl	8 €
- Jack Daniel's	Sour Mash Whiskey		4 cl	8 €
- Macallan	Highland Scotch Whiskey	12 ans	4 cl	8,50 €
- Lagavulin	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 €
- Cognac X.O.		F. Voyer	4 cl	10 €
- 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 Saphire »	4 cl	8 €
- Rhum Fauchon	Ambré	4 cl	7 €
- Rhum Bacardi	« superior »	4 cl	8 €
- Vodka Fauchon	(produit en France)	4 cl	7 €
- Vodka Soplíca	Ambrée - Pologne	4 cl	8 €
- Vodka Zubrowska	« Herbe de Bison »	4 cl	8 €

Les Liqueurs

- Grand Marnier		4 cl	7 €
- Amaretto, Get 27		4 cl	7 €
- Baileys		4 cl	7 €
- Crème de Mûre au Cognac	F. Voyer	4 cl	8 €
- Crème de Pêche de Vigne au Cognac	F. Voyer	4 cl	8 €
- Crème de Framboise au Cognac	F. Voyer	4 cl	8 €