

Grands Crus Français – Blanc

Puligny-Montrachet, les Pucelles, 1er cru, 2023, domaine Henri Boillot – CHF 280.–

Un grand classique de Bourgogne. Ce vin dévoile une robe jaune pâle limpide. Le nez exprime des arômes purs de fruits blancs, avec une touche d'agrumes mûrs, porté par une minéralité fraîche et une belle tension. La finale est persistante, laissant apparaître des notes de citron mûr et une subtile salinité.

Grands Crus Français - Rouge

Château La Gaffelière 2019, Grand Cru Classé – CHF 130.–

Un Saint-Émilion racé, alliant finesse et profondeur. Notes de fruits noirs, touche de violette et tanins soyeux. Un vin qui raconte l'élégance bordelaise.

Château Troplong Mondot 2018, 1er Grand Cru Classé – CHF 220.–

Majestueux et dense, ce vin impressionne par sa puissance maîtrisée. Arômes de truffe, mûre et moka, avec une finale interminable. Une expérience à part entière.

Château Cos d'Estournel 2020, 2ème Grand Cru Classé – CHF 380.–

Une légende de Saint-Estèphe. Opulent, structuré, avec une trame épicée et exotique typique de la maison. A savourer lentement.

Grands Crus italiens – Blanc

Vintage Tunina 2021, IGT Venezia, Jermann – CHF 135.–

Un blanc iconique du Frioul, subtil assemblage de cépages nobles. Nez envoûtant de fruits exotiques, fleurs blanches, miel et agrumes. En bouche, une texture soyeuse, une fraîcheur élégante et une finale persistante. L'élégance italienne en version blanche.

Ornellaia Bianco 2021 – CHF 340.–

Rare et lumineux, ce blanc de Toscane marie fraîcheur et complexité. Poire, agrumes confits, nuances florales... Une pureté captivante.

Grands Crus italiens - Rouge

Cont'Ugo 2022, Bolgheri DOC, Antinori – CHF 84.–

Un Merlot juteux et charmeur, aux arômes de cerise noire, réglisse et cacao. Accessible, gourmand, parfait pour démarrer une belle soirée.

Badia a Passignano 2021, Chianti Classico DOCG Gran Selezione – CHF 88.–

Profond et noble, ce Sangiovese s'ouvre sur des notes de cerise, tabac et cuir. Une expression pure du terroir toscan.

Bricco dell'Uccellone 2021, Barbera d'Asti DOCG – CHF 110.–

Gourmand et expressif, avec des accents de fruits mûrs, d'épices douces et une finale veloutée. Un Barbera de caractère.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2022, Bolgheri DOC – CHF 130.–

Le second vin du mythique Ornellaia, mais avec toute sa noblesse. Harmonieux, élégant, et très flatteur au palais. Nez complexe avec des arômes de petites baies et des notes balsamiques.

Tignanello, Antinori 2021 ou 2022 – CHF 195.–

Icône des Super Tuscans, ce vin puissant mêle sangiovese, cabernet et finesse italienne. Arômes de cerise noire, épices et bois noble.

Tignanello 2021 ou 2022 (demi-bouteille 37.5 cl) – CHF 110.–

Toute la richesse du Tignanello en version intime. Idéal pour un tête-à-tête ou une dégustation découverte.

Guado al Tasso 2021, Bolgheri DOC Superiore, Antinori – CHF 210.–

Velouté, complexe et solaire. Cassis, cèdre, cacao... une profondeur remarquable et une finale persistante. À méditer.

Brunello di Montalcino, DOC Riserva 2016, Conti Costanti – CHF 240.–

Un monument de Montalcino. Complexe et intense, entre prune, cuir et truffe. À déguster lentement, verre après verre.

Ornellaia 2021, Bolgheri DOC Superiore – CHF 340.–

Le joyau de la Toscane. Profond, soyeux, richement parfumé. Un vin de méditation, qui incarne l'excellence italienne.

Grands Crus Espagnols – Blanc

Belondrade y Lurton, 2022, D.O Rueda – CHF 120.–

Issu de vieilles vignes de Verdejo cultivées en agriculture biologique sur la Quinta San Diego, ce vin blanc espagnol d'exception allie complexité et élégance. Fermenté spontanément et élevé 9 mois sur lies en fûts de chêne français, il offre une robe jaune paille aux reflets dorés. Le nez dévoile des arômes de fruits à noyau mûrs, de foin et de notes toastées. En bouche, il se montre ample et onctueux, soutenu par une belle acidité et une finale longue et minérale.

Grands Crus Espagnols – Rouge

Matarromera Grand Reserva 2016 – CHF 180.–

Un Ribera del Duero intense et raffiné, élaboré avec les tempranillos les plus anciens du domaine. Elevé pendant 24 mois en barrique, il séduit par sa robe profonde et ses arômes de fruits noirs mûrs, cacao, épices douces et notes toastées. Un vin majestueux, élégant en bouche, soyeux.

Vega Sicilia Valbuena 5°, 2019 – CHF 260.–

Un monument de la Ribera del Duero. Raffiné, structuré et d'une grande profondeur, il offre un bouquet somptueux de fruits noirs mûrs, d'épices et de bois noble. Une légende espagnole au sommet de son art.