

## Sélection des vins servis au verre du Domaine des Curiades Famille Dupraz à Lully

---

« La Cuvée » Vin Mousseux <i>(médaille 'Sanglier de Bronze' 2024)</i>	1dl 13.00
Chasselas	1dl 4.90
Aligoté	1dl 5.80
Chardonnay	1dl 7.10
Sauvignon	1dl 8.30
Cuvée Eugénie	1dl 8.00
Viognier	1 dl 8.80
Rosé 'Prestige'	1dl 8.90
Pinot Noir	1dl 7.20
Gamaret	1dl 8.90
Marquis de Coudrée	1dl 8.90
Cuvée Jules	1dl 8.20

# Sélection des vins du Domaine des Curiades

## Famille Dupraz à Lully

---

### LES BLANCS

Chasselas 2023	50cl 23.00	75cl 32.00
Aligoté 2023 <i>ce cépage a fait la réputation du Domaine</i>	50cl 27.00	75cl 38.00
Curiades Blanc 2023 <i>assemblage de Chardonnay, Chasselas et Savagnin</i>	50cl 27.00	75cl 38.00
Chardonnay 2023	50cl 32.00	75cl 46.00
Chardonnay 2022 <i>version barrique élevé une année pleine en barrique de chêne sur fines lies, non filtré</i>		75cl 62.00
Cuvée Eugénie 2023 <i>vinifiée en exclusivité pour le restaurant assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin</i>		75cl 52.00
Sauvignon 2023	50cl 36.00	75cl 54.00
Sauvignon version barrique 2022 <i>plus subtil et non filtré</i>		75 cl 59.00
Viognier 2022 <i>rendu célèbre par l'appellation Condrieu en Côtes du Rhône</i>		75cl 57.00
Savagnin 2021		75cl 59.00

## LE MOUSSEUX

« Cuvée » vin mousseux 75cl 85.00  
*composé d'un tiers d'aligoté et deux tiers de Pinot Noir  
récoltés et vinifiés selon le savoir-faire champenois  
(médaille 'Sanglier de Bronze' 2024)*

## LES ROSÉS

Rosé de Gamay 'Pink' 2023 50cl 22.00 75cl 32.00

Œil de Perdrix 2023 50cl 27.00 75 cl 42.00  
*100% Pinot Noir en courte macération*

Rosé 'Prestige' 2023 75cl 58.00  
*100% Garanoir vendangés 'sur le fruit'*

## LES DOUX

Chardonnay Passerillé 2020 50cl 77.00  
*les raisins (Chardonnay) flétrissent 2 mois en caissettes avant pressurage  
le nectar passe une année en barrique de chêne qui donne un vin très doux et  
acidulé*

l'Essentiel 2023 50cl 66.00  
*vin muté afin d'obtenir un vin liquoreux, composé uniquement de Gamaret  
élevage pendant une année en barrique*

## LES ROUGES

Gamay 2023	50cl 24.00	75cl 34.00
Curiades Rouge 2023 <i>Assemblage de Gamay sélectionné, de Pinot Noir et de Gamaret</i>	50cl 32.00	75cl 47.00
Pinot Noir 2023	50cl 32.00	75cl 47.00
Pinot Noir version barrique 2021 <i>sélection des meilleures parcelles avec rendements limités vinifiées en barriques de chêne de 228 litres et non filtrés</i>		75cl 68.00
Gamaret 2022 <i>croisement de Gamay et Reichensteiner</i>	50cl 40.50	75cl 58.00
Cuvée Jules 2022 <i>vinifiée en exclusivité pour le restaurant assemblage de Gamaret, Merlot et Pinot Noir</i>		75cl 53.00
Marquis de Coudrée 2022 <i>composé de 70 à 80% de Merlot, accompagné de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, élevé en barrique</i>	50cl 40.50	75cl 58.00
L'Esprit de Genève 2022 <i>ambassadeur devins de Genève, dont la production est régie par une charte assemblage de cépages rouges avec au moins 50% de Gamay vieilles vignes élevé en barrique</i>		75cl 65.00
L'Authentique 2022 <i>Récoltés sur de vieux ceps de Gamay, vinifié en barriques, non filtré, sans sulfites ajoutés</i>		75cl 58.00
L'Absolu 2021 <i>assemblage de cépages rouges comportant un minimum de 80% de Gamaret nos meilleurs raisins vinifié en barriques, non filtré, sans sulfites ajoutés</i>		75cl 68.00
La Cuvée des trois Ours 2022 <i>issue de nobles cépages rouges vinifiée selon la tradition des Amarone, raisins cueillis à maturité puis séchés plusieurs semaines avant son cuvage long suivi d'un élevage en barrique de chêne durant 18 mois</i>		75cl 88.00

---

# Sélection des vins Genevois et du Pays

---

## LES BLANCS

### Aire-la-Ville

Domaine d'Esizy, Christophe Bosson  
-Roussane 2022 75cl 68.00  
*100% Roussanne élevé en barrique, vignoble de Bardonnex*

### Bernex

Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz  
-Chenin 2023 75cl 55.00  
*Chenin blanc*  
-Nature Blanc 2022 75cl 57.00  
*100% Chardonnay, vinifié en vin nature, non filtré et sans soufre rajouté*

### Dardagny

Domaine de Centaure, Julien Ramu  
-Lémanus 2022 70cl 43.00  
*assemblage de 60% Chasselas, 20% Sheurebe et 10% Chardonnay*  
-Sphinx 2021 70cl 48.50  
*Findling (cépage)*  
-Saturnales 2023 70cl 48.50  
*Kerner (croisement entre le Riesling et le Trollinger rouge)*

Clos de Pins, Marc Ramu  
-Pinot Gris 2022 70cl 52.00

Domaine Dugerdil, Sophie Dugerdil  
-Pinot Blanc 2022 75cl 61.00  
-C'est pas moi, c'est Louis 2020 75cl 69.00  
*blanc de Merlot*

Stéphane Gros  
-Topaze 75cl 88.00  
*assemblage de Pinot Blanc et Chardonnay, élève en barrique*

### Lully

Mermoud Vignerons  
-Numéro 102 2022 75cl 52.50  
*Pinot Blanc élevé 11 mois en tonneau de chêne demi-muid (600 litres)*

## Peissy

Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne  
-Griset Blanc 2023 75cl 44.00  
*Findling (cépage)*  
-Paganum 2022 75cl 55.00  
*Savagnin élevé en barrique*

Domaine de Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin  
-Grand'Cour Blanc 2019 75cl 120.00  
*assemblage de Kerner, Sauvignon et Riesling*

## Sézenove

Cave de Sézenove, Bernard Bosseau  
-Hermine Blanche 2020 75cl 61.00  
*assemblage de Chardonnay et Sauvignon Blanc élevé en barrique*

## Soral

Domaine de la Mermière, Justine et Christophe Batardon  
-Kern blanc 2023 75cl 49.00  
*assemblage de Kerner et Sauvignon Blanc*

## Valais

Simon et Régis Bagnoud, coteaux de Sierre à Flanthey  
-Petite Arvine 2023 75cl 67.00

## LES ROUGES

### Aire-la-Ville

Domaine d'Esizé, Christophe Bosson  
-Touriga Nacional 2021 75cl 68.00  
*100% Touriga Nacional élevé en barrique, vignoble de Bardonnex*

### Athénaz

Domaine des Graves, Kristèle et Nicolas Cadoux  
-La petite demoiselle d'Avusy 2021 75cl 69.50  
*assemblage de Merlot et Cabernet Franc*

### Bernex

Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz  
-Champs Fleury 2022 75cl 63.00  
*assemblage de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot, en fût de chêne*  
-Nature Rouge 2023 75cl 66.00  
*Assemblage de Gamay et Syrah, vinifié en vin nature, non filtré et sans soufre*

### Dardagny

Domaine de Centaure, Julien Ramu  
-Légende 2023 70cl 62.00  
*assemblage de Gamaret et Garanoir élevé 12 mois en fût de chêne*

Domaine de Chafalet, Mathurin et Guy Ramu  
-Le Franc Bec 2021 100% Malbec 75cl 69.50

Domaine Dugerdil, Sophie Dugerdil  
-Syrah 2023 75cl 69.50

Domaine les Hutins, Emilienne et Jean Hutin  
-Merlot 2022 75cl 59.00  
-Bertholier 2019 75cl 84.00  
*assemblage de Gamaret, Cabernet Sauvignon et Merlot, élevé en barrique*

Clos des Pin, Marc Ramu  
-Cabernet Sauvignon 2021 élevé en fût de chêne 70cl 68.00

Stéphane Gros  
-Carmin 75cl 88.00  
*assemblage de Cabernet et Merlot, élève en barrique*  
-Garance 75cl 88.00  
*assemblage de Gamay et Garanoir, élève en barrique*

## Grisons

La maison Von Salis

-Pinot Noir 2022

75cl 85.50

Weingut Möhr-Niggli

-Pilgrim 2022

75cl 143.00

*Un monument de la viticulture grisonne*

*Pinot Noir issu de leurs meilleures vignes*

*Situé en altitude, élevage en barrique durant 14 à 20 mois*

## Lully

Domaine des Bonnettes, Francesca et Dominique Maigre

-Sola Nero 2021

75cl 71.00

*assemblage de Merlot, Gamaret et Pinot Noir*

Mermoud Vignerons

-Numéro 3 2023

75cl 52.00

*assemblage de Gamay, Gamaret et Pinot Noir*

-Le Cabernet Franc 2021

75cl 76.00

Domaine de la République et canton de Genève

-Gamaret – Garanoir 2022

75cl 63.00

*vignes sur le coteaux de Lully*

*élevé 10 mois fût de chêne*

## Neuchâtel

Les vins Porret à Cortaillod

-Pinot Noir 2022

75cl 61.00

*macération à froid et élevage d'une année en foudres de chêne*

## Peissy

Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne

-Baron rouge 2023

75cl 45.00

*Gamay vieille vigne*

-Merlot 2021

75cl 78.50

*élevé en fut de chêne*

Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin

-Grand'Cour Rouge 2020

75cl 123.00

*assemblage de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon*



Domaine des trois étoiles, Michel Tuor et Didier Fischer  
-l'Amprô 2021 75cl 73.00  
*assemblage de Gamaret et Garanoir*

### Satigny

Domaine Grand Clos, Jean-Michel Novelle  
-Empreinte noire 2023 75cl 76.00  
*assemblage de Pinot Noir, Gamay et Cabernet Franc élevé 24 mois en barrique*  
-Iconique pinot noir 2022 75cl 94.00  
*Pinot noir typé et atypique, vignes de soixante ans et plus*

### Sézenove

Domaine des Grands Buissons, Marc et Patrick Favre  
-Laudy 2020 75cl 69.00  
*assemblage de Merlot, Gamaret et Garanoir  
élevé 12 mois en barrique*

Cavé de Sézenove, Bernard Bosseau  
-Pierres Noires 2021 75cl 64.00  
*assemblage de Syrah, Merlot, Gamaret et Ancellotta*

### Soral

Domaine de la Mermière, Justine et Christophe Batardon  
-Noir Désir 2022 75cl 62.00  
*assemblage de Chaudenay, Pinot Noir et Garanoir  
élevé en fût de chêne*  
-Galotta du coin 2019 75cl 68.50  
*100% Galotta (Croisement de Ancellotta et Gamay)  
vin nature sans souffre, ni produits chimiques.  
élevé en barrique, sans filtration, ni collage*

Mr Meier, Naef et Pavlousek  
-QV intime 2022 75cl 84.00  
*quand trois passionnés de vin décident de faire leur cuvée  
assemblage de Cabernet Sauvignon et Merlot*

### Valais

Simon et Régis Bagnoud, coteaux de Sierre à Flanthey  
-Humagne Rouge 2023 75cl 68.00  
-Syrah 2023 75cl 82.00

---

# Sélection des vins Français

---

## LES BLANCS

### Champagne

Pommery Brut Apanage, maturation de quatre années 75cl 118.00

### Châteauneuf du Pape

Château Mont-Redon, famille Abeille-Fabre  
-Lirac Blanc 2021 75cl 56.00  
*assemblage de Clairette, Grenache blanc, Roussanne et Viognier*

### Val de Loire

Donatien Bahuaud  
-La Bibliothèque, Pouilly Fumé 2022 75cl 66.00  
*100% Sauvignon blanc*

# LES ROUGES

## Bordeaux

Château Falfas 2019

-Côte de Bourg AOC, Véronique et John Cochran 75cl 68.00

*vin biologique et viticulture biodynamique*

*assemblage de 55% Merlot, 30% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc et 5% Malbec*

-L'oratoire de Chasse-Spleen 2020

Château Chasse-Spleen à Moulis en Médoc 75cl 92.00

*assemblage de Cabernet Sauvignon principalement, Merlot et Petit Verdot*

-Saintayme 2020

Grand Cru classé Saint-Emilion

Noëmi et Constance Durantou 75cl 64.00

*100% merlot, Vin vif, sur le fruit et légèrement boisé*

-Château Giscours 2016

Grand Cru classé AOC Margaux 75cl 226.00

*assemblage de 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot et 5% Petit Verdot*

-Château Carbonnieux 2019

Grand Cru classé AOP Pessac-Léognan 75cl 124.00

*assemblage de 49% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot et 2% Cabernet Franc*

## Bourgogne

Domaine Chandon de Briailles, Savigny-les-Beaune

-Aux Fourneaux 1<sup>er</sup> Cru AOC 2019 75cl 156.00

*Côte de Beaune, Joseph Drouhin*

-Pommard 1<sup>er</sup> Cru AOC Les Chanlins-Bas 2018 75cl 165.00

## Côtes du Rhône

Jean-Luc Colombo à Cornas  
-Les Fées Brunes, Crozes Hermitage 2021 75cl 78.00  
*100% Syrah*

Château Mont-Redon, famille Abeille-Fabre  
-Réserve Mont-Redon – Gigondas 2021 75cl 72.00  
*Assemblage de 85% Grenache 9% Syrah et 6% Mourvèdre, vignes de plus de 70 ans*

Domaine Jolivet, Bastien Jolivet  
-Saint-Joseph - L'instinct 2022 75cl 66.00  
*100% Syrah qui provient des sols granitiques, élevage de 12 mois en fût de chêne (vin bio)*

## Languedoc

Domaine de la Croix-Belle, famille Boyer, Côte de Thongue  
-Le Champ des Calades, IGP 2016 75cl 41.00  
*assemblage de Cabernet Sauvignon et Syrah (Élevé en fûts de chênes)*

Domaine l'Hermas, Matthieu Torquebiau  
-Terrasse du Larzac 2021 75cl 51.00  
*assemblage de Syrah, Mourvèdre et Grenache (Élevé 24 mois en demi-muids, non filtré)*

## Val de Loire

Domaine « Gerald Tapin »  
-Chinon « Cuvée Prestige, La Mare au Diable » 2017 75cl 48.00  
*100% Cabernet Franc*

Château Yvonne, Mathieu Vallée  
-La Folie « Saumur Champigny » 2022 75cl 54.00  
*100% Cabernet Franc, élevé pendant 12 mois en cuve bois tronconique (vin bio)*