



## **La carte des vins**

### **Hotel Restaurant LE TILLAU**

*« Les bouteilles les plus prestigieuses commencent à exister au moment où on les vide entre amis »*

Paul Bocuse

*« On ne boit pas pour oublier, on déguste pour se souvenir »*

Philippe Faure Brac

*« Le vin doit être le cadre, le plat lui doit être le dessin »*

Alain Sanderens



## La sélection du sommelier

*Les vins qui respectent la Terre*

### Languedoc-Roussillon

IGP Côtes Catalanes Rouge « Mon P'tit Python »	D. Olivier Pithon	2019	24€
IGP Côtes du Roussillon Blanc « Mon P'tit Python »	D. Olivier Pithon	2019	23€


### Provence Rouge

Côteaux d'Aix en Provence « Les Beates »	D. Les Béates	2017	33€
---	---------------	------	-----

### Rhône Rouge

Côtes du Rhône Village « Roaix Champs Libre »	D. Elodie Balme	2018	24€
--	-----------------	------	-----




### Beaujolais Rouges

Julienas « Les 3 verres »	D. David-Beaupère	2018	33€
Saint Amour	D. de FA 	2018	45€

### Savoie Blanc

Les Alpes	D. Belluard	2018	56€
-----------	-------------	------	-----

### Loire Blanc

Cour Cheverny « Romo »	D. Des Huards 	2018	28€
« François 1er »	D. Des Huards 	2016	42€
Vin de France « Initials BB »	D. Mosse 	2015	90€



## Le Vignoble Jurassien

Le vignoble du Jura s'étend sur plus de 1800 ha sur l'unique département du Jura.

La richesse de ce vignoble repose sur la variété de ces cépages autochtones, ainsi que sur les techniques d'élaborations multiples.

Vous pouvez y retrouver comme cépages : le chardonnay et le Pinot noir, empruntés aux Bourguignons. Le savagnin, le poulsard et le trousseau quant à eux, sont des cépages originaires de la région.

Les méthodes d'élaborations sont multiples, les vinifications de vins effervescents pour les crémants, de vins moelleux pour le vin de paille, de vins fortifiés pour le macvin et enfin la vinification « sans ouillage » pour l'inimitable vin jaune.

Arbois, Pupillin, Château Chalon ou Lons le Saunier font partis des villages viticoles qui ont créé la réputation d'un vignoble de montagne.

Bien évidemment nous imaginons tous ces vins étant les meilleurs alliés à table des produits de la région tel que le Comté, la saucisse de Morteau ou les morilles.... Néanmoins laissez-vous surprendre en accordant ces vins avec la cuisine de notre chef.

Le vignoble en agriculture biologique du Jura représente 17 % du vignoble bio en France, soit le 2ème vignoble en France.

Vous pouvez retrouver sur cette carte en vert, les références de domaines travaillant en agriculture biologique, biodynamique.



## La sélection des vins aux verres

### Nos vins blancs

AOP Côte du Jura « Charmille » Chardonnay	D. G Overnoy	2018	9€
AOP Côtes du Jura Savagnier	Berthet Bondet	2017	10€
IGP Muscat Sec	D. Paul Meunier	2014	12€

### Nos vins rouges

AOP Côte du Jura « Rougissime »	D. G Overnoy	2018	8€
AOP Bordeaux Supérieur	C. Lafite Monteil	2015	9€
Coteaux Bourguignons Pur Pinot Noir	D. Stéphane Magnien	2017	11€
AOP Chinon « Les Chiens Chiens »	D. de la Noblaie	2017	11€

### Nos vins rosés

AOP Côte de Provence « Grand Clos »	Clos d'Alari	2017	9€
--	--------------	------	----

### Demi-bouteille

AOP Condrieu « Patience »	Christophe Pichon	2016	76€
------------------------------	-------------------	------	-----



## Nos Champagnes

*L'instant d'une bulle...*

### Champagnes Blancs

#### AOP Champagne

Ambonnay Réserve Tradition	R&H Coutier		70€
Grand Cru Bouzy « Les Parcelles »	Pierre Paillard		90€
Cuvée « Mémoire »	Huré Frères		95€
Cuvée « Terre Natale »	Huré Frères	2018	110€
Cuvée « 4 Elements »	Huré Frères	2013	100€

### Champagnes rosés

#### AOP Champagne rosé

Ambonnay	R&H Coutier		80€
Grand Cru Bouzy « Les Terres Roses »	Pierre Paillard		90€

### A la coupe

#### AOP Champagne

Ambonnay Réserve Tradition	R&H Coutier		13€
----------------------------	-------------	--	-----

#### AOP Crémant du Jura

Rosé	D. G Overnoy		9€
------	--------------	--	----



## Nos Vins du Jura

*Prenez le temps dans notre belle région...*

### Nos vins blancs

AOP Côtes du Jura

Savagnier	Berthet Bondet	2018	45€
Chardonnay « Charmille »	D. G Overnoy	2018	35€
Chardonnay « Vigne Derrière »	D. G Overnoy	2018	39€
Vin de Paille 37,5cl	D. G Overnoy	2014	65€

### Nos vins blancs oxydatifs

AOP Côtes du Jura

Tradition	Berthet Bondet	2015	43€
Savagnin « Sous Voile »	Berthet Bondet	2014	40€

### Nos vins rouges

AOP Côtes du Jura

« Rougissime »	D. G Overnoy	2018	35€
----------------	--------------	------	-----



## Nos vins Jaunes

*Le vin qui apprend à être patient...*

Les vins de Château Chalon font partie des vins blancs les plus prestigieux de France. Château-Châlon est l'unique appellation du Jura à produire uniquement du vin jaune.

On raconte qu'un jour un diplomate autrichien aurait rétorqué à l'empereur Napoléon III que le meilleur vin du monde était produit dans son empire, dans un canton appelé Château Châlon.

Pour conserver l'image de marque et la qualité de ses vins, en 1958 les vignerons ont créé un comité de contrôle de l'AOC.

Ce comité a décidé certaines années d'interdire la production de vins suite aux mauvaises conditions climatiques. Il est donc impossible de trouver du vin de Château Chalon millésimé 1974, 1980, 1984 et 2001.

### AOP Château Chalon

Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	2008	225€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	2007	235€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	2004	252€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	2003	262€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	2002	269€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	2000	279€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	1997	299€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	1994	319€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	1992	359€



## Nos Vins D'alsace et de Savoie

*Pour une promenade dans les hauteurs...*

### Nos vins blancs

AOC Alsace Pinot Gris Calcaire	D. Zind Humbrecht	2018		38€
AOC Riesling Roche Granitique	D. Zind Humbrecht	2018		42€

### Nos vins rouges

IGP Vins de Allobroges « Améthyste »	D. des Ardoisières	2014		90€
---	--------------------	------	--	-----





## Nos vins de Bourgogne

*Les « Climats » de Bourgogne s'ouvrent à vous ...*

### Nos vins blancs

AOP Bourgogne Chardonnay	Jean Marie Bouzereau	2016	48€
AOP Chablis « Vaillon »	D. Jean Collet	2015	60€
AOP Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru « En Montceau »	D. Larue	2016	68€
AOP Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Poruzots »	Jean Marie Bouzereau	2014	110€
AOP Puligny Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Les Enseignières »	D. Chavy Chouet	2015	95 €
1 <sup>er</sup> Cru « La Garenne »	D. Larue	2011	120€
AOP Charlemagne Grand Cru	La Vougeraie	2015	275€
AOP Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Morgeot »	Bruno Colin	2015	110€
Margaux	Marc Colin	2016	90€
AOP Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru	D. La Vougeraie	2014	520€
AOP Chevalier Montrachet Grand Cru	Vincent Girardin	2012	700€
AOP Mâcon Milly « Clos du Four »	D. du Comte Lafon	2016	60€
AOP Pouilly Fuissé « Mise en Bouche »	Eric Forest	2016	50€
« La Roche »	Eric Forest	2015	70€



### Nos vins rouges

AOP Côte de Nuits Villages « Les Vignottes »	Jean Jacques Confuron	2015	76€
AOP Fixin 1 <sup>er</sup> Cru « Les Hervelets »	D. Pierre Gelin	2014	95€
AOP Bonnes Mares Grand Cru	D. de La Vougeraie	2014	400€
AOP Nuits Saint Georges « Les Fleurières »	Jean Jacques Confuron	2015	93€
AOP Nuits Saint Georges 1 <sup>er</sup> Cru Clos des Forêts	D. d'Arlet	2011	165€
AOP Clos de la Roche Grand Cru	D. Dujac	2006	800€
AOP Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Morgeot »	Justin Girardin	2016	98€
AOP Volnay	D. Glantenay	2015	97€
AOP Pommard	Justin Girardin	2014	90€
AOP Santenay Vieilles Vignes	Justin Girardin	2016	58€
AOP Monthélie 1 <sup>er</sup> Cru « La Taupine »	Florent Garaudet	2015	80€
AOP Givry 1 <sup>er</sup> Cru Salomon	Ludovic du Gardin	2015	80€
AOP Gevrey Chambertin « Clos Meixvelle »	D. Pierre Gelin	2015	90€

Prix net en Euros. TVA 20% incluse



## Nos vins de la Vallée du Rhône

*Sous les vents chauds du mistral...*

### Nos vins blancs

AOP Condrieu « Rouelle Midi »	D. Vallet	2016	66€
AOP Crozes-Hermitage « Un Matin »	D. Saint Clair	2016	42€
AOP Costières de Nimes	Clos des Centenaires	2016	35€
IGP Vaucluse « Viognier »	Michel Gérin	2016	30€
AOP Saint-Peray « Harmonie »	Alain Vogé	2019	45€

### Nos vins rouges

AOC Saint Joseph « Saint Joseph Multier »	D. Vallet	2017	42€
AOP Côte-Rotie « Les Triotes Syrah »	D. Garon	2015	95€
AOP Crozes-Hermitage « Cap Nord »	D. Combier	2016	60€
AOP Gigondas Terrasse du Diable « Les Pallières »	D. Brunier	2014	57€
« Les Pallières »	D. Brunier	2015	53€
IGP Vaucluse « Le Pigeolet »	D. Vieux Télégraphe	2017	36€
AOP Châteauneuf du Pape « Télégramme »	D. Vieux Télégraphe	2017	75€
« La Crau »	D. Vieux Télégraphe	2012	210€
« Clos des Papes »	Paul Avril	2014	170€



## Nos vins de Provence, Languedoc Roussillon et Corse

*Les vignes ensoleillées du midi...*

### Nos vins rouges

AOP Côte du Roussillon Villages	D. Paul Meunier	2014	53€
VDP Bouches du Rhône	D. de Trévallon	2007	250€
VDP Hérault « Le Pradel »	La Terrasse d'Elise	2015	67€
AOP Patrimonio « Morta Maio »	Jean-Baptiste Arena	2019	48€

### Nos vins blancs

AOP Muscat Sec	D. Paul Meunier	2014	56€
AOP Patrimonio « Grotte di Solle »	Jean-Baptiste Arena	2020	47€

### Nos vins rosés

AOP Côte de Provence « Petit Clos »	Clos d'Alari	2017	40€
AOP Coteaux d'Aix en Provence « Les Béatines »	D. des Beates	2019	33€



## Nos vins de Bordeaux

*Le tempérament de la Garonne et de la Dordogne...*

### Nos vins blancs

AOP Bordeaux Côtes de Francs C. Les Charmes Godard	2016	45€
---	------	-----

### Nos vins rouges

AOP Bordeaux Côtes de Francs Château Puyguyraud	2011	41€	
AOP Saint Emilion Château Moulin Saint Georges	Grand Cru	2010	150€
AOP Pomerol Vieux Château Certan	2007	300€	
AOP Pessac Léognan Château Seguin	2012	88€	
AOP Haut Médoc Château Sociando Mallet	Cru Bourgeois	2000	195€
AOP Margaux Château Dauzac	5 <sup>ème</sup> Cru Classé	2012	98€
AOP Moulis Médoc Château Dutruch Grand Pouieaux	Cru Bourgeois	2011	65€
AOP Pauillac Château Haut Batailley	5 <sup>ème</sup> Cru Classé	2011	90€
AOP Saint Estèphe Château Clauzet	2014	63€	
Château de Pez	2009	102€	



## Nos vins de la vallée de la Loire

*La douceur du temps...*

### Nos vins blancs

AOP Saumur

« Yvonne »

C. Yvonne

2016

54€

« Yvonne »

C. Yvonne

2018

48€

AOP Sancerre

D. Laporte

2018

42€

### Nos vins rouges

AOP Anjou Villages

Côte de la Houssaye

D. Ogereau

2014

48€

AOP Saumur

Champigny « La Folie »

C. Yvonne

2018

36€

AOP Sancerre

D. Laporte

2018

45€



## Grands Formats

*Pour que le repas dure plus longtemps...*

### Nos vins blancs

AOP Puligny Montrachet « La Garenne »	D. Larue	2014	260€
AOP Vougeot 1er Cru Le Clos Blanc de Vougeot	La Vougeraie	2014	510€

### Nos vins rouges

AOP Pessac Léognan C. Seguin		2014	210€
AOP Saumur Champigny « La Folie »	C. Yvonne	2016	91€
AOP Lalande de Pomerol Château Grand Ormeau		2009	200€
AOP Santenay Premier Cru « Clos Rousseau »	Justin Girardin	2016	160€



## Quelques raretés

*Pour rendre l'instant inoubliable*

### Nos vins blancs

AOP Meursault	D. Jean Michelot	1949	675€
AOP Corton Charlemagne	Bonneau de Martray	1988	425€
AOP Pessac Léognan	Châteaueau Haut Brion	2009	1950€
	Château Clos Haut Peyraguey	1923	1870€
AOP Sauternes			
Château Rieussec	1 <sup>er</sup> Cru Classé	1955	870€
Château Yquem	1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	1942	3460€
Château Suduiraut		1947	1950€
AOP Coteaux de Layon			
Château du Breuil		1926	725€

### Nos vins rouges

AOP Gevrey Chambertin			
1 <sup>er</sup> Cru Les Beaux Bruns	D. Mortet	1990	510€
En Motrot	D. Mortet	2000	290€
IGP Pays de l'Herault			
La Grange des Pères		2000	450€
AOP Pomerol			
Château Evangile		1955	845€
AOP Saint Julien			
Château Gruaud Larose	2 <sup>ème</sup> Cru Classé	1945	2450€
AOC Clos des Lambrays			
Morey Saint Denis	Grand Cru Classé	1947	7590€

Prix net en Euros. TVA 20% incluse