

# Carte des vins







“Là où le vin  
circule, les  
mots et les  
sourires se  
partagent  
sans effort.”





# Bienvenue au Restaurant Anova

*Nous avons soigneusement sélectionné pour vous des vins divers, de grande qualité, et correspondant à la philosophie de notre hôtel. Nous avons privilégié des produits locaux pour la plupart, et vins travaillés proprement par des vignerons soucieux de leur travail et de l'environnement.*

*N'hésitez pas à solliciter notre sommelier pour toute question sur notre sélection ou pour des conseils sur un accord mets et vins.*

*Nous vous souhaitons de belles découvertes culinaires mais aussi humaines, et un agréable séjour au sein de nos merveilleuses montagnes !*



## HVE : HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

HVE est une mention valorisante encadrée par les pouvoirs publics français et permet une certification d'exploitation. L'agriculteur, pour obtenir la certification, doit raisonner ses pratiques à l'échelle de l'exploitation agricole en tenant compte de l'ensemble des zones naturelles présentes sur son exploitation.



## AGRICULTURE BIOLOGIQUE

C'est une façon de produire des plantes et d'élever des animaux sans utiliser de produits chimiques de synthèse (comme les pesticides ou engrais artificiels) et en respectant les équilibres naturels.

Elle vise à protéger l'environnement, le sol, l'eau, la biodiversité et le bien-être animal, tout en proposant des aliments plus naturels.

## Biodynamie

La biodynamie est une forme d'agriculture biologique qui cherche à rendre le vignoble plus vivant et équilibré, comme un organisme complet.

Elle utilise les mêmes principes que le bio, mais ajoute des pratiques spécifiques :

- des préparations naturelles (à base de plantes, de minéraux, de compost),
- le respect des rythmes naturels, notamment les cycles lunaires et solaires.

L'objectif est de renforcer la vitalité du sol, des plantes et de tout le vignoble.





# LA PREMIÈRE ETINCELLE

---

La cuvée de notre hôtel en collaboration avec  
le Château Bel Avenir

## Bourgogne blanc

Chardonnay. Un nez expressif avec des arômes de pêche, de fleurs blanches et quelques notes de zestes d'agrumes.

56 €

## Bourgogne rouge

Pinot noir. Coup de cœur absolu pour ce Pinot noir structuré et épicé. Après 2 ans en foudre bois, nous découvrons un vin complexe aux arômes boisés avec des notes de moka, de tabac et de muscade mais aussi de baies noires.

67 €

## Beaujolais blanc

Chardonnay. Un profil frais et élégant : arômes de fleurs blanches, pomme verte, agrumes, avec une touche de minéralité et une bouche vive et harmonieuse.

39 €

## Beaujolais rouge

Gamay. Léger et fruité : arômes de fruits rouges, notes de framboise, avec bouche fraîche et gourmande.

48 €







# DOMAINE DE LA JASSE

---

Des vins proches du terroir et du climat languedocien, dont les étiquettes sont illustrées par Philippe Boonen, le peintre qui a signé toutes les peintures murales de l'hôtel.

## Pays d'Oc blanc, Petit Duc

Chardonnay, Viognier. La cuvée témoin de la fraîcheur et de la vivacité d'un petit duc perché sur un pin méditerranéen. Le vin déploie des arômes délicats de pêche blanche, de poire et d'abricot dès la première gorgée. Sa légèreté en bouche en fait la cuvée idéale de l'apéritif jusqu'au dessert. 29 €

## Pays d'Oc blanc, Huppe Fasciée

Rolle. Ce vin blanc évoque la fraîcheur des matins méditerranéens et la richesse des terroirs ensoleillés. La huppe fasciée profite elle aussi de ces instants précieux lors de sa migration sur nos terroirs. Les arômes d'amandes et de poires sont à savourer à l'apéritif ou avec une salade de fruits. 29 €

## Pays d'Oc rouge, Abeille Charpentière

Syrah. Les cigales chantent, l'air est chaud, le soleil brille. Sur les sentiers de roche calcaire blanche, les raisins aux arômes les plus fruités créent cette cuvée à apprécier avec notre cuisine méditerranéenne, de l'apéritif au fromage. 29 €

## Pays d'Oc rouge, Renard

Cabernet sauvignon, Merlot. Cet assemblage audacieux révèle un vin rouge captivant, tel le renard malicieux parmi les coquelicots de Méditerranée. Sa profondeur aromatique et sa texture veloutée offrent un vin aussi frais qu'envoûtant. 29 €





# HOSPICES DE BEAUNE

---

## BLANC

---

Meursault 1er Cru, Genévrières, Cuvée Philippe Le Bon



Chardonnay. Belle robe jaune citron. Nez de fruits mûrs (agrumes) et fleurs (rose, pivoine.)

597 €

La bouche est dans la même intensité, de haut niveau avec une finale assez fraîche grâce à un bel équilibre acide. Très belle longueur, cette cuvée est toujours spéciale.

L'entrée principale de l'Hôtel-Dieu, bâtiment emblématique des Hospices de Beaune





# HOSPICES DE BEAUNE

---

## ROUGE

---

### Corton, Cuvée-Charlotte Dumay Grand Cru



Pinot noir. Couleur rouge aux reflets grenats. Complexité au nez comme en bouche, sur un registre charnu, un joli cocktail de fruits (fraise des bois) et d'épices, légèrement poivré. Belle finale vive, en tension et fraîcheur.

557 €

### Beaune 1er Cru, Cuvée Maurice Drouhin



Pinot noir. Robe brillante rouge cerise. Belle concentration de matière au nez comme en bouche. Un vin équilibré, parfois discret mais au charme inoubliable.

262 €

### Volnay 1er Cru, Cuvée Général Muteau



Pinot noir. Couleur rouge intense. Nez vivant de framboise de belle intensité, avec une touche de réglisse. Bouche ferme et dense qui n'amoindrit aucunement la subtilité de ce vin.

287 €

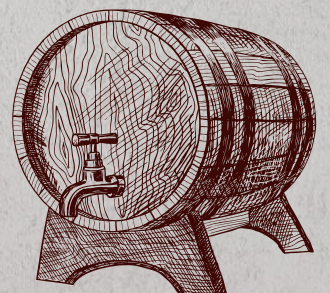
### Pommard 1er Cru, Cuvée Dames de la Charité



Pinot noir. Très jolie couleur rouge sombre. Nez au fruité frais mélange de fruits rouges et de baies.

La bouche est davantage sur les fruits noirs, avec une pointe de cerise. Un vin dense avec une très belle profondeur et complexité.

298 €









# CHAMPAGNE

---

## Amour de Deutz

Chardonnay. La cuvée légendaire de la Maison Deutz.

272 €

## Deutz Brut Classic

Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir. Le Champagne Deutz emblématique, entre fruit et fraîcheur.

88 €

## Deutz Brut Millésimé

Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir. La version millésimée, plus opulente.

121 €

## Deutz Brut Rosé Millésimé

Chardonnay, Pinot noir. Un champagne plus gourmand qui peut accompagner tout un repas.

130 €







# BLANC

---

## ALSACE

---



### Riesling, Domaine Dirler-Cadé

Un Riesling exemplaire, vif et tendu, par un domaine pionnier de la biodynamie en Alsace.

39 €



### Gewurztraminer sec, Domaine Dirler-Cadé

La pleine expression aromatique du Gewurztraminer, sans la sucrosité.

42 €

Le domaine Dirler-Cadé, en biodynamie depuis 1998







# BLANC



## BOURGOGNE



### Bourgogne Aligoté, Louis Chenu

Un aligoté de grande qualité, vif, aromatique et rafraîchissant.

41 €

### Corton-Charlemagne, Grand Cru, Louis Latour

Chardonnay. Un Grand Cru aux notes miellées et fumées, à la finale longue et persistante.

186 €

### Meursault 1er Cru Blagny, Gilles Bouton

Chardonnay. Un vin ample et élégant, alliant fruité mûr et finesse minérale.

201 €

### Puligny-Montrachet, 1er Cru, Sous le puits, Gilles Bouton

Chardonnay. Complexe et délicat, un Puligny de caractère et de finesse.

178 €

### Puligny-Montrachet, 1er Cru, La Garenne, Gilles Bouton

Chardonnay. Un Puligny plus souple, sans rien perdre de la finesse des 1er Crus.

140 €

### Chassagne-Montrachet, Les Voillenots Dessus, Gilles Bouton

Chardonnay. Un Chassagne-Montrachet ample et gourmand avec une finale saline.

112 €

### Saint-Aubin, Les Argilliers, Gilles Bouton

Chardonnay. Un vin blanc élégant et raffiné, aux arômes de fleurs blanches et agrumes.

95 €

### Macon-Azé, Domaine de la Garenne

Chardonnay. Un vin généreux et minéral, une appellation plus discrète, superbe rapport qualité-prix.

37 €

### Mercurey, Château de Chamirey

Chardonnay. Belle complexité et bel équilibre, fruité et floral, finale saline.

66 €

### Pouilly-Fuissé, Vieilles Vignes, Pierre Vessigaud

Chardonnay. Un très grand Pouilly-Fuissé avec un boisé marqué et une finale épicée.

81 €

### Chablis, Saint Martin, Domaine Laroche

Chardonnay. Un Chablis emblématique, vif et minéral.

42 €(75CL)/95 €((150CL))



### Chablis 1er Cru, Les Vaillons, Bernard Defaix

Chardonnay. Un Chablis 1er Cru accessible, plus opulent sans se départir de minéralité.

71 €



# BLANC

---

## VALLÉE DU RHÔNE

---

### Condrieu, Le Grand Vallon, François Villard

Viognier. Un très grand Condrieu, opulent mais tout en finesse, chez l'un de nos vignerons favoris.

108 €

### Saint-Joseph, Les Mairlant, François Villard

Marsanne, Roussanne. Une explosion de fruits, un grand vin élégant.

67 €

### Crozes-Hermitage, Cours de Récré, François Villard

Marsanne, Roussanne. Vif et fruité, aux arômes citronnés et à la finale miellée.

50 €

### Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire des Papes

Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Bourboulenc. Un vin très riche, floral et minéral.

104 €

Les vignes du domaine François Villard







# BLANC

---

## HAUTES-ALPES

---



IGP Hautes-Alpes, Domaine des Treilloux  
Chardonnay. Un Chardonnay tendu et aromatique.

32 €

## SAVOIE

---



Chignin-Bergeron, Lucien, Adrien Berlioz  
Roussanne. Un superbe vin complexe et élégant, aux notes miellées.

64 €



Chignin, Cricri, Gilles Berlioz  
Jacquère. Un vin complexe, aux notes fruitées et champêtres.

68 €



Roussette de Savoie, Gilles Berlioz  
Altesse. Un vin blanc fin et cristallin, mêlant fraîcheur, fruit et élégance.

72 €







# BLANC

---

## PROVENCE

---

AOP Côtes de Provence, Clarendon, Domaine Gavoty  
Rolle. Vin frais et aromatique, entre fruité subtil et belle pureté provençale.

72 €



Cassis, Domaine du Paternel

Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Ugni blanc. Un vin vif et fruité, emblématique de sa région.

49 €



IGP Pays du Var, Les Abeilles, Clos La Ménardière

Sémillon, Roussanne, Muscat. Vin rond et frais, mêlant fruit mûr et touche de miel.

38 €

## LANGUEDOC

---

AOC Côtes du Roussillon, Coume Marie, Domaine La Préceptorie  
Grenache blanc, Macabeu, Carignan. Vin rond et raffiné, équilibre parfait entre fruit et terroir.

43 €





# BLANC

---



## VALLÉE DE LA LOIRE

---

### Sancerre, La Perrière

Sauvignon blanc. Un Sancerre plutôt fruité sans perdre la tension emblématique de l'appellation.

52 €

### Sancerre, Mégalithe, La Perrière

Sauvignon blanc. Un très grand Sancerre, élevé en fût, alliant puissance et minéralité.

89 €

### Pouilly-Fumé, Domaine Saget

Sauvignon blanc. Typique de l'appellation, tout en tension et en minéralité.

48 €

### Vouvray sec, Arpent, Sébastien Brunet

Chenin. La richesse aromatique fruitée du Chenin, sans perdre en minéralité.

39 €



### Vouvray demi-sec, La Folie, Sébastien Brunet

Chenin. Un vin riche et onctueux à la sucrosité discrète.

49 €

## GASCOGNE

---

### IGP Côtes de Gascogne, Premières grives, Domaine du Tariquet

Gros Manseng. L'emblématique vin moelleux, tant gourmand que charmeur.

30 €



# ROSÉ

---

## PROVENCE

---



Côtes de Provence, Domaine du Paternel

Grenache, Cinsault. Un rosé rond et fruité avec une belle longueur.

39 €

Côtes de Provence, Domaine Haut du Clos

Grenache, Cinsault, Syrah. Un rosé minéral et délicatement fruité.

28 €

Le vignoble du Domaine du Paternel







à la  
Propriété

DAVID  
MAÎTRE VIGNERON  
PROPRIÉTAIRE

ESZTERGOMBI  
SZÉKESZÁRD

GILY

TOKAJ

2019

2021

ESZTERGOMBI  
SZÉKESZÁRD

EMBL  
MIG

ESZTERGOMBI  
SZÉKESZÁRD

BOUTEILLES  
CANS  
CANS

Propriété



# ROUGE

## BOURGOGNE



### Gevrey-Chambertin, Domaine Jean-Jacques Girard

Pinot noir. Puissant, riche, corsé et velouté, sur l'une des plus prestigieuses appellations de Bourgogne.

128 €

### Vosne-Romanée 1er Cru, Les Chaumes, Louis Latour

Pinot noir. Un vin tout en élégance, à la bouche ample et aérienne et aux tanins suaves.

203 €

### Romanée-Saint-Vivant, Les Quatre Journaux, Louis Latour Grand Cru

Pinot noir. L'un des plus grands vins que l'on peut trouver en Bourgogne, exceptionnel.

493 €

### Clos de Vougeot, Petit Maupertui, Domaine d'Ardhuy Grand Cru

Pinot noir. Un vin superbe, tout en puissance, complexe, boisé et tannique.

279 €

### Nuits-Saint-Georges, Louis Latour

Pinot noir. Un vin gourmand et généreux, avec des tanins veloutés.

137 €

### Saint-Aubin 1er Cru, En Créot, Gilles Bouton

Pinot noir. Un très beau vin de Bourgogne, structuré et épicé.

59 €

### Saint-Aubin 1er Cru, Les Champlots, Gilles Bouton

Pinot noir. Un vin harmonieux et gourmand, aux notes de cerise et épices douces.

75 €

### Chassagne-Montrachet, Le Concis du Champ, Gilles Bouton

Pinot noir. Une expression croquante et minérale du Pinot noir.

109 €

### Chassagne-Montrachet, Les Voillenots Dessous, Gilles Bouton

Pinot noir. Un Chassagne raffiné, élégant et structuré.

118 €

### Bourgogne, Gilles Bouton

Pinot noir. Un Pinot noir fruité et croquant, tout en gourmandise.

52 €



### Savigny-les-Beaune, Vieilles Vignes, Louis Chenu

Pinot noir. Fruité, croquant et élégant.

69 €

### Mercurey, Château de Chamirey

Pinot noir. Un vin frais mais ample à la structure tannique bien fondue.

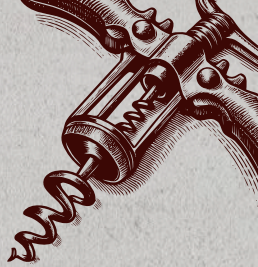
64 €





# ROUGE

---



## VALLÉE DU RHÔNE

---

	Côte-Rotie, Le Gallet blanc, François Villard Syrah. Un vin à la puissance aromatique exceptionnelle et à la finale longue.	127 €
	Saint-Joseph, Les Mairlant, François Villard Syrah? Le grand vin rouge, puissant, élégant et concentré. Tout ce qu'on attend de Saint-Joseph.	67 €
	Hermitage, Delas Syrah. Un grand vin dense et épicé, aux tanins soyeux.	109 €
	Hermitage, Les Bessards, Delas Syrah. L'un des meilleurs crus de la vallée du Rhône, tout en puissance.	215 €
	Hermitage, Ligne de Crête, Delas Syrah. Tout aussi exceptionnel que Les Bessards, avec plus de délicatesse.	208 €
	Crozes-Hermitage, Domaine les 4 vents Syrah. Un Crozes frais et bien équilibré aux tanins discrets.	49 €
	Rasteau, Luminaris, Domaine la Luminaille Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah. Belle concentration sur les arômes de fruits noirs et de réglisse.	41 €
	Vacqueyras, Domaine de la Tête noire Grenache, Syrah, Mourvèdre. Un vin puissant et épicé, sur les fruits noirs et la violette.	43 €
	Gigondas, La Réserve, Domaine des Bosquets Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Un Gigondas solaire, aux notes de fruits noirs mûrs.	62 €
	Côtes du Rhône Village, Domaine des Bosquets Grenache, Syrah. Un vin convivial, équilibre entre puissance, fruit et élégance.	34 €
	Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarèse. Puissant et bien équilibré.	122 €
	Châteauneuf-du-Pape, Le Plateau, Château Mont Redon Grenache, Syrah. Un immense Châteauneuf, charnu, rond soyeux et complexe.	198 €
	IGP Côteaux de l'Ardèche, Berty, Château de la Sèlve Vin nature Syrah, Grenache, Cinsault. Un vin complexe et structuré, sur des notes d'épices et sous-bois.	46 €





# ROUGE

## PROVENCE

AOP Côtes de Provence, Clarendon, Domaine Gavoty  
Syrah, Cabernet Sauvignon. Un vin provençal structuré, aux notes de fruits  
noirs et touche de garrigue.

75 €



Coteaux d'Aix en Provence, Château La Coste  
Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache. Fruité et structuré.

41 €



Côtes-de-Provence, Clos La Ménardière  
Syrah, Mourvèdre. Un vin de caractère avec une belle fraîcheur et des tanins  
discret.

39 €

Le vignoble du Château La Coste







# ROUGE

---

## HAUTES-ALPES

---



IGP Hautes-Alpes, Domaine des Treilloux

Merlot, Syrah. Fruité et chaleureux, témoins du soleil de nos montagnes.

32 €

## LANGUEDOC

---

Languedoc Saint-Drézéry, Tête de Bélier,  
Château Puech-Haut

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Riche et puissant, sur l'un des meilleurs terroirs du Languedoc.

66 €

Pic Saint Loup, Bergerie de l'Hortus

Syrah, Grenache, Mourvèdre. Un vin frais et épicé.

49 €

Terrasses du Larzac, Mas Lasta

Syrah, Grenache, Cinsault. Un vin fruité et aux tanins fins, alliant notes d'épices et d'olive noire.

44 €

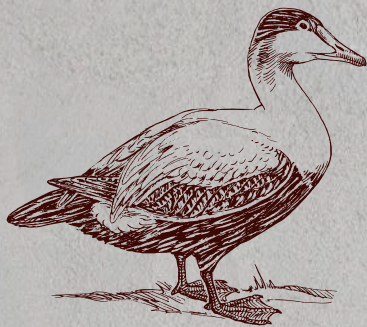


IGP Pays d'Oc, Chemin de MOSCOU

Syrah, Grenache, Cinsault. Un vin puissant, épicé et velouté.

55 €





# ROUGE

## BORDEAUX

---

### Saint-Estèphe, Château de Pez

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot. Un grand vin, profond et soyeux.

89 €

### Pauillac, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 2ème Grand Cru Classé

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot. Tout en puissance, l'un des meilleurs crus bordelais.

399 €

### Saint-Julien, Château Léoville Poyferré, 2ème Grand Cru Classé

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot. Puissant, charnu et très élégant.

220€

### Margaux, Château Dauzac 5ème Grand Cru Classé

Cabernet sauvignon, Merlot. Un vin puissant, ample, concentré et à la structure tannique solide.

119 €

### Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Chauvin

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon. Un vin harmonieux, ample et raffiné, au caractère bordelais classique.

109 €

### Pessac-Léognan, Château Coucheroy

Merlot, Cabernet sauvignon. Un vin souple et fruité, typique de son appellation.

44 €





# ROUGE

---

## VALLÉE DE LA LOIRE

---



Saint-Nicolas-de-Bourgueuil, Pulsation, Domaine Saget  
Cabernet franc. Un vin léger et fruité, aux notes de framboise et tannins souples.

37 €

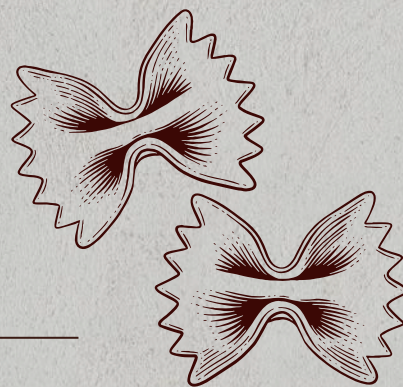
Saumur-Champigny, Château de Villeneuve

Cabernet franc. Superbe expression du Cabernet franc, fruité et concentré avec une belle structure.

39 €

## ITALIE-PIÉMONT

---



Langhe Barbera, Cascina Corte

Barbera. Un vin fruité et épicé, avec la finesse traditionnelle de son cépage et de sa région.

44 €



Langhe Nebbiolo, Cascina Corte

Nebbiolo. La belle structure et l'élégance aromatique typique du Nebbiolo.

52 €



Langhe Pino nero, Cascina Corte

Pinot noir. Très belle expression du Pinot noir, qui rappelle le pont entre le Piémont et la Bourgogne.

48 €



Vino Bianco, Cascina Corte

Pinot noir. Un blanc de noir délicat, expressif et gourmand !

51 €





# VINS AU VERRE

---

## EFFERVESCENT

---

Champagne, Deutz Brut Classic

Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir.

14,50 €

Prosecco DOC Treviso Brut, Cantine Sensi, Glera

7,50€

## BLANC

---

IGP Hautes-Alpes, Domaine des Treilloux

Chardonnay.

6,50 €

Beaujolais, Première étincelle

Chardonnay.

7 €

Bourgogne, Première étincelle

Chardonnay.

9,50 €

Pouilly-Fumé, Domaine Saget

Sauvignon blanc

9 €

Côte de Gascogne, Tariquet

Gros Manseng, Moelleux

6,50 €







# VINS AU VERRE

---

## ROSÉ

---

AOP Côtes de Provence, Domaine Hauts du Clos  
Grenache, Cinsault, Syrah.

6,50 €

## ROUGE

---

IGP Hautes-Alpes, Domaine des Treilloux  
Merlot, Syrah..

6,50 €

Beaujolais, Première étincelle  
Gamay.

8,50 €

Bourgogne, Première étincelle  
Pinot noir.

10,50 €

Mas Lasta, Terrasse du Larzac  
Syrah, Cinsault, Grenache.

8,50 €

