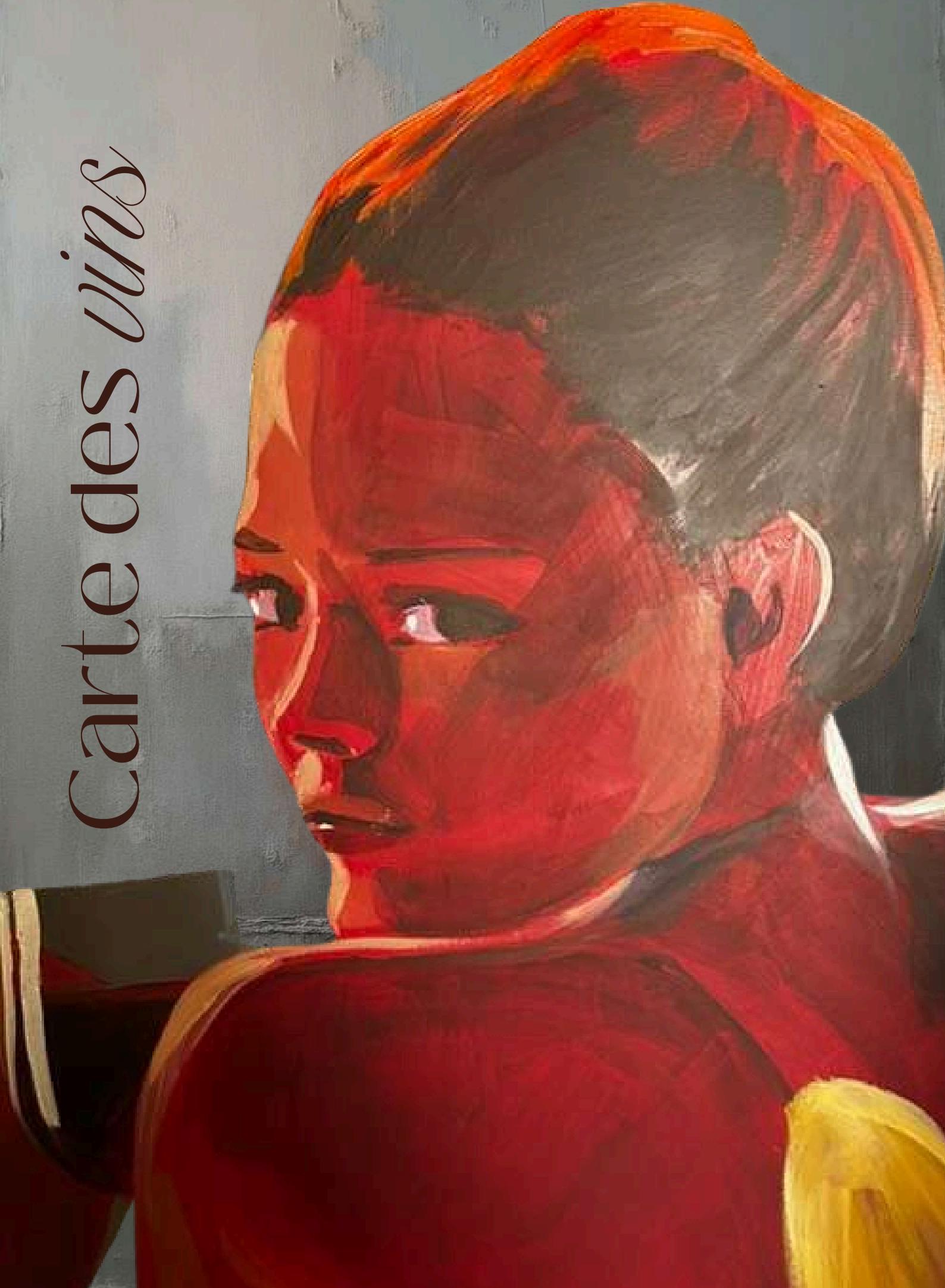


Carte des vins





“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 engrains 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 épice. 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, Genévières, 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

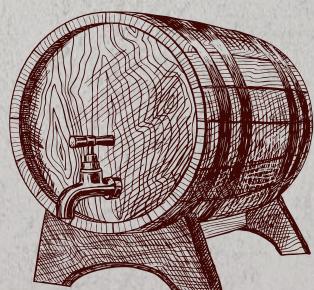


Pinot noir. Très jolie couleur rouge sombre. Nez au fruité frais mélange de fruits rouges et de baies.

298 €

La bouche est davantage sur les fruits noirs, avec une pointe de cerise.

Un vin dense avec une très belle profondeur et complexité.





Champagne
DEUTZ
BRUT CLASSIQUE

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 sucrerie.

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 épiceée.

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.

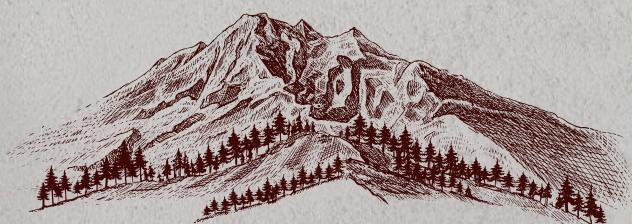
68 €



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 72 €
Rolle. Vin frais et aromatique, entre fruité subtil et belle pureté provençale.



Cassis, Domaine du Paternel

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



IGP Pays du Var, Les Abeilles, Clos La Ménardière 38 €
Sémillon, Roussanne, Muscat. Vin rond et frais, mêlant fruit mûr et touche de miel.

LANGUEDOC

AOC Côtes du Roussillon, Coume Marie, Domaine La Préceptorie 43 €
Grenache blanc, Macabeu, Carignan. Vin rond et raffiné, équilibre parfait entre fruit et terroir.





BLANC



VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre, La Perrière

Sauvignon blanc. Un Sancerre plutôt fruité sans perdre la tension emblématique 52 €
de l'appellation.

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 sucrerie discrète. 49 €

GASCOGNE

IGP Côtes de Gasgogne, 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





a la
Propriété

DARRE VIGNERON
D'ARDO

SZECSZARD
ESZL

GIL

ROKAJ

2019

2021

SOUTELLES
CANS
MOSCAVÉS

éte



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 épice.

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-Beaume, 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 fondu.

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 épice, 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 Crète, 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 épice, 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.

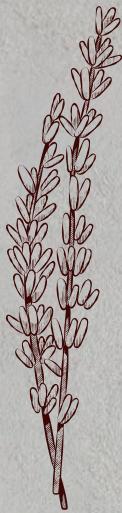
198 €

IGP Côteaux de l'Ardèche, Berty, Château de la Sèvre

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 discrets.

39 €

Le vignoble du Château La Coste





ROUGE

HAUTES-ALPES



IGP Hautes-Alpes, Domaine des Treilloux

32 €

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

LANGUEDOC

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

66 €

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

Pic Saint Loup, Bergerie de l'Hortus

49 €

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

Terrasses du Larzac, Mas Lasta

44 €

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



IGP Pays d'Oc, Chemin de MOSCOU

55 €

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



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 Coucheroj

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

44 €



ROUGE

VALLÉE DE LA LOIRE



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

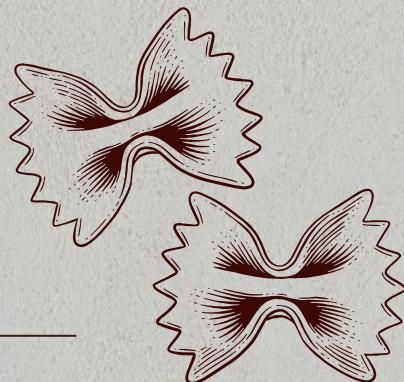
37 €

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 épice, 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

14,50 €

Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir.

Prosecco DOC Treviso Brut, Cantine Sensi, Glera

7,50€

BLANC

IGP Hautes-Alpes, Domaine des Treilloux

6,50 €

Chardonnay.

Beaujolais, Première étincelle

7 €

Chardonnay.

Bourgogne, Première étincelle

9,50 €

Chardonnay.

Pouilly-Fumé, Domaine Saget

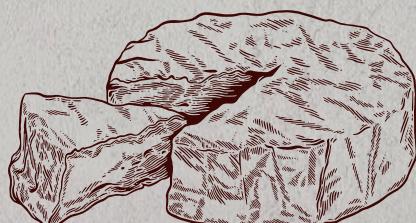
9 €

Sauvignon blanc

Côte de Gascogne, Tariquet

6,50 €

Gros Manseng, Moelleux





VINS AU VERRE

ROSÉ

AOP Côtes de Provence, Domaine Hauts du Clos

6,50 €

Grenache, Cinsault, Syrah.

ROUGE

IGP Hautes-Alpes, Domaine des Treilloux

6,50 €

Merlot, Syrah..

Beaujolais, Première étincelle

8,50 €

Gamay.

Bourgogne, Première étincelle

10,50 €

Pinot noir.

Mas Lasta, Terrasse du Larzac

8,50 €

Syrah, Cinsault, Grenache.



