

Notre cave à vins

C'est avec un grand plaisir que nous vous présentons les sélections de notre cave.

Vins, liqueurs et jus qui vous sont présentés, ont été sélectionnés par Le Chef Philippe Coco. Il a rencontré la plupart des femmes et des hommes qui travaillent dans les domaines du Maine et Loire. Une grande partie des références sont des vins Bio ou produit en Biodynamie.

Cette carte est composée de sept thématiques:

- Vins du Maine et Loire: blanc, rosé et rouge
- Vins de France
- Bulles et effervescents
- Liqueurs et alcools fort
- Jus de fruits
- Café, thés et infusions

Nos maîtres d'hôtels se feront une joie de vous conseiller
pour les Accords mets et vins, selon vos goûts.

Philippe Coco & toute l'équipe Envol

Nos vins au verre

Vins effervescent

- **Château de la Viaudière**
AOP Crémant de Loire Blanc Brut 12% (12cl) **14,00€**
- **Domaine de la Bélière vin rosé (12cl)**
Cerdon rosé **12,00€**
- **Champagne Le Gallais (12cl)**
Cuvée du Manoir Brut **18,00€**
- **Vins au verre de 12 cl blanc ou rouge** **14,00€**
Dans la sélection de nos accords Mets et Vins
- **Nos cocktails maison sans alcool:** **10,00€**
Sont réalisés selon vos envies à votre demande

Accord Mets et Vins Menu Brodeur de Saveur

- Trois Accord Mets et Vins. Eau Castalie plate ou gazeuse **40,00€**
- Quatre Accord Mets et Vins. Eau Castalie plate ou gazeuse **50,00€**
- Cinq Accord Mets et Vins. Eau Castalie plate ou gazeuse **60,00€**

Vins du Maine et Loire: Blanc

Domaine Terre de l'Élu

En janvier 2008, Charlotte et Thomas se lancent dans une merveilleuse aventure viticole avec l'acquisition du domaine Terre de l'Élu (ex Clos de l'Élu), sur les terres schisteuses de l'Anjou Noir. Forts de plusieurs années d'expérience en tant qu'œnologue (Thomas), dans les domaines de la communication et de la gestion (Charlotte), ils sont tous deux passionnés par la vie de ce domaine qui s'étend sur les plus beaux terroirs de la vallée du Layon. Les 20 hectares sont cultivés en agriculture biologique et le domaine propose une gamme structurée de vins différents. Si c'est le Chenin qui a attiré Thomas et Charlotte en Anjou, les cépages rouges (Cabernet Franc, Grolleau, Pineau d'Aunis) continuent de les inspirer avec des cuvées profondes, riches, expressives et pleines de finesse.

Vins Blancs BIO

- **2019** Bastingage 14% **68€**
Cépage: Sauvignon blanc 100%
- **2018** Ephata 14% VG **116€**
Cépage: Chenin

Domaine du Château de Parnay

Aujourd'hui la propriété, située dans l'aire d'appellation Saumur Champigny, s'étend sur 35 hectares. Le vignoble est constitué de quatre îlots de parcelles, tous situés sur un sol argilo-calcaire d'exception. Les trois premières parcelles sont localisées dans un secteur communément appelé « la côte », une zone à cheval sur les communes de PARNAY et de SOUZAY-CHAMPIGNY. Ce terroir tient son surnom de la proximité immédiate de la Loire (environ 200 mètres) qu'il surplombe du haut de sa falaise de pierre blanche. La quatrième parcelle est quant à elle située sur les hauteurs de DAMPIERRE-SUR-LOIRE, dans une zone réputée pour sa précocité : « La Butte de la Folie ». Ce terroir exceptionnel, de par son exposition, offre une vue impressionnante sur les vignobles et la Loire.

Vins blancs BIO

- **2015** AOP Clos entre les murs **157€**
Cépage: Chenin
- **2018** AOP Les ardoisières Château de Princé **57€**
Cépage: Chenin

Domaine de Juchepie

Le domaine a été créé en 1986 par Eddy et Mileine qui comporte actuellement 7.5ha plantés en Chenin Blanc (85%) et Cabernet Franc (15 %). Il se trouve sur des coteaux exposés sud-sud-ouest, tous situés dans l'aire d'appellation Coteaux-du-Layon-Faye. Les vignes ont en moyenne plus de 40 ans, les plus vieilles datant de 1911. Elles se partagent les terroirs des « Churelles », rhyolite sur un sous-sol carbonifère, et des « Quarts », composé de schistes gris-verts et pourprés, et de spilite, veinés de phtanite, et recouverts d'une couche argileuse de 20 à 40 cm. Les vendanges, manuelles évidemment, se font en petites caisses, et en général en 4 à 8 tris. Suit un pressurage lent (min. 24h) dans des petits pressoirs verticaux. Puis une fermentation en barriques de chêne, sans levurage ni chaptalisation. Les secs sont élevés sur lies fines pendant 12 mois en barriques et 6 mois en cuves. Les moelleux et liquoreux restent 18 mois en barriques, neuves pour les cuvées « La Passion » et « La Quintessence ».

Vins blancs BIO

- **2018** Coteau du Layon Les Churelles de Jucherie VG **76€**
élevage en fûts de chêne français pendant presque 18 mois.
Cépage: Chenin
- **2019** Anjou blanc "Jarre" **80€**
Cépage: Chenin
- **2017** Anjou blanc "Paradis" VG **92€**
Cépage: Chenin

Château de la Viaudière

Le Château de la Viaudière est un domaine viticole dans la même famille depuis 4 siècles, sur la rive gauche du Layon. Ce beau terroir sur schiste de l'Anjou Noir offre 14 appellations menées en Bio et biodynamie. Agnès et Pierre-Antoine Giovannoni, Vignerons Indépendants.

Vins blancs BIO

- **2019** AOP Pierre blanche 14,5% **57€**
élevage en fûts de chêne français pendant 10 mois.
Cépage: Chenin
- **2020** IGP Prima Vera Sauvignon 15% **45€**
Cépage: Sauvignon
- **2019** IGP Prima Vera Chardonnay 13% **45€**
Cépage: Chardonnay
- **2019** IGP Jardin d'été 13,5% **45€**
Cépage: Chenin
- **2018** AOP Coteaux-du-Layon 13% **50€**
Cépage: Chenin

- **2018** AOP Crémant de Loire Blanc Brut 12% **52€**
Cépage: Chardonnay 90% et Chenin 10%

- **2019** AOP Crémant de Loire « L'âme » Nature Extra Brut 12% **65€**
Cépage: Chardonnay 90% et Chenin 10%

Jus de raisin BIO 25€

- Jus de raisin pétillant 100% Chardonnay (sans alcool)

Domaine du Clos des Mailles

Tout commence en 2005, lorsque François Rullier, d'une famille de vignerons de père en fils depuis quatre générations, décide de s'installer en Anjou dans les Coteaux du Layon. Son choix se porte sur le vignoble du Clos des Mailles, endroit exceptionnel, propice à l'élaboration de grands vins. En 2007, suite au départ en retraite de son père, François Rullier reprend le vignoble familial sur Brissac-Quincé, en plein coeur du vignoble de l'Aubance où il établit son chai de vinification. Le domaine produit ses vins en AOC : Anjou blanc, Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou, Anjou rouge, Anjou Villages, Anjou-Villages Brissac, Coteaux de l'Aubance, Coteaux-du-Layon, Crémant de Loire.

Vins blancs

- **2020** Sauvignon La Naissance **41€**
- **2020** Coteau de Layon **60€**

Domaine Damien Laureau

Vins blancs

- **2020** Savennières « Les genêts » **100€**
Cépage : Chenin
- **2018** Savennières « Bel Ouvrages » **118€**
Cépage : Chenin

Domaine des forges

Vins blancs

- **1997** Coteaux-du-Layon « Saint Aubin de Luigné » **105€**
Cépage : Chenin

Domaine Delesvaux

Vins blancs

- **2008** Coteaux-du-Layon « Saint Aubin » **95€**
Cépage : Chenin

Domaine Les Grandes Vignes

Vins blancs

- **2007** Bonnezeaux « Le Malabé » **105€**
Cépage : Chenin

Domaine des Petits Quarts

Vins blancs

- **2007** Bonnezeaux « Le Malabé » **115€**
Cépage : Chenin
- **2010** Bonnezeaux « Le Malabé » **105€**
Cépage : Chenin

Domaine Patrick Baudouin

Vins blancs

Treize hectares de vignes sur les beaux terroirs en coteaux de "l'Anjou noir", l'ouest de l'Anjou, celui du très vieux socle armoricain, des schistes, des grès, des roches volcaniques. Sols pauvres, à faibles rendements, pentus, en dévers, difficiles à travailler, mais matrice de grands vins structurés, qui allient longueur et densité, fraîcheur et complexité, vins de gastronomie et de garde. A la vigne, agriculture biologique certifiée, recherche constante du meilleur rapport travail humain/biotope, pour une culture non destructrice, durable. Travail au cheval sur tout le domaine, arbres, écoconstruction...Nous sommes dans l'ère de l'Anthropocène, cette prise de conscience doit nous amener à tout repenser du rapport de l'homme à son biotope. Patrick Baudouin.

- **2020** Anjou blanc « Effusion » **87€**
- **2016** Anjou blanc « Glanées » **142€**
- **2019** Savennières « Bellevue » **125€**

Val de Loire

Domaine R de la Grange

Vins blancs

- **2018** Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Grand R **45€**
Cépage : Melon de Bourgogne
- **2014** Muscadet Sèvre et Maine cru Goulaine **48€**
Cépage : Melon de Bourgogne

Vins du Maine et Loire: Rosé

Domaine du Clos des Mailles

Vins rosés

- **2020** Cabernet d'Anjou **41€**

Vins du Maine et Loire: Rouge

Domaine Terre de l'Elu

Vins rouges BIO

-
- **2016** L'Aiglerie 13,5% VG **68€**
Cépage: Cabernet franc 100%
- **2018** Magellan 13% VG **98€**
Cépage: Cabernet franc
- **2019** Espérance 13% **87€**
Cépage: Pineau d'Aunis

Domaine du Château de Parnay

Vins rouges BIO

- **2016** AOP La coulée du Meridiens **157€**
Cépage : Cabernet Franc
- **2011** AOP Douceur Carmin (liqueur rouge) VG **73€**
Cépage : Grolleau

Domaine de Juchepie

Vins rouges BIO

- **2019** Pineau "Amphore" **68€**
Cépage: Pineau d'Aunis
élevage en amphore pendant 12 mois.
- **2019** Cabernet "Rubis" **65€**
élevage en amphore pendant 12 mois.
Cépage : Cabernet Franc

Château de la Viaudière

Vins rouges BIO

- **2019** AOP Anjou village Saint jean 13% **56€**
élevage en fûts de chêne français pendant presque 16 mois.
Cépage : Cabernet Franc
- **2018** AOP Anjou village Pierre noire 13% **55€**
Cépage : Cabernet Franc

Domaine du Clos des Mailles

Vins rouges

- 2018 Anjou Village Brissac Cuvée le Divin 57€
- 2021 Les Hauts de couture 45€

Les vins blancs de France

Alsace

Vins blancs

- 2015 Gewurztraminer de Josmeyer « Folastries » 85€
- 2014 Pinot gris de Josmeyer « Fromenteau » 75€
- 2015 Pinot Blanc de Josmeyer « Les Lutins » 70€
- 2007 Riesling de Trimbach « cuvée Frédéric Emile » 100€
- 2016 Riesling de Josmeyer « Le Dragon » 80€
- 2008 Riesling Grand Cru de Barmès Buecher « Hengst » 100€

Bourgogne

Domaine Bellang

Vins blancs

- 2021 Bourgogne Chardonnay 60€
- 2018 Meursault Les Tillets 135€

Domaine Chevrot

Vins blancs

- 2020 Santenay blanc 80€

Vallée du Rhône

Domaine Serguier

Vins blancs

- 2021 Côtes du Rhône blanc « La Baronne » 45€

Domaine Arsac

Vins blancs

- 2021 IGP Ardèche « La Petite Chaumette » (chardonnay) 50€

Domaine Barou

Vins blancs

- 2021 Saint-Joseph blanc « Le Sud » 60€

Domaine Billon Christophe

Vins blancs

- 2020 Condrieu « Les Matisse » 90€

Les vins rosés de France

Bugey

Domaine de la Bélière

Vin rosé effervescent

- Cerdon (rosé) 65€

Les vins rouges de France

Beaujolais

Domaine Bertrand

Vins rouges

- 2017 Brouilly Pisse Vieille 55€
Cépage : Gamay noir à jus blanc
- 2018 Moulin-à-Vent 55€
Cépage : Gamay noir à jus blanc

Domaine Gilles Paris

Vins rouges

- 2018 Chiroubles Vieilles Vignes 65€
Cépage : 100 % Gamay
- 2018 Morgon 65€
Cépage : 100 % Gamay
- 2019 Fleurie Lieu dit Champagne 65€
Cépage : 100 % Gamay

Bordeaux

Château des Arras

Vins rouges

- 2018 Bordeaux supérieur cuvée Hestia 45€
- 2015 Bordeaux supérieur cuvée prestige 47€
- 2015 Bordeaux supérieur cuvée Elles 65€

Saint Emilion

Vins rouges

- 2019 Les Hauts de la Gaffeliere 60€

Saint Julien

Vins rouges

- 2017 Les fiefs de Lagrange 115€

Bourgogne

Domaine Marchand Grillot

Vins rouges

- 2018 Gevrey-Chambertin 1 cru La petite chapelle 235€
- 2016 Gevrey-Chambertin Vellé 150€

Domaine Bellang

Vins rouges

- 2019 Beaune rouge 68€

Fabienne Bony Gachot

Vins rouges

- **2018** Nuits-saint-Goerges Les Damodes **165€**
- **2019** Vosne-Romanée **190€**

Domaine Chevrot

Vins rouges

- **2020** Bourgogne Hautes Côtes de Beaune **65€**

Vallée du Rhône

Domaine Arzac

Vins rouges

- **2021** IGP Ardèche « Les Galets de la Condamine » (syrah, grenache) **45€**
- **2018** IGP Ardèche « Messis Ultima » (grenache) **55€**

Domaine Barou

Vins rouges

- **2019** Saint-Joseph «Terra Nostra» **80€**

Domaine de la Colline St-Jean

Vins rouge

- **2020** Gigondas **70€**
- **2019** Vacqueyras Vieilles Vignes **65€**

Domaine Billon Christophe

Vins rouges

- **2019** Côte-Rôtie « Les Elotins » **110€**

Domaine Serguier

Vins rouges

- **2019** Châteauneuf-du-Pape tradition **95€**

Sud-ouest

Château du cèdre

Vins rouges

- **2019** Cahors **75€**

Bulles et effervescents

Château de la Viaudière

Vins blancs BIO

- **2018** AOP Crémant de Loire Blanc Brut 12% **52€**
Cépage: Chardonnay 90% et Chenin 10%
- **2019** AOP Crémant de Loire « L'âme » Nature Extra Brut 12% **65€**
Cépage: Chardonnay 90% et Chenin 10%

Bugey

Domaine de la Bélière

Vin rosé effervescent

- Cerdon (rosé) **65€**

Nos Champagnes

- **Gonet Sulgova** grand cru blanc de blanc **95€**
- **Le Gallais** Cuvée des Cèdres Brut Nature **105€**
- **Romain Tribaut** brut pur Meunier **145€**
- **Maison Gosset Grand blanc de blanc** **210€**
- **Ruinart Brut** **250€**

Liqueurs et alcools forts

Nos cocktails maison:

- L'Envol: Cointreau, fraise, citron vert et Crémant de Loire **14,00€**
- Le Sensation: Jack Daniel's, framboise, citron, ginger beer **14,00€**
- Le Raffiné: Gin, basilic, citron **14,00€**

Nos cocktails maison sans alcool:

10,00€

Sont réalisés selon vos envies à votre demande

Nos apéritifs:

8,50€

- Ricard 45° 4 cl
- Martini blanc 15° 4 cl
- Martini rouge 14,4° 4 cl
- Porto Cruz 19° 4cl
- Americano 14,4° 4cl

Nos Whiskys et Scotch:

- Whisky Jack Daniel's 43° 4cl **8,50€**
- Whisky Old pulteney 46° 4cl **12,00€**
- Scotch Knochando 43° 4cl **14,00€**
- Whisky Japonais Yamasakuma 40° 4cl **18,00€**

Nos Rhum

- Rhum Damoiseau 40° 4cl **8,50€**
- Rhum arrangé La marque Noire **12,00€**
- Rhum Damoiseau aux fruits 40° 4cl CINQ ans de macération **12,00€**

Nos spiritueux:

- Château du Breuil 17° 4cl **12,00€**
Pommeau de Normandie
- Calvados Château du Breuil 43° 4cl **14,00€**
Fine Calvados
- Calvados famille Dupont 42° 4cl **18,00€**
Pays d'Auge 15 ans
- Cognac XO Delamain Pale&Dry **18,00€**
Grande champagne
- Eau de vie de poire **8,50€**

Nos liqueurs:

8,50€

- Get 27 18° 4cl
- Menthe Pastille 40° 4cl
- Cointreau 40° 4cl
- Liqueur de café Cold Brew

Nos jus de fruits

La sélection de nos jus de fruits : Les Vergers de la Silve de Sophie Lacharlotte sont produit et travailler en Anjou. Des jus 100% Pur jus, non filtré, sans sucres ajoutés, sans conservateurs, sans colorants.

Jus de fruit bouteille 33cl	8,00€
• Pomme-concombre	
• Pomme-carotte	
• Pomme-betterave	
• pomme-tomate	
• Pomme-abricot	
• Pomme- pêche	
• Pomme-Fraise	
• Pomme pétillant 37,5 cl	10,50€
• Pomme pétillant 75 cl	18,00€
• Domaine du Château de la Viaudière 75 cl	
• Jus de raisin Bio	25,00€

Nos eaux

• Eau plate filtré Castali 1L	3,00 €
• Eau pétillante filtrée Castali 1L	3,00 €

Boissons chaudes

• Café expresso: <i>Café BIO</i>	2,50 €
• Café expresso décaféiné	2,50 €
• Café long	4,50 €
• Café crème	2,50 €
• Thé Palais des thés	8,00 €