# CARTE DES VINS N°42

*Proposée par notre Sommelier Miguel*

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

## Sélection de vins au verre

*Au Restaurant du **Vieux Lausanne**, nous proposons une grande sélection de vins au verre, soigneusement choisis pour s'accorder au gré des saisons et de nos plats.*

*Qu'il s'agisse de vins blancs ou rouges, chaque verre se distingue par sa fraîcheur, sa structure et son équilibre.*

*Nous vous proposons des vins locaux avec un terroir bien distinct ainsi que des vins internationaux.*
*Chaque verre offre une expérience unique, idéale pour découvrir de nouveaux arômes ou savourer des classiques intemporels.*

*À votre santé!*



❢ **Coup de Cœur**
⁎ **Nouveautés 2026**

# SÉLECTION DE VINS AU VERRE

## BLANC

| | 1dl / Bt. |
|---|---|
| **Tokaji Aszu, (Vin Blanc Doux), 2014**<br>Furmint<br>Domaine Disznokö, Tokaj, Hongrie | 15.- / 75.-<br>Bt. 5dl. |
| **Pouilly-Fumé, Argiles à Silex, 2024**<br>Sauvignon Blanc<br>Tracy & Cie, Loire, France | 9.- / 59.- |
| ⁎ **Mâcon, "En Serre", 2024**<br>Chardonnay<br>Domaine Guillot-Broux, Bourgogne, France | 8.- / 49.- |
| **Vouvray, 2022**<br>Chenin Blanc<br>Domaine Brisebarre, Vouvray, Loire, France | 7,50 / 49.- |
| ⁎ **Dézaley-Marsens, Chasselas, 2024**<br>Les Frères Dubois, Cully, Vaud, Suisse | 10.- / 65.- |
| ⁎ **Cayas Blanc, 2024**<br>Heida Réserve (Savagnin blanc)<br>Domaine Jean-René Germanier, Vétroz, Valais, Suisse | 14.- / 99.- |
| **Le Cellier du Mas, 2025**<br>Chasselas<br>Frères Blanchard, Mont-sur-Rolle, Vaud, Suisse | 7.- / 39.- |

## ROUGE

| | 1dl / Bt. |
|---|---|
| ⁎ **Siepi, 2018**<br>50% Sangiovese, 50% Merlot<br>Marchesi Mazzei, Toscane, Italie | 20.- / 139.- |
| ⁎ **Pergolaia, Tenuta di Caiarossa, 2021**<br>100% Sangiovese, Toscane, Italie | 10.- / 69.- |
| ⁎ **Les Pagodes de Cos Estournel, 2020**<br>58% Cab. Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cab. Franc, Petit Verdot<br>2éme vin de Ch. Cos d'Estournel, Saint-Estèphe, Bordeaux | 14.- / 99.- |
| **Crozes-Hermitage, Certitude, 2023**<br>100% Syrah<br>Domaine François Villard, Vallé du Rhone, France | 10.- / 69.- |
| **Les Cailloutis, 2024**<br>100% Pinot Noir, Domaine des Landions, Neuchâtel, Suisse | 13.- / 89.- |
| **La Krète, 2023**<br>100% Syrah<br>Domaine Alexandre Delétraz, Fully, Valais, Suisse | 13.- / 89.- |
| **St. Saphorin, Valdensis, 2024**<br>Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Merlot, Cab. Sauvignon<br>Domaine Bovy, St. Saphorin, Vaud, Suisse | 9.- / 59.- |
| **Le Cellier du Mas, 2025**<br>Gamay-Garanoir<br>Frères Blanchard, Tartegnin, La Côte AOC, Vaud, Suisse | 8.- / 49.- |

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

## Champagnes de prestige

*Le Vieux-Lausanne propose du Champagne Taittinger au verre, ainsi que des grands champagnes millésimés, tels que le Dom Pérignon et Comtes de Champagne, disponibles à la bouteille.*

### Dom Pérignon Vintage 2013

*Ce champagne de prestige incarne l'élégance et la sophistication. Élaboré uniquement lors des années exceptionnelles, il dévoile des âromes de fruits mûrs, de notes grillées et une finale longue et crémeuse.*

### Comtes de Champagne 2012

*Issu exclusivement de chardonnay des Grands Crus, ce Blanc de Blancs signé Taittinger offre une minéralité délicate, des notes florales et d'agrumes, avec une texture soyeuse et une acidité vive.*

# SÉLECTION DE VINS ROSÉS, CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

| ROSÉ | 1dl / Bt. |
|---|---|
| **L'Eté avec Deux Frères, bio**<br>Grenache, Syrah \| Deux Fréres, Alpes de Hautes Provence, France | 9.- / 59.- |
| **La Licorne**<br>Gamay \| Bolle, La Côte, Suisse | 8.- / 49.- |
| **Château d'Auvernier, Œil de Perdrix**<br>Pinot Noir \| Thierry Grosjean, Neuchâtel, Suisse | 9.- / 59.- |
| ⁂ **M de Minuty, 2024**<br>Grenache, Cinsault, Syrah \| Château Minuty \| Côtes de Provence, France | 49.- |
| ⁂ **Rimauresq Cru Classé, 2025**<br>Cinsault, Carignan, Syrah, Ugni Blanc, Grenache Noir, Rolle, Mourvèdre<br>Domaine de Rimauresq \| Côtes de Provence, France | 59.- |

| CHAMPAGNE / VINS MOUSSEUX | 1dl / Bt. |
|---|---|
| **Prosecco, Brut Col del Forno**<br>Glera \| Col del Forno, Valdobbiadene, Italie | 8.- / 49.- |
| **Taittinger Brut Réserve**<br>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier \| Champagne, France | 18.- / 125.- |
| **Taittinger Rosé Prestige**<br>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier \| Champagne, France | 20.- / 149.- |
| **Laurent-Perrier Rosé Brut**<br>Pinot Noir \| Champagne, France | 189.- |
| ❢ **Dom Pérignon Vintage Brut 2013**<br>Pinot Noir, Chardonnay \| Chamgagne, France | 389.- |
| **Comtes de Champagne, 2013**<br>100% Chardonnay \| Champagne, France | 269.- |
| ⁂ **Ruinart Blanc de Blancs**<br>100% Chardonnay \| Champagne, France | 169.- |



# SÉLECTION DE VINS BLANCS ITALIENS

| TOSCANE | Bt. |
|---|---|
| **Ornellaia Bianco, 2019**<br>Sauvignon Blanc, Viognier \| Tenuta Dell'Ornellaia | 330.- |



# SÉLECTION DE VINS BLANCS FRANÇAIS

### LOIRE (Sauvignon Blanc)

| | |
|---|---|
| ❢ **Pouilly-Fumé, Clos des Criots, 2025**<br>Domaine Salmon | 65.- |
| **Sancerre, 2024**<br>Domaine de Terres Blanches | 65.- |
| ⁂ **Pouilly-Fumé, Silex, 2023**<br>Domaine Didier Dagueneau | 319.- |
| ⁂ **Pouilly-Fumé, Indigène, 2020**<br>Pascal Jolivet | 139.- |
| ⁂ **Sancerre, Le Chêne Marchand, 2023**<br>Pascal Jolivet | 95.- |

### VALLÉE DU RHÔNE

| | |
|---|---|
| **Vieux Terron, Alain Jaume, 2019**<br>Roussanne, Clairette \| Châteauneuf-du-Pape | 95.- |
| **Invitare Condrieu, M. Chapoutier, 2023**<br>100% Viognier \| Condrieu | 109.- |

| LANGUEDOC-ROUSSILON | Bt. |
|---|---|
| ⁂ **La Grange Des Pères, Pays d'Hérault, 2018**<br>Roussanne, Marsanne, Chardonnay, Gros Manseng | 419.- |

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

## Vins blancs de Bourgogne

*La région de Bourgogne est célèbre pour sa production de vins d'exception, reconnus dans le monde entier, élaborés principalement à partir du cépage Chardonnay.*

*Les Vins Blancs de Bourgogne sont reconnus pour leur minéralité, leur fraîcheur et leur complexité aromatique, reflétant la diversité des terroirs de la région.*

## Vins Blancs de Bordeaux

*Les vins blancs de Bordeaux sont connus pour leur élégance et leur complexité, élaborés principalement à partir de Sauvignon Blanc, Sémillon et Muscadelle. Alliant fraîcheur, notes fruitées et une minéralité distincte.*



# SÉLECTION DE VINS BLANCS FRANÇAIS

| | BOURGOGNE (Chardonnay) | Bt. |
|---|---|---|
| | **Chablis, 2023**<br>Maison Camu Fils | 59.- |
| | **Bourgogne Côte d'Or Blanc, 2021**<br>François Mikulski, | 99.- |
| | **Pouilly-Fuissé, Repostère, 2024**<br>Domaine Guillot-Broux | 89.- |
| | **Pernand-Vergelesses, 2022**<br>Maison Champy | 95.- |
| | **Saint-Aubin, 2023**<br>Domaine Miolane | 89.- |
| ❣ | **Chassagne-Montrachet, 2023**<br>Domaine F&L Pillot | 149.- |
| | **Chassagne-Montrachet, 2022**<br>Au Pied du Mont Chauve, F. Picard | 149.- |
| | **Corton-Charlemagne Grd. Cru, 2020**<br>Jean-Jacques Girard | 389.- |
| | **Bourgogne Côte d'Or, Vieilles Vignes, 2023**<br>Domaine Rémi Jobard \| Meursault | 99.- |
| | **Meursault, Sous La Velle, 2023**<br>Domaine Rémi Jobard \| Meursault | 195.- |
| | **Meursault 1re Cru Les Genevrières, 2015**<br>Domaine Henri Boillot \| Meursault | 319.- |
| | **Saint-Romain, Sous Le Château, 2023**<br>Domaine Barolet-Pernot | 109.- |
| ⁕ | **Bourgogne Chardonnay, 2024**<br>Domaine Simon Colin \| Chassagne-Montrachet | 89.- |
| ⁕ | **Maranges, Vigne Blanche, 2023**<br>Domaine Simon Colin \| Chassagne-Montrachet | 99.- |

---

| | BORDEAUX | |
|---|---|---|
| ❣ | **Ch. Talbot "Caillou blanc", 2022**<br>Sauvignon Blanc, Sémillon \| Saint Julien | 89.- |
| | **Aile d'Argent, 2019**<br>Sauvignon, Sémillon, Muscadelle \| Château Mouton Rotschild, Bordeaux AOC | 199.- |
| | **Ch. Palmer, 2020**<br>Sauvignon Blanc, Sémillon \| Margaux | 399.- |
| | **Ch. Pape-Clement, 2020**<br>Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris \| Pessac-Léognan | 229.- |
| | **Château Suduiraut (vin doux), 2008**<br>Sauvignon Blanc, Sémillon \| Sauterne | 139.- |
| ⁕ | **Château d'Yquem (vin doux), 2008**<br>Sémillon, Sauvignon Blanc \| Sauterne | 439.- |

---



# SÉLECTION DE VINS BLANCS ESPAGNOLS

**Nelin, Clos Mogador, 2018** 99.-
Grenache Blanche, Macabeu | Priorat, Clos Mogador

---



# SÉLECTION DE VINS BLANCS SUISSES

### NEUCHÂTEL

**Les Calcaires, 2024** 149.-
Chardonnay éléve en fût | Domaine des Landions

**Chardonnay, Sélection sous Bois, 2022** 75.-
Chardonnay éléve en fût | Château D'Auvernier

⁕ **Les Chaux, 2022** 75.-
Chasselas | Domaine Ruedin | Jacques Tatasciore

⁕ **Chardonnay, Domaine de Chambleau, 2024** 89.-
Chardonnay | Domaine de Chambleau | Louis-Phippe Burgat

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

# Vins blancs Lavaux

*Les vins de **Lavaux**, élaborés à partir du cépage Chasselas, reflètent la richesse et la diversité de leurs terroirs uniques.*

*__Epesses__ offre une douceur et une structure subtile avec une élégante minéraralité. __Villette__ se distingue par sa fraîcheur et sa vivacité avec des arômes de fruits frais et d'agrumes. __Calamin Grand Cru__, avec son corps riche, révèle des notes de miel et de fruits mûrs, enrichies par une minéralité saline. __Saint-Saphorin__ présente un équilibre harmonieux avec des notes de fruits mûrs et une touche florale. Enfin, __Dézaley Grand Cru__ impressionne par sa profondeur et sa complexité avec des arômes intenses et un caractère puissant qui reflète le prestige de la région.*

# Vins blancs Suisses

*Les vins blans de __la Côte__, issus principalement du Chasselas, se caractérisent par leur finesse et leur légèreté avec des arômes délicats de fleurs blanches et une agréable vivacité.*
*Ceux du __Chablais__ sont souvent plus structurés avec des notes minélares et des accents de fruits mûrs, résultant des terroirs proches des montagnes.*
*Dans le __Valais__, des cépages uniques comme la Petite Arvine, le johannisberg et l'Amigne donnent o des vins riches en arômes et en caractère.*
*Au __Tessin__, le Sauvignon Blanc s'exprime avec élégance, offrant des arômes intenses de fruits tropicaux et d'agrumes, associés à une fraîcheur vive et une belle minéralité.*
*Dans les __Grisons__, le completer est un cépage blanc autochtone des Grisons, le completer donne des vins riches, structurés et aromatiques aux notes de fruits mûrs, de miel et de plantes alpines.*

# SÉLECTION DE VINS BLANCS SUISSES

| | LAVAUX (Chasselas) | Bt. |
|---|---|---|
| | **Les Chenalettes, 2025**<br>Villette, B. Gorjat | 45.- |
| ❣ | **Calamin, Luc Massy, Grand cru, 2023**<br>Chasselas cuvée parcellaire, Luc Massy | 99.- |
| | **Clos du Boux, Grand Cru, 2024**<br>Epesses, Luc Massy | 65.- |
| | **Calamin, Ponnaz, Grand cru, 2024**<br>Lavaux, Ponnaz et Fils | 59.- |
| | **Clos en Blassinge, 1re Cru, 2023**<br>Saint-Saphorin, les Frères Bovy | 65.- |
| ❣ | **Dézaley Tour Marsens, 2024**<br>Dézaley, Arthur Duplan | 69.- |
| | **Dézaley Chemin de Fer, 2024**<br>Dézaley, Luc Massy | 79.- |
| | **Dézaley Sous Chapotannaz, 2023**<br>Ponnaz & Fils, Cully | 65.- |
| | **Dézaley Antoine Bovard, Grand Cru, 2024**<br>Antoine Bovard, Treytorrens | 63.- |
| ⁕ | **Dézaley-Marsens Vase n°4, 1985**<br>Dézaley-Marsens, les Frères Dubois | 259.- |
| ⁕ | **Dézaley-Marsens Vase n°4, 2003**<br>Dézaley-Marsens, les Frères Dubois | 169.- |
| ⁕ | **Dézaley-Marsens Vase n°4, 2012**<br>Dézaley-Marsens, les Frères Dubois | 129.- |
| ⁕ | **Dézaley-Marsens Vase n°4, 2019**<br>Dézaley-Marsens, les Frères Dubois | 95.- |
| | **LA CÔTE** | |
| | **Bolle 1865, 1er choix, 2023**<br>AOC La Côte, Bolle | 45.- |
| | **Viognier, Henri Cruchon, 2025**<br>Henri Cruchon, Morges | 65.- |
| ⁕ | **Domaine du Truel, 2025**<br>Maurice et Simon Gay, Nyon | 39.- |
| | **CHABLAIS (Chasselas)** | |
| ❣ | **L'Ovaille, 1re Grand Cru, 2025**<br>Yvorne, F. Deladoey | 69.- |
| | **Clos du Crosex Grillé, 2024**<br>Yvorne, Hoffmann-Gex | 69.- |
| | **Le Clos du Rocher, Grand Cru, 2024**<br>Yvorne, Obrist | 65.- |
| | **VALAIS** | |
| | **Petite Arvine, 2025**<br>Alexandre Delétraz, Saillon | 69.- |
| | **Petite Arvine de Fully, 2024**<br>Pierre-Antoine Crettenand, Fully | 59.- |
| | **Amigne, 2 abeilles, 2023**<br>Vétroz, Cave les Ruinettes, Serge Roh | 59.- |
| | **Completer, Valentina Andrei, 2024**<br>Saillon, Domaine Valentina Andrei | 109.- |
| | **TESSIN** | |
| | **Ungulos Riserva, 2020**<br>Sauvignon Blanc \| Castello di Cantone | 279.- |
| | **Erbacanta, 2024**<br>Chardonnay \| Adrien Stevens | 79.- |
| | **GRISONS (Completer)** | |
| | **Completer, Donatsch, 2022**<br>Malanserrebe \| Domaine Donatsch | 229.- |

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

## Vins rouges Suisses

*Les Vins rouges suisses offrent une belle diversité de styles et de cépages, typiques à chaque région.*

*Au **Lavaux**, les vins sont élégants, avec une bonne acidité et des notes de fruits rouges. Ces vins sont souvent élaborés à partir du cépage Pinot Noir, qui exprime ici une grande finesse et fraîcheur.*

***La Côte** propose des rouges légers et fruités, parfaits à déguster jeunes. On y retrouve principalement le Gamay, qui donne des vins souples et aux arômes de petits fruits rouges.*

*Quant aux vins du **Valais**, ils sont principalement issus de la Syrah. Corsés et complexes, ils se distinguent par leur profondeur et leur structure. Ils expriment souvent des notes de poivre noir, de mûre, et d'épices, grâce au climat unique de la région.*

*Les vins rouges suisses du **Chablais** sont frais et légers, souvent marqués par des arômes de fruits rouges et croquants.*

## La Syrah du Valais

*Originaire de la Vallée du Rhône en France, la Syrah s'épanouit dans le Valais grâce au climat ensoleillé et sec de la région.*

*Un exemple exceptionnel de Syrah valaisanne est celle d'**Alexandre Delétraz**, vigneron à Saillon, dont la Syrah a été reconnue parmi les 100 meilleurs du monde. Sa création reflète la complexité et la finesse de ce cépage, tout en incarnant le caractère unique des terroirs valaisans.*

# SÉLECTION DE VINS ROUGES SUISSES

### LAVAUX

| | | Bt. |
|---|---|---|
| | **Dézaley Grand cru, Ambroisie, 2024**<br>Merlot, Syrah \| Dézaley, Domaine Chappuis | 69.- |
| | **St. Saphorin, Ch. de Glérolles, 2024**<br>Réserve Noire, Pinot Noir, Diolinoir, Merlot, Cab. Franc \| Frères Dubois | 69.- |
| | **St. Saphorin, Valdensis, 2024**<br>Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Merlot, Cab. Sauvignon \| Domaine Bovy | 59.- |
| | **Crêt-Bailli, 2022**<br>Gamay \| Epesses, Luc Massy | 59.- |
| | **Chemin de Terre, Dézaley Grand Cru, 2022**<br>Pinot Noir, Gamay, Merlot \| Epesses, Luc Massy | 99.- |
| | **Terra, Villette Grand Cru, 2022**<br>Merlot \| Vigneron Blaise Duboux, Epesses \| Propriétaire Frédéric Goumaz, Treytorrens | 115.- |

### LA CÔTE

| | | |
|---|---|---|
| | **Domaine du Truel, 2022**<br>Gamay \| Nyon, Maurice et Simon Gay | 45.- |
| ❣ | **Réserve, Le Cellier du Mas, 2024**<br>Gamaret, Merlot, Cab. Sauvignon, Diolinoir, Mara \| Tartegnin, Blanchard | 59.- |
| | **Servagnin, 2023**<br>Servagnin \| Premier Pinot Noir Suisse, Echichens, Henri Cruchon | 69.- |
| | **Maison Blanche, Grand cru, 2020**<br>Mondeuse Noire et Pinot Noir \| Mont-sur-Rolle, D. Maison Blanche | 65.- |
| | **Barrique Jean-Jacques Bolle, 2023**<br>Pinot Noir \| Morges, Bolle et Cie | 59.- |
| | **Galotta, La Licorne, 2023**<br>Galotta \| (Croisement Ancellotta et le Gamay), Morges Bolle et Cie | 55.- |
| ⚜ | **Monoceros, La Licorne, 2023**<br>Gamaret, Galotta, Divico \| Morges Bolle et Cie | 109.- |

### VALAIS

| | | |
|---|---|---|
| ❣ | **Syrah, Serge Roh, 2023**<br>Vétroz, Cave les Ruinettes | 65.- |
| | **Cabernet Franc, Serge Roh, 2023**<br>Vétroz, Cave les Ruinettes | 65.- |
| | **Pinot Noir Grd. Cru, Serge Roh, 2023**<br>Vétroz, Cave les Ruinettes | 63.- |
| ❣ | **Humagne rouge, En Praz, 2024**<br>Fully, Domaine de La Rodeline | 69.- |
| | **Cornalin, 2025**<br>Fully, Domaine de La Rodeline | 79.- |
| ❣ | **Cayas, Syrah, 2023**<br>Vétroz, Jean-René Germanier | 99.- |
| | **Syrah, Cave des Amandiers, 2022**<br>Saillon, A. Delétraz | 109.- |
| | **Syrah, Denis Mercier, 2023**<br>Sierre, Domaine Denis Mercier | 175.- |
| | **Pinot Noir, Denis Mercier, 2024**<br>Sierre, Domaine Denis Mercier | 85.- |

### CHABLAIS

| | | |
|---|---|---|
| ❣ | **Domaine de l'Ovaille, 2023**<br>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon \| Yvorne, Deladoey | 89.- |
| | **Domaine Pierre Latine, 2023**<br>Merlot \| Yvorne, Hoffman-Gex | 79.- |
| | **Clos du Rocher, 2023**<br>Syrah, Cab. Sauvignon, Merlot \| Yvorne, Obrist SA | 79.- |

Le Vieux - Lausanne
BAR - CAFÉ - RESTAURANT

# SÉLECTION DE VINS ROUGES SUISSES

## Vins rouges suisses

*Dans les **Grisons**, on trouve des rouges élégants, fins et bien équilibrés, avec une belle minéralité et des nuances de cuivre.*

*La région de **Neuchâtel** est reconnue pour ces vins délicats, principalement élaborés à partir du Pinot Noir et vinifiés dans un style proche de la Bourgogne. Ces vins se distinguent par des notes subtiles de fruits, une belle fraîcheur et une élégance typique du cépage.*
***Morgan Meyer**, du **Domaine de Landions**, est l'un des vignerons de référence de cette région, appliquant des méthodes de vinification qui rappellent le savoir-faire bourguignon.*

*Enfin, les vins du **Tessin** sont plus riches et puissants, reflétant le climat méditerranéen de la région, avec dès saveurs intenses et une belle rondeur.*
*Principalment élaborés à partir de Merlot, ils se caractérisent par leur strucuture et leur complexité.*

## Castello di Cantone

*Est un domaine renomé situé dans la région du Tessin, se distinguant par la qualité de ses vins. En 2021, **Viviana** et **Dário**, les talenteux producteurs du domaine, ont reçu un prix prestigieux du **Gault Millau**, étant reconnus parmi les **7 meilleurs vignerons suisses**.*

| | GRISONS (Pinot Noir) | Bt. |
|---|---|---|
| | **Möhr-Niggli, 2023**<br>Maienfeld, Möhr-Niggli Weine | 85.- |
| | **Wegelin, 2024**<br>Malanser Blauburgunder, Rafael Hug | 79.- |
| | **Hörler Kalkofen, 2023**<br>Maienfeld, Silas Hörler | 95.- |
| | **NEUCHÂTEL (Pinot Noir)** | |
| | **Les Cailloutis, 2024**<br>Domaine des Landions, Morgan Meier | 89.- |
| | **Les Landions, 2024**<br>Domaine des Landions, Morgan Meier | 125.- |
| | **Clos du Château, 2024**<br>Domaine des Landions, Morgan Meier | 139.- |
| | **Les Clos, 2023**<br>Domaine de la République et Canton de Neuchâtel | 89.- |
| | **Les Argiles, 2020**<br>Cuvée parcellaire, Ch. d'Auvernier | 119.- |
| * | **Ratenets, 2023**<br>Domaine Ruedin, Jacques Tatasciore | 99.- |
| * | **Les Haux, 2023**<br>Domaine Ruedin, Jacques Tatasciore | 145.- |
| * | **Les Guilles, 2023**<br>Domaine Ruedin, Jacques Tatasciore | 259.- |
| * | **Les Rissieux, 2022**<br>Domaine de la Rochette , Jacques Tatasciore | 419.- |
| * | **Les Vieilles Vignes, 2022**<br>Domaine de la Rochette , Jacques Tatasciore | 329.- |
| * | **Les Margiles, 2021**<br>Domaine de la Rochette , Jacques Tatasciore | 439.- |
| * | **Classique, Domaine de Chambleau, 2024**<br>Domaine de Chambleau, Louis-Philippe Burgat | 79.- |
| * | **Cuvée Charlotte, D. de Chambleau, 2024**<br>Domaine de Chambleau, Louis-Philippe Burgat | 99.- |
| | **TESSIN** | |
| | **Baiocco, 2023**<br>Merlot \| Brivio | 55.- |
| | **Prá Rosso, 2022**<br>Merlot \| Brivio | 69.- |
| | **ANTP, 2023**<br>Merlot \| Antichi Poderi, Castello di Cantone | 69.- |
| | **Piaz Merlot, 2023**<br>Merlot \| Bianchi Piaz | 89.- |
| | **Piaz Syrah, 2023**<br>Syrah \| Bianchi Piaz | 99.- |
| | **Castello di Cantone Riserva, 2020**<br>Merlot \| Castello di Cantone | 159.- |
| | **Ungulus, 2020 / 23**<br>Cabernet Franc \| Castello di Cantone | 229.- |
| | **Cru dei Folli, 2016**<br>Merlot \| Castello di Cantone | 329.- |
| | **Sottocielo, 2024**<br>Merlot \| Adrien Stevens | 75.- |
| | **Castello Luigi, 2013**<br>Merlot \| Zanini | 295.- |

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

# Vins rouges français

*Les vins rouges de **Bourgogne,** élaborés principalement à partir du cépage Pinot Noir**,** sont réputés pour leur finesse et leur élégance, avec des arômes de fruits rouges et une structure délicate.*

*Ceux de la **Vallée de la Loire** sont plus légers et frais, avec des notes fruitées et une belle vivacité.*

*Les **Côtes-du-Rhône** offrent des rouges plus riches, généreux et épicés, avec une belle rondeur en bouche.*

*Quant aux vins de **Châteauneuf-du-Pape**, dominés par le cépage Grenache, ils sont puissants et complexes, avec des arômes intenses de fruits mûrs et d'épices.*

# SÉLECTION DE VINS ROUGES FRANÇAIS

| | BOURGOGNE (Pinot Noir) | Bt. |
|---|---|---|
| | **Savigny-les-Beaune, 2024**<br>Domaine J.J. Girard | 79.- |
| | **Hautes Côtes de Beaune, 2022**<br>Domaine Hoffman Jayer | 89.- |
| | **Santenay Charmes, 2023**<br>Domaine Roger Belland | 89.- |
| | **Fixin, Les Vignes aux grands, 2023**<br>Domaine Lippe Boileau | 119.- |
| | **Morey-Saint-Denis, 2023**<br>Domaine des Beaumont | 169.- |
| | **Volnay, Maison Champy, 2022**<br>Maison Champy | 119.- |
| | **Volnay, Domaine Pierrick Bouley, 2023**<br>Domaine Pierrick Bouley | 179.- |
| | **Pommard, Tavannes, 2024**<br>Domaine F. & L. Pillot | 119.- |
| | **Pommard, François Mikulski, 2023**<br>François Mikulski | 139.- |
| | **Volnay 1er Cru, Les Santenots, 2024**<br>Domaine Rémi Jobard, Meursault | 175.- |
| | **Pernand-Vergelesses, 2022**<br>Maison Champy | 99.- |
| | **Monthèlie, 2023**<br>Domaine Dujardin | 75.- |
| ✻ | **Gevrey-Chambertin, 2018**<br>Henri Rebourseau | 189.- |
| | **Gevrey-Chambertin, Fonteny 1re Cru, 2021**<br>Henri Rebourseau | 195.- |
| | **Charmes Chambertin, Grand Cru, 2021**<br>Henri Rebourseau | 299.- |
| ✻ | **Clos de Vougeot, Grand Cru, 2018**<br>Henri Rebourseau | 299.- |

| | VALLÉE DU RHÔNE | |
|---|---|---|
| | **Crozes-Hermitage, Tradition, 2024**<br>100% Syrah \| Yann Chave, BIO | 69.- |
| ✻ | **Crozes-Hermitage, 2023**<br>100% Syrah \| Domaine Pierre Gaillard | 69.- |
| ❣ | **Saint Joseph, Pierres d'Iserand, 2023**<br>100% Syrah \| Jean François Jacouton | 75.- |
| | **Vacqueyras, Château Mazane, 2023**<br>60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre \| Alain Jaume, BIO | 65.- |
| | **Gigondas, Montmirail, 2021**<br>80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre \| Alain Jaume, BIO | 75.- |
| ❣ | **Gigondas, La Gille, 2023**<br>80% Grenache, 20% Syrah \| Famille Perrin | 69.- |
| | **Gigondas, La Petite Gardette, 2023**<br>80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre \| Moulin de la Gardette | 69.- |
| | **Côte-Rôtie, Domaine Pierre Gaillard, 2024**<br>90% Syrah, 10% Viognier | 139.- |
| | **Côte-Rôtie, Prenelle, 2024**<br>89% Syrah, 11% Viognier \| Clos de la Bonnette | 179.- |

| | CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE | |
|---|---|---|
| | **Vieux Terron 2023**<br>70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, BIO | 89.- |
| | **Secret de Pignan, 2021**<br>100% Grenache, La Bastide St Dominique | 135.- |
| | **Domaine Féraud-Fils, 2019**<br>70% Grenache, 25% Mourvèdre, 5% Clairette Rose et Cinsault | 109.- |
| ❣ | **Château La Nerthe 2022**<br>35% Syrah, 33% Grenache, 32% Mourvèdre | 85.- |
| | **La Bastide St Dominique 2023**<br>80% Grenache, 10% Syrah, 7% Mourvèdre, 3% Cinsault | 89.- |
| | **Télégramme, Famille Brunier, 2023**<br>80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre, 4% Cinsault | 99.- |

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

# Vins rouges bordelais

*Les vins rouges bordelais se divisent en deux styles principaux, selon leur origine sur la rive gauche ou rive droite de la région.*

*Sur la* ***rive gauche*** *( Médoc, Pessac-Léognan, Graves, Saint-Julien, Côtes de bourg, Margaux, Saint-Estephe et Paulliac), les vins sont dominés par le cépage* ***Cabernet Sauvignon****, ce qui leur confère une structure tannique puissante et des notes de fruits noirs, de cèdre et d'épices.*

*Sur la* ***rive droite*** *(Saint-Émilion, Pomerol), c'est le* ***Merlot*** *qui prédomine, offrant des vins plus souples et ronds, avec des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices douces et une texture veloutée.*

*Les vins rouges de* ***Pessac-Léognan et Graves*** *sont élégants, avec des arômes de fruits noirs et une touche subtile de fumé.*

*À* ***Saint-Émilion****, les vins sont riches et soyeux, avec des tanins souples et des notes de fruits mûrs.*

*Les rouges du* ***Haut-Médoc, Médoc et Moulis*** *se distinguent par leur structure et leur complexité, offrant des arômes de cassis et cèdre.*

*Les Vins de* ***Saint-Julien*** *sont harmonieux et raffinés, avec un excellent équilibre entre puissance et finesse.*

*Les* ***Côtes de Bourg*** *produisent des vins fruités et généreux, tandis que les vins de* ***Pomerol*** *sont réputés pour leur texture veloutée et leurs arômes de prunes et de truffes.*

# SÉLECTION DE VINS ROUGES FRANÇAIS

## BORDEAUX

### PESSAC-LÉOGNAN ET GRAVES

| | | Bt. |
|---|---|---|
| | **Ch. Pape-Clément Cru Classé, 2016**<br>46% Cab. Sauvignon, 53% Merlot,0,5% Petit Verdot, 0,5% Cab. Franc | 195.- |
| ❣ | **Clémentin de Pape-Clément, 2019**<br>49% Merlot, 46% Cab. Sauvignon, 3% Cab. Franc, 2% Petit Verdot | 79.- |
| | **Ch. Haut-Brion, 2010**<br>44% Cab. Sauvignon, 42% Merlot,14% Cab. Franc | 895.- |
| | **Ch. Les Carmes Haut-Brion, 2019**<br>44% Cab. Franc, 32% Merlot, 24% Cab. Sauvignon | 279.- |
| | **Chapelle Mission Haut-Brion, 2010**<br>47% Cab. Sauvignon, 27% Merlot, 26% Cab. Franc | 179.- |
| ⁕ | **Ch. Haut-Bailly, 2011**<br>50% Cab. Sauvignon, 47% Merlot, 3% Cab. Franc | 199.- |
| ⁕ | **Haut-Bailly II, 2019**<br>64% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, 6% Cab. Franc | 99.- |

### SAINT-EMILION

| | | |
|---|---|---|
| | **Clos Fourtet, 2015**<br>88% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc | 229.- |
| ⁕ | **La Closerie de Fourtet, 2016**<br>90% Merlot, 10% Cabernet Franc | 95.- |
| | **Ch. Figeac, 2020**<br>37% Merlot, 32% Cab. Franc, 31% Cab. Sauvignon | 329.- |
| ⁕ | **Ch. Figeac, 2008**<br>35% Cab. Franc, 35% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, | 289.- |
| ⁕ | **Petit Figeac, 2018**<br>45% Merlot, 45% Cab. Franc, 10% Cab. Sauvignon | 149.- |
| | **Ch. Troplong Mondot, 2017**<br>85% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc | 199.- |
| | **Ch. Cheval Blanc, 2011**<br>52% Cabernet Franc, 48% Merlot | 985.- |
| ⁕ | **Le Petit Cheval, 2021**<br>43% Merlot, 52% Cab. Franc, 5% Cab, Sauvignon | 229.- |
| | **Ausone, 2017**<br>55% Cabernet Franc, 45% Merlot | 725.- |
| | **Pavie Macquin, 2010**<br>85% Merlot, 14% Cab. Franc, 1% Cab. Sauvignon | 269.- |
| | **Le Carillon d'Angélus, 2019**<br>90% Merlot, 10% Cab. Franc | 169.- |

### SAINT-JULIEN

| | | |
|---|---|---|
| | **Ch. Léoville Poyferré, 2010**<br>65% Cab. Sauvignon, 25% Merlot, 8% Petit Verdot 2% Cab. Sauvignon | 239.- |
| | **Ch. Gruaud Larose, 2016**<br>57% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cab. Franc, 3% Petit Verdot 2% Malbec | 175.- |
| ⁕ | **Ch. Léoville Barton, 2005**<br>74% Cab. Sauvignon, 23% Merlot, 3% Cab. Franc | 299.- |
| ⁕ | **Ch. Léoville Barton, 2000**<br>74% Cab. Sauvignon, 23% Merlot, 3% Cab. Franc | 339.- |
| | **Le Petit Lion du Marquis de Las Cases, 2009**<br>57% Merlot, 38% Cab. Sauvignon, 5% Cab. Franc | 179.- |

### POMEROL

| | | |
|---|---|---|
| | **Duo de Conseillante, 2020**<br>80% Merlot, 20% Cab. Franc | 159.- |
| ❣ | **Fleur de Pétrus, 2010**<br>90% Merlot, 10% Cab. Franc | 495.- |
| | **Clinet, 2016**<br>90% Merlot, 10% Cab. Franc | 229.- |
| ⁕ | **La Conseillante, 2004**<br>80% Merlot, 20% Cab. Franc | 279.- |
| ⁕ | **Ch. La Fleur de Boüard, 2018**<br>85% Merlot, 12% Cab. Franc, 3% Cab. Sauvignon | 69.- |
| | **Ch. Violette, 2014**<br>100% Merlot | 470.- |
| | **Ch. L'Évangile, 2001**<br>78% Merlot, 22% Cab. Franc | 419.- |

Le Vieux - Lausanne
BAR - CAFÉ - RESTAURANT

# Vins rouges bordelais

*Les vins rouges de **Margaux** sont réputés pour leur élégance et leur finesse, avec des arômes floraux et une belle structure tannique.*

*À **Saint-Estèphe**, les vins sont puissants, corsés, avec des tanins fermes et des notes de fruits noirs et de terre.*

*Les rouges de **Pauillac** offrent une grande profondeur, des tanins robustes et des arômes de cassis, de cèdre et parfois une touche de mine de crayon, reflétant leur caractère puissant et raffiné.*

***Ces vins bordelais** sont parfaits pour accompagner les magnifiques viandes rouges grillées ou cuites à basse température proposées dans notre carte de mets, créant une harmonie parfaite entre la richesse des tanins et la tendreté des viandes.*

# SÉLECTION DE VINS ROUGES FRANÇAIS

| | MARGAUX | Bt. |
|---|---|---|
| | **Ch. Brane-Cantenac, 2005**<br>51% Cab. Sauvignon, 43% Merlot, 6% Cab. Franc | 239.- |
| | **Ch. Giscours, 2010**<br>60% Cab. Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cab. Franc, 3% Petit Verdot | 195.- |
| * | **Ch. Giscours, 2009**<br>60% Cab. Sauvignon, 32% Merlot, 8% Petit Verdot | 209.- |
| | **La Sirène de Giscours, 2017**<br>58% Merlot, 24% Cab. Sauvignon, 11% Cab. Franc, 7% Petit Verdot | 89.- |
| | **Ch. Palmer, 2019**<br>53% Merlot, 43% Cab. Sauvignon, 4% Petit Verdot | 419.- |
| | **Alter Ego de Palmer, 2017**<br>53% Merlot, 41% Cab. Sauvignon, 6% Petit Verdot | 179.- |
| | **Ch. Rauzan-Ségla, 2010**<br>60% Cab. Sauvignon, 37% Merlot, 2% Cab. Franc, 2% Petit Verdot | 199.- |
| | **SAINT-ESTÈPHE** | |
| ! | **Ch Tronquoy, 2019**<br>52% Merlot, 39% Cab. Sauvignon, 6% Petit Verdot, 3% Cab. Franc | 95.- |
| | **La Dame de Montrose, 2017**<br>49% Merlot, 43% Cab. Sauvignon, 4% Cab. Franc, 4% Petit Verdot | 96.- |
| | **Ch. Cos d'Estournel, 2020**<br>62% Cab. Sauvignon, 38% Merlot | 329.- |
| | **Ch. Cos d'Estournel, 2017**<br>66% Cab. Sauvignon, 32% Merlot, 1% Petit Verdot, 1 % Cab. Franc | 350.- |
| | **Ch. Cos d'Estournel, 2011**<br>65% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cab. Franc | 335.- |
| | **Les Pagodes de Cos Estournel, 2009**<br>62% Cab. Sauvignon, 38% Merlot | 159.- |
| ! | **Les Pagodes de Cos Estournel, 2017**<br>60% Cab. Sauvignon, 38% Merlot, 2% Cab. Franc | 115.- |
| | **Ch. Montrose, 2011**<br>53% Cab. Sauvignon, 37% Merlot, 9% Cab. Franc, 1% Petit Verdot | 289.- |
| * | **Ch. Lafon-Rochet, 2017/18**<br>54% Cab. Sauvignon, 39% Merlot, 5% Cab. Franc, 2% Petit Verdot | 125.- |
| * | **Ch. Calon Ségur, 2010**<br>86% Cab. Sauvignon, 12% Merlot, 7% Petit Verdot | 309.- |
| | **PAUILLAC** | |
| * | **Pastourelle de Clerc Milon, 2016**<br>52% Cab. Sauvignon, 48% Merlot | 119.- |
| ! | **Pauillac, de Château Pichon Baron 2022**<br>Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot | 95.- |
| | **Château Pontet-Canet, 2011**<br>60% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cab. Franc, 5% Petit Verdot | 219.- |
| * | **Château Pontet-Canet, 2007**<br>70% Cab. Sauvignon, 25% Merlot, 4% Cab. Franc, 1% Petit Verdot | 209.- |
| * | **Château Lynch-Bages, 2008/15**<br>70% Cab. Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cab. Franc, 2% Petit Verdot | 260.- |
| | **Ch. Pichon Comtesse, 2012**<br>59% Cab. Sauvignon, 28% Merlot, 8% Cab. Franc,5% Petit Verdot | 299.- |
| | **Les Tourelles de Longueville, 2020**<br>64% Merlot, 29% Cab. Sauvignon, 7% Cab. Franc | 95.- |
| | **Ch. Latour, 2014**<br>72% Cab. Sauvignon, 25% Merlot, 3% Petit Verdot | 750.- |
| * | **Ch. Mouton Rothschild, 2008**<br>83% Cab. Sauvignon, 17% Merlot | 990.- |
| | **HAUT-MEDOC, MEDOC ET MOULIS** | |
| | **Moulin de La Lagune, de Ch. La Lagune 2017**<br>50% Merlot, 45% Cab. Sauvignon, 5% Petit Verdot | 65.- |
| | **Haut-Médoc du Château Giscours, 2019**<br>50% Cab Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot | 75.- |

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

## Vins rouges français

*Les vins rouges du **Languedoc-Roussillon** sont riches et fruités, offrant une belle rondeur en bouche. Cette région, avec son climat méditerranéen, se distingue par des arômes intenses de fruits rouges et noirs, ainsi que des notes épicées et herbacées.*

## Vins rouges espagnols

*Les vins rouges de **Priorat et Falset** sont puissants et concentrés, avec des arômes de fruits noirs et mûrs, d'épices et une belle minéralité, reflétant leur terroir unique.*

*Dans la région voisine de **Montsant**, les rouges sont également riches, mais plus accessibles, avec des notes de fruits rouges et une belle fraîcheur.*

*Les vins de la **Ribera del Duero** sont réputés pour leur intensité, offrant des saveurs profondes de fruits noirs, des tanins robustes et une longue finale en bouche.*



# SÉLECTION DE VINS ROUGES FRANÇAIS

| | LANGUEDOC-ROUSSILON | | Bt. |
|---|---|---|---|
| ⁕ | **Clos Constantin, Arjiès, 2022**<br>50% Syrah, 40% Grenache Noir, 10% Cinsault \| Terrasses du Larzac | | 79.- |
| | **Ch. Rouquette s/Mer, « la Clape » 2022**<br>25% Syrah, 25% Mourvèdre, 25% Carignan, 25% Grenache Noir | | 59.- |
| | **Ch. Rouquette s/Mer, Cuvée Henry Lapierre 2021**<br>50% Syrah, 50% Mourvèdre \| Languedoc | | 75.- |
| ❢ | **Ch. d'Anglès, La Clape, 2020**<br>55% Mourvèdre, 30% Syrah, 10% Grenache, 5% Carignan \| Languedoc | | 65.- |
| ⁕ | **La Grange Des Pères, Pays d'Hérault, 2020**<br>40% Mourvèdre, 40% Syrah, 10% Cab. Sauvignon, 10% Counoise | | 339.- |



# SÉLECTION DE VINS ROUGES ESPAGNOLS

| | PRIORAT FALSET MONTSANT | | |
|---|---|---|---|
| ❢ | **Nita, Meritxell Palleja, 2023**<br>45% Grenache, 35% Carignan, 15% Cab. Sauvignon, 5% Syrah | | 59.- |
| | **Com Tu Montsant, A. Barbier, 2021**<br>100% Grenache | | 99.- |
| | **Espetacle de Clos Mogador, 2016**<br>100% Grenache | | 190.- |
| | **Clos Mogador, 2020**<br>40% Grenache, 20% Carignan, 20% Syrah, 20% Cab. Sauvignon | | 129.- |
| | **RIBERA DEL DUERO** | | |
| | **Psi, Domaine de Pingus, 2022**<br>85% Tempranillo, 15% Grenache | | 95.- |
| | **Flor de Pingus, 2021**<br>90% Tempranillo, 10% Grenache | | 185.- |
| ❢ | **Maria, Alonso del Yerro, 2021**<br>100% Tempanillo, Vielles Vignes | | 159.- |
| | **Alion, Vega Sicilia, 2019**<br>100% Tempanillo | | 149.- |
| | **Hacienda Monasterio, 2018**<br>80% Tempranillo, 20% Cab. Sauvignon | **(150CL)** | 280.- |



# SÉLECTION DE VINS ROUGES ITALIENS

| | TOSCANE | | |
|---|---|---|---|
| | **Guado Al Tasso, Tenuta Guado Al Tasso, 2021**<br>60% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cab. Franc | | 265.- |
| | **Tignanello, Tenuta Tignanello , 2021**<br>80% Sangiovese, 15% Cab. Sauvignon, 5% Cab. Franc | | 259.- |
| | **Baffonero, Rocca di Frassinello, 2018**<br>100% Merlot | | 325.- |
| | **Sassicaia, Tenuta San Guido, 2017**<br>85% Cab. Sauvignon, 15% Cab. Franc | | 439.- |
| | **Ornellaia, Tenuta Dell'Ornellaia, 2021**<br>53% Cab. Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cab. Franc, 7% Petit Verdot | | 369.- |
| | **Massetino, 2019**<br>94% Merlot, 6 Cab. Franc | | 559.- |
| | **Lodovico, Tenuta di Biserno 2018 / 2020 / 2021**<br>90% Cab. Franc, ~10% Petit Verdot + Merlot | | 549.- |
| | **Solaia, Tenuta Tignanello 2010**<br>75% Cab. Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cab. Franc | | 559.- |
| | **Le Crocine, 2022**<br>70% Cab. Franc, 20% Merlot, 10% Cab. Sauvignon | | 69.- |
| ⁕ | **Tua Rita, Redigaffi, 2018/20**<br>100% Merlot | | 259.- |

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

## Vins Rouges Italiens

*Les vins rouges de **Chianti** sont élégants et équilibrés, avec des arômes de cerises, de violettes et une acidité vive.*

*Les rouges de **Montalcino**, notamment le Brunello, sont puissants et complexes, avec une grande structure tannique et des arômes de prune et d'épices.*

*Enfin, les vins de **Bolgheri** sont réputes pour leur richesse et leur finesse, souvent issus de cépages bordelais, offrant des notes de cassis, de tabac et de chêne.*

## Les super toscanes

*Les **Super Toscanes** sont des vins emblématiques de la région de Toscane, en Italie, réputés pour leur audace et leur innovation. Bien qu'ils soient produits principalement à partir de cépages autochtones tels que le **Sangiovese**, ces vins incluent souvent des cépages bordelais tels que le **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc** et le **Merlot**.*
*Ils ont été créés dans les années 1970 en dehors des règles strictes de la DOC ( Denominazione di Origine Controllata).*
*Ces vins sont puissants, structurés et souvent caractérisés par des arômes intenses de fruits mûrs , d'épices et parfois des notes boisées.*

# SÉLECTION DE VINS ROUGES ITALIENS

| | TOSCANE | Bt. |
|---|---|---|
| | **Varramista, Fattoria Varramista, 2003**<br>100% Syrah | 129.- |
| | **Varramista, Fattoria Varramista, 2019**<br>100% Syrah | 109.- |
| | **Argirio, Podernuovo di Palazzone, 2023**<br>100% Cab. Franc | 75.- |
| | **Sotirio, Podernuovo di Palazzone, 2022**<br>100% Sangiovese | 109.- |
| ❣ | **Flaccianello, Della Pieve, 2017 / 19 / 21**<br>100% Sangiovese | 189.- |
| | **Il Borro, Tenuta Il Borro, 2021**<br>50% Merlot, 30% Cab. Sauvignon, 20% Syrah | 115.- |
| ❣ | **Chianti Classico, Fontodi, 2021**<br>100% Sangiovese | 89.- |
| | **Biserno, Tenuta di Biserno, 2022**<br>32% Cab. Franc, 32% Merlot, 30% Cab. Sauvignon, 6% Petit Verdot | 229.- |
| | **Siepi, Castello di Fonterutoli, 2018**<br>50% Sangiovese, 50% Merlot | 139.- |
| | **Il Pino, Tenuta di Biserno, 2023**<br>38% Merlot, 22% Cab. Sauvignon, 17% Cab. Franc, 15% Petit Verdot | 89.- |
| ❣ | **Gagliole, Tenuta Gagliole, 2021**<br>100% Sangiovese | 95.- |
| | **Pecchia, Tenuta Gagliole, 2016**<br>100% Sangiovese | 199.- |
| | **Vigna del Sorbe, Fontodi, 2019**<br>90% Sangiovese, 10% Canaiolo | 169.- |
| | **Messorio, Le Macchiole, 2017**<br>100% Merlot | 299.- |
| ❣ | **Paleo, Le Macchiole, 2019 / 20**<br>100% Cab. Franc | 179.- |
| | **Saffredi, Fattoria le Pupille, 2022**<br>50% Merlot, Cab. Sauvignon, 20% Sangiovese | 169.- |
| ⁕ | **Giusto di Notri, 2émé Vin Tua Rita, 2020**<br>80% Cab. Sauvignon, 10% Cab. Franc, 10% Merlot | 149.- |
| | **Brunello di Montalcino, Cava d'Onice, 2020**<br>100% Sangiovese | 99.- |
| | **Rosso di Montalcino, Salvioni, 2023**<br>100% Sangiovese | 98.- |
| ❣ | **Le Serre Nuove, dell'Ornellaia, 2023**<br>57% Merlot, 17% Cab. Sauvignon, 14% Petit Verdot, 12% Cab. Franc | 99.- |
| | **Cont'Ugo, Tenuta Guado Al Tasso, 2022**<br>100% Merlot | 109.- |
| ❣ | **Arnione, Campo Alla Sughera, 2021**<br>50% Cab. Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cab. Franc, 10% Petit Verdot | 95.- |
| | **Le Macchiole, Le Macchiole, 2024**<br>Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Syrah | 69.- |
| ⁕ | **Caiarossa, Tenuta di Caiarossa, 2010**<br>25% Sangiovese, 25% Merlot, 20% Cab. Franc, 15% cab Sauvignon, 15% Syrah | 149.- |
| | **Concerto, Castello di Fonterutoli, 2019**<br>80% Sangiovese, 20% Cab. Sauvignon | 98.- |
| | **Testamatta, Bibi Graetz, 2020**<br>100% Sangiovese | 139.- |
| | **Le Crocine, Cuvée Eva, Marzichi Lenzi, 2022**<br>100% Cab. Franc | 149.- |
| | **Colle Mezzano, Tenuta di Biserno, 2023**<br>80% Cab. Sauvignon, 8% Cab. Franc, 8% Merlot, 4% Petit Verdot | 289.- |
| ⁕ | **Guidalberto, Tenuta San Guido, 2023**<br>55% Cab. Sauvignon, 45% Merlot | 89.- |

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

## Vins rouges italiens

*Les vins rouges des **Pouilles** sont riches et généreux, avec des arômes de fruits mûrs et d'épices, offrant une belle rondeur en bouche.*

*Dans les **Marches**, les vins sont plus légers, avec des notes fruitées et une acidité rafraîchissante.*

*Les rouges du **Piémont** sont réputés pour leur élégance et leur complexité, avec des arômes de cerises, de roses et des taninis fermes.*

*Enfin, les vins de la **Vénétie** sont variés, allant de rouges légers et fruités aux vins plus riches et structurés, souvent avec des notes de fruits secs et d'épices.*

# SÉLECTION DE VINS ROUGES ITALIENS

| | | Bt. |
|---|---|---|
| **POUILLES** | | |
| | **Primitivo di Manduria, 2022**<br>100% Primitivo \| Tenuta di Eméra | 59.- |
| **MARCHES** | | |
| | **Kupra, 2020**<br>100% Bordò \| clone du Grenache, D. Oasi degli Angeli, Cupra | 360.- |
| **PIÉMONT** | | |
| | **I Quattro Conigli Bianchi, 2021**<br>100% Barbera \| Barbera d'Alba, Gabriele Scaglione | 65.- |
| | **Ago, La Gironda, 2015**<br>100% Barbera | 139.- |
| | **Cesare, Gattinara Riserva, 2018**<br>100% Nebbiolo | 139.- |
| | **Icardi, Barolo, Parej, 2019**<br>100% Nebbiolo | 109.- |
| | **Passione di Re, Barolo, Riserva, 2015**<br>100% Nebbiolo | 179.- |
| | **Barolo, Mascarello Bartolo, 2014**<br>100% Nebbiolo | 479.- |
| | **Barolo, Tre Tine, Rinaldi, 2018**<br>100% Nebbiolo | 599.- |
| **VÉNÉTIE** | | |
| | **Valpolicella, Ripasso Superiore, 2021**<br>Corvina, Rondinella, Molinara | 59.- |
| | **Amarone Moropio, 2021**<br>Corvina, Corvinone, Rondinella \| D. Antonelli | 89.- |
| 🍷 | **Amarone Il Lussurioso, Buglioni, 2020**<br>70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara | 109.- |

# SÉLECTION DE GRANDS FORMATS, MAGNUMS ET DOUBLE MAGNUMS, CHAMPAGNE, BLANCS ET ROSÉ

| | | |
|---|---|---|
| 150cl | Champagne Taittinger Brut Réserve | 250.- |
| 140cl | l'Ovaille, 1re Grand Cru, Deladoey, Yvorne, 2025 | 145.- |
| 150cl | Chemin de Fer Collector, Luc Massy, Dézaley, 2020 | 289.- |
| 150cl | Les Calcaires, Domaine des Landions, 2024<br>100% Chardonnay \| Morgan Meier \| Neuchâtel, Suisse | 299.- |
| 150cl | Ch. Yquem, Sauterne, Bordeaux, 2007 | 1299.- |
| 300cl | Chemin de Fer, Luc Massy, Dézaley, 2024 | 399.- |
| 300cl | Bourgogne, Hautes-Côtes de Nuits, 2024<br>100% Chardonnay \| Geantet-Pansiot \| Bourgogne, France | 309.- |
| 150cl | Rosé, L'été Deux frères, Provence, 2024 | 115.- |
| 300cl | Rosé, Ch. Sainte Marguerite, Provence, 2025<br>Cinsault, Grenache Noir, Vermentino | 350.- |

# SÉLECTION DE GRANDS FORMATS, MATHUSALEM, BLANCS

| | | |
|---|---|---|
| 600cl | Chemin de Fer Collector, Luc Massy, Dézaley, 2021 | 1199.- |

# SÉLECTION DE GRANDS FORMATS, MAGNUMS, ROUGES ESPAGNOLS

| | | |
|---|---|---|
| 150cl | Valbuena 5, Vega Sicilia, Ribera del Duero, 2017 | 589.- |

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

## Vins rouges suisses Grands Formats

*Nos Grands Formats, les vins suisses en **Magnum** révèlent encore mieux leur potentiel. Ce format permet une évolution plus lent du vin, offrant des rouges plus harmonieux et complexes au fil du temps.*
*En Magnum, ces vins sont idéaux pour les grandes occasions, apportant à la fois générosité et convivialité à la table.*

## Vins rouges italiens et français Grands Formats

*Les **Magnums** italiens et français offrent une expérience unique, où l'évolution du vin est sublimée par le grand format.*

*Les vins rouges de **Toscane** ou du **Piémont** en Magnum, riches et puissants, développent des arômes encore plus profonds et complexes avec le temps.*

*De même, les Magnums de grandes régions françaises, comme la **Bourgogne**, le **Bordeaux** ou le **Rhône**, dévoilent une maturité remarquable, avec des notes de fruits mûres, d'épices et une structure tannique soyeuse.*

*Parfaits pour les grandes célébrations, ces grands formats apportent élégance et intensité à chaque dégustation.*

## SÉLECTION DE GRANDS FORMATS, MAGNUMS, ROUGES SUISSES (150CL)

| | |
|---|---|
| Chemin de Terre, Dézaley, Luc Massy, 2022 | 219.- |
| Tartegnin, Assemblage, Dom. Cellier du Mas, 2022 | 119.- |
| Cayas, Syrah, Jean-René Germanier, 2023 | 229.- |
| Barrique Jean-Jacques Bolle, Pinot Noir, 2021 | 129.- |
| Les Argiles, Pinot Noir, Ch. d'Auvernier, 2021 | 249.- |
| Castello di Cantone, Merlot, Riserva, 2019 | 329.- |
| Les Cailloutis, Pinot Noir, D. des Landions, 2024 | 199.- |
| Clos du Château, Pinot Noir, D. des Landions, 2024 | 299.- |

## SÉLECTION DE GRANDS FORMATS, MAGNUMS, ROUGES ITALIENS (150CL)

| | |
|---|---|
| Paleo, Le Macchiole, Toscane, 2021 | 399.- |
| Varramista, Toscane, 2019 | 239.- |
| Il Borro, Toscane, 2020 | 219.- |
| Alessandro Dal Borro, Syrah, Toscane, 2016 | 410.- |
| Le Macchiole, Bolgheri Rosso, 2024 | 159.- |
| Hebo, Petra, Toscane, 2024 | 119.- |
| Saffredi, Fattoria le Pupille, Toscane, 2019 | 359.- |
| Argirio, Podernuovo, Giovani Bulgari, Toscane, 2022 | 169.- |
| Petra Rosso, Toscane, 2021 | 259.- |
| Flaccianello della pieve, Fontodi, Toscane, 2019 | 399.- |
| Il Pino di Biserno, 2023 | 189.- |
| Quercegobbe, Petra, Merlot, Toscane, 2022 | 175.- |
| ⁎ Le Serre Nuove, dell'Ornellaia,Toscane, 2022 | 229.- |
| ⁎ Le Crocine,Cuvée Eva, Marzichi Lenzi, 2022 | 289.- |
| ⁎ Le Crocine, Marzichi Lenzi, 2022 | 129.- |
| ⁎ Cesare Gattinara Riserva, Piémont, 2020 | 259.- |

## SÉLECTION DE GRANDS FORMATS, MAGNUMS, ROUGES FRANÇAIS

| | |
|---|---|
| Crozes-Hermitage, Syrah, Yann Chave (bio), 2024 | 149.- |
| Languedoc, Château d'Anglès, La Clape, 2020 | 159.- |

### BORDEAUX

### PESSAC-LÉOGNAN ET GRAVES

| | |
|---|---|
| Esprit de Chevalier, 2016 | 169.- |
| Ch. Pape Clément, 2019 | 369.- |

### MARGAUX

| | |
|---|---|
| Ségla, 2018 | 189.- |
| Ch. Giscours, 2009 | 399.- |
| Ch. Giscours, 2010 | 299.- |

### SAINT-EMILION

| | |
|---|---|
| Ch. Beau-Sejour Becot, 1993 | 299.- |

### POMEROL

| | |
|---|---|
| Fugue de Nénin, 2010 | 195.- |

### HAUT-MEDOC, MEDOC ET MOULIS

| | |
|---|---|
| Ch. Liversan, 2011 | 115.- |
| Les Brulières de Beychevelle, 2018 | 149.- |
| Ch. La Lagune, 2021 | 195.- |

Le Vieux - Lausanne

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

## Les Formats Double Magnum et Mathusalem

*Les Formats **Double Magnum** et **Mathusalem** permettent une maturation plus lente, révélant toute la richesse et la complexité des vins, qu'ils viennent de **Bordeaux**, de **la Suisse** ou des régions italiennes prestigieuses.*

*Ces grands formats sont parfaits pour les grandes occasions, offrant des arômes profonds et une élégance incomparable.*

*À l'inverse, les **petits formats** comme les demi-bouteilles sont idéaux pour découvrir des vins de qualité, tout en préservant l'intensité et le caractère du vin.*

*Une sélection adaptée à chaque moment et à chaque dégustation.*

## SÉLECTION DE GRANDS FORMATS, MAGNUMS, ROUGES FRANÇAIS

| | | (150CL) |
|---|---|---|
| **SAINT-ESTÈPHE** | | |
| | Ch. Phélan Ségur, 2014 | 245.- |
| | Ch. Beychevelle, 2010 | 499.- |
| **PAUILLAC** | | |
| | Pauillac de Latour, Pauillac, 2014 | 315.- |
| | Réserve de la Comtesse, 2014 | 259.- |
| **SAINT-JULIEN** | | |
| | Pavillon du Ch. Léoville Poyferré, 2022 | 199.- |
| | Clos du Marquis, 2009 | 399.- |
| | Talbot, 2010 | 489.- |

## SÉLECTION DE GRANDS FORMATS, DOUBLE MAGNUMS, ROUGES (300CL)

| | | |
|---|---|---|
| | Cayas, Syrah, Jean-René Germanier, Valais, 2022 | 415.- |
| * | Les Cailloutis, Pinot Noir, D. des Landions, 2024 | 399.- |
| * | Les Landions, Pinot Noir, D. des Landions, 2024 | 550.- |
| | Il Borro, Toscane, 2018 | 440.- |
| | Paleo, Toscane, 2019 | 759.- |
| | Amiral de Beychevelle, 2018 | 440.- |
| | Concerto, Marchesi Mazzei, 2020 | 429.- |
| * | Giorgio Primo, Toscane, 2019 | 690.- |
| * | Montevertine, Toscane, 2019 | 519.- |
| * | Ch. Pape-Clément, Pessac, Bordeaux 2020 | 850.- |

## SÉLECTION DE GRANDS FORMATS, MATHUSALEM, ROUGES (600CL)

| | | |
|---|---|---|
| * | Ch. Calon Ségur, Saint-Estèphe, Bordeaux, 2004 | 1399.- |
| | Ch. Pape Clément, Pessac-Léognan, Bordeaux, 2018 | 1550.- |

## SÉLECTION DE PETITS FORMATS BLANCS

| | | |
|---|---|---|
| 37.5cl | Vin San Giusto, Toscane (Vin Blanc Liquoreux), 2014 | 119.- |
| 37.5cl | Ch. Villefranche, Sauterne (Vin Blanc Doux), 2022 | 49.- |
| 37.5cl | Le Petit Mas, Doral, La Côte, (Vin Blanc Doux), 2024 | 49.- |
| 37.5cl | Ch. D'Yquem, Sauterne (Vin Blanc Doux), 2016 | 359.- |
| 50cl | Tokaji Aszu, Hongrie (Vin Blanc Doux), 2014 | 75.- |

## SÉLECTION DE PETITS FORMATS ROUGES

| | | |
|---|---|---|
| 37.5cl | Châteauneuf-du-Pape, Le Miocène, Alain Jaume, 2022 | 49.- |
| 37.5cl | Ornellaia, Bolgheri, 2019 | 249.- |
| 50cl | Humagne rouge, Fully, D. de La Rodeline, 2024 | 55.- |
| 50cl | Syrah, Vétroz, Cave les Ruinettes, Serge Roh, 2023 | 55.- |
| 50cl | La Sirène de Giscours, Margaux, 2012 | 69.- |

*"Les canons du Papa"*

# LIFE IS TOO SHORT TO DRINK BAD WINE

*Demandez nous la liste des flacons sélectionnés par Miguel, notre sommelier, ainsi qu'Anders et Gary Ahlgren*

