

## LES VIGNES de « FONSCOLOMBE »

Au Puy Sainte Réparate, au lieu dit « Fonscolombe », le vignoble s'adosse au versant nord de la chaîne de la Trévaresse pour s'étendre sur le bassin sédimentaire de la basse Durance.

Le climat y est de type méditerranéen, le vignoble étant situé au nord de l'appellation, face à la chaîne du Luberon, ses vignes bénéficient d'un climat à tendance continental avec des nuits fraîches et des hivers froids. Les sols sont caillouteux à matrice limono-sableuse et sont très drainants.

A proximité du château : 17 hectares de vignes en vin de pays des Bouches du Rhône, classés en agriculture biologique. Les cépages : Caladoc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon et Chardonnay possèdent un potentiel qualitatif certain. L'encépagement de qualité est propice à la réalisation de bonnes cuvées et permet d'obtenir des vins jeunes, assez légers et très aromatiques.



En 2017, 1 hectare de Syrah et 1 hectare de Grenache noir ont été replantés.

Début 2018, 3 hectares de Vermentino, 3 hectares de Sauvignon blanc, 1 hectare de Syrah et 2 hectares de Cabernet Sauvignon seront replantés. Depuis 2012, les vins sont vinifiés et mis en bouteille à la cave coopérative de Lambesc

# CARTE DES VINS / *WINES LIST*

## AU VERRE / BY THE GLASS

### CHAMPAGNE (12 cl)

Coupe de champagne Delamotte Brut	19 €
Coupe de champagne Laurent Perrier, Cuvée Rosé Brut	22 €

### VIN BLANC / WHITE WINE (15 cl)

2017 IGP Bouches du Rhône – Domaine Fonscolombe (Vin Bio)	12 €
2015 Luberon – Domaine Le Novi « Amo Blanco »	12 €

### VIN ROSÉ / ROSE WINE (15 cl)

2017 IGP Bouches du Rhône – Domaine Fonscolombe (Vin Bio)	12 €
---	------

### VIN ROUGE / RED WINE (15 cl)

2017 IGP Bouches du Rhône – Domaine Fonscolombe	12 €
2014 Saint-Emilion Grand Cru, Château Roc De Candale	14 €

### VIN MOELLEUX / SWEET WINE (15 cl)

2016 Coteaux du Layon « 4 vents » – Pithon Paille	16 €
---	------

## CHAMPAGNES

	75 cl	150 cl
Laurent Perrier, La Cuvée Brut	125 €	230 €
Roederer Brut Premier	130 €	235 €
Billecart-Salmon Brut Réserve	135 €	250 €
Moët & Chandon Impérial Brut	145 €	
Pommery Brut Apanage	145 €	
Ruinart Blanc de Blancs	150 €	300 €
2009 L. Roederer & P. Starck Brut Nature	160 €	
Duval-Leroy, Fleur de champagne Brut 1er Cru	160 €	
Duval-Leroy, Extra-Brut Prestige 1er Cru	175 €	
Duval-Leroy, Femme de Champagne, Brut Grand Cru	190 €	
2004 Pommery Cuvée Louise	210 €	
2007 Bollinger Grande Année	350 €	
2007 Perrier Jouët "Belle Epoque"	360 €	
2009 Cristal Roederer	390 €	
2008 Dom Pérignon	400 €	
Laurent Perrier Grande Siècle, Grand Cuvée	400 €	
Krug	450 €	

## CHAMPAGNES ROSÉS

2012 Roederer Brut Rosé	125 €
Billecart-Salmon Brut Rosé	135 €
Bollinger Brut Rosé	175 €
Laurent Perrier Brut Cuvée Rosé	200 €
2009 Cristal Roederer Rosé	690 €
Krug Rosé	750 €

## VINS ROSÉS / ROSE WINES

75 cl

### COTEAUX D'AIX

2018 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe (Vin Bio)	38 €
2017 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe (Vin Bio)	150cl 57 €
2017 Château Paradis	40 €
2018 Château Paradis, Terre des Anges	45 €

### CÔTES DE PROVENCE

2017 Clos Cibonne, Cuvée Tentation	40 €
2016 Clos Cibonne, Cuvée Prestige Caroline Tibouren	55 €

### LUBERON

2018 Domaine Le Novi, Cuvée Côté Levant	48 €
2018 Château La Verrerie	40 €

### BANDOL

2017 Domaine Marie-Bérénice, AOC Bandol	55 €
2016 Domaines Ott, Château Romassan	75 €

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

2017 IGP Pays d'OC, Domaine St Firmin Gris, R. et D. Blanc	33 €
2017 Vin de France Domaine de Cressance « Coup de Canon »	34 €

## VINS BLANCS / WHITE WINES

	75 cl
<b>COTEAUX D'AIX</b>	
2018 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe (Vin Bio)	38 €
2017 Château Paradis	40 €
2018 Domaine Les Bastide AOC (Vin Bio)	45 €
2017 Château La Coste, Les Pentes Douces	55 €
2014 Villa Baulieu AOP	80 €
2017 Château La Coste, Grand Vin	72 €
2017 IGP Méditerranée, Revelette « Le Grand Blanc »	80 €
<b>LES BAUX DE PROVENCE</b>	
2017 IGP Alpilles, Abbaye De Pierredon, Cuvée Ultima Laude	44 €
2015 IGP Château d'Estoublon, 100% Grenache	65 €
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>	
2018 Clos Cibonne Tentation	45 €
2016 Château Minuty, Cuvée Blanc et Or	70 €
2017 Domaines Ott, Clos Mireille, Blanc de Blancs	75 €
<b>LUBERON</b>	
2016 Domaine Le Novi, Cuvée Amo Blanco	48 €
2016 Château Fontvert, Le Mourre Blanc	96 €
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>	
2018 Dom. Du Pas de L'Escalette « Les Clapas », D.&J Zernott	70 €
2018 Les Cocalières AOC, Dom. D'Aupilhac, Sylvain Faclat	70 €
2016 Val de Montferrand, Domaine De L'Hortus, Grande Cuvée	82 €
<b>CASSIS</b>	
2018 Domaine Du Paternel, Blanc de Blancs	49 €



## VINS BLANCS / *WHITE WINES*

75 cl

### VALLEE DU RHÔNE

2018 Côtes du Rhône Villages Séguret – Dom. De l'Amauve “La Daurèle”	42 €
2018 Châteauneuf du Pape – Dom. Les Cailloux, A.Brunel	90 €
2016 Condrieu – Les Vins de Vienne, Cuvée La Chambée	110 €
2016 Condrieu – André Perret, Cuvée Chery	125 €
2014 Hermitage – Julien Pilon “Prisme”	165 €

### BOURGOGNE

2016 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru, Dom. Fourchaume	90 €
2016 Viré Clessé, Guillemot Michel « Quintaine »	90 €
2016 Dom. Michel Magnien - Marsannay, cuvée "La Plantelle" 	115 €
2017 Dom. Michel Magnien - Morey St Denis, cuvée "Mont Luisants" 	135 €
2017 Puligny Montrachet – 1 <sup>er</sup> Cru « La Folatière », Dom. Bzikot père et fils	145 €
2017 Meursault Clos du Cromin, Patrick Javillier	148 €
2015 Chassagne Montrachet – 1 <sup>er</sup> Cru « Morgeot », Domaine Lamy Pillot	155 €

### LOIRE

2016 Sancerre – Domaine Thomas-Labaille « La Fleur de Galifard »	74 €
--	------

### ALSACE

2009 Kastelberg Grand Cru, Marc Kreydeinwess	120 €
--	-------

### SUD-OUEST

2016 Vin de France « Les Pièces Longues » Fabien Jouves	70 €
---	------

### BANDOL

2016 Domaine Marie-Bérénice, AOC Bandol	55 €
---	------

## VINS ROUGES / RED WINES

75 cl

### COTEAUX D'AIX

2017 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe	38 €
2016 Château Paradis	40 €
2013 Domaine Les Bastide AOC, Valéria (Vin Bio)	60 €
2015 Villa Baulieu AOP	80 €
2012 Château Vignelaure	68 €
2015 Château La Coste, Les Pentès Douces	55 €
2015 Château La Coste, Grand Vin	72 €
2015 IGP Bouches du Rhône, Revelette « Le Grand Rouge »	80 €

### LES BAUX DE PROVENCE

2012 Château d'Estoublon, Syrah rouge	60 €
---------------------------------------	------

### CÔTES DE PROVENCE

2015 Clos Cibonne, Cuvée Prestige Olivier	55 €
2015 Château Minuty, Cuvée Rouge et Or	70 €

### LANGUEDOC ROUSSILLON

2017 Côtes Catalanes « Mon P'tit Python », Olivier Python	34 €
2017 Les Cocalières AOC, Dom. D'Aupilhac, Sylvain Faclat	60 €
2016 Terrasse Du Larzac, Clos Du Prieur, Marie Orliac	62 €
2017 Dom. Du Pas de L'Escalette « Les Grands Pas », D.&J Zernott	80 €
2016 Pic Saint Loup, Domaine De L'Hortus, Grande Cuvée	82 €
2013 Pic Saint Loup, Clos Marie, Cuvée Simon	90 €
2015 Pic Saint Loup, Ch. de Cazeneuve, Le Sang du Calvaire	145 €



## VINS ROUGES / RED WINES

75 cl

### VALLEE DU RHÔNE

2018 Côtes du Rhône Villages « Je ne souffre plus » Dom. La Florane	42 €
2015 Côtes du Rhône Villages Séguret – Dom. De l'Amauve “Laurances”	42 €
2016 Gigondas – Domaine Raspail Ay	58 €
2015 Gigondas – Domaine Raspail Ay	70 €
2017 Châteauneuf du Pape – Clos Du Mont-Olivet	82 €
2015 Châteauneuf du Pape – Dom. Les Cailloux, A.Brunel	90 €
2016 Cornas – Les Vins de Vienne, Cuvée Les Barcillants	90 €
2016 Côte Rôtie – Domaine Jasmin	115 €

### LUBERON

2015 Bastide de La Verrerie	38 €
2016 Domaine Le Novi, Cuvée Amo Roujo	40 €
2016 Château Fontvert, "Les Restanques"	44 €
2015 Château La Verrerie	45 €


## VINS ROUGES / RED WINES

75 cl

### BANDOL

2014 Domaine Marie-Bérénice, AOC Bandol	60 €
2013 Domaines Ott, Château Romassan	92 €

### BOURGOGNE

2017 Côtes de Nuits Villages – Domaine Michèle et Patrice Rion	65 €
2015 Mercurey – 1 <sup>er</sup> Cru “Clos Tonnerre”, Domaine Michel Juillot	75 €
2017 Savigny-Les-Beaune – Les Grands Liards, Patrick. Javillier	77 €
2015 Gevrey-Chambertin – Vieilles Vignes, Dom. Faiveley	145 €
2014 Gevrey-Chambertin – Dom. M. Magnien, 1er Cru Les Goulots 	160 €
2014 Chassagne-Montrachet – 1 <sup>er</sup> Cru la Boudriotte J-C Bachelet & Fils	165 €
2014 Chassagne-Montrachet – 1 <sup>er</sup> Cru Clos de la Boudriotte J-C Ramonet	175 €

### BORDEAUX

2014 Saint-Emilion Grand Cru – Château Roc De Candale	65 €
2015 Pomerol – Château Franc Maillet, Cuvée Montille	72 €
2012 Médoc – Le Médoc de Cos	88 €
2011 Saint-Estèphe – Château Meyney	95 €
2012 Moulis en Médoc – Château Chasse-Spleen	110 €
2006 Saint-Estèphe – Château Lafon-Rochet, Grand Cru Classé en 1855	155 €
2012 Saint-Julien – Château Beychevelle, Grand Cru Classé en 1855	320 €
2002 Margaux – Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1250 €

## VINS DOUX / *SWEET WINES*

VINS MOELLEUX / <i>SWEET WINES</i>	50 cl
2000 Rivesaltes Ambré – Domaine Gardies Récolte ( <i>ronge</i> )	98 €
	75 cl
1996 Sauternes – Château Guiraud, 1 <sup>er</sup> Cru Classé	125 €
2009 Sauternes – Château Raymond-Lafon, famille Meslier	145 €

## LIQUEURS PROVENÇALES / PROVENCAL LIQUEUR

### MANGUIN EN PROVENCE

	6 cl
<b>La Poire Manguin n° 47</b> L'eau-de-vie de Poire Williams à son plus haut degré de finesse.	15 €
<b>Caraxès</b> Le mariage d'une eau de vie de Poire Williams distillée tout en finesse sur l'île de la Barthelasse en Avignon et d'un rhum ambré des îles de Trinidad et Barbados dans les Caraïbes offre une sensation gourmande en bouche.	15 €
<b>Liqueur de Clémentines Corses</b>	15 €
<b>Oli' Still - L'Olive Distillée</b> Macération lente de 3 variétés d'olives cultivées en Haute-Provence. Distillation en alambic en cuivre et sélection des alcools les plus fins. Nez de truffe, finesse de l'olive noire en bouche.	15 €
<b>Eau-de-vie de framboises sauvages</b> Framboises de Provence (Gard, Vaucluse, Alpes de Haute-Provence). La proximité des vergers permet de sélectionner les fruits à maturité optimale.	15 €
<b>Liqueur Citron-Bergamote</b> Lentes macérations ... de fruits des terroirs de la Méditerranée..., subtilement sucrées. Fraîcheur des arômes, suavité, puissance	15 €
<b>Eau de vie La Fine Côte du Rhône</b> 24 ans d'âge	15 €
<b>Eau-de-vie de Poire magnum</b> Poires « Bon-Chrétien Williams » des vergers de l'Île de la Barthelasse. Distillation double-passe, grande finesse et sensation du « grain en bouche ».	15 €
<b>Eau-de-vie d'Abricot</b> Une eau de vie issue d'une sélection de coeurs de chauffe affinée pendant plusieurs saisons en Dames-Jeannes en verre, dans l'atelier aux températures contrastées, et embouteillée non réduite.	15 €
<b>Eau-de-vie Veille Reine Claude</b>	15 €

## À L'ATTENTION DE NOTRE CLIENTÈLE

Selon l'article R 3353-2 du code de la santé publique : « Le fait pour les débitants de boissons de donner à boire à des gens manifestement en état d'ébriété ou ayant consommé une trop grande quantité d'alcool, ou de les recevoir dans leurs établissements est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4<sup>ème</sup> classe» en conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des clients dont elle considèrerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées.

La direction.

Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques

## *TO THE ATTENTION OF OUR GUESTS*

*Under the article R 3353-2 of the public health code: " The fact for beverage purveyors to serve alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable with fine as dictated by the law and stated in the public health code. Consequently, and to preserve the tranquility and the health of our clientele, the management of the hotel does reserve its right to serve or not alcohol to clients, when it is considered or felt that clients are under the influence of alcohol, or have consumed too many alcoholic beverages.*

*The management.*

*Please note that checks are not accepted for payment.*



PARTENAIRES OFFICIELS 2019



**Hennessy**



**ABSOLUT ELYX**



**NESPRESSO**

**ORLANE**  
PARIS



**JB 1735**  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE