

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)

2015 Loire – Côteaux du Layon, 4 Vents, Pithon Paillé	16 €
---	------



CHAMPAGNES

	75 cl	150 cl
Laurent Perrier, La Cuvée Brut	125 €	230 €
Roederer Brut Premier	130 €	235 €
Billecart-Salmon Brut Réserve	135 €	250 €
Ruinart Blanc de Blancs	150 €	300 €
Duval-Leroy, Fleur de champagne Brut 1er Cru	160 €	
Duval-Leroy, Extra-Brut Prestige 1er Cru	175 €	
2007 Bollinger Grande Année	350 €	
2007 Perrier Jouët "Belle Epoque"	360 €	
2009 Cristal Roederer	390 €	
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 €

PROSECCO

DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore "Val d'Oca" Brut	50 €
--	------

Prix nets en Euros – Taxes & service compris / *Net prices in Euros – Taxes, service included*



VINS ROSÉS / ROSE WINES

75 cl

COTEAUX D'AIX

2017 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe (Vin Bio)	38 €
2017 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe (Vin Bio)	150cl 57 €
2016 Château Paradis	40 €
2016 Château La Coste, Château	44 €
2015 Château La Coste, Grand Vin	51 €

CÔTES DE PROVENCE

2017 Clos Cibonne, Cuvée Tentation	35 €
2016 Clos Cibonne, Cuvée Prestige Caroline Tibouren	55 €

LUBERON

2017 Domaine Le Novi, Cuvée Côté Levant	32 €
2017 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

COTEAUX D'AIX

2017 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe (Vin Bio)	38 €
2017 Château Paradis	40 €
2017 Château La Coste, Les Pentes Douces	55 €
2017 Château La Coste, Grand Vin	72 €
2015 IGP Méditerranée, Revelette « Le Grand Blanc »	80 €

LES BAUX DE PROVENCE

2017 IGP Alpilles, Abbaye De Pierredon, Cuvée Ultima Laude	44 €
2014 IGP Château d'Estoublon, 100% Grenache	65 €

CÔTES DE PROVENCE

2016 Clos Cibonne Tentation	40 €
2016 Château Minuty, Cuvée Blanc et Or	70 €
2015 Domaines Ott, Clos Mireille, Blanc de Blancs	75 €

LUBERON

2015 Domaine Le Novi, Cuvée Amo Blanco	44 €
2016 Château Fontvert, Le Mourre Blanc	92 €

CASSIS

2017 Domaine Du Paternel, Blanc de Blancs	49 €
---	------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2017 Dom. Du Pas de L'Escalette « Les Clapas », D.&J Zernott	70 €
2016 Val de Montferrand, Domaine De L'Hortus, Grande Cuvée	82 €



VINS BLANCS / WHITE WINES

75 cl

VALLEE DU RHÔNE

2017 Côtes du Rhône Villages Séguret – Dom. De l'Amauve “La Daurèle”	42 €
2017 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

2015 Chablis 1 ^{er} Cru Vaillon, Dom. Fourchaume	90 €
2015 Viré Clessé, Guillemot Michel « Quintaine »	90 €
2015 Puligny Montrachet – Le Trezin, Dom. P. Yves Colin Morey	145 €
2015 Meursault Clos du Cromin, Patrick Javillier	148 €
2015 Chassagne Montrachet – 1 ^{er} Cru « Morgeot », Domaine Lamy Pillot	155 €

LOIRE

2015 Sancerre – Domaine Thomas-Labaille « La Fleur de Galifard »	74 €
--	------

ALSACE

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

SAVOIE

2017 Roussette de Savoie, Domaine Giachino « Altesse »	50 €
--	------

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 €
2015 Château Paradis	40 €
2012 Château Vignelaure	68 €
2015 Château La Coste, Les Pentes 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

2014 Clos Cibonne, Cuvée Prestige Olivier	55 €
2015 Château Minuty, Cuvée Rouge et Or	70 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

2017 Côtes Catalanes « Mon P'tit Pithon », Olivier Pithon	34 €
2016 Terrasse Du Larzac, Clos Du Prieur, Marie Orliac	62 €
2013 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 €



VINS ROUGES / RED WINES

75 cl

VALLEE DU RHÔNE

2017 Côtes du Rhône Villages « Je ne souffre plus » Dom. La Florane	30 €
2015 Côtes du Rhône Villages Séguret – Dom. De l'Amauve “Laurances”	42 €
2015 Gigondas – Domaine Raspail Ay	54 €
2014 Châteauneuf du Pape – Clos Du Mont-Olivet	82 €
2015 Châteauneuf du Pape – Clos Du Mont-Olivet	82 €
2015 Châteauneuf du Pape – Dom. Les Cailloux, A.Brunel	90 €
2011 Châteauneuf du Pape – Clos Du Mont-Olivet	110 €
2014 Saint-Joseph – François Villard, Cuvée Reflet	92 €
2016 Cornas – Les Vins de Vienne, Cuvée Les Barcillants	90 €
2015 Cornas – François Villard, Cuvée Jovet	92 €
2014 Côte Rôtie – Domaine Jasmin	115 €

LUBERON

2015 Bastide de La Verrerie	38 €
2015 Domaine Le Novi, Cuvée Amo Roujo	40 €
2016 Château Fontvert, "Les Restanques"	44 €
2015 Château La Verrerie	45 €
2012 Domaine Guillaume Gros, "Les Biguières"	88 €

LOIRE

2016 Bourgueil – C. & P. Breton, "Nuits d'Ivresse"	48 €
--	------

SUD-OUEST

2016 Fronton – Château de la Colombière, "Les Frontons Flingueurs"	38 €
--	------

Prix nets en Euros – Taxes & service compris / *Net prices in Euros – Taxes, service included*



VINS ROUGES / RED WINES

75 cl

BANDOL

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

BOURGOGNE

2016 Côtes de Nuits Villages – Domaine Michèle et Patrice Rion	65 €
2014 Mercurey – 1 ^{er} Cru “Clos Tonnerre”, Domaine Michel Juillot	75 €
2015 Savigny-Les-Beaune – Les Grands Liards, Patrick. Javillier	77 €
2013 Gevrey-Chambertin – La Justice, Hubert Lignier	145 €
2014 Chassagne-Montrachet – 1 ^{er} Cru Clos de la Boudriotte J-C Ramonet	175 €

BORDEAUX

2014 Saint-Emilion Grand Cru – Château Roc De Candale	65 €
2013 Pomerol – Château Franc Maillet, Cuvée Montille	72 €
2013 Pomerol – Château Mazeyres	78 €
2013 Saint-Emilion Grand Cru – Château Fonroque, Grand Cru Classé	82 €
2012 Médoc – Le Médoc de Cos	88 €
2011 Saint-Estèphe – Château Meyney	95 €
2012 Moulis en Médoc – Château Chasse-Spleen	110 €
2012 Saint-Julien – Château Lagrange, Grand Cru Classé en 1855	145 €
2006 Saint-Estèphe – Château Lafon-Rochet, Grand Cru Classé en 1855	155 €
2012 Saint-Julien – Château Beychevelle, Grand Cru Classé en 1855	320 €
2007 Saint-Emilion Grand Cru – Château Figeac, Premier Grand Cru Classé	350 €
2002 Margaux – Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1250 €

Prix nets en Euros – Taxes & service compris / *Net prices in Euros – Taxes, service included*



VINS DOUX / SWEET WINES

VINS MOELLEUX / SWEET WINES

2000 Rivesaltes Ambré – Domaine Gardies Récolte (<i>rouge</i>)	50 cl	98 €
		75 cl
1996 Sauternes – Château Guiraud, 1 ^{er} Cru Classé		125 €
2009 Sauternes – Château Raymond-Lafon, famille Meslier		145 €
2008 Sauternes – Château Haut-Bergeron		110 €
2015 Loire – Côteaux du Layon, 4 Vents, Pithon Paillé		75 €



LIQUEURS PROVENÇALES / PROVENCAL LIQUEUR

MANGUIN
EN PROVENCE

	6 cl
La Poire Manguin n° 47	15 €
L'eau-de-vie de Poire Williams à son plus haut degré de finesse.	
Caraxès	15 €
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.	
Liqueur de Clémentines Corses	15 €
Oli' Still - L'Olive Distillée	15 €
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.	
Eau-de-vie de framboises sauvages	15 €
Framboises de Provence (Gard, Vaucluse, Alpes de Haute-Provence). La proximité des vergers permet de sélectionner les fruits à maturité optimale.	
Liqueur Citron-Bergamote	15 €
Lentes macérations ... de fruits des terroirs de la Méditerranée..., subtilement sucrées. Fraîcheur des arômes, suavité, puissance	
Eau de vie La Fine Côte du Rhône	15 €
24 ans d'âge	
Eau-de-vie de Poire magnum	15 €
Paires « Bon-Chrétien Williams » des vergers de l'Île de la Barthelasse. Distillation double-passe, grande finesse et sensation du « grain en bouche ».	
Eau-de-vie d'Abricot	15 €
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.	
Eau-de-vie Veille Reine Claude	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^{ème} 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 considérerait 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.



RELAIS &
CHATEAUX

PARTENAIRES OFFICIELS 2019



Hennessy



ABSOLUT ELYX



NESPRESSO

ORLANE
PARIS



JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE