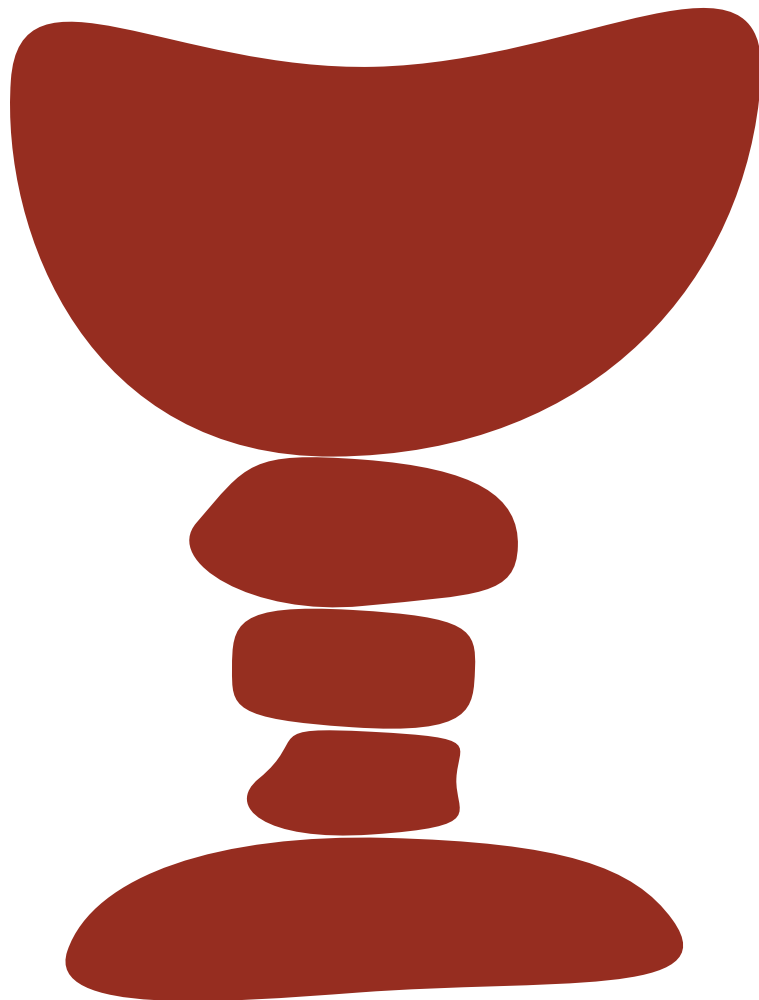


# carte des VINS



*Carte des vins Mazal Hiver 2026 / Tous nos prix sont affichés en euros ttc*



# Mazal Tov !

Fiers de vous présenter notre carte des Vins.

Nous avons opté pour une présentation plus ludique,  
C'est-à-dire par un classement basé sur les caractères  
sensoriels plutôt que par régions géographiques.

Ainsi la sélection des Vins est organisée selon leur  
profils gustatifs afin de vous faciliter la lecture.

# VINS AU VIERRE 12cl

Retrouver le plaisir de déguster plusieurs Vins au cours du repas.

## VIN BLANC

### 2024 VDF « Man e Man » Domaine de l'Astré 6

Courte macération de sémillon assemblée à une presse de cabernet sauvignon et franc élevée 8 mois en vieilles barriques, singularité de blanc sur rouge, belle acidité de fin de bouche pour une buvabilité exceptionnelle. Rien ne blouge !

### 2024 VDF Cuvée « MAZAL » par la Microwinerie de Darwin 7

Sauvignons blancs et Sémillons récoltés dans les Graves et vinifiés pour nous/pour vous en ville par Maxime.

### 2023 AOP Macon-Vinzelles « les Morandes » Domiane Tripoz 10

Pur Chardonnay du Sud de la Bourgogne, les Morandes est un lieu-dit caractérisé par un sol très calcaire. Cette cuvée exprime cette minéralité avec force.

## VIN ROSÉ

### 2022 AOP Bandol « Les Pivelières » Moulin de la roque 6

Mourvèdre, Grenache, Cinsault et Clairette, Rosé de garde jouissant de la structure nécessaire pour soutenir le métissage de notre cuisine.

## VIN ROUGE

### 2022 VDF « La Singlette » Kevin Barbet 6

Vin malicieux, celui qui s'adapte à toutes les situations, né en pays de Quercy, 100% Côt.

### 2022 AOP Blaye Côtes de Bordeaux Château Peybonhomme 7

C'est l'élégance et la délicatesse qui dominent. Une attaque franche sur les fruits, un milieu de bouche assez tannique et une finale toute en finesse.

### 2024 AOP Côtes du Rhône, Mas de Libian « Bout'Zen » 9

Grenache et Syrah incarnent l'âme du Sud pointe d'épices et tanins soyeux.

## VIN DOUX 8cl

### Demandez le Bonbon du moment à nos équipes. 12

Fidèle compagnon des desserts et fromages ou volupté pour becs sucrés.

## BULLES

### AOP Champagne Extra-Brut 1er Cru Couvreur-Phillipart « 33% » 14

Champagne d'assemblage d'une grande finesse.

# LES BULLES DU MAZAL

Champagne Brut Réserve Pol Roger	95
Champagne Blanc de Blanc Larmandier Bernier « Latitude »	135*
Champagne Blanc de Blanc Sacy Soeur et Frère « Chardos de Verzy » K.	130
Champagne Blanc de Blanc Jacques Sélosse « Brut initial »	450
Champagne Brut Roederer « Cristal »	500
Crémant de Bourgogne « Palissandres » Domaine Tripoz	65

# NOS MAGNUMS 150cl

Format de partage idéal.

## BLANCS

2024 Blaye Côtes de Bordeaux, Château Peybonhomme	98
---	----

## ROUGES

2023 Côtes du Rhône « Bout'zan » Mas de Libian	90
--	----

2023 Cahors « La Roque » Fabien Jouves	110
--	-----

2023 Corse Calvi, Clos Culombu	84
--------------------------------	----

2019 Saint-Emilion Grand Cru, Château Mangot	140
--	-----

## BULLES

Champagne Brut Thiénot	150
------------------------	-----

Champagne Brut Réserve Pol Roger	190
----------------------------------	-----

# BLANCS FRUITES & LÉGERS

<b>2024 VDF « Mazal » Microwinerie à Darwin</b> Sauvignon, Sémillon	<b>32</b>
<b>2022 Bordeaux « Clos des lunes d'argent »</b> Sauvignon, Sémillon	<b>38</b>
<b>2022 Cour-Cheverny « les sables » Philippe Tessier</b> Romorantin	<b>45</b>
<b>2024 VDF « Préface » Famille Todeschini</b> Merlot Blanc	<b>48</b>
<b>2024 Bourgogne Aligoté, Domaine Bouzereau</b> Aligoté	<b>40</b>

# BLANCS PUISSANTS & GÉNÉREUX 75cl

<b>2023 IGP Cucugnan « Roussanne Vieilles vignes » Peter Sichel</b> Roussanne	<b>65*</b>
<b>2022 Bizkaiko Txakolina, Oxe Wine « Marko Gure arbasoak »</b> Petit, Gros Courbu et Petit Manseng	<b>69</b>
<b>2022 Saumur « l'Echelier » Thierry Germain</b> Chenin	<b>82*</b>
<b>2020 Menetou-Salon « Chandelières » Philippe Gilbert</b> Sauvignon	<b>65</b>

# BLANCS AVENTURIERS & DÉCALES 75cl

<b>2024 Bergerac « Bergecrac » Domaine Barouillet</b> Sauvignon blanc et gris, Sémillon, Chenin	<b>34</b>
<b>2022 Gaillac « Cap de Baux » Domaine des Cinq Peyres</b> Loir de l'Oeil, Mauzac	<b>39</b>
<b>2023 VDF « les pièces longues » Fabien Jouve</b> Chenin	<b>55</b>

# LA BELLE BOURGOGNE 75cl

2022 Pouilly-Loché « 1er réserve » Domaine Tripoz	65
2023 Chablis « Terroir de Fyé » Patrick Piuze	75
2022 Chassagne-Montrachet 1er Cru « Clos du Cailleret » J.C Ramonet	270
2020 Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Berthelemot	185
2017 Puligny-Montrachet 1er Cru, Vincent Girardin « Les Folatières »	200
2018 Corton Charlemagne Grand Cru, Vincent Girardin	320
2018 Bâtard-Montrachet Grand Cru, Vincent Girardin	600

## BLANCS MINÉRAUX 75cl

2023 Sancerre « Nuances » Vincent Pinard Sauvignon	70
2022 Muscadet Sèvre et Maine « Clisson » Domaine de la Pépière Melon de Bourgogne	50
2024 Corse Calvi, Clos Culombu Vermentino	42
2024 Lubéron « Pivelières » Château Fontvert Grenache, Rolle	39
2021 Pessac-Léognan, Château de Rouillac Sauvignon, Sémillon	85

# PETITE DOUCEUR POUR BECS SUCRÉS

**2018 Sauternes, Château d'Yquem (37,5cl)** 250  
Sauvignon, Sémillon

**2017 Muscat du Cap Corse, Stéphanie Olmeta (37,5cl)** 65  
Muscat du Cap Corse

## VINS ORANGES, BLOUGES ET LAMBICS 75cl

**2023 VDF « Colette » Château Peybonhomme** 42\*  
Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Sémillon

**2024 VDF « Man e Man » Domaine de l'Astré** 32  
Sémillon, Cabernets

**Bière Brasserie Cantillon à Bruxelles « Gueuze » Lambic** 28  
Fermentation longue, levures naturelles, bière de gastronomie

## SOUVENIRS DE VACANCES 75cl

Vins Rosés.

**2022 Bandol « Les Pivelières » Moulin de la roque** 36  
Mourvèdre, Grenache, Cinsault et Clairette

**2024 Côteaux Varois « Suivez-moi » Domaine des Annibals (150cl)** 75



# ROUGES SOUPLES & FRUITES 75cl

<b>2023 Saumur Champigny « Terres Chaudes » Thierry Germain</b> Cabernet franc	<b>60</b>
<b>2023 Cheverny, Domaine Philippe Tessier</b> Pinot Noir, Gamay	<b>36</b>
<b>2023 Cahors « La Roque » Fabien Jouvès</b> Malbec	<b>55</b>
<b>2023 Menetou-Salon, Philippe Gilbert</b> Pinot Noir	<b>50</b>
<b>2024 Morgon, Domaine de la Bèche</b> Gamay	<b>30</b>
<b>2023 Macon « Perrières » Domaine Tripoz</b> Gamay	<b>45</b>
<b>2023 Rully « le Meix Guillaume » Domaine Ninot</b> Pinot Noir	<b>75</b>

# ROUGES PUISSANTS ÉLEVÉS SOUS BOIS 75cl

<b>2020 Fronsac, Château la Grave, Edith et Gabriel Barre</b> Merlot, Cabernet Franc, Malbec	<b>45</b>
<b>2020 Haut-Médoc, Clos du Jaugueyron</b> Cabernet Sauvignon, Merlot	<b>60</b>
<b>2019 Saint-Estèphe, d'Ormes de Pez</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	<b>69</b>
<b>2020 Pauillac de Lynch Bages</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	<b>85</b>
<b>2020 Montagne Saint-Emilion « Les Piliers » Maison Blanche</b> Merlot, Cabernet Franc	<b>42</b>
<b>2021 Saint-Emilion Grand Cru, Château Mangot</b> Merlot, Cabernet Franc	<b>70</b>
<b>2019 Pomerol « Cadet la Gombaude » Château gombaude Guillot</b> Merlot, Cabernet Franc	<b>80</b>
<b>2018 Saint-Emilion Grand Cru « Distique 11 » Château Mangot</b> Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	<b>105</b>

# ROUGES RACÉS ÉPIQUES 75cl

<b>2024 Corse Calvi, Clos Culombu</b> Sciacarellu, Niellucio, Syrah	<b>42</b>
<b>2023 VDF « Storia Di Ecce Fructus » Clos Culombu</b> Aleaticu, Carcaghjolu Neru, Minustellu, Sciaccarellu	<b>60</b>
<b>2022 IGP Cucugnan « Cucuninano » Peter Sichel</b> Syrah, Grenache, Carignan	<b>39</b>
<b>2023 Minervois « la Nine » Jean-Baptiste Sénat</b> Carignan, Grenache, Syrah	<b>49</b>
<b>2020 Fitou « Antocyane »</b> Mourvèdre, Carignan, Grenache	<b>48</b>
<b>2023 IGP Cucugnan « Terre Rouge » Peter Sichel</b> Grenache	<b>70</b>
<b>2023 Côtes du Rhône « Khayyam » Mas de Libian</b> Grenache, Syrah	<b>49</b>
<b>2022 Crozes Hermitage, Alain Grailllot</b> Syrah	<b>80</b>
<b>2021 Saint-Joseph « Chemin Faisant » Ferme des 7 lunes</b> Syrah	<b>90</b>
<b>2023 IGP Alpilles « Roucas » Domaine Hauvette</b> Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon	<b>80</b>

# ROUGES NATURELS 75cl

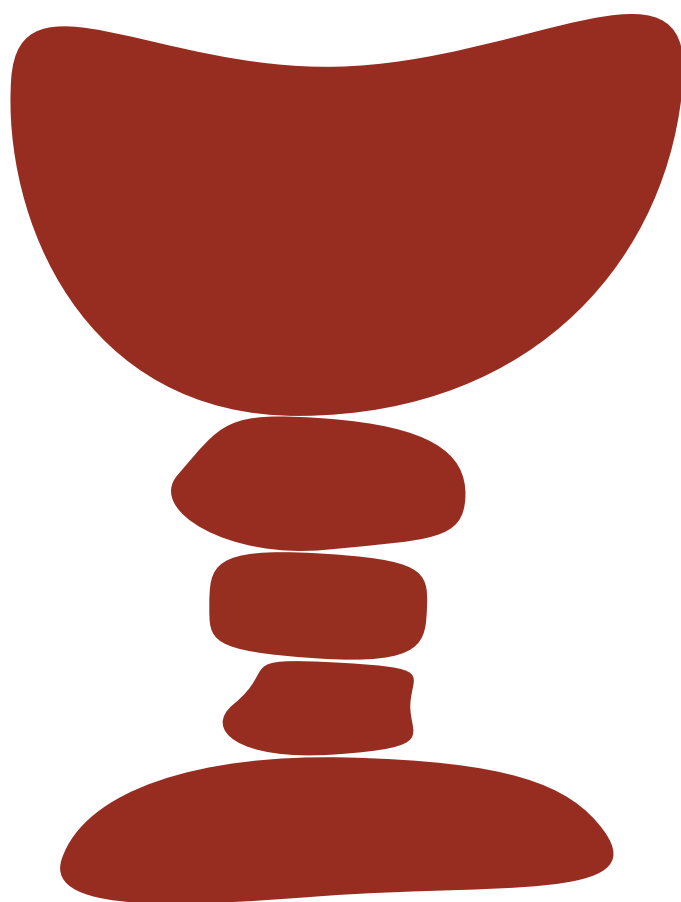
<b>2022 VDF « La Pièce » Jérémy Illouz</b> Malbec	<b>35</b>
<b>2022 VDF « La Singlette » Kevin Barbet</b> Côt	<b>34</b>

# ROUGES DE COLLECTION

## X.O 75cl

<b>2020 Charmes-Chambertin, Domaine Sérafin</b> Pinot Noir	<b>350*</b>
<b>2022 Menetou-Salon « 35 Rangs » Domaine Philippe Gilbert</b> Pinot Noir	<b>75</b>
<b>2015 Margaux, Clos du Jaugueyron</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	<b>125</b>
<b>2017 Pauillac, Château Haut-Batailley</b> Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	<b>150</b>
<b>2017 Pauillac, Château Lynch Bages</b> Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	<b>290*</b>
<b>2017 Pauillac, Château Pontet Canet</b> Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	<b>290*</b>
<b>2018 Chateauneuf-du-pape « Omnia » Rotem et Mounir Saouma</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise	<b>160*</b>
<b>2020 IGP Alpilles « Cornaline » Domaine Hauvette</b> Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon	<b>115</b>

# MERCI



4 Rue du Puits Descujols, 33000 Bordeaux,  
+33(7) 68 74 52 16  
[www.lemazal.fr](http://www.lemazal.fr)

MAZAL  
JUSTIN OUVRIER