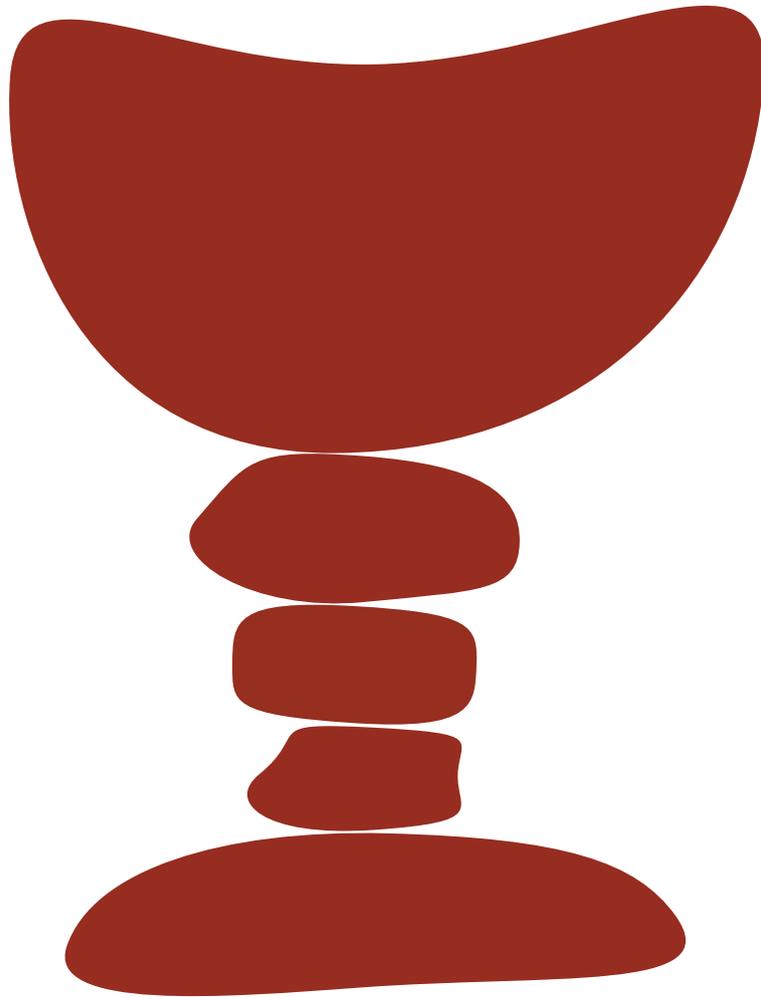


# carte des VINS



*Carte des vins Mazal Décembre 2024 / Tous nos prix sont affichés en euros ttc*



# Mazal Tov !

מזל טוב !

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.

Et que vos choix puissent être dirigés au plus près de vos goûts et  
attentes.

# VINS AU VERRE 12cl

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

<b>CHAMPAGNE</b>	AOP Champagne Adrien Bergère « Origine » Brut Champagne d'assemblage d'une grande finesse.	14
<b>VIN BLANC</b>	2023 VDF Cuvée « MAZAL » par la Microwinerie de Darwin Sauvignons blancs et Sémillons récoltés dans les Graves et vinifié pour nous/pour vous en ville par Maxime.	7
	2023 AOP Bergerac «Bergecrac» Château Barouillet Sauvignon Blanc, Gris, Sémillon, Chenin, Muscadelle, vin léger sur une aromatique florale. Frais, digeste et naturel.	8
	2023 AOP Blaye Côtes de Bordeaux, Château Peybonhomme-les-Tours Sauvignons et sémillons à parts égales ponctué d'une pointe de Colombard, pour un toucher de bouche minéral et délicat.	10
<b>VIN ROSÉ</b>	2023 IGP du Var « Gris d'Argens » Estandon Grenache, Cinsault, soleil et bord de mer tel est le bouquet qui nous rappelle un air de vacances.	6
<b>VIN ROUGE</b>	2021 AOP Faugères, château Anglade « Comète » Appellation du haut-languedoc dans le département de l'hérault, le vigneron a su tirer parti de la fraîcheur du millésime pour nous offrir un nectar fringant et spontané.	7
	2022 AOP Bordeaux, Clos des lunes «Petite Lune» La Petite Lune Rouge est équilibrée, fruitée, riche, élégante. Un Bordeaux rassurant.	8
	2023 AOP Côtes du Rhône, Mas de Libian « Bout'Zen » Grenache et Syrah incarnent l'âme du Sud pointe d'épices et tanins soyeux.	9
<b>VIN DOUX 8cl</b>	2017 AOP Muscat du Cap Corse, Stéphanie Olmeta Ce vin est issu du cépage Muscat à petit grain, concentration d'un grand terroir pour gourmandise extrême.	12

# LES BULLES DU MAZAL 75cl

## **RAISINS**

## **BLANCS**

«Blanc de Blanc»  
Chardonnay

Champagne A.Bergère Grand Cru Extra Brut 115

Champagne Larmandier « Lattitude » 135

Champagne Bruno Paillard Grand Cru Brut 185\*

## **LES DEUX**

Assamblage de cépages  
blancs et rouges

Champagne A.Bergère « Origine Brut » 85

Champagne Brut Cottanceau-Prignitz « MAZAL » Brut 85

Champagne Bonnet Ponson non dosé « Cuvée perpétuelle » 90

Champagne 1er Cru Extra-Brut « l'Homée » Roger Coulon 90

Champagne 1er Cru Brut nature « Esprit de Vigny » Roger Coulon 115\*

Champagne Louis Roederer « Brut Collection » 120

2011 Champagne Philipponnat « Clos des Goisses » Extra Brut 330

2015 Champagne Cristal Roederer Brut 500

## **DIVERS BULLES**

2017 Crémant de Bourgogne « Prestige » Domaine Tripoz 65

# NOS MAGNUMS 150cl

Format de partage idéal.

<b>BULLES</b>	Champagne Brut Cottanceau-Prignitz « MAZAL »	170
	Champagne A.Bergère « Origine Brut »	170
	VDF « Capsule »Pet'Nat» Fabien Jouves	115
	Jéroboam Champagne A.Bergère « Origine Brut »	340*
<b>BLANCS</b>	2022 Bordeaux AOC « Clos des lunes d'argent »	72
	2022 VDF « les pièces longues » Fabien jouves	110
<b>ROUGES</b>	2023 Corse Calvi AOC Clos Culombu	84
	2022 Bordeaux AOC, Clos des lunes « la petite lune»	60
	2020 Pessac-Léognan, Château Haut-Bergey « Cuvée Paul »	106
<b>ROSÉ</b>	2023 IGP du Var « Gris d'Argens » Estandon	56

# BLANCS FRUITÉS & LÉGERS

75cl

<b>2023 VDF Cuvée « MAZAL » par la Microwinerie de Darwin</b> Sauvignon, Sémillon	32
<b>2023 Côtes du Rhône Village, Domaine la Florane</b> Roussanne, Marsanne, Grenache, Bourboulenc, Viognier	35
<b>2022 Bordeaux AOC « Clos des lunes d'argent »</b> Sauvignon, Sémillon	36
<b>2022 Jurançon Sec, Domaine Vigneau la Juscle</b> Petit manseng, Camaralet, petit Courbu	42
<b>2022 Savoie, Domaine Giachino « Apremont »</b> Jacquère	45
<b>2021 Cour-Cheverny, Domaine Philippe Tessier « les Sables »</b> Romorantin	45
<b>2022 Bourgogne Aligoté, Domaine Bouzereau</b> Aligoté	40
<b>2023 Corse Calvi, Clos Culombu</b> Vermentio	45

# BLANCS PUISSANTS & GÉNÉREUX 75cl

<b>2015 Côtes de Duras, Mouthes le Bihan « Perette et les noisetiers »</b> Sémillon	<b>75</b>
<b>2019 Bordeaux, Château Suduiraut « S de Suduiraut »</b> Sauvignon, Sémillon	<b>85*</b>
<b>2022 VDF, Château de Plaisance « Zerzilles »</b> Chenin	<b>90</b>
<b>2022 Côtes Catalanes, Olivier Pithon « D18 »</b> Grenache blanc, Grenache Gris	<b>105</b>
<b>2019 VDF, Comte Abbatucci « Général de la Révolution »</b> Vermentinu, Rossala, Brandinca, Riminese, Carcajole Bianco, Biancone, Papa Debiti	<b>100</b>
<b>2017 VDF, Comte Abbatucci « Diplomate d'Empire »</b> Vermentinu, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese, Rossola Bianca	<b>105</b>

# BLANCS MINÉRAUX 75cl

<b>2023 Blaye Côtes de Bordeaux, Château Peybonhomme-les-Tours « Le Blanc »</b> Sauvignon, Sémillon, Colombard	49
<b>2019 Pessac-Léognan, Château Haut-Bergey « 4 Éléments »</b> Sauvignon, Sémillon	65
<b>2023 Muscadet Sèvre et Maine, Domaine de la Pépière</b> Melon de Bourgogne	30
<b>2023 Anjou « l'Anjou blanc » Château Plaisance</b> Chenin	40
<b>2023 Menetou-Salon, Philippe Gilbert</b> Sauvignon	48
<b>2022 Chablis « Terroir de Fyé » Patrick Piuze</b> Chardonnay	70*
<b>2022 IGP Aude, Mas des Caprices « Gris de Gris »</b> Grenache Gris	45
<b>2021 Alsace, Domaine Marcel Deiss « Langenberg »</b> Complantations de cépages blancs Alsaciens	85
<b>2018 Sancerre, Alphonse Mellot « génération XIX »</b> Sauvignon	135*

# LA BELLE BOURGOGNE 75cl

2022 Chablis « Terroir de Eyé » Patrick Piuze	70
2022 Meursault 1er Cru Perrières, Albert Grivault	300*
2022 Givry 1er Cru « Crausot » François Lumpp	85
2022 Saint-Aubin 1er Cru « La Chatenière » Roux père et Fils	70
2022 Puligny-Montrachet « Les Nosroyes » Domaine Jean Fery	120
2022 Beaune 1er Cru « Blanche Fleur » Château de Meursault	90
2019 Meursault-Genevrières 1er Cru, cuvée Baudot, Joseph Drouin	250
2022 Montagny 1er Cru « Montcuchot, Domaine Cottenceau	75
2022 Chassagne-Montrachet Premier Cru « Clos du Cailleret » Monopole, Jean-Claude Ramonet	270
2019 Chassagne-Montrachet, Vincent Girardin « Morgeot »	135
2021 Puligny-Montrachet 1er Cru Domaine Berthelemot «Folatières»	145
2021 Puligny-Montrachet, Domaine Berthelemot	140
2016 Puligny-Montrachet 1er Cru, Vincent Girardin « Les Combettes »	150
2016 Meursault 1er Cru Vincent Girardin « Charmes du dessus »	155
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	700

# BLANCS AVENTURIERS DÉCALÉS 75cl

<b>2019 VDF, Domaine Plageoles « Verdanel »</b> Verdanel	45
<b>2022 VDF, Fabien Jouvès « Les Agudes »</b> Colombard, Chardonnay, Sauvignon, Sémillon, Muscat	36*
<b>2021 VDF, Fabien Jouvès « Les Pièces longues »</b> Chenin	55
<b>2022 VDF, Fabien Jouvès et Vincent Maysounave « Haut-Berba »</b> Petit et Gros Manseng	59
<b>2022 Macon Loché, Domaine Tripoz «Le Clôcher»</b> Chardonnay	49
<b>2019 Bizkaiko Txakolina, Oxer Wine « Marko Gurearbasoak »</b> Petit, Gros Courbu et Petit Manseng	69

# PETITE DOUCEUR POUR BECS SUCRÉS 75cl

<b>2018 Banyuls, Domaine du Traginer (50cl)</b> Grenache Blanc, Gris et Muscat à Petits Grains	52*
<b>2017 Muscat du Cap Corse, Stéphanie Olmeta</b> Muscat à Petits Grains	65*
<b>2018 Sauternes, Château Yquem (37,5cl)</b> Sauvignon, Sémillon, Muscadelle	360

## VINS ORANGES 75cl

Vins de Macération.

<b>2020 VDF « Macérat » Château le Grand Verdus</b> Sémillon	52
<b>2023 VDF « Orange Voilée » Fabien Jouvès</b> Chenin	70

## SOUVENIRS DE VACANCES 75cl

Vins Rosés.

<b>2023 IGP du Var « Gris d'Argens » Estandon</b> Grenache, Cinsault	28
---	----

# ROUGES SOUPLÉS & FRUITÉS 75cl

<b>2022 Morgon, Domaine de la Bèche</b> Gamay	<b>30</b>
<b>2023 Cheverny Domaine Philippe Tessier</b> Pinot Noir, Gamay	<b>36</b>
<b>2023 Saumur-Champigny, Domaine des Roches neuves</b> Cabernet Franc	<b>40</b>
<b>2017 Menetou-Salon « 35 Rangs » Domaine Philippe Gilbert</b> Pinot Noir	<b>75</b>
<b>2022 Bourgogne Côtes Chalonnaise, Domaine du Chétif Quart « Les Passereaux »</b> Pinot Noir	<b>55</b>
<b>2022 Bourgogne, Domaine Tripoz « Chant de la tour »</b> Pinot Noir	<b>60</b>
<b>2021 Rully, Domaine Ninot «la barre»</b> Pinot Noir	<b>75</b>
<b>2023 Alsace, Domaine Marcel Deiss</b> Pinot Noir	<b>59</b>
<b>2020 Pessac-Léognan, Château Haut-Bergey « Cuvée Paul »</b> Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	<b>53</b>

# ROUGES PUISSANTS ÉLEVÉS SOUS BOIS 75cl

<b>2019 Fronsac, Château la Grave, Paul Barre</b> Merlot, Cabernet Franc, Malbec	<b>49</b>
<b>2021 Blaye Côtes de Bordeaux, Château Peybonhomme-les-Tours « Energies »</b> Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon	<b>49</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>2019 Pauillac de Lynch Bages</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	<b>85</b>
<b>2011 Canon Fronsac « Cuvée 43 » Paul Barre</b> Merlot, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon et Malbec	<b>110</b>
<b>2017 Montagne Saint-Emilion, Despaigne-Rapin « Maison-Blanche »</b> Merlot, Cabernet Franc	<b>65</b>
<b>2019 Saint-Emilion, Château Mangot</b> Merlot, Cabernet Franc	<b>70</b>
<b>2016 Saint Émilion Grand Cru, « Distique 9 » Château Mangot</b> Cabernet Franc, Merlot, Cabernet sauvignon	<b>105</b>
<b>2009 Pomerol, Château Gombaude Guillot</b> Merlot, Cabernet Franc	<b>150</b>
<b>2017 Barolo, Luciano Sandrone «Le Vigne »</b> Nebbiolo	<b>220</b>

# ROUGES RACIÉS BLÉPICIÉS 75cl

<b>2021 Minervois « Estibal » Domaine Domaine de l'Ostal</b> Syrah, Grenache, Carignan	<b>36</b>
<b>2022 Côtes du Rhône, Mas de Libian « Khayyam »</b> Grenache, Syrah	<b>49</b>
<b>2021 IGP Méditerranée « Cadet la bégude » Domaine de la Bégude</b> Grenache, Syrah, Marselan, Mourvèdre	<b>39</b>
<b>2021 VDF « Alicante-Henri-Bouschet » Le Cartel</b> Alicante-Henri-Bouschet	<b>40</b>
<b>2020 Fitou « Anthocyanes » Mas des Caprices</b> Mourvèdre, Carignan, Grenache	<b>48</b>
<b>2022 Pic-Saint-Loup « l'Arbousse » Mas Brugière</b> Syrah, Grenache, Mourvèdre	<b>52</b>
<b>2023 Corse Calvi, Clos Culombu</b> Sciacarellu, Niellucio, Syrah	<b>42</b>
<b>2019 Chateauneuf-du-pape, Domaine Pierre André</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise	<b>105</b>

# ROUGES NATURELS 75cl

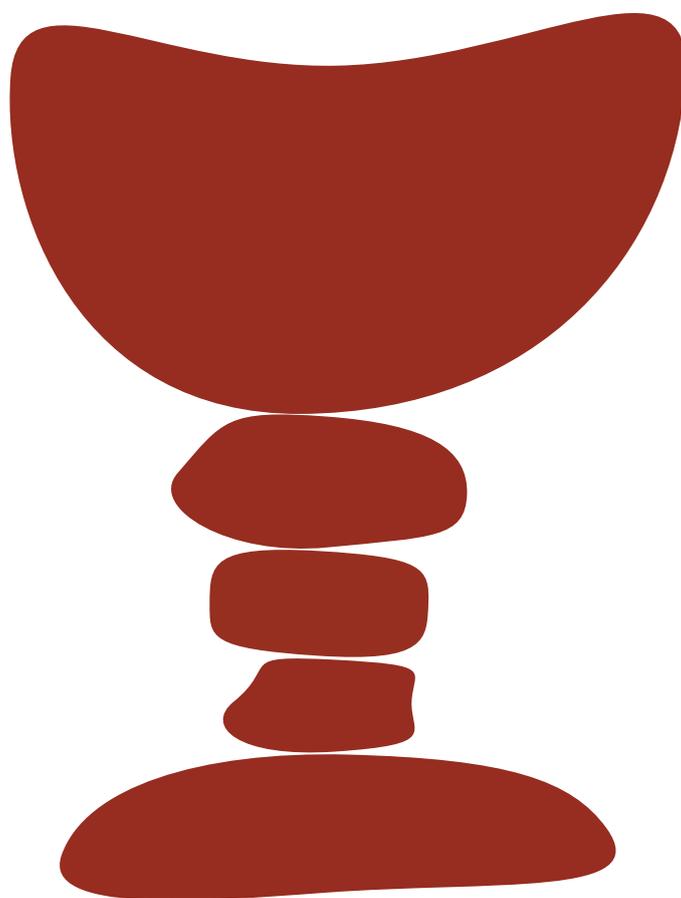
<b>2022 Chénas, Domaine Thillardon « les Carrières »</b> Gamay	<b>65</b>
<b>2022 IGP Périgord, Domaine Coquelicot « Fusain »</b> Merlot	<b>60</b>
<b>2020 Coteaux du Quercy, Lafage « La Suite »</b> Merlot, Cabernet Franc et Malbec	<b>38</b>
<b>2022 VDF, Jérémy Illouz « La Pièce »</b> Malbec	<b>35</b>
<b>2021 VDF, Domaine de la petite Gallée « Syrah »</b> Syrah	<b>45</b>

# ROUGES DE COLLECTION

X.O 75cl

<b>2015 Clos Vougeot Grand Cru, Domaine Jean Grivot</b> Pinot Noir	400*
<b>2020 Chambolle-Musigny 1er Cru « Baudes » Domaine Sérafin</b> Pinot Noir	260*
<b>2020 Charmes-Chambertin, Domaine Sérafin</b> Pinot Noir	350
<b>2020 Chapelle Chambertin Grand cru, Domaine Trapet</b> Pinot Noir	500*
<b>2014 Pessac Léognan Grand cru classé, Château Smith Haut Lafitte</b> Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	320
<b>2017 Margaux, Clos du Jaugueyron</b> Merlot, Cabernet sauvignon	125
<b>2014 Pauillac, Château Pontet Canet</b> Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc	290
<b>2001 Saint Julien Château Léoville Las Cases</b> Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc	630*
<b>2009 Pomerol, Château Gombaude Guillot</b> Merlot, Cabernet Franc	150
<b>2019 VDF, Le Puy « Barthélémy »</b> Merlot, Cabernet Sauvignon	215
<b>2010 Saint Emilion Premer Grand Cru Classé B, Château Figeac</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot	600*
<b>1987 Saint Emilion Grand Cru, Clos la Gafelière</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot	95
<b>2011 Canon Fronsac « Cuvée 43 » Paul Barre</b> Merlot, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon et Malbec	110
<b>2017 Menetou-Salon « 35 rangs » Domaine Philippe Gilbert</b> Pinot Noir	75
<b>2003 Gigondas, Domaine du Pourra « in Fine »</b> Grenache, Mourvèdre	125

MERCI



4 Rue du Puits Descujols, 33000 Bordeaux,  
+33(5) 57 83 45 32  
[www.lemazal.fr](http://www.lemazal.fr)

MAZAL  
L'ESTIVAGE