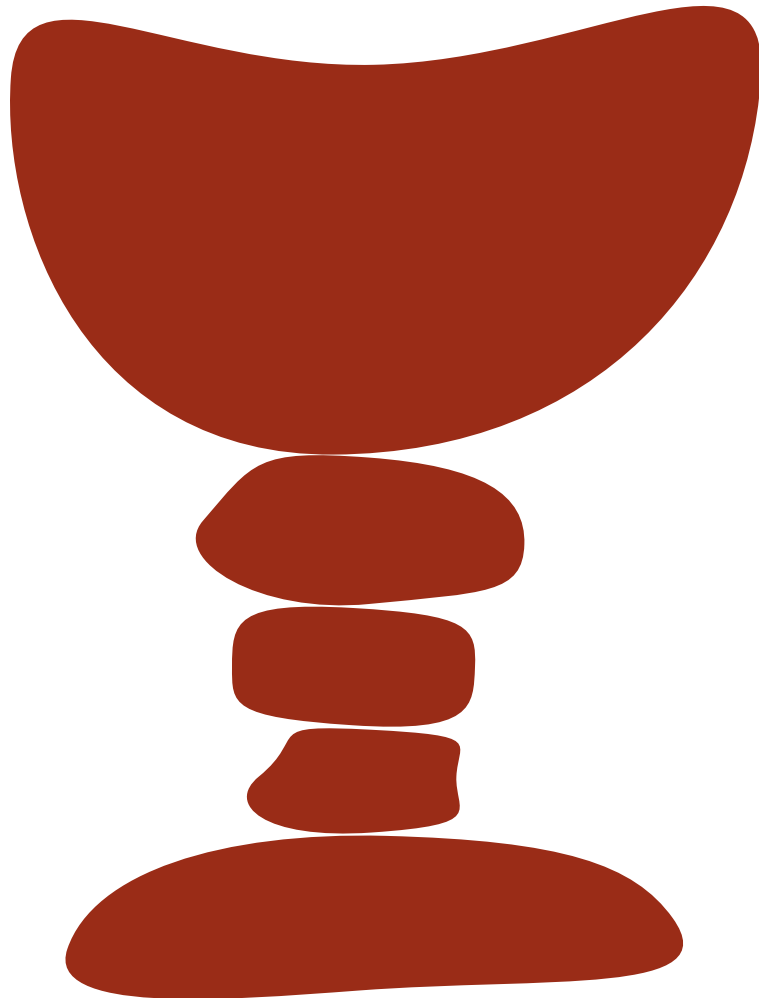


# carte des VINS



*Carte des vins Mazal Novembre 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.

## CHAMPAGNE

**Champagne Adrien Bergère « Origine » Brut** 14  
Champagne d'assemblage d'une grande finesse.

## VIN BLANC

**2023 VDF Cuvée « MAZAL » par la Microwinerie de Darwin** 7  
Sauvignons blancs et Sémillons récoltés dans les Graves et vinifié pour nous/pour vous en ville par Maxime.

**2023 Bergerac «Bergecrac» Château Barouillet** 8  
Sauvignon Blanc, Gris, Sémillon, Chenin, Muscadelle, vin léger sur une aromatique florale. Frais, digeste et naturel.

**2023 Blaye Côtes de Bordeaux, Château Peybonhomme-les-Tours** 10  
Sauvignons et sémillons à parts égales ponctué d'une pointe de Colombard, pour un toucher de bouche minéral et délicat.

## VIN ROSÉ

**2023 IGP du Var « Gris d'Argens » Estandon** 6  
Grenache, Cinsault, soleil et bord de mer tel est le bouquet qui nous rappelle un air de vacances.

## VIN ROUGE

**2023 Reuilly, Domaine Mabillot** 7  
Cette appellation du centre Val de Loire cultive un cépage intéressant à savoir le Pinot noir , vin fin souple et élégant.

**2022 Bordeaux, Clos des lunes «Petite Lune»** 8  
La Petite Lune Rouge est équilibrée, fruitée, riche, élégante. Un Bordeaux rassurant.

**2023 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

**2021 Côteaux du Layon 1er Cru Chaume AOC, Château Plaisance** 12  
Noblesse du chenin blanc, richesse naturelle des sucres sans lourdeur.

# LES BULLES DUMAZAL 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**

Assemblage de cépages

blancs et rouges

Champagne A.Bergère « Origine Brut » 85

Champagne Bonnet Ponson non dosé « Cuvée perpétuelle » 90

Champagne Louis Roederer « Brut Collection » 120

2011 Champagne Philipponat « 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>BLANC</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
	2019 Pessac-Léognan, Château Haut-Bergey « Cuvée Paul »	106
<b>ROSE</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	<b>32</b>
<b>2023 Côtes du Rhône Village, Domaine la Florane</b> Roussanne, Marsanne, Grenache, Bourboulenc, Viognier	<b>35</b>
<b>2022 Bordeaux AOC « Clos des lunes d'argent »</b> Sauvignon, Sémillon	<b>36</b>
<b>2019 Côtes de Duras, Mouthes le Bihan « la Pie Colette »</b> Sauvignon, Sémillon, Chenin	<b>32</b>
<b>2022 Jurançon Sec, Domaine Vigneau la Juscle</b> Petit manseng, Camaralet, petit Courbu	<b>42</b>
<b>2022 Savoie, Domaine Giachino « Apremont »</b> Jacquère	<b>45</b>
<b>2021 Cour-Cheverny, Domaine Philippe Tessier « les Sables »</b> Romorantin	<b>45</b>
<b>2022 Bourgogne Aligoté, Domaine Bouzereau</b> Aligoté	<b>40</b>

# BLANCS PUISSANTS & GÉNÉREUX 75cl

<b>2023 Pessac-Léognan, Château Haut-Bergey « Cuvée Paul »</b> Sauvignon, Sémillon	<b>60</b>
<b>2022 Anjou, 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>2020 Collioure, Domaine du Traginer</b> Grenache blanc, Grenache Gris	<b>60</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	<b>49</b>
<b>2023 Muscadet Sèvre et Maine, Domaine de la Pépière</b> Melon de Bourgogne	<b>30</b>
<b>2023 Anjou « l'Anjou blanc » Château Plaisance</b> Chenin	<b>40</b>
<b>2023 Menetou-Salon, Philippe Gilbert</b> Sauvignon	<b>48</b>
<b>2022 Chablis « Terroir de Fyé » Patrick Piuze</b> Chardonnay	<b>70</b>
<b>2022 IGP Aude, Mas des Caprices « Gris de Gris »</b> Grenache Gris	<b>45</b>
<b>2021 Alsace, Domaine Marcel Deiss « Langenberg »</b> Complantations de cépages blancs Alsaciens	<b>85</b>
<b>2020 Savennières La Coulée de Serrant, Nicolas Joly</b> Chenin	<b>155*</b>



# BLANCS BIEN ÉLEVÉS ET REASSURANTS 75cl

<b>2019 Bordeaux, Château Suduiraut « S de Suduiraut »</b> Sauvignon, Sémillon	<b>85*</b>
<b>2018 Sancerre, Alphonse Mellot « génération XIX »</b> Sauvignon	<b>135</b>
<b>2019 Chassagne-Montrachet, Vincent Girardin « Morgeot »</b> Chardonnay	<b>135</b>
<b>2021 Puligny-Montrachet 1er Cru Domaine Berthelemot «Folatières»</b> Chardonnay	<b>145</b>
<b>2021 Puligny-Montrachet, Domaine Berthelemot</b> Chardonnay	<b>140</b>
<b>2016 Puligny-Montrachet 1er Cru, Vincent Girardin « Les Combettes »</b> Chardonnay	<b>150</b>
<b>2016 Meursault 1er Cru Vincent Girardin « Charmes du dessus »</b> Chardonnay	<b>155</b>
<b>2020 Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Berthelemot</b>	<b>185</b>
<b>2017 Puligny-Montrachet 1er Cru, Vincent Girardin « Les Folatières »</b>	<b>200</b>
<b>2018 Corton Charlemagne Grand Cru, Vincent Girardin</b>	<b>320</b>
<b>2018 Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC Vincent Girardin</b>	<b>700</b>

# 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>2015 Côtes de Duras, Mouthes le Bihan « Perette et les noisetiers »</b> Sémillon	75
<b>2022 Macon Loché, Domaine Tripoz «Le Clôcher»</b> Chardonnay	49
<b>2022 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	<b>52*</b>
<b>2017 Muscat du Cap Corse, Stéphanie Olmeta</b> Muscat à Petits Grains	<b>65</b>
<b>2018 Sauternes, Château Yquem (37.5cl)</b> Sauvignon, Sémillon, Muscadelle	<b>360</b>

## VINS ORANGES 75cl

Vins de Macération

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

## SOUVENIRS DE VACANCES 75cl

Vins Rosés.

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

# ROUGES SOUPLÉS & FRUITÉS 75cl

<b>2023 Cahors, Fabien Jouves « la Roque »</b> Malbec	<b>55</b>
<b>2019 Pessac-Léognan, Château Haut-Bergey « Cuvée Paul »</b> Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	<b>53</b>
<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>2022 Bourgogne Côte Chalonnaise, Domaine du Chétif Quart « les Passereaux »</b> Pinot Noir	<b>55</b>
<b>2023 Saumur-Champigny, Domaine des Roches neuves</b> Cabernet Franc	<b>40</b>
<b>2022 Saumur-Champigny, Thierry Germain «Terres chaudes»</b> Cabernet Franc	<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>

# ROUGES PUISSANTS

## ÉLEVÉS SOUS BOIS 75cl

<b>2019 Fronsac, Château la Grave, Paul Barre</b> Merlot, Cabernet Franc, Malbec	<b>49</b>
<b>2022 IGP Périgord, Domaine Coquelicot « Fusain »</b> Merlot	<b>60</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>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 AOC, « 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

## ELÉPICIÉS 75cl

<b>2021 Minervois « Estibal » Domaine Domaine de l'Ostal</b> Syrah, Grenache, Carignan	<b>36</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, Granache	<b>48</b>
<b>2023 Corse Calvi, Clos Culombu</b> Sciacarellu, Niellucio, Syrah	<b>42</b>
<b>2022 Pic-Saint-Loup « l'Arbousse » Mas Brugière</b> Syrah, Grenache, Mourvèdre	<b>52</b>
<b>2022 Côtes du Rhône, Mas de Libian « Khayyam »</b> Grenache, Syrah	<b>49</b>
<b>2019 Chateauneuf-du-pape, Domaine Pierre André</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise	<b>105</b>
<b>2020 VDF, Comte Abbatucci « Ministre Impérial »</b> Sciacarellu, Nielluciu, Morescola, Morescono, Montanaccia, Carcajolo, Neru, Aleaticu	<b>145</b>

# ROUGES NATURELS 75cl

<b>2018 Gaillac, Domaine Cinq Peyres « Amassa »</b> Braucol	<b>40</b>
<b>2022 Chénas, Domaine Thillardon « les Carrières »</b> Gamay	<b>65</b>
<b>2021 VDF, Domaine de la petite Gallée « Syrah »</b> Syrah	<b>45</b>

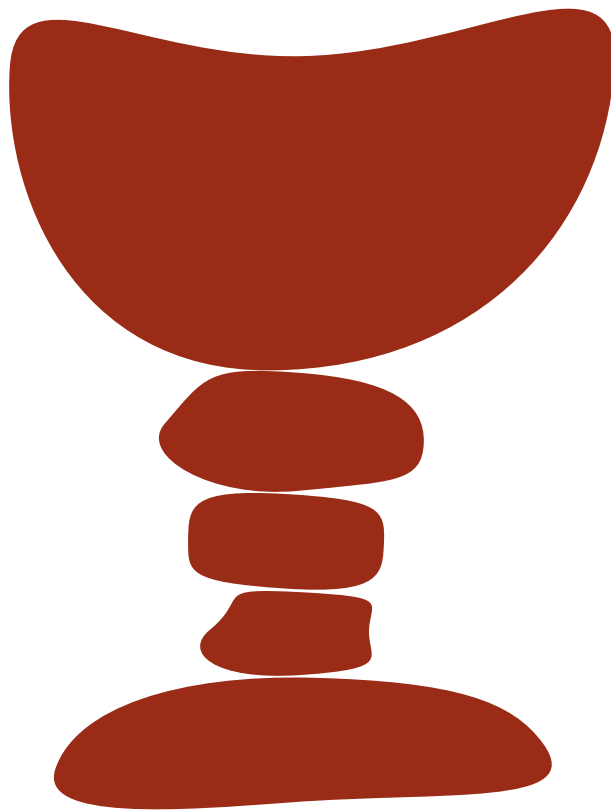
# ROUGES DE COLLECTION

X.O 75cl

<b>2015 Clos Vougeot Grand Cru, Domaine Jean Grivot</b> Pinot Noir	<b>400*</b>
<b>2020 Chambolle-Musigny 1er Cru « Baudes » Domaine Sérafin</b> Pinot Noir	<b>260*</b>
<b>2020 Charmes-Chambertin, Domaine Sérafin</b> Pinot Noir	<b>350</b>
<b>2020 Chapelle Chambertin Grand cru, Domaine Trapet</b> Pinot Noir	<b>500*</b>
<b>2017 Margaux, Clos du Jaugueyron</b> Merlot, Cabernet sauvignon	<b>125</b>
<b>2014 Pauillac, Château Pontet Canet</b> Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc	<b>290</b>
<b>2001 Saint Julien Château Léoville Las Cases</b> Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc	<b>630*</b>
<b>2009 Pomerol, Château Gombaude Guillot</b> Merlot, Cabernet Franc	<b>150</b>
<b>2019 VDF, Le Puy « Barthélémy »</b> Merlot, Cabernet Sauvignon	<b>215</b>
<b>2010 Saint Emilion, Château Figeac</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot	<b>600*</b>
<b>2011 Canon Fronsac « Cuvée 43 » Paul Barre</b> Merlot, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon et Malbec	<b>110</b>
<b>2021 Menetou-Salon « 44 Rangs » Domaine Philippe Gilbert</b> Pinot Noir	<b>75</b>
<b>2003 Gigondas, Domaine du Pourra « in Fine »</b> Grenache, Mourvèdre	<b>125</b>
<b>2013 Ermitage, Jaboulet « La Chapelle »</b> Syrah	<b>325</b>



MERCI



MAZAL  
MAZAL & CO

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