



# L'Oenologie au Service du Goût

*Des accords pensés pour sublimer chaque saveur*



# *Un mot de l'oenologue*



Cette carte des vins est le fruit d'un travail de sélection mené avec exigence, passion et précision. Chaque référence a été retenue pour la qualité de son sourcing, l'engagement de son domaine, l'expression de son terroir et la singularité de sa cuvée.

Pensée comme un fil conducteur du repas, cette sélection accorde une place essentielle à la justesse des accords mets et vins. Chaque bouteille a été choisie pour dialoguer harmonieusement avec les créations du Brasero des Copains, en révélant les saveurs, en affinant les équilibres et en prolongeant l'émotion de la dégustation.

Notre volonté est simple : proposer des vins sélectionnés avec rigueur, capables d'accompagner chaque instant avec élégance, caractère et précision, au service d'une expérience gustative aussi cohérente qu'inoubliable.



*Les Vins Essentiels*

# *La Demoiselle de Laballe 2024*

## *Domaine de Laballe - Côtes de Gascogne*

Un blanc moelleux, élégant et raffiné, aux notes de fruits exotiques, d'agrumes et de miel. Une bouche ronde, portée par une fraîcheur délicate.

## *Le Domaine*

Domaine familial de Gascogne depuis 1820, Laballe signe des cuvées expressives et généreuses, élaborées avec précision à partir du Gros Manseng.



*Un accord idéal avec notre toast de foie gras et son chutney d'oignons.*

# Viognier 2024

*Domaine Ricardelle de Lautrec – Pays d'Oc*

Un blanc généreux et élégant, aux notes d'abricot, de fleurs blanches et de fruits à chair jaune. Une bouche ronde et expressive, portée par une belle fraîcheur.

## *Le Domaine*

Entre terre et mer, le Domaine Ricardelle de Lautrec signe des cuvées précises et gourmandes, portées par le soleil et la fraîcheur du Languedoc.



*Un accord idéal avec nos gambas flambées au Ricard ou nos Saint-Jacques snackées.*

# *1ère escale 2024*

## *Domaine Ménard-Gaborit – Muscadet*

Un blanc vif et élégant, aux notes iodées, de fleurs blanches, d'agrumes et de pomme verte. Une bouche fraîche et minérale, portée par une belle tension.

### *Le Domaine*

Référence du vignoble nantais, le Domaine Ménard-Gaborit élabore des cuvées précises et lumineuses, révélant toute la fraîcheur et la minéralité du Muscadet.



*Un accord idéal avec nos Saint-Jacques snackées, nos gambas ou un poisson grillé.*

# *L'Esquisse 2015*

## *Ascumbas – Saint-Émilion Grand Cru*

Un rouge élégant et structuré, aux notes de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de sous-bois. Une bouche soyeuse et généreuse, portée par une belle finesse.

### *Le Domaine*

À Saint-Émilion, Ascumbas signe des cuvées fines et équilibrées, où le Merlot et le Cabernet Franc expriment toute la noblesse du terroir bordelais.



*Un accord idéal avec notre côte de bœuf, notre filet de bœuf façon Rossini ou notre tomahawk de bœuf.*

# *Altura 350 2021*

## *Domaine Peter Sichel – Pays de Cucugnan*

Un rouge généreux et élégant, aux notes de fruits noirs, d'épices douces et de poivre. Une bouche ronde et fraîche, portée par une belle suavité.

### *Le Domaine*

À Cucugnan, le Domaine Peter Sichel signe des cuvées d'altitude expressives et précises, révélant toute la fraîcheur et l'énergie de ce terroir préservé.



*Un accord idéal avec notre côte de bœuf, notre tomahawk de bœuf ou notre filet de bœuf façon Rossini.*

# *Les Saffres 2024*

## *Domaine du Séminaire – Côtes-du-Rhône*

Un rouge gourmand et élégant, aux notes de cassis, de cerise et d'épices douces. Une bouche souple et généreuse, portée par une belle fraîcheur.

### *Le Domaine*

Le Domaine du Séminaire signe des cuvées sincères et expressives, révélant toute la générosité et l'équilibre des grands rouges du Rhône.



*Un accord idéal avec notre côte de bœuf, notre tomahawk de bœuf ou nos viandes grillées au brasero.*



*Les Vins Prémiums*

# Chablis 2024

## Domaine Gueguen – Chablis

Un blanc frais et élégant, aux notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Une bouche vive et minérale, portée par une belle tension.

### Le Domaine

Le Domaine Céline et Frédéric Gueguen signe des cuvées précises et lumineuses, révélant toute la fraîcheur et la minéralité des grands terroirs de Chablis.



*Un accord idéal avec nos Saint-Jacques snackées, nos gambas ou un poisson grillé.*

# *Bourgogne Aligoté 2022*

## *Domaine Gueguen – Bourgogne Aligoté*

Un blanc sec, frais et élégant, aux notes de fruits blancs, de pêche de vigne et de fleurs blanches. Une bouche vive et raffinée, portée par une belle acidité.

### *Le Domaine*

Le Domaine signe des cuvées précises et lumineuses. Avec La Vigne de Marie-Louise, il révèle toute la fraîcheur et le caractère de l'Aligoté bourguignon.



*Un accord idéal avec nos Saint-Jacques snackées, nos gambas ou un poisson grillé.*

# *Château Péchon 2018*

## *Vignobles Philippe Mercadier – Sauternes*

Un blanc doux, élégant et généreux, aux notes de fruits confits, de fruits secs et de vanille. Une bouche ample et raffinée, équilibrée par une belle fraîcheur.

### *Le Domaine*

À Barsac, les Vignobles Philippe Mercadier signent des cuvées modernes et élégantes, révélant toute la richesse et l'équilibre des grands liquoreux de Bordeaux.



*Un accord idéal avec notre toast de foie gras et son chutney d'oignons.*

# *Hautes-Côtes de Nuits 2023*

## *Domaine Olivier Gard – Bourgogne*

Un rouge élégant et délicat, aux notes de cerise rouge, de fruits noirs et d'épices douces. Une bouche souple et raffinée, prolongée par une touche légèrement fumée.

### *Le Domaine*

À proximité de Vosne-Romanée, le Domaine Olivier Gard signe des cuvées précises et authentiques, révélant toute la finesse du Pinot Noir bourguignon.



*Un accord idéal avec notre côte de bœuf, notre filet de bœuf façon Rossini ou nos viandes grillées au brasero.*

# *Moulin-à-Vent Terres Roses 2024*

## *Domaines Perrachon et Fils – Moulin-à-Vent*

Un rouge élégant et structuré, aux notes de fruits rouges mûrs, de rose fanée et d'épices douces. Une bouche soyeuse et gourmande, portée par une belle longueur.

### *Le Domaine*

Depuis plusieurs générations, les Domaines Perrachon et Fils signent des cuvées racées et authentiques, révélant toute la noblesse des grands crus du Gamay.



*Un accord idéal avec notre côte de bœuf, notre tomahawk de bœuf ou nos viandes grillées au brasero.*

# *Les Pieds dans le Sable 2024*

## *Domaine de Laballe – Landes*

Un rouge frais et gourmand, aux notes de framboise, de fraise des bois et de petits fruits rouges. Une bouche souple et légère, portée par des tanins délicats et une finale rafraîchissante.

### *Le Domaine*

Maison emblématique du Sud-Ouest, le Domaine de Laballe signe des cuvées expressives et lumineuses, révélant toute la fraîcheur des sables landais.



*Un accord idéal avec nos viandes grillées au brasero, notre côte de bœuf ou une belle planche à partager.*



*Les Vins d'Exception*

# *Santenay 1er Cru Les Gravières 2022*

## *Domaine Jessiaume – Santenay 1er Cru*

Un blanc élégant et généreux, aux notes de pomme mûre, de citron, de fruits blancs et de fleurs délicates. Une bouche ample et raffinée, portée par une belle longueur.

### *Le Domaine*

Maison fondée à Santenay, le Domaine Jessiaume signe des cuvées précises et élégantes, révélant toute la finesse des grands terroirs de la Côte de Beaune.



*Un accord idéal avec nos Saint-Jacques snackées, nos gambas ou un poisson grillé.*

# *Riesling Schoenenbourg 2020*

## *Domaine Bott-Geyl – Alsace Grand Cru*

Un blanc racé et élégant, aux notes d'agrumes, de fruits à noyau, de fleurs blanches et de minéralité. Une bouche tendue et saline, portée par une belle profondeur.

### *Le Domaine*

Référence d'Alsace, le Domaine Bott-Geyl signe des cuvées précises et vibrantes, révélant toute la noblesse des grands terroirs de Riquewihr.



*Un accord idéal avec nos Saint-Jacques snackées, nos gambas ou un poisson grillé.*

# *Gallen 2020*

## *Château Meyre – Margaux*

Un rouge élégant et structuré, aux notes de fruits noirs, de moka, de tabac et d'épices douces. Une bouche souple et raffinée, portée par des tanins soyeux et une belle fraîcheur.

### *Le Domaine*

À Margaux, Château Meyre signe des cuvées précises et racées, révélant toute l'élégance des grands terroirs graveleux du Médoc.



*Un accord idéal avec notre côte de bœuf, notre filet de bœuf façon Rossini ou notre tomahawk de bœuf.*

# *Aloxe-Corton 2023*

---

## *Domaine Olivier Gard – Aloxe-Corton*

Un rouge élégant et structuré, aux notes de fruits noirs, de fruits à l'eau-de-vie et d'épices douces. Une bouche ferme et raffinée, portée par des tanins fins et serrés.

### *Le Domaine*

À proximité de Vosne-Romanée, le Domaine Olivier Gard signe des cuvées précises et authentiques, révélant toute la noblesse du Pinot Noir bourguignon.



*Un accord idéal avec notre côte de bœuf, notre filet de bœuf façon Rossini ou nos viandes grillées au brasero.*

# *Côte-Rôtie La Porchette 2023*

## *Domaine Julien Pilon – Côte-Rôtie*

Un rouge racé et profond, aux notes de fruits noirs, d'épices, de violette et de poivre. Une bouche élégante et structurée, portée par une belle longueur.

### *Le Domaine*

Installé à Chavanay, le Domaine Julien Pilon signe des cuvées précises et vibrantes, révélant toute la finesse et l'énergie des grands terroirs rhodaniens.



*Un accord idéal avec notre côte de bœuf, notre filet de bœuf façon Rossini ou notre tomahawk de bœuf.*



*Les Champagnes*

# *Champagne Blanc de Noirs*

## *Champagne Gremillet – AOC Champagne*

Un champagne ample et élégant, aux notes de coing, de fruits mûrs et d'épices délicatement poivrées. Une bouche généreuse, portée par de fines bulles et une belle fraîcheur.

### *Le Domaine*

Installée sur la Côte des Bar, Champagne Gremillet signe des cuvées précises et expressives, révélant toute la personnalité du Pinot Noir champenois.



*Un accord idéal à l'apéritif, avec nos Saint-Jacques snackées ou un poisson raffiné.*

# *Champagne Extra Brut*

## *Champagne Olivier Marteaux – AOC Champagne*

Un champagne élégant et tendu, aux notes de fruits jaunes, de brioche, de noisette et de citron vert. Une bouche fraîche et précise, portée par de fines bulles et une finale persistante.

### *Le Domaine*

Maison familiale de la Vallée de la Marne, Champagne Olivier Marteaux signe des cuvées fines et expressives.



*Un accord idéal à l'apéritif, avec nos Saint-Jacques snackées, nos gambas ou un poisson raffiné.*

# *Le mot de la fin*



Pensée comme le prolongement de notre cuisine, cette sélection de vins met à l'honneur le sourcing, le terroir et l'émotion du partage.

Des cuvées choisies avec soin pour accompagner chaque flamme, chaque assiette, chaque moment.

*Le Brasero des Copains*

*E-mail : lebraserodescopains@gmail.com*

*Téléphone : 07 59 60 66 10*