LA REVANCHE DU VIN

Réhabilitation de l'alcool

"L'alcool est un aliment"

Affirmation M. Le Docteur Duclaux directeur de l'institut Pasteur. Membre de l'Académie de Médecine, membre de l'Institut Pasteur

"L'Alcool est un aliment, voire le plus indispensable, parce qu'il contient à poids égal plus d'énergie que les autres.

Il est incompréhensible qu'on lui fasse la guerre sous toutes les formes, de toutes les façons.

En raison de ses mérites intrinsèques, l'Alcool devrait figurer de droit dans la ration normal de l'homme et des animaux.

L'Alcool ne doit pas être plus considéré comme un poison que le pain, le beurre, le sucre, etc.

Dans le régime alimentaire de trois hommes valides, on a pu, sans inconvénients, remplacer du beurre, des légumes ou d'autres aliments analogues par de l'Alcool sous forme de vin et d'eau de vie.

Un individu, même inhabitué, peut boire un litre de vin par jour."

IL FAUT USER DE L'ALCOOL, MAIS IL NE FAUT PAS EN ABUSER.

Déclaration de M. Le Docteur Duclaux dans les annales de l'institut Pasteur et le journal du 20 janvier 1903.

Les Apéritifs 12d

Apéritif Maison

Lillet Tonic

Coupe de Crémant « Esprit de Besseuil »

Domaine Nadine Ferrand

Coupe de Champagne « Reserve Brut »

Quenardel & Fils

Kir

Vin Blanc et sa crème de fruit au choix

Kir Royal

Champagne et sa crème de fruit au choix

6cl

Muscat Ambre 10 ans

Muscat Rivesalt

Domaine Bria

Le Djinn # 2021 « Chardonnay, Genièvre, Coriandre, Poivre de cassis, zeste de citron, Pamplemousse, Sansho, Cardamome » Domaine Guillemot Michel Quintaine Clessé

Porto Blanc ou Rouge

Martini Bianco, Rosato, Rosso

Campari

4cl

Ricard

Pastis 51

Bières bouteilles

Brasserie Mâconnaise « Two Dudes »

33cl

Y'a du Chardo la d'dans

Bière de blé avec des notes levurées mais très fruitées. C'est une co - fermentation de moût de Chardonnay - 40% - du Domaine des Vignes du Maynes et de moût de bière - 60% - Ca goûte bien!

Fresh is Best

Bière sans complexité, facile et qui fait du bien après une grosse journée de boulot, fermentation basse.

Prosit

Bière de blé très aromatique au thé noir et bâton citronnelle très rafraichissante, fermentation haute

Triple

Bière au malt d'orge et de seigle, intense et légèrement amère, fermentation Haute.

Bottom bitch

Wet coast IPA fruité sec et amer.

Bière Pression 25cl

Affligem Blonde, Affligen Blanche, Moretti.

Les Bulles

Champagnes

Frerejean Freres « Grande Réserve Brut »

Besserat de Bellefon « Grande Tradition Brut »

JM Sélèque « Solessence Extra Brut »

JM Labruyère « Grand Cru - Extra Brut »

Clan Destin « Cuvée Austral100% Pinot noir »

Duval Leroy « Extra Brut Premier Cru Prestige »

Duval Leroy « Extra Brut Cuvée MOF »

Duval Leroy « Femme de Champagne Brut Grand Cru » 2002

Ruinart « Brut »

Ruinart « Blanc de blanc »

Ruinart « R de Ruinart Millésimé » 2016

William Deutz 2008

Veuve Clicquot Ponsardin « La Grande Dame Brut » 1998

Bollinger « La Grande Année » 007 2014

Amour de Deutz 2010

Dom Perignon Vintage 2012

Les Bulles

Champagnes Rosés

De Saint Gall Rosé

Gosset Grand Rosé

Les Bulles

« UNE BULLE » Méthode ANCESTRALE18 mois sur lattesDomaine Guillemot-Michel

Crémants

Crémant de Bourgogne « Esprit de Besseuil » Domaine Nadine Ferrand

<u>Mâconnais</u>

Viré Clessé - Domaine du Château de Besseuil Récolté et Vinifié par G. THEVENET

Viré Clessé « Esprit de Besseuil »	2021
Viré Clessé « Esprit de Besseuil »	2020
Viré Clessé « Esprit de Besseuil » « Cuvée Levroutée »	2018
<u>Viré Clessé</u>	
Viré Clessé « <i>Le Bois Noquet »</i> Domaine du Château de Besseuil	2023
Viré Clessé « Les vignes d'En Haut » Par Jean-Pierre & Quentin Michel	2021
Viré Clessé « Vieilles Vignes » Domaine André Bonhomme	2023
Viré Clessé « <i>Retour à la Terre »</i> Cuvée vinifiée en Amphore Domaine Guillemot-Michel	2023
Viré Clessé « Hommage à Gisèle Bonhomme » Domaine André Bonhomme	2022
Mâcon	
Mâcon-Péronne « <i>Domaine Camille Lucienne</i> » Maison Baldassinni	2022
Mâcon-Villages « Terre Blanche » Par Jean-Pierre & Quentin Michel	2022
Mâcon-Lugny « Saint Pierre » Domaine des Carmes	2022
Mâcon-Blanc « Les Pépettes » Domaine des Gandines	2023
Mâcon-Igé « <i>La Cra</i> » Domaine Fichet	2022

Agriculture Biologique / Organic Wine

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

TVA 20% Service Compris

*Epuisé

<u>Mâcon</u>

Mâcon-Burgy « Les 3 Terroirs » Domaine Fichet	2023
Mâcon-Vergisson Domaine Bourdon	2023
Mâcon-Cruzille « Clos des Avoueries » Domaine du Château de Messey	2021
Mâcon-Verzé Domaine Nicolas Maillet	2022
Mâcon-Cruzille Au Quin Château Domaine Des Vignes du Maynes	2023
Bourgogne Blanc Macération Pearl & Button Domaine Des Vignes du Maynes	2019

St Veran

Saint-Véran Domaine Nadine Ferrand	2024
Saint-Véran « Au bois de fée » Domaine Chardigny	2022
Saint-Véran « Le Cras » Domaine Roger Lassarat	2023
Saint Véran « Pommard - Carette » Domaine Collovray-Terrier	2018
Saint-Véran « Les Pommards » Domaine Jessica Litaud	2021
Saint-Véran Climat « <i>La Bonnode</i> » Domaine La Soufrandière	2022

Pouilly-Loché

Pouilly-Loché Vieilles Vignes	2022
Domaine Marcel Couturier	

Pouilly-Fuissé

Pouilly-Fuissé « Au bourg » Domaine Luquet	2021
Pouilly-Fuissé « <i>Plénitude de bonté »</i> Domaine Collovray-Terrier	2019
Pouilly-Fuissé « Repostère » ———————————————————————————————————	2022
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru « <i>Clos du Martelet »</i> Domaine Roger Lassarat	2023
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru Domaine Bourdon	2021
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru <i>« Prestige »</i> Domaine Nadine Ferrand	2022
Pouilly-Fuissé « <i>La maréchaude »</i> Château de Beauregard Domaine Joseph Burrier	2017
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru « Sur la Roche » Domaine Jessica Litaud	2020

Pouilly-Vinzelles

Pouilly-Vinzelles Climat « Les Quarts »	727	2023
(Sulfites Ajoutés inf 20 mgl)		
Domaine La Soufrandière		
Pouilly-Vinzelles	12.2	2022
Domaine Marcel Couturier		

Côte Chalonnaise

Bouzeron « <i>Cuvée Axelle »</i> Domaine Michel Briday	2020
Montagny 1 ^{er} Cru « <i>Cuvée des Quatre Clochers</i> » Domaine de Montorge	2022
Montagny 1 ^{er} Cru « Les Chaniots » Domaine Montorge	2021
Mercurey « Le Fourneau » Domaine Brintet	2022
Rully « <i>Monopole Clos la Folie »</i> Domaine de la Folie	2021
Rully Domaine Michel Briday	2021
Rully 1 ^{er} Cru « <i>Gresigny</i> » Domaine Michel Briday	2020
Rully 1 ^{er} Cru « <i>la Pucelle »</i> Domaine Giboulot	2019

Chablis

Chablis	2022
Domaine Alexandre Guy & Olivier	
·	
Chablis 1er Cru « Montmains »	2021
Domaine de Vauroux	

Côte de Beaune

Pernand-Vergelesses Domaine Dubreuil Fontaine	2022
Meursault « Vieilles Vignes » Domaine Sylvain Dussort	2022
Meursault 1 ^{er} Cru « La Genevrière » Domaine Bouchard Père & Fils	2019
Savigny-lès-Beaune « <i>Dessus les Gollardes</i> » Domaine Lebreuil Pierre & Jean Baptiste	2020
Côte de Beaune Domaine Bouchard Père & Fils	2021
Côte de Beaune « <i>La grande Châtelaine</i> » Domaine Emmanuel Giboulot	2018
Ladoix Domaine Edmond Cornu & Fils	2020
Saint Romain « La Combe Bazin » Domaine Pascal Prunier Bonheur	2022
Puligny-Montrachet « <i>Le Trezin</i> » Domaine Larue Blanc	2022
Saint Aubin 1 ^{er} Cru « <i>Le Charmois »</i> Famille Picard	2013
Côte de Nuits	
Morey-Saint-Denis « Les Monts Luisants » Domaine Michel Magnien	2020
Marsannay « Cuvée Charlie »	2022

Agriculture Biologique / Organic Wine TVA 20% Service Compris Toutes nos appellations sont des AOC, AOP sauf indication.
Retrouvez l'ensemble de nos vins en vente à emporter auprès de notre réception L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Domaine Charles Audoin

*Epuisé

Mâconnais

Mâcon Mancey 📨 Domaine François Chapuis	2022
Bourgogne Pinot Noir Domaine Luquet	2023
Mâcon « <i>Terroir de Bissy »</i> Domaine des Carmes	2021
Bourgogne Pinot Noir « La Fraisière » Domaine Fichet	2021
Bourgogne Pinot Noir « les Frangins » ———————————————————————————————————	2023
Macon Rouge Domaine Nicolas Maillet	2022
Macon-Cruzille « <i>Beaumont</i> » ———————————————————————————————————	2022
Macon-Igé « <i>Cuvée 1969</i> » Domaine Fichet	2022

<u>Beaujolais</u>

Brouilly « Combaty» Domaine Olivier Pezenneau	2022
Côte de Brouilly <i>« La Poyebade»</i> Fut de chêne Domaine Olivier Pezenneau	2022
Brouilly « Pierreux » Domaine Dubost	2023
Morgon Domaine Jean Foillard	2023
Morgon « Cuvée Corcelette » * Domaine Jean Foillard	2022
Morgon « Cote du Py » Domaine Jean Foillard	2021
Morgon Domaine Marcel Lapierre	2024
Morgon « P'tit Max » Domaine Guy Breton	2021
Chénas Domaine Christophe Pacalet	2019
Chénas « Les Perelles » Domaine Famille Dutraive	2022

Beaujolais

Saint Amour « Clos du Chapitre » Domaine Chardigny	2021
Saint Amour Domaine Jean-Paul Brun	2023
Moulin à Vent « Le Carquelin » Domaine Labruyère	2019
Moulin à Vent « La Rochelle » Domaine Jean-Paul Brun	2022
Moulin à Vent « Le Clos Monopole » Domaine Labruyère	2016
Fleurie « Clos de la Roilette » Domaine Coudert Père & Fils	2022
Fleurie « Clos de la Grand'cour » Domaine Jean Louis Dutraive	2022
Juliénas Château de Capitans	2021
Juliénas « <i>La Bottière »</i> Cuvée Zen Domaine La Soufrandière	2022
Chiroubles Domaine Guy Breton	2020
Chiroubles « Vieilles Vignes » Domaine Jules Métras	2023

Côte Châlonnaise

Givry « <i>Héritage »</i> Domaine Chofflet	2022
Rully « Clos de Bellecroix » Domaine de la Folie	2023
Mercurey Domaine du Meix-Foulot	2022
Mercurey Vieilles Vignes Domaine Brintet	2022
Mercurey 1 ^{er} Cru <i>« Les Byots »</i> Domaine Brintet	2022
Mercurey « <i>La Framboisière</i> » Domaine Faiveley	2023
Mercurey 1 ^{er} cru « <i>En Sazenay</i> » Domaine Tupinier Bautista	2022

Côte de Beaune

Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru « <i>La Coutiere »</i> Domaine Magnien	2019
Corton - Bressande Grand Cru Domaine Dubreuil-Fontaine	2021
Corton Grand Cru « Les Grandes Lolieres » Domaine Magnien	2018
Hautes Côtes de Beaune Domaine André & Bernard Labry	2022
Volnay Les Aussy 1 ^{er} Cru Domaine Bitouzet Prieur	2020
Beaune 1 ^{er} Cru « <i>Grèves Vigne de l'enfant Jésus »</i> Domaine Bouchard Père & Fils	2019
Santenay Vieilles Vignes « Les Champs Claudes » Domaine Bachey-Legros	2022
Santenay 1 ^{er} Cru Vieilles Vignes « <i>Clos Rousseau</i> » Domaine Bachey-Legros	2022
Santenay 1 ^{er} Cru « <i>la Comme »</i> Domaine Labruyère Prieur	2018
Ladoix « Les Carrieres » Domaine Edmond Cornu & Fils	2020
Monthelie 1 ^{er} Cru <i>« Sur la Velle»</i> Maison Joblot Revenu	2023

Côte de Beaune

Auxey Duresse	2021
Domaine Pascal Prunier Bonheur	
Pernand Vergelesses Premier Cru « Les Vergelesses » Domaine David & Guy Dubuet	2021
Pommard « Les Vignots » Domaine Parigot	2022
Pommard Clos Marey-Monge « Emilie » Château de Pommard	2022
Pommard Clos Marey-Monge « Vivant-Micault » Château de Pommard	2022
Pommard Clos Marey-Monge « Chantrerie » Château de Pommard	2020
Pommard Clos Marey-Monge « <i>Monopole</i> » Château de Pommard	2020
Pommard Clos Marey-Monge « Simone » Château de Pommard	2022

Côte de Nuits

Marsannay les champsalomon Domaine Collotte	2020
Marsannay Clos de jeu Domaine Charles Audoin	2021
Hautes côtes de nuits « Sous le Mont » Domaine Giboulot	2022
Fixin Le Rozier Domaine Charles Audoin	2021
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Domaine Magnien	2022
Morey St Denis 1 ^{er} Cru Domaine G.Lignier	2020
Vosne Romanée Domaine Jérome Chezeaux	2020
Morey St Denis 1 ^{er} Cru « <i>Les Charrières »</i> Domaine Abbe et Hervet SIGAUT	2021
Nuits St Georges Domaine Chauvenet	2019
Charmes Chambertin Grand-Cru Domaine Ligier	2020
Bonnes-Mares Grand-Cru Domaine Ligier	2020

Vallée du Rhône

Vallée du Rhône Blanc

Saint-Peray « <i>Le Mialan</i> » Marian » Domaine Ferraton Père et fils	2020
Condrieu <i>« Pagus Luminis »</i> Domaine Louis Cheze	2022
Condrieu « Les Mandouls » Domaine Ferraton Père et Fils	2018
Hermitage Domaine du Colombier	2011

Vallée du Rhône Rouge

Croze Hermitage « <i>Les Meysonniers »</i> Maison Chapoutier	2023
Châteauneuf du Pape « <i>Le Parvis</i> » Domaine Ferraton Père & Fils	2022
Châteauneuf du Pape « <i>Pie VI »</i> Maison Chapoutier	2022

Vallée du Rhône

Vallée du Rhône Rouge

Crozes Hermitage « La Matinière » Domaine Ferraton père et fils	2022
Saint-Joseph « La source » Domaine Ferraton père et fils	2022
Hermitage « Monnier de la Sizeranne » Maison Chapoutier	2016
Côte Rotie « Quatuor » Maison Chapoutier	2021
Côte Rotie « <i>Montmain</i> » ———————————————————————————————————	2022

Vallée de la Loire

Vallée de la Loire Blanc

Sancerre	2020
Domaine Vacheron	

Vallée de la Loire Rouge

Sancerre	2019
Domaine Vacheron	

Provence

Côtes de Provence Blanc

Château Sainte Marguerite « Cru Classé » 2020 « Cuvée Symphonie »

Baux de Provence Blanc

Romanin « Alpilles » IGP 2019

Mas de Romanin

Côtes de Provence Rouge

Château de Meyreuil « *Palette* » 2016 Les vignobles Baldassini

Château Sainte Marguerite « *Cru Classé* » 2021 « *Cuvée Symphonie* »

Côtes de Provence Rosé

La Bergerie Château de Meyreuil 2023
Les vignobles Baldassini

Château Sainte Marguerite « *Cru Classé* » 2022

« Cuvée Symphonie »

Languedoc

Languedoc Blanc

Château de Caraguilhes « Solus Blanc » 2023

Domaine Caraguilhes

Languedoc Rouge

Château de Caraguilhes « Les Gourgoules » 2023
Domaine Caraguilhes

Château La Sauvageonne
Gérard Bertrand

Château L'Hospitalet
Gérard Bertrand

Languedoc Rosé

Château Puesh-Haut « Argali » IGP

Bordelais

Bordelais Blanc

Sauterne « Château Filhot » 2008

Bordelais Rouge

Pessac Léognan « Grand Cru de Graves » 2022
Château Carbonnieux

Saint Emilion « Grand Cru » 2007
Château de Trottevieille

Margaux « Alter Ego» 2021
Château Palmer

Agriculture Biologique / Organic Wine TVA 20% Service Compris
Toutes nos appellations sont des AOC, AOP sauf indication.
Retrouvez l'ensemble de nos vins en vente à emporter auprès de notre réception
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*Epuisé

Jura

Jura Blanc

Côte de jura 2011 Domaine Régine et Jean Rijckaert'

Alsace

Alsace Blanc

Pinot Blanc « Moselle Luxembourgeoise » 2011
Caves Beissel Luxembourg

Soft

Eaux

Eaux Nordaqfresh – Eau de dégustation (Plate ou Gazeuse)

Velleminfroy (Eau minérale naturelle de Bourgogne Franche-Comté)

Eau Minérale Plate Eau Minérale Gazeuse

Sodas

Sirop à l'eau

Diabolo - Limonade

Coca Cola / Coca Cola Zéro

Fuze-Tea Pêche

Orangina

Tonic

Demandez notre sélection

Perrier

Jus de fruits « l'Arbre à Jus »
Demandez notre sélection

Boissons Chaudes

Expresso

Double Expresso

Cappuccino

Thé et infusion « Lydia Gautier : thés & tisanes »

Digestifs

Découvrez nos productions Locales

Spiritueux du Domaine Guillemot Michel Quintaine Clessé

Distillés au Domaine dans deux Alambics Bourguignons en cuivre (construits En 1932 et 1952), chauffés au feu de bois.

Fine de Bourgogne 2014 Pommes-Poires « Verger du Domaine, non traité » Orange-Amer « Orange Fraiche, racines, épices » Or Vert « Liqueur de Plantes Vertes »

Spiritueux du Domaine des Vignes du Maynes

Distillés au Domaine par l'Alambics Chapuis datant de 1923

Marc de Bourgogne 2007 Fine de Bourgogne hors d'Age 2011

Spiritueux de la Maison Jacoulot Romanèche-Thorins

La Maison Jacoulot est née 1891 Vincent Jacoulot commence à distiller des Marcs de Bourgogne à partir des raisins provenant des domaines viticoles de ses amis vignerons.

Liqueur Menthe poivrée

Lemon by Jacoulot

Liqueur de Poire

Liqueur d'Abricot

Liqueur le Bouchon « Fruit de la sélection jeune marc de Bourgogne »

Prunelle de Bourgogne

Marc de Bourgogne 7ans

Marc de Bourgogne 12 ans

Marc de Bourgogne « Hospices de Beaune 2007 »

Liqueurs

Fernet Branca

Cointreau

Baileys

Kalhua

Patron XO Coffee

Eaux de Vie de Fruits

Kirsh Vieux

Grappa

6 cl

Armagnac

Bas Armagnac Delord 20 ans

Nez riche et puissant, arômes gourmands et complexes

Bas Armagnac Delord XO Premium

Arômes boisés, épicés, fruits confits, arômes pâtissiers, très belle longueur en bouche.

Cognac

Petite Champagne l'oublié XO

Note d'épices et de vanille, au léger goût chocolaté.

Crocodile Brothers XO

Fruité, rond, long final élégant qui transmet toute l'expression du terroir.

Calvados

Château du Breuil

Notes de vanille boisées toastées, en bouche l'attaque est douce et fondue

Vodkas

Absolut Stumbras Premium Stumbras Centenary Zubrowka

Rhums

Milonario Notes de fruits confits, cacao, noix de coco, raisins secs ...

Pyrat XO Reserve Notes abricot confit, vanille, caramel

Rhum-Island Signature « lle Maurice » Boisé canne à sucre, épices douces

Rhum-Island Signature « Jamaïque » Banane Ananas une finale légèrement épicée

Rhum-Island Signature « République Dominicaine » Minéral fruité et puissant

Rhum Trinidad et Tobago *Fruité, fruits exotiques, bananes flambées, caramel.*

Plantation XO 20 ans Equilibré, arômes exotiques et complexes

Zacapa Grande Reserve 23 ans Saveurs toastées de vanille et d'épices

Libertad Notes de vanille, caramel et légèrement boisé

Gin

Anaë Gin Français

Equilibré et subtil en bouche avec des arômes de poire, agrumes confits et réglisse. Un fini frais et mentholé.

Djinn 2021 Domaine Guillemot Michel

Chardonnay, genièvre, coriandre, poivre de cassis, zestes de citron et pamplemousse, sansho, cardamome.

G'Vine Gin Français

Sur une base d'alcool de raisin infusé avec 11 plantes et épices aromatiques.

Prince Explorer Gin Monégasque Hommage au Prince Albert I de Monaco genièvre, poivre rose, poivre du Sichuan, coriandre, cardamome, thym, fleur de sureau, orange, mandarine et citron ..

Whisky

<u>Irlande</u>

Knappogue Castle 12 ans *Moelleux et équilibré, notes de fruits et d'épices* **Clontarf Single Mat** *Rond, boisé, malté aux arômes de fruits*

Ecosse

Ballantine's Touche d'épices, belles rondeurs
Wemyss "Spice King" Muesli aux noix légèrement anisé
Wemyss Peat Chimney Notes fumées épicées, gingembre, paprika et agrumes.
Bruichladdich "The classic Lady" Subtile, boisé, malté
Glenfiddich 12 ans Riche, équilibré, fruité et épicé
Dalmore 12 ans Equilibré, notes de cuire, marmelade d'orange
Lagavulin 16 ans Tourbé, riche, fume, notes d'algues et fruits secs
Tullibardine 228 Arômes de vanille et de miel, texture ronde et crémeuse.
Tullibardine 500 Notes chocolat, fruits, caramel et épices

Etats-Unis

Bulleit Rye Epicé, complexe, riche et boisé
Bulleit Bourbon des saveurs fruitées de caramel et d'épice poivrée
Sonoma Bourbon Puissant Aromatique, note de maïs de biscuit et chêne neuf
Woodford reserve Persistante avec des notes chocolatées de malt.
Woodford reserve Bourbon Des notes douces de fruits secs et d'épices en bouche

<u>Japon</u>

Nikka Coffey Malt *Notes fruités et florales, caramel et vanille* **Suntory Toki** *Single Malt fruité et épicé.*

Digestifs

Chartreuses

L'histoire des Pères Chartreux et de leur liqueur, la Chartreuse, se déroule sur plusieurs siècles, mêlant savoir-faire monastique et traditions séculaires.

1084 : Fondation de l'Ordre des Chartreux

Saint Bruno de Cologne fonde l'Ordre des Chartreux dans les montagnes de la Chartreuse, près de Grenoble. La communauté s'établit dans un monastère isolé, La Grande Chartreuse, adoptant une vie de prière, d'austérité et de silence.

1605 : Le manuscrit de l'élixir

Le maréchal François Annibal d'Estrées remet aux moines de La Grande Chartreuse un manuscrit contenant la recette d'un « Élixir de longue vie », mélange complexe de plantes aux propriétés médicinales. Ce manuscrit ne sera exploité que bien plus tard, en raison de sa difficulté à être interprété.

1737 : L'Élixir Végétal

Après plusieurs années de travail, les Chartreux, sous la direction du frère Jérôme Maubec, mettent au point la recette définitive de l'Élixir Végétal, qui devient un remède vendu dans des petites fioles. Composé de 130 plantes, cet élixir est utilisé pour ses vertus thérapeutiques.

1764 : Naissance de la Chartreuse Verte

Devant le succès de l'élixir, les moines créent une version adaptée à une consommation quotidienne : la Chartreuse Verte, titrant à 55 % d'alcool. Elle se distingue par sa couleur verte, issue de la chlorophylle des plantes, et par ses arômes puissants.

1838 : Création de la Chartreuse Jaune

Les moines développent une nouvelle variante, plus douce et sucrée : la Chartreuse Jaune. Avec ses 43 % d'alcool, cette version se distingue par des arômes plus délicats et une couleur obtenue grâce au safran.

1903 : Nouvelle expulsion et exil en Espagne

En raison de nouvelles lois anticléricales, les moines sont contraints de quitter la France. Ils transfèrent la production à Tarragone, en Espagne, tout en continuant à produire leur célèbre liqueur selon la formule originale.

2017: Transfert à Aiguenoire

La distillerie historique de Voiron ferme en 2017 et la production est transférée à Aiguenoire, dans un site plus moderne. Cette nouvelle infrastructure permet aux moines de respecter les standards actuels tout en maintenant la qualité de leur produit.

Le secret de la recette

Un des aspects les plus fascinants de la Chartreuse est le secret de sa recette, connue seulement de deux moines à la fois. Ce secret garantit l'unicité de la liqueur depuis des siècles.

De ses origines comme élixir médicinal à sa renommée mondiale en tant que liqueur d'exception, la Chartreuse incarne une tradition monastique millénaire. Chaque étape de son histoire témoigne de la capacité des moines à préserver leur savoir-faire tout en s'adaptant aux aléas de l'histoire.

Jaune Verte Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers Foudre 147 9ème Centenaire

Trilogie de chartreuses servies à la hauteur de 2Cl chacune

Jaune, Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers, Foudre 147.