

# Carte des vins

## « Saveurs à la Clé »



Hôtel-Restaurant « Les 3 Clés »

Chaussée de Namur, 17 B-5030 Gembloux - 081/61.16.17

hotel@3cles.be - www.3cles.be

### Suggestion du moment :



DOMAINE VITICOLE DU  
**CHENOY**



## *Nos vins belges – Domaine du Chenoy*

Le domaine viticole du Chenoy a été créé en 2003 à l'initiative de Philippe Grafé dont l'expérience en œnologie repose sur 40 années d'activité en tant qu'administrateur délégué de la S.A. GRAFE-LECOCQ. Situé à Emines, en Belgique, près de Namur, le viticulteur innove en choisissant de planter de nouvelles variétés de vignes plus résistantes aux maladies et adaptées au climat belge. La production de ce viticulteur belge offre depuis 2005 des vins rouges, vins blancs, vins rosés et vins mousseux d'excellente qualité.

En 2014, Fabrice et Emmanuel WUYTS se joignent à l'aventure et apportent, à côté de leur passion du bon vin, de nouveaux capitaux permettant notamment les investissements amorçant la transition vers la certification bio à partir de l'année 2016.

En 2017, Pierre-Marie et Jean-Bernard DESPATURES, tous deux bio-ingénieurs de formation, complètent l'équipe dirigeante et poursuivent le développement du vignoble en renforçant les piliers fondateurs du domaine voulant valoriser une production "Originale", "Bio" et "Locale". Originaires du plat pays et issus d'une famille paysanne Pierre-Marie et Jean-Bernard DESPATURES ont toujours baigné dans le monde du vin.

	La Bout.	½ Bout.
<b>PERLE DE WALLONIE – Crémant</b>		
<i>AOP Crémant de Wallonie - Extra Brut</i>		
<i>Taux d'alcool : 12%</i>		
<i>Assemblage : Eric Boissenot</i>	49 €	
<i>En transition bio - Premier millésime certifié bio en 2019</i>		
<b>CITADELLE 2019 – Blanc</b>		
<i>AOP Côtes de Sambre et Meuse</i>		
<i>Blanc sec d'assemblage millésimé – Elevage en cuve sur lies fines</i>		
<i>Taux d'alcool : 13%</i>	39 €	
<i>Assemblage : Eric Boissenot</i>		
<i>Bio</i>		
<b>TERRA NOVA – Rouge</b>		
<i>AOP Côtes de Sambre et Meuse</i>		
<i>Rouge d'assemblage millésimé – Elevage en cuve</i>		
<i>Taux d'alcool : 12%</i>	39 €	
<i>Assemblage : Eric Boissenot</i>		
<i>En transition bio - Premier millésime certifié bio en 2019</i>		

*Malgré nos efforts pour les maintenir à jour, les millésimes de nos vins sont susceptibles de varier.*

## Bordeaux et Médoc rouge

La Bout. ½ Bout.



Vin  
Maison

### **Château les Rambauds 2021 Bordeaux supérieur**

22 €

Nez : baies rouges et noires, réglisse, bois de cèdre.

Bouche : texture charnue bien structurée.

Cépage : merlot, cabernet sauvignon, malbec, cabernet franc.

Accompagnements : viandes grillées, ragouts, fromage.

### **Château Patache d'Aux 2015 Médoc Cru Bourgeois - J.M. Lapalu**

46 €

Nez : notes de poivrons, de coulis de cassis, de réglisse et toasté.

Bouche : équilibrée, vineuse.

Cépage : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc.

Accompagnements : volaille, poêlée de champignons.

### **Château Mongravey 2015 Cru Bourgeois – Mongravey**

72 €

Nez : arômes d'épices, de fruits noirs et de torréfaction.

Bouche : finesse et rondeur, notes de fruits, de réglisse, fraîcheur.

Cépage : cabernet sauvignon, merlot.

Accompagnements : viandes de bœuf grillés ou des volailles rôties.

### **Château Malartic Lagraviere 2015 Pessac-Leognan**

118 €

**M&A Bonnie « Grand Cru Classé »**

Nez : fruits noirs et rouges, boisé, légèrement vanillé.

Bouche : voluptueuse, charnue, tanins très fins et mûrs.

Cépage : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc.

Accompagnements : agneau, porc, volaille.

### **Château Haut-Batailley 2015 Pauillac – F.X. Borie**

124 €

Nez : fruits noirs intenses, raisins bien mûrs, belle fraîcheur.

Bouche : tanins d'une maturité aboutie et équilibre des fruits.

Cépage : cabernet sauvignon, merlot.

Accompagnements : gibiers, viandes rouges, fromages.

### **Château Bois Vert 2020 Côtes de Bordeaux**

15 €

**Grafé Lecocq**

Nez : boisé, dominance de cassis et violette, nuance de muscade.

Bouche : généreuse, velouté, harmonieuse.

Cépage : merlot.

Accompagnements : viandes rouges, blanches et fromages.



### **Vieux Château du Terme 2018 Haut-Médoc - Grafé Lecocq**

23 €

Nez : intense, fruits noirs, vanille.

Bouche : riche, tannique mais soyeuse.

Cépage : merlot, cabernet sauvignon.

Accompagnements : viandes rouges, lasagne et carpaccio de bœuf.

## Alsace rouge

La Bout. ½ Bout.



### **Pinot Noir « Sonnenberg » 2020 Alsace –**

35 €

20 €

**Domaine Pierre Adam**

Nez : parfum de fruits rouges (cerises, mûres).

Bouche : léger et frais, cerises, framboises et mûres, tanins fondus.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : grillades, viandes rouges et fromages.



## Bourgogne rouge

La Bout. ½ Bout.

### **Bourgogne Pinot noir 2021 – Arnoux**

40 €

*Nez : arômes de fruits rouges murs.*

*Bouche : ample, dense, charnue et puissance aromatique.*

*Cépage : pinot noir.*

*Accompagnements : viandes fines et légères, fromages classiques.*

### **Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2019 – Arnoux**

44 €

*Nez : arômes de fruits rouges murs.*

*Bouche : ample, dense, charnue et puissance aromatique.*

*Cépage : pinot noir.*

*Accompagnements : viandes fines et légères, fromages classiques.*

### **Chorey-lès-Beaune Bourgogne – Arnoux P et F**

52 €

30 €

*Nez : arômes de petits fruits rouges, griottes, framboises.*

*Bouche : généreuse, ample, fine, longue, tanins équilibrés.*

*Cépage : pinot noir.*

*Accompagnements : volailles rôties, grillades et viandes en sauce.*

2020

2018

### **Savigny 1<sup>er</sup> Cru 2020 – 2021 « Les Vergelesses» Bourgogne -Arnoux**

78 €

*Nez : puissant bouquet de fruits rouges à maturité.*

*Bouche : Légèrement tannique, structure charpentée.*

*Cépage : pinot noir.*

*Accompagnements : viandes de bœuf, volailles rôties et fromages.*

### **Aloxe-Corton 2019 – 2021 « Les Chaillots» Bourgogne – Arnoux**

82 €

*Nez : bouquet de fruits rouges et noirs très marqués.*

*Bouche : dense et ferme pour offrir un vin d'une belle rondeur.*

*Cépage : pinot noir.*

*Accompagnement : viandes rôties ou en sauce, gibiers et fromages.*

### **Beaune 1<sup>er</sup> Cru 2018 – 2020 Bourgogne -Arnoux**

86 €

*Nez : arômes de fruits rouges murs.*

*Bouche : ample, dense, charnue et puissance aromatique.*

*Cépage : pinot noir.*

*Accompagnements : viandes fines et légères, fromages classiques.*

## Régional rouge

La Bout. ½ Bout.

### **Pécharmant – Château du Rooy Bergerac 2019**

29 €

*Nez : bouquet de mûres et de cassis, subtiles notes de moka et d'épices.*

*Bouche : fruits des bois, fraîche, vivifiante, puissante, suave et dense.*

*Cépages : merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc.*

*Accompagnements : viandes rouges, gibiers et fromages.*

*Malgré nos efforts pour les maintenir à jour, les millésimes de nos vins sont susceptibles de varier.*

## Beaujolais rouge

La Bout. ½ Bout.

### **Julienas 2022 Beaujolais- Jean-François Trichard**

33 €

Nez : fruits noirs, fruits rouges, notes iodées, chocolatées et de réglisse.

Bouche : équilibrée, avec une attaque souple et des tanins fondus.

Cépage : gamay.

Accompagnements : civet, gibiers ou agneau.



### **Saint -Amour 2022 Beaujolais - Jean-François Trichard**

35 €

Nez : arômes épicés (poivre, pierre à fusil...)

Bouche : tanins soyeux, côté floral de violette et de pivoine.

Cépage : gamay.

Accompagnements : omelettes, viandes grillées.

### **Moulin à Vent 2021 Beaujolais - Jean-François Trichard**

35 €

Nez : épicé, fraises fraîches légèrement mentholées.

Bouche : volumineuse, tanins frais.

Cépage : gamay.

Accompagnements : bavette, magret de canard et fromages.

## Côtes du Rhône rouge

La Bout. ½ Bout.



### **Côtes du Rhône Cuvée St Georges 2021- Clos Val Seille**

30 €

Nez : arômes de fruits rouges murs.

Bouche : ample, dense et puissant.

Cépage : grenache, syrah.

Accompagnements : viandes rouges, fromages classiques.

### **Ventoux 2018 Côtes du Rhône - Grafé Lecocq**

32 €

Nez : intense et expressif, fruits à noyau, réglisse, aiguilles de pin.

Bouche : fruitée et épicée, veloutée, souple et juteuse.

Cépage : grenache, syrah.

Accompagnements : boudins, foie de veau, fromages.

### **Lirac Grand Vin des Côtes du Rhône 2020 - Grafé Lecocq**

34 €

20 €

Nez : parfumé, fruits à noyau, épicé.

Bouche : confiture, réglisse, garigue, riche et puissante.

Cépage : grenache, syrah, mourvèdre.

Accompagnements : carpaccio de bœuf, lasagne.

### **Cairanne Côtes du Rhône village 2021 - Grafé Lecocq**

Nez : fruits noirs intenses, épices.

Bouche : fruits compotés, réglisse, cacao.

Cépage : Grenache, syrah.

Accompagnements : Viandes rouges, viandes mijotées, jambonneau,...



36 €

### **Châteauneuf du Pape - Cuvée Charles Bonvin 2021**

#### **Clos Val Seille**

Nez : fruits noirs intenses, épices.

Bouche : sec, puissant et équilibré.

Cépage : Grenache, syrah, Mourvedre

Accompagnements : Viandes rouges, gibiers, jambonneau,...

78 €

## Loire rouge

La Bout. ½ Bout.



### Chinon « Cuvée Prestige » 2021 Loire – Domaine Charles Pain

32 €

Nez : eucalyptus, cassis et épices.

Bouche : fruits rouges et caramel, tanins soyeux et veloutés, gras.

Cépage : cabernet franc.

Accompagnements : Viandes rouges, gibiers et fromages.



### St Nicolas-de-Bourgueil « L'élégante » 2021 Loire

34 €

21 €

#### Domaine de la Jarnoterie

Nez : fruits rouges confits.

Bouche : fruitée, ample et très équilibrée, ronde et fraîche, réglissée.

Cépage : cabernet franc.

Accompagnements : grillades, plats légers, viandes blanches.



### Sancerre 2018 Loire BIO – Domaine du Carrou

41 €

Nez : arômes de fruits rouges.

Bouche : fruitée, notes grillées.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : viandes blanches.



## Régionaux blancs

La Bout. ½ Bout.



### Côtes de Gascogne 2022 – Pierre Jean

22 €

Nez : frais, touche d'agrumes, acacia.

Bouche : équilibrée, citron, pamplemousse, fleurs blanches.

Cépages : colombar, chardonnay.

Accompagnements : viandes blanches, poissons, fruits de mers et pâtes.

Vin  
Maison



### Les Hauts de Médian 2021 Pays d'oc – Aurélie Trébuchon

30 €

Nez : fruits à chair blanche, abricots secs et nuances minérales.

Bouche : ronde, charnue, gourmande.

Cépage : chardonnay, viognier.

Accompagnements : volaille, pintade, poisson, loup de mer.



## Côtes du Rhône blanc

La Bout. ½ Bout.



### Lirac 2021 Côtes du Rhône – Grafé Lecocq

28 €

Nez : abricots, pêches, nuances exotiques d'épices et de fleurs.

Bouche : fruitée et fleurie, complexe, longue et élégante.

Cépage : roussanne, picpoul blanc, viognier.

Accompagnements : poissons, viandes blanches.



## Loire blanc

### **Pouilly Fumé 2020 Loire – Claude Michot**

Nez : agrumes et fines herbes.

Bouche : douce et fraîche, silex.

Cépage : sauvignon blanc.

Accompagnements : poissons, fruits de mer et viandes blanches.

La Bout. ½ Bout.

44 € 26 €  
(2021)

### **Sancerre 2020 Loire – Domaine du Carrou**

Nez : fruité (agrumes).

Bouche : Robe brillante et intense.

Cépage : Sauvignon.

Accompagnements : apéritif, poissons.

45 €

## Alsace blanc

### **Riesling 2020 – Alsace – Marschall**

Nez : fruité et délicat.

Bouche : fine et aromatique.

Cépage : riesling.

Accompagnements : fromages, choucroute.

La Bout. ½ Bout.

30 €

## Bourgogne blanc

### **Macon-Chaintré 2022 « Domaine des Pierres » Bourgogne – J-F Trichard**

Nez : fleurs blanches, pommes poires, touche de pêche.

Bouche : fruits d'automne, touche de verveine-citronnelle, anis.

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : poissons, fruits de mer.

La Bout. ½ Bout.

34 €

### **Crémant de Bourgogne Bourgogne (mousseaux) – J-F Trichard**

Nez : Vif et frais.

Bouche : Fruits à chair blanche

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : Apéritif, poissons.

35 €

### **Chablis 2020 « Domaine Gérard Tremblay »**

Nez : frais, léger, fruité.

Bouche : ronde, souple.

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : poissons au beurre, à la crème.

50 € 27 €

### **Pouilly-Fuissé 2022 « Domaine des Pierres » Bourgogne – J-F Trichard**

Nez : notes toastées, vanillées, de noisettes, de fleurs blanches.

Bouche : fraîche, vanillée, gourmande avec une belle rondeur.

Cépage : chardonnay

Accompagnements : volailles, viandes blanches et poissons.

60 €



## Vins rosé

La Bout. ½ Bout.



Vin  
Maison

### **Le Cépage Syrah 2022 Pays d'Oc - Grafé Lecocq**

22 €

Nez : fraises des bois, framboises, groseilles, épices et cuberdon.

Bouche : rafraichissante, gourmande et tendre.

Cépage : syrah.

Accompagnements : charcuteries, salades, saumon et pâtes.



### **Côtes du Rhône Cuvée St Georges 2022- Clos Val Seille**

27 €

Nez : arômes de fruits rouges.

Bouche : ample, rafraichissante

Cépage : grenache, syrah.

Accompagnements : à l'apéritif, tapas, salades estivales, crustacés,

### **St Nicolas-de-Bourgueil 2021 « Préludise » Loire**

32 €

#### **Domaine de la Janoterie**

Nez : framboise, grenadine..

Bouche : fruitée, rafraichissante.

Cépage : cabernet franc.

Accompagnements : asperge, poisson, gambas et volaille.

### **M de Minuty 2021 Côtes de Provence - Château Minuty**

Medium

50 cl

27 €

Nez : intensité aromatique, fruits rouges acidulés, fruits exotiques.

Bouche : vive, légère, rafraichissante aux notes citronnées et végétales.

Cépage : grenache, syrah, cinsault, tibouren.

Accompagnements : à l'apéritif, tapas, salades estivales, crustacés, ...

## Nos champagnes

La Bout. ½ Bout.



### **Champagne « Maison » Demièrè- Ansiot (Grand Cru)**

56 €

Nez : fraîcheur citronnée.

Bouche : frais, puissant, harmonieux, nuances de beurre, de fleurs jaunes.

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : crustacés, poissons.

### **Laurent-Perrier brut**

86 €

Nez : notes de pommes, de poires, fleurs blanches, arômes beurrés.

Bouche : vive, légère acidité, savoureuse et fondue, fruits à pepins.

Cépage : Pinot noir pinot meunier et chardonnay.

Accompagnements : fruits de mer, poissons blancs, viandes blanches rôties.

### **GH Mumm cordon rouge brut**

92 €

Nez : pêches, abricots, litchi et ananas.

Bouche : vanille, caramel au lait, fruits secs et de miel.

Cépage : Pinot noir, chardonnay, pinot meunier.

Accompagnements : Viandes blanches et poissons.

Malgré nos efforts pour les maintenir à jour, les millésimes de nos vins sont susceptibles de varier.



Hôtel-Restaurant « Les 3 Clés »

Chaussée de Namur, 17 B-5030 Gembloux - 081/61.16.17

hotel@3cles.be - www.3cles.be