



MYHOTEL



Carte des vins

Notre sélection italienne « coup de cœur »

Blanc

“Aralto” Riserva Baglio’Oro 2022 49,00 €
Cépage : Grillo
Région : Sicille

Rosé

“Zahri” Baglio’Oro 2024 36,00 €
Cépage : Frappato
Région : Sicile

Rouge

“Appassi” Baglio’Oro 2023 45,00 €
Cépage : Nero d’Avola
Région : Sicile

Le Domaine Baglio’Oro

Avec leur fils Francesco et leur gendre Michele, ils ont décidé de rénover les anciennes poutres familiales à Contrada Perino, dans la région vallonnée de Marsala, en revitalisant les anciennes fermes pour en faire une cave moderne qui exprime une philosophie claire dès le départ : innover tout en respectant le territoire et la tradition.

L'union des deux éléments fondateurs a donc donné naissance au nom "Baglio Oro" :

Le Baglio : Il s'agit d'une structure agricole traditionnelle dotée d'une grande cour où l'on travaillait le raisin et où l'on pratiquait l'agriculture

L'or : La société est née de la bijouterie fondée en 1957, lympe indispensable à la réalisation du rêve latent de Don Pino.

La note du sommelier

Superbe découverte de ce domaine via Anthony, notre caviste liégeois et ami.

Ces 3 vins ont été choisis dans leur gamme. Les coups de cœur de l'équipe. Ils sont tous très différents mais quelle palette aromatique.

Concernant le blanc, ce sera à déguster avec la Lotte ou le ris de veau. C'est un « riserva », ce Grillo est gras et élégant. Fruits fondus en bouche. Surprenant !

Concernant le rosé, ce sera à déguster à l'apéritif ou sur la longe de veau. Robe cuivrée, ce Frappato a beaucoup de matière. Rien à comparer avec un vin de Provence. Incroyable fraîcheur et minéralité. Simplement hors du commun !

Concernant le rouge, ce sera à déguster avec la cocotte de civet de biche ou le Phalan du Chef. Ce Nero d'Avola « Appassi » a beaucoup de structure. Robe pourpre, vin puissant. Fruits compotés tels que la cerise et la prune. Top !



La Cave du « MY RESTAURANT »

Les Bulles

Cava « Pont de Ferro » Brut	42,00 €
Champagne « MY Hotel » en Demi	45,00 €
Ferrari Maximum brut	55,00 €
Ferrari Maximum brut rosé	60,00 €
Champagne MY Hotel domaine René Chayoux « rosé »	59,00 €
Champagne MY Hotel domaine René Chayoux « blanc de blancs »	65,00 €
Côtes de Sambre et Meuse « Formidable » Château Bon Baron 2021	60,00 €
Chant d'Eole « Blanc de blancs »	69,00 €
Champagne Pommery Brut « Silver »	79,00 €
Champagne Pommery Brut rosé	89,00 €
Champagne Pommery Apanage « Blanc de blancs »	95,00 €
Champagne « MY Hotel » en Magnum	115,00 €
Champagne Jacquesson « Cuvée n°745 » Extra Brut*	125,00 €
Chant d'Eole « Blanc de blancs » en Magnum	135,00 €
Champagne « Cuvée Louise » 2004	199,00 €
Champagne Jacquesson « Cuvée n°743 » Extra Brut en Magnum*	245,00 €

BELGIQUE

Les Vins Blancs

Côtes de Sambre et Meuse « Auxerrois » Château Bon Baron 2022	37,00 €
Côtes de Sambre et Meuse « Pinot gris » Château Bon Baron 2020	38,00 €
Côtes de Sambre et Meuse « Muscat » Château Bon Baron 2019	39,00 €
Côtes de Sambre et Meuse « Chardonnay » Château Bon Baron 2020	42,00 €

Les Vins Rouges

Côtes de Sambre et Meuse « Cantate Forte » Château Bon Baron 2017	37,00 €
Côtes de Sambre et Meuse « Acolon » Château Bon Baron 2019	38,00 €
Côtes de Sambre et Meuse « La Grande » Château Bon Baron 2018	42,00 €
Côtes de Sambre et Meuse « Pinot Noir » Château Bon Baron 2017	45,00 €

ALLEMAGNE

Le Vin Blanc

Riesling Nieder-Hilbersheim 1G Weingut Knewitz 2022 	55,00 €
---	---------


FRANCE

Les Vins Blancs


Alsace

Riesling domaine Allimant-Laugner 2023	37,00 €
Pinot-Gris domaine Allimant-Laugner 2023	36,00 €



Languedoc – Roussillon - Provence

IGP Alpilles "Ultima Laude" blanc Abbaye de Pierredon 2024	42,00 €
IGP Côtes Catalanes « Llum » Le Roc des Anges 2022 	55,00 €


Loire

Sauvignon de Touraine "Pointe d'Agrumes" Complices de Loire 2024	35,00 €
Muscadet "La Grange" Pierre Luneau-Papin 2023* 	39,00 €
Vouvray sec "Pointe de Silex" Complices de Loire 2024*	40,00 €
Pouilly Fumé domaine Rimbault-Pineau 2024	44,00 €
Sancerre domaine Rimbault-Pineau 2024	45,00 €

Bourgogne

Saint-Véran « Les Climats » domaine des Poncetys 2023* 	45,00 €
Bourgogne Blanc domaine Pierre Boisson 2022 	85,00 €
Savigny-les-Beaune domaine Michel Noëllat 2022	90,00 €
Chablis 1 ^{er} Cru « Fourchaume » domaine Roland Lavantureux 2022	95,00 €
Meursault domaine Pierre Boisson 2021	135,00 €
Auxey-Duresses 1 ^{er} Cru « En Reugne » domaine Pierre Boisson 2018	145,00 €
Meursault « Grands Charrons » domaine Pierre Boisson 2020	190,00 €

Côtes Du Rhône

IGP Cévennes "Chardonnay" Les Claux des Tourettes 2024	35,00 €
Valréas Clos Bellane 2022	42,00 €
Saint-Joseph « Méribets » domaine Vallet 2024 	49,00 €
Saint-Joseph « Méribets » domaine Vallet 2024 en Magnum	95,00 €
Condrieu « Rouelles-Midi » domaine Vallet 2023	85,00 €
Châteauneuf du Pape « Vendange » La Ferme du Mont 2023	95,00 €
Hermitage domaine du Colombier 2021	135,00 €

Les Vins Rosés

Belgique

AOP Côtes de Sambre et Meuse « Célébration » Château Bon Baron 2022	37,00 €
---	---------

Provence


AOP Côtes de Provence « Eden » Château Saint-Pierre 2024	38,00 €
AOP Côtes de Provence « Eden » Château Saint-Pierre 2024 en Magnum	74,00 €

Les Vins Rouges

Alsace

Pinot Noir domaine Allimant-Laugner 2023 36,00 €


Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Villages "Laudun" domaine Pelaquié 2021 35,00 €
Beaumes-de-Venise « Vieilles Vignes » domaine de Durban 2022 38,00 €
Valreas Clos Bellane 2022* 45,00 €
Vinsobres "Saint-Jacques" Clos Bellane 2020 48,00 €
Vinsobres "Saint-Jacques" Clos Bellane 2020 **en Magnum** **90,00 €**
Crozes-Hermitage « Primavera » domaine du Colombier 2023 50,00 €
Gigondas domaine de Durban 2022 55,00 €
Vacqueyras « Le Rif » La Ferme du Mont 2021 56,00 €
Saint-Joseph « Méribets » domaine Vallet 2023  54,00 €
Saint-Joseph « Méribets » domaine Vallet 2023 **en Magnum** **95,00 €**
Cornas domaine Johann Michel 2021 85,00 €
Saint-Joseph "La Dardouille" Emmanuel Darnaud 2023 90,00 €
Châteauneuf du Pape « Vendange » La Ferme du Mont 2023 95,00 €
Hermitage domaine du Colombier 2023 135,00 €
Côte Rôtie « Fructus Voluptas » domaine Jamet 2021 140,00 €
Côte Rôtie domaine Jamet 2018 195,00 €


Loire

Chinon « Petite Timonerie » Complices de Loire 2023 35,00 €
Bourgueil « Les Castines » Complices de Loire 2022 35,00 €
Saumur-Champigny « Roches Célestes » Complices de Loire 2023 37,00 €
Sancerre domaine Rimbault-Pineau 2023 43,00 €


Bourgogne & Beaujolais

Saint-Amour « Vieilles Vignes » domaine Juillard-Wolkowicki 2023 39,00 €
Mercurey « Vieilles vignes » domaine Theulot-Juillot 2022  75,00 €
Aloxe-Corton « Les Chaillots » domaine Xavier Durand 2021 95,00 €
Monthelie domaine Pierre Boisson 2022 100,00 €
Volnay « Les Brouillards » domaine Parigot 2020 105,00 €
Nuits-Saint-Georges « Les Damodes » domaine Jean Féry & Fils 2023 135,00 €
Gevrey-Chambertin « Vieilles vignes » domaine Charlopin 2023 150,00 €
Chambolle-Musigny domaine Charlopin 2020 155,00 €

Languedoc - Roussillon - Provence

Pic-Saint-Loup « Bergerie de l'Hortus » domaine de l'Hortus 2022 39,00 €
IGP Côtes Catalanes "Segna de Cor" Roc des Anges 2022 44,00 €
IGP Côtes Catalanes "Segna de Cor" Roc des Anges 2022 **en Magnum** **82,00 €**
IGP Côtes Catalanes "Grenache Noir" Serre Romani 2023 **en Magnum** **60,00 €**
IGP Côtes Catalanes "Unic" Roc des Anges 2020* 52,00 €
IGP Alpilles « Initium » Abbaye de Pierredon 2021* 64,00 €
IGP Côtes Catalanes "Carignan 1903" Roc des Anges 2021  65,00 €
IGP Alpilles « Vespro » Abbaye de Pierredon 2020 72,00 €

Bordeaux

Château Plaisance-Branne Montagne Saint-Emilion 2021	39,00 €
Château Haut-Caillou Lalande de Pomerol 2021 	55,00 €
Saint-Émilion Grand Cru Les Escapades de Godeau - Château Godeau	59,00 €
Château La Commanderie Saint-Estèphe Cru Bourgeois 2019	65,00 €
La Parde de Haut-Bailly Pessac-Léognan 2013	70,00 €
Les Hauts du Tertre Margaux 2017	75,00 €
Le Petit Caillou St Julien 2017	80,00 €
Pomerol Château Pierhem 2010	125,00 €

Les Demi-Bouteilles

Blancs

Pecorino Colli Aprutini – Villa Medoro 2024	22,00 €
Greco Di Tufo – Feudi Di San Gregorio 2023	24,00 €
Muscadet "La Grange" Pierre Luneau-Papin 2023	23,00 €
Sancerre domaine Rimbault-Pineau 2024	25,00 €
Pouilly-Fumé domaine Rimbault-Pineau 2024	25,00 €
Lugana – Ottella 2024	26,00 €
Saint-Joseph « Méribets » domaine Vallet 2023	28,00 €

Rouges

Saint-Amour « Vieilles Vignes » domaine Juillard-Wolkowicki 2022	22,00 €
Château Plaisance-Branne Montagne Saint-Emilion 2022	22,00 €
Valpolicella Classico – Allegrini 2024	23,00 €
Saint-Joseph « Méribets » domaine Vallet 2024	28,00 €
Crozes-Hermitage « Primavera » domaine du Colombier 2024	28,00 €
Château Haut-Caillou Lalande-de-Pomerol 2022	28,00 €
Vino Nobile Di Montepulciano – Avignonesi 2020*	30,00 €
Guidalberto – Tenuta San Guido 2023	45,00 €
Barolo – Parusso 2021	55,00 €

ITALIE

Le Vin Rosé

"Zahri" Baglio'Oro Terre Siciliane 2024		36,00 €
San Greg Feudi San Gregorio 2024		42,00 €
San Greg Feudi San Gregorio 2024 en Magnum		80,00 €

Les Vins Blancs


Pecorino Colli Aprutini – Villa Medoro 2024		36,00 €
Pecorino Colli Aprutini – Villa Medoro 2023 en Magnum		68,00 €
Soave Classico La Rocca – Pieropan 2024		42,00 €
Greco di Tufo Cutizzi 2022		46,00 €
Greco di Tufo Cutizzi 2023 en Magnum		90,00 €
Kintari Vermentino Di Gallura – Saraja 2023		40,00 €
Lugana – Ottella 2024		44,00 €
Etna Bianco – Tenuta Di Fessina 2024		46,00 €
Verdicchio Di Matelica Riserva Cambrugiano – Belisario 2020		48,00 €
Verdicchio Di Matelica Riserva Cambrugiano – Belisario 2020 en Magnum		90,00 €

Les Vins Rouges

Nero d'Avola – Tenute Orestyadi 2023		36,00 €
Chianti Colli Senesi Campale – Il Colombaio Si Santa Chiara 2023		38,00 €
Valpolicella Classico – Allegrini 2024		39,00 €
Etna Rosso – Tenuta Di Fessina 2024		46,00 €
Bolgheri Rosso – Le Macchiole 2024		55,00 €
Vino Nobile Di Montepulciano – Avignonesi 2022*		59,00 €
Amarone Della Valpolicella – Corte Giara 2022		70,00 €
Barbaresco Staderi – Traversa 2019		75,00 €
Guidalberto – Tenuta San Guido 2022		85,00 €
Brunello Di Montalcino – Altesino 2020		95,00 €
Barolo – Parusso 2021		99,00 €
Sommocivo – Torre San Quirico 2015		110,00 €
Sassicaia – Tenuta San Guido 2019		450,00 €

GRECE

Les Vins Blancs

AOP Vassaltis Vineyards – Santorini 2022		60,00 €
AOP Vassaltis Vineyards "Barrel aged" – Santorini 2021		65,00 €

Domaine Oenops

Les Vins Blancs

Oenops wines - Apla blanc 2024		32,00 €
Oenops Wines - Vindiano 2023	♥	39,00 €
Oenops wines - Rawditis 2022		36,00 €

Les Vins Rouges

Oenops wines - Apla rouge 2022		32,00 €
Oenops wines - Xinomavro 2022	♥	40,00 €
Oenops wines - Limniona 2022		42,00 €

La rencontre avec Andromachi & Maria – Domaine Oenops

Nous avons eu le plaisir d'accueillir Andromachi, notre caviste grecque et la responsable commerciale du domaine Oenops, Maria Mitsikoudi.

Elles nous ont fait découvrir tout la gamme du domaine en blanc, rouge, rosé et demi-sec. Nous avons eu plusieurs coup de cœur que vous pouvez retrouver dans la sélection notée ci-dessus. Ce ne sont que des cépages autochtones grecs. Ils ont tous des styles très différents mais avec une palette aromatique incroyable. Cela nous a fait voyager dans tout le pays. Nikos Karatzas, le vigneron, achète ses raisins de la Macédoine à la Crète en passant par la Péloponnèse. Son savoir-faire et son expérience se goûtent à travers ses vins.

Nous tenons à les remercier chaleureusement pour cette superbe découverte.

Nous proposons également une partie de la gamme en accord mets et vins avec le menu du moment.

A bientôt, autour d'un verre...

