


Nous avons sélectionné, du nord au sud de l'Alsace, quelques vins qui vous feront découvrir les cépages d'Alsace dans toute leur splendeur. Chacune de ces bouteilles à une typicité qui lui est propre et saura accompagner avec bonheur les plats que vous aurez choisis.

Afin que chaque bouteille puisse exprimer au mieux le cépage et le terroir, la culture des vignes se fait dans le respect de l'environnement. Les vins précédés du logo  sont certifiés BIO ou BIO-DYNAMIQUE, forme la plus noble de l'agriculture biologique.

Tous les vins ci-dessous sont servis en bouteille de 75 cl sauf précision contraire.

Pour les amateurs vous trouverez à la fin de cette carte quelques bouteilles d'exception dans des millésimes plus anciens.

Si l'une de ces bouteilles vous a enchanté et que vous souhaitez l'offrir à un ami ou la déguster chez vous demandez notre tarif des vins à emporter.

VINS D'ALSACE

Les vins alsaciens sont traditionnellement vinifiés par cépage. Nous avons ici deux exceptions. Le Gentil du domaine Weinbach est un assemblage des quatre cépages nobles (Riesling, Muscat, Pinot Gris et Gewurztraminer) ce qui en fait un vin riche et gras mais avec une belle acidité.

L'Alsace blanc du domaine Deiss est issu d'un assemblage de l'ensemble des cépages alsaciens. Ces raisins expriment la profondeur du terroir alsacien. La bouche est nerveuse et remarquablement fruitée, alliant le gras, la salinité et la sève d'un vin mûr à la fraîcheur d'un vin de soif.



**AOP Alsace GENTIL du Clos des Capucins
Colette Faller et ses filles Domaine Weinbach (Kaysersberg) 2018 30 €**



AOP Alsace Marcel Deiss (Bergheim) Alsace Blanc 2017 33 €

AOP ALSACE SYLVANER

Remarquablement frais et léger, avec un fruité discret il est agréable, désaltérant et sait montrer une belle vivacité surtout lorsqu'il est issu du très réputé Clos des Capucins comme celui de Colette Faller. C'est le vin des winstubs par excellence qui accompagnera avec bonheur tous les petits plats alsaciens.






**Colette Faller et ses filles Domaine Weinbach (Kaysersberg)
Clos des Capucins 2018 33 €**

AOP ALSACE PINOT BLANC

Vin très accessible et permettant de s'initier aux vins d'Alsace il est à la fois tendre et délicat. Il représente un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace car, tout en étant sec, il dégage une certaine rondeur.

A la fois souple, modérément minéral et avec des arômes qui sont plutôt floraux (iris, violette), il fait preuve d'une classe certaine. Il accompagne à merveille les entrées froides, les plats de légume et la choucroute.

	Barmès Buecher (Wettolsheim) Rosenberg 2018	29 €
	Marc Kreydenweiss (Andlau) Kritt 2018	31 €
	Colette Faller et ses filles Domaine Weinbach (Kaysersberg) Clos des Capucins 2018	36 €

AOP ALSACE KLEVENER DE HEILIGENSTEIN

Vin produit exclusivement à Heiligenstein et alentours, c'est une variété moins aromatique de l'ancien traminer (la variété plus aromatique étant le gewurztraminer, gewurzt signifie épice). Parfumé sans outrance et légèrement rond il peut se déguster en apéritif ou avec des entrées vinaigrées comme le presskopf.

	Vincent Stoeffler (Barr) 2018	31 €
--	--------------------------------------	-------------

AOP CRÉMANT D'ALSACE

	Roland Schmitt (Bergbieten) Les Bulles de Noémie	36 €
	Barmès Buecher (Wettolsheim) Brut Nature Zéro dosage 201	38 €
	Vincent Stoeffler (Barr) Pur Chardonnay Millésimé 2013	41 €
	Vignoble Muré (Rouffach) Brut Rosé	45 €



AOP ALSACE RIESLING

Cépage roi en Alsace. Il s'agit d'un vin sec, racé et délicatement fruité. Il offre un bouquet d'une grande finesse aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Le riesling donne un vin nerveux et droit avec des nuances parfois minérales surtout lorsqu'il provient d'un grand cru comme l'Altenberg (marno-calcaire-gypseux) ou le Wiebelsberg (gréseux). Il accompagne à merveille la gastronomie alsacienne et tout particulièrement les poissons, le coq au riesling ou notre carré de veau lorsqu'il est suffisamment riche.

	Barmès Buecher (Wettolsheim) Riesling Tradition 2018	30 €
	Kientzler (Ribeuwillé) Riesling Ribeuwillé 2017	38 €
	Roland Schmitt (Bergbieten) Grand Cru Altenberg 2018	39 €
	½ bouteille 2016 20 €	
	Zind Humbrecht (Turckheim) Roche Granitique 2017	43 €
	Marc Kreydenweiss (Andlau) Grand Cru Wiebelsberg La Dame 2016	56 €
	Clos Saint-Landelin (Dom. Muré (Rouffach)) Grand Cru Vorbourg 2015	74 €
	Colette Faller Domaine Weinbach Grand Cru Schlossberg 2018	74 €
	½ bouteille 2018 38 €	

AOP ALSACE MUSCAT

Vin léger et très parfumé, c'est un vin idéal pour l'apéritif. Il exprime à merveille la saveur du fruit frais, comble la soif, ouvre l'appétit et permet de passer aisément au vin suivant.

	Vincent Stoeffler (Barr) 2018	26 €
	Barmès Buecher (Wettolsheim) Ottonel 2018	31 €

AOP ALSACE PINOT GRIS

Suite à une plainte hongroise l'appellation Tokay a été retirée mais il s'agit bien sur du même cépage qui produit un vin coloré, fruité, puissant et expressif. C'est un vin charpenté, gras, rond, suave et étoffé, aux arômes de fruits, de fleurs, légèrement fumé, renforcé par des parfums de réglisse. Il est très persistant en bouche. Il accompagne remarquablement le foie gras lorsqu'il a la richesse du Rosenberg. Il accompagne avantageusement les poissons, les volailles, le veau ou même le boeuf lorsqu'il est moins riche comme le Grand Cru Altenberg.



Bernhard & Reibel (Châtenois) « Hahnenberg » 2018 27 €



Roland Schmitt (Bergbieten) Grand Cru Altenberg 2018 37 €
½ bouteille 2017 € 19

François Bléger Grand Cru Mambourg 2017 39 €



Zind Humbrecht (Turckheim) Roche Calcaire 2017 41 €



Colette Faller et ses filles Domaine Weinbach Clos des capucins 2018 48 €



Zind Humbrecht (Turckheim) Rotenberg 2017 67 €

AOP ALSACE GEWURZTRAMINER

Vin très exubérant aux intenses parfums de pétales de rose, de litchi ou d'ananas, c'est un vin souvent rond qui se sert en apéritif, en accompagnement de foie gras, il tient admirablement tête au munster et peut aussi se boire juste pour le plaisir avant ou après un repas.



Barmès Buecher (Wettolsheim) Tradition 2018 27 €

Pierre Adam (Ammerschwihr) Kaefferkopf 2018 33 €



Zind Humbrecht (Turckheim) Roche Calcaire 2014 43 €









Colette Faller et ses filles Domaine Weinbach Clos des capucins 2015 49 €



Zind Humbrecht, Vendange Tardive Grand Cru Goldert 2005 79 €

AOP ALSACE PINOT NOIR

Seul cépage rouge autorisé en Alsace, il a un fruité typique évoquant la cerise. Parfois ignoré car moins réputé que les vins blancs, ce cépage est pourtant capable de produire de très grands vins quand il est vinifié avec talent. Ces grands vins rouges accompagnent avec bonheur les viandes rouges et blanches ainsi que le gibier.

	François Bléger Rouge de St-Hippolyte 2015	27 €
	Bernhard&Reibel (Châtenois) 2020	27 €
	Vincent Stoeffler (Barr) Rouge de Barr 2017 ½ bouteilles 2018 € 15	29 €
	Barmès Buecher (Wettolsheim) Pinot Noir Réserve 2018	37 €
	Marcel Deiss (Bergheim) Rouge d'Alsace 2018	38 €
	Marcel Deiss (Bergheim) Burlenberg 2015	66 €
	Colette Faller et ses filles (Domaine Weinbach) Pinot Noir S 2017 ½ bouteilles 2017 €	69 €

NOS BORDEAUX / SUD OUEST

AOP Côtes de Duras Château La Grave Bechade Cuvée Prestige 2012	27 €
AOP Saint-Emilion Grand cru, Château Clos Saint-Emilion Philippe 2016	39 €
AOP Saint-Estephe Grand vin du Château Meyney 2014	75 €
Le Magnum (150cl)	150 €

NOS BOURGOGNE

AOP Domaine Didier Delagrangé Hautes-Côtes de Beaune 2017	31 €
AOP Domaine Arnoux, Chorey-Lès-Beaune 2016	47 €
AOP Domaine Didier Delagrangé Volnay Vieilles Vignes 2015	59 €

NOS VALLÉE DU RHÔNE

AOP Gigondas, Château Raspail 2015	33 €
AOP Côte Rotie, Domaine Levet, « Améthyste » 2017	100 €

NOS BEAUJOLAIS

AOP Morgon, Les Charmes, Didier Desvignes 2015	30 €
--	------

LES TRÉSORS DE LA CAVE D'YVONNE

ALSACE

AOP Alsace Riesling Grand Cru Rangen de Thann, Zind-Humbrecht **2016** 135 €

BOURGOGNE

AOP Volnay 1^{er} Cru Clos des Chênes, Domaine Didier Delagrange **2015** 95 €

AOP Corton Grand Cru Le Rognet, Domaine Arnoux **2017** 115 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côte Rotie, Domaine Levet « Maestria » 2017 125 €

AOP Côte Rotie, Domaine Levet « La Péroline » 2017 135 €

AOP Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2015 155 €

BORDEAUX

AOP Saint-Julien Grand Cru Classé, Château Léoville Barton 2010 195 €

CHAMPAGNE

Massin « Reserve Brut » 55 €

APÉRITIFS RÉGIONAUX

(verre de 12cl)

Dégustation de 3 vins d'Alsace (verre de 4cl)		10,00 €
Apéritif découverte		7,90 €
Verre de Muscat (Stoeffler, Barr)		5,80 €
Verre de Gewurztraminer Vendange Tardive (Zind-Humbrecht, Turckheim)		13,50 €
Grand Cru Goldert 2005		
Flûte de Crémant d'Alsace (Roland Schmitt, Bergbieten)		6,90 €
Bière Fischer Tradition (en bouteille)	33cl	4,50 €
Picon bière	33cl	5,00 €

AUTRES APÉRITIFS

Flûte de Champagne (Thierry Massin) (12cl)		10,00 €
Porto (6cl)		5,90 €
Martini (6cl)		5,90 €
Suze (6cl)		5,90 €
Pastis (2cl)		5,90 €
Whisky (4cl)		6,90 €
Whisky 12 ans d'âge (4cl)		10,00 €
Jus de fruit bio (tomate, orange, pomme)	25cl	4,80 €
Limonade alsacienne Liness	33cl	3,90 €
Eaux (Carola Bleue, Carola Verte, Carola Rouge)	50cl	3,90 €

VINS EN PICHET (servis au verre 12cl, en ¼ ou en ½)

ALSACE

	verre	1/4	1/2
Edelzwicker (Bernhard & Reibel, Châtenois)	3,20 €	6,10 €	11,90 €
Sylvaner (Vincent Stoeffler, Barr)	3,50 €	6,70 €	13,10 €
Pinot Blanc (André Kientzler, Ribeauvillé)	4,00 €	7,70 €	15,20 €
Riesling (André Kientzler, Ribeauvillé)	4,30 €	8,30 €	16,40 €
Muscat (Vincent Stoeffler, Barr)	5,80 €	9,80 €	19,30 €
Pinot Gris (Bernhard & Reibel, Châtenois)	4,90 €	9,80 €	19,00 €
Pinot Noir (Bernhard & Reibel, Châtenois)	4,90 €	9,80 €	19,00 €
Rouge de Saint-Hippolyte (François Bléger, Saint-Hippolyte)	4,90 €	9,80 €	19,00 €
Gewurztraminer (Barmès-Buecher, Wettolsheim)	5,80 €	9,80 €	19,00 €

Bordeaux

	4,80 €	9,40 €	18,20 €
--	--------	--------	---------

CHEZ YVONNE

L'HISTOIRE DES LIEUX EN QUELQUES MOTS

Le S'Burjerstuwel ouvre en 1873. Il est créé par Eugène Jacquemet et nous retrouvons aux Archives municipales le permis de construire d'Eugène, rigoureusement conforme à ce que nous voyons aujourd'hui au rez-de-chaussée ; même le lettrage de l'enseigne est identique au permis ainsi que le détail des boiseries. Les bancs, les tables, la niche datent de 1873. Tout est fait main et sur place. Aucune table n'est identique, chacune rentrant dans une alvéole formée par les banquettes, qui elles-mêmes épousent les murs. Et comme rien n'est à angle droit...chacune des tables est plutôt trapézoïdale. Eugène Jacquemet tient le S'Burjerstuwel pendant environ cinquante ans.

Comme beaucoup de winstubs des années post 1870, on s'y réunit devant un verre de blanc, évidemment. Mais surtout on y parle français, pour narguer « l'occupant » allemand. On y fait de la résistance culturelle et on refuse énergiquement d'y boire de la bière.

Un siècle plus tard, dans les années 1960-1970, à Strasbourg, on ne boit toujours pas de bière dans les winstubs, celle-ci étant l'apanage des « brasseries » qui existent encore en masse ces années-là. Elles disparaissent petit à petit entre 1970 et 2000...

Plusieurs propriétaires se succèdent au S'Burjerstuwel après Eugène Jacquemet ; toujours des hommes : Messieurs Stoll, Heitz. La période des femmes commence après la guerre, dans les années 1950.

Le 29 mars 1956, Yvonne Haller achète la winstub et la tiendra pendant quarante-cinq ans. Son enthousiasme, sa personnalité, sa puissance de travail en font un tel fleuron des winstubs strasbourgeoises que le S'Burjerstuwel devient tout naturellement Chez Yvonne. Pierre Pflimlin, André Bord, Germain Muller y ont leurs habitudes. Le jeune Jacques Chirac y retrouve son ami André Bord quand il est de passage à Strasbourg. Président de la République, il continuera à y être fidèle ; il y viendra plusieurs fois avec Helmut Kohl, une fois avec Boris Eltsine.

Puis Yvonne prend une retraite bien méritée.

La famille de Valmigère en fait l'acquisition en mai 2001. La tradition continue. Le Président Chirac revient en 2004, les hommes politiques fréquentent toujours la winstub : Michel Rocard et Lionel Jospin, Ségolène Royal, Xavier Bertrand, François Bayrou, Alain Juppé et Bernard Kouchner...

Mais aussi des philosophes, des écrivains, des chanteurs, des acteurs.... Leurs portraits et leurs dédicaces décorent l'escalier qui mène au premier étage ; on y voit Patrick Poivre d'Arvor à côté de Laetitia Casta, Bernard Henri Lévy, Jeanne Moreau, Olivia Ruiz mais aussi Tony Parker, Louis Bertignac ou M.Pokora.

L'œuvre d'Eugène Jacquemet et d'Yvonne Haller perdure : Chez Yvonne est un lieu de patrimoine et de culture.