

*TOUTE L'ÉQUIPE DU CASTEL DE BOIS GENOUD
EST HEUREUSE DE VOUS PRÉSENTER LA*

CARTE DES VINS 2016-2017



Le Castel de Bois Genoud SA, Route de Bois Genoud 36 – 1023 Crissier
TVA CHE-395.903.149 TVA IBAN : CH37 8048 2000 0040 8498 5
Tél. 021 648 07 07 – Fax. 021 648 07 08 – www.boisgenoud.ch Email: resto@boisgenoud.ch
Ouvert tous les jours de 8h30 à 24h dimanche et lundi jusqu'à 18h00

Bienvenue !

L'équipe du Castel de Bois Genoud se réjouit de vous accueillir. Merci d'avoir choisi de passer un moment avec nous.

Votre plaisir est notre première préoccupation.

Le cadre que nous avons le privilège de partager avec vous contribuera à vous restaurer dans le sens le plus noble du terme.

Nous mettons tout en œuvre pour créer l'harmonie de l'instant: les aliments que nous allons préparer pour vous proviennent de la ferme voisine ainsi que d'autres fournisseurs sélectionnés qui nous livrent des produits obtenus dans le respect de la nature et de la biodiversité, excluant tout recours aux produits de synthèse.

Pour votre bien-être d'après repas, nous n'interviendrons en cuisine qu'avec discrétion. Nos coulis de légumes aux herbes aromatiques, nos sauces épicées ainsi que nos fonds ; tout est fait maison avec des produits frais et un minimum de matières grasses.

Pour accompagner vos mets, des vins que nous vous proposons pour les avoir aimés. Nous recherchons constamment de nouveaux producteurs bio et biodynamiques pour satisfaire votre curiosité et vos bonheurs de connaisseurs attentifs.

Puis vous prendrez une tisane bio du jardin ou un café en toute bonne conscience: cultivés en bio certifié au Mexique, nos grains proviennent d'une coopérative de commerce équitable certifié par Max Havelaar

Nous sommes persuadés que vous saurez apprécier le repas et le montant raisonnable de l'addition: notre propos demeure de défendre une certaine qualité de vie accessible au plus grand nombre.

Merci de votre visite.

Welcome!

Team from Castel de Bois Genoud is pleased to welcome you. Thank you for choosing to spend some time with us.

Your pleasure is our first concern.

The surrounding will contribute to revitalizing yourself in the most honorific sense of the word.

We do our best in order to create the harmony of the moment: the ingredients of the suggested dishes come directly from the nearby farm and other selected suppliers that deliver us products obtained in respect of the nature and biodiversity, without using synthetic products.

For the after-meal well-being of our guests, the kitchen team works with aromatic herbs, spicy sauces and raw products, everything is homemade with fresh ingredients and a minimum of fat.

For being served with your dishes, we suggest you some wines, which grapes have been selected, growing up and then bottled with a particularly meticulous attention. We are constantly searching for new organic producers for the purpose of satisfying the curiosity and sense of taste of our well-experienced guests.

To conclude the tasty experience you went through, we offer a large choice of bio herbal tea from the garden and coffee cultivated in respect of the organic certified concept, in Mexico. The coffee beans come from a cooperative for a fair trade by Max Havelaar.

We are sure that you will be able to appreciate the meal and the moderate amount of the bill. Our target remains to defend a quality lifestyle, accessible for a majority.

We thank you for visiting..

Les crus servis au verre

The wines served by the glass

A l'apéritif ou au dessert...

**Gewurztraminer 2011 "vendanges tardives" Barmès Buecher	1dl	8.90
**Lune blanche 2012, brut méthode traditionnelle Château l'Evêque	1dl	8.50

Les blancs

**Vinzel 2015, Chasselas, Begnins R. Parmelin	1dl	4.90
**Pinot Blanc, 2015, Réverolle, La maison du Moulin	1dl	6.10
**Féchy 2015, Chardonnay, Raymond Paccot	1dl	7.50
*Les Arromans 2015, Entre-deux-mers, Bordeaux	1dl	4.90

Les rouges

**Pinot noir Vieilles Vignes 2015, Begnins R. Parmelin	1dl	6.90
**Sideris 2014, Assemblage Echichens Henri Cruchon	1dl	9.60
**Gamaret-Merlot en barrique 2015, Begnins R. Parmelin	1dl	7.90
**Les Lanes 2013, Domaine la Baronne Languedoc - Roussillon	1dl	6.50
**Château Falfas, 2011, Côte de Bourg, Bordeaux	1dl	8.90

Le rosé

**Œil de Perdrix 2015, Begnins, R. Parmelin	1dl	5.50
---	-----	------

BLANCS SUISSE

Vaud la Côte

Domaine de La Capitaine Reynald Parmelin, Begnins

**Chasselas grand cru 70cl	2015	29.00
<i>Caractéristiques : Vin sec en bouche, notes de fruits secs, amande, noisette, peu acide en bouche</i>		
La désirée 50cl	2015	23.00
**Collection Agénor Sauvignon gris Chardonnay 75cl	2014	79.00
<i>Caractéristiques : Arômes de litchi, ananas, abricot, coing et amande grillée, soutenus par une belle longueur en bouche pleine de fraîcheur. Un passage en barrique de 3 mois lui redonne un peu de tonus et de complexité.</i>		
**Johanniter 75cl	2015	54.00
<i>Caractéristiques : Légèrement aromatique avec des arômes de pêche et citron légèrement épicé il est d'une belle longueur en bouche</i>		

Domaine Henry Cruchon, Echichens

**Sideris Chasselas 75cl	2014	39.00
<i>Caractéristiques : Un grand Chasselas ciselé et cristallin qui évoque la pierre chaude en été, un vin fait pour ceux qui aiment le terroir.</i>		
**Sideris Chardonnay 75cl	2013	59.00
<i>Caractéristiques : Son terroir calcaire donne à ce chardonnay une belle verticalité tandis que l'argile lui apporte une structure large et un fruité juteux.</i>		

Domaine La Colombe Raymond Paccot, Fêchy

**Pinot Gris 75cl	2015	51.00
<i>Caractéristiques : Robe jaune assez soutenue; il allie finesse et amplitude, avec une finale longue et épicée.</i>		
**Chardonnay 75cl	2015	45.00
<i>Caractéristiques : Intense et bien typé au nez, avec des arômes d'ananas, de citron et d'abricot, parfois relevés par une note vanillée très légère.</i>		

La maison du Moulin, Reverolle

*Pinot Blanc Alpha ID, 75cl	2015	37.00
<i>Caractéristiques : Belle couleur claire, au nez arômes de poire et de coing avec peut-être de la fleur d'oranger, une bouche tendue et saline.</i>		
Nouveau ! *Sauvignon Blanc Alpha ID, 75cl	2015	55.00
<i>Caractéristiques : Il est épatant se fruit qui se dégage tel un parfum. Il nous emmène sur de belles notes de cassis lui conférant une belle fraîcheur. En bouche, c'est long et savoureux....</i>		

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie
*vins de culture et de vinification biologiques

BLANCS SUISSE

Vaud Lavaux

Domaine Wannaz, Gilles Wannaz, Chenaux en Lavaux

**Epesses Chasselas 75cl	2009	59.00
<i>Caractéristiques : On y décèle des notes de fleurs blanches, de violette et de Primevère. Une bouche citronnée et fraîche. Des notes de miel apportent de la rondeur et de la gourmandise.</i>		
**Le chant du Viognier 75cl	2013	69.00
<i>Caractéristiques : Très parfumé, ce vin est extraordinairement gras, souple pour ne pas dire onctueux. On y notera des arômes de citron vert, abricot, cire, coing, fruits secs, pain d'épices, miel.</i>		
**Tour Blanc 75cl Pinot Gris, Pinot Blanc et Sylvaner	2012	69.00
<i>Caractéristiques : Vin fruité, épicé, équilibré entre l'acidité et l'alcool. Une belle complexité aromatique de fruits blancs, de champignons, de vanille et de cannelle. Il révèle aussi une grande finesse par l'apport du sylvaner avec des notes de miel et de fruits confits.</i>		

Pierre Fonjallaz Epesses

Nouveau ! **Calamin grand cru Chasselas 70cl	2014	48.00
<i>Caractéristiques : Le Calamin est un chasselas original, ce vin minéral, étoffé et puissant offre en fin de bouche son amertume caractéristique.</i>		

Domaine Louis Bovard, Cully

**Dézaley, « Médinette » Chasselas 70cl	2014	69.00
<i>Caractéristiques : Nez riche et complexe, avec des touches épicées. Bouche puissante et fruitée, nuances minérales qui s'affirment en fin de bouche.</i>		

Neuchâtel

Christian Rossel, Hauterive

**Chasselas non filtré 75cl	2012	38.00
<i>Caractéristiques : La présence de lies en suspension le rend trouble à l'œil et lui confère des notes inattendues d'agrumes, en particulier de pamplemousse.</i>		

Caves de la Béroche, St-Aubin-Sauges

*Cuvée Marlène 75cl	2014	44.00
<i>Caractéristiques : C'est un vin blanc puissant avec une belle minéralité. Il révèle de belle notes fruitées et exotiques.</i>		

BLANCS SUISSE

Genève

Domaine Château l'Evêque, Alexandre Mévaux, Jussy

Nouveau ! **Pinot Blanc Les Mévaux 75cl 2015 45.00

Caractéristiques : Ce vin floral et légèrement sucré est un délice à l'apéritif, il offre une belle longueur en bouche, une superbe découverte

Valais

Domaine de la Liaudisaz, Marie-Thérèse Chappaz, Fully

**Président Trouillet ou Coteaux de Plamont Fendant 75cl 2014 59.00

Caractéristiques : Discret, le nez se montre profond avec ses notes de poire compotée, de citron bien mûr, de tilleul. Pleine en attaque, la matière développe progressivement du volume et une trame bien structurée.

**Grain Arvine Petite Arvine, La Louye 75cl 2014 99.00

Caractéristiques : Le nez est au départ assez discret. On découvre ensuite les arômes de fruit de la passion, litchi, pamplemousse avec une belle minéralité issue du terroir granitique très pauvre en calcaire. En bouche on retrouve belle salinité et une longue finale, un vin très séducteur.

**Grain d'OR Marsanne blanche 75cl 2012 130.00

Caractéristiques : Belle robe dorée aux reflets verts. Nez intense, très complexe, sur un poivre aromatique rare, de la cannelle, du cuir frais noble, de l'abricot, de l'amande. Le palais est charpenté, intense, long et se termine de manière racée et fraîche.

La désirée 50cl 2012 87.00

Domaine Beudon, Marion et Jacques Granges, Fully

**Petite Arvine 75cl 2013 75.00

Caractéristiques : Joli nez cristallin et frais, notes de fruits verts, de rhubarbe. Bouche très droite, sur des nuances de pain sec. Corps salé et finale tonique, précise, très légèrement amère.

**Fendant 75cl 2003 53.00

Caractéristiques : Premier nez intense de fumée chaude, de pierre à fusil. Notes florales à l'ouverture. Attaque presque douce, grasse, vineuse. Très mûr en finale.

**Riesling Sylvaner 75cl 2005 59.00

Caractéristiques : Robe jaune d'intensité moyenne. Très joli nez sur la mandarine, la truffe blanche, le pamplemousse. Attaque large, ample, corps léger, volumineux, soyeux. Petite note chaleureuse en finale.

Domaine Cornulus, Stéphane Reynard & Dany Varone

**Joanisberg Clos des Corbassières, AOC Valais 75cl 2012 79.00

Caractéristiques : Vin aux arômes complexes d'abricot, de poire mûre, de raisins de Corinthe, au palais tendre et velouté, avec une note d'amande douce

BLANCS FRANCE

Alsace

Domaine Barmès Buecher, Wettolsheim

**Gewurztraminer "vendanges tardives" 75cl 2011 54.00
Caractéristiques : Un visuel jaune pâle. Nez élégant, minéral, ample, riche, concentré. Bouche onctueuse, confite, minérale, puissante, racée. Dense et pénétrant, belle fraîcheur. Finale imposante mais subtile.

Dirler Cade, Belzbrunnen,

**Riesling 75cl 2008 59.00
Caractéristiques : Rond, la mirabelle et les fruits exotiques s'imposent au nez, puis en bouche, une jolie salinité souligne avec élégance en fin de bouche.

Domaine Zind-Humbrecht

Nouveau ! *Le Zind Chardonnay et Auxerrois 75cl 2013 59.00
Caractéristiques : Bouquet fruité d'arômes de citron et de pomme. Très fruité et frais en bouche il est soutenu par de fines notes minérales avec une belle longueur en bouche

Vallée de la Loire

Domaine Bonnet-Huteau

*Muscadet, Sèvre & Maine, Les Gautonnières 75cl
Melon de Bourgogne 2014 32.00
Caractéristiques : Nez puissant avec des arômes de fruits blancs, rehaussé d'une touche minérale sur une légère note citronnée. Attaque souple et enveloppée, beaucoup de rondeur et de gras

Vallée du Rhône Sud

Le Clos des Grillons, Rochefort-du-Gard, Nicolas Renaud

**Les Grillons, Grenache Blanc, 75cl 2015 39.00
Caractéristiques : Vinifications très douces, sans apport de soufre ou de tout autre artifice œnologique. Très sauvage libérant des notes d'herbes, offre une bouche fougueuse et salée à souhait.

Bordeaux - Entre-deux-mers AOC

Château Les Arromans, Moulon, Joël Duffau

**Les Arromans Sauvignon Blanc, Sémillon, 75cl 2015 31.00
La robe or pâle à reflets verts, dévoilant un nez intense, sur des arômes de fruits blancs (pêche) et d'agrumes. Ample, ronde et souple, la bouche est marquée par des nuances exotiques, ainsi que beaucoup de fraîcheur

BLANCS FRANCE

Bourgogne

Domaine Vincent Dureuil Janthial, Rully

**Rully Maizières, Chardonnay 75cl 2013 79.00
Caractéristiques : Nez riche sur une trame minérale, avec des arômes de fleurs blanches et des fruits blancs. Bouche ample et aromatique, avec une belle tension, mais aussi de la rondeur, très bien équilibrée.

Sud-Ouest

Domaine Camin Larredya, Jurançon

**Jurançon sec « La part d'avant » 75cl 2012 52.00
Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Courbu
Caractéristiques : Son caractère affirmé reste bordé par une sensation veloutée en bouche et une finale vive mais enrobée dans un long fruité. La gamme aromatique exprime toujours du fruit frais complétée par une touche de minéralité.

Domaine Mouthes Le Bihan, St Jean de Duras

**Pérette et les Noisetiers 75cl 2010 89.00
Sauvignon, Sémillon, Muscadelle
*Caractéristiques : Vin exubérant, aromatique et complexe, avec une bouche grasse et raffinée. Un nez vanillé et truffé, avec des notes fumées de fruits blancs rôtis, d'épices douces, de fruits jaunes et exotiques. **Ce vin est une pure merveille.***

Jura

Domaine Bénédicte Stéphane Tissot, Montigny-les-Arsures

**Arbois Savagnin, 75cl 2011 89.00
Caractéristiques : Un vin puissant et marqué par la noix, les épices et le céleri, avec une bouche longue et concentrée. Ce vin révèle une grande originalité avec une belle oxydation.

ROUGES SUISSE

Vaud la Côte

Domaine Henry Cruchon, Echichens

****Sideris Assemblage, Pinot Noir, Gamay, Gamaret 75cl** 2014 58.00
*Caractéristiques : Un assemblage issu de vignes en biodynamie.
Toute la panoplie fruitée et épicée des grands vins dans une texture
de velours. Que du bonheur !*

Domaine de La Capitaine Reynald Parmelin, Begnins

****Gamaret-Merlot "Elevé en barriques" 75cl** 2015 49.00
*Caractéristiques : Après une macération prolongée et un élevage
d'un an en barriques, il en résulte un vin corsé, aux tanins nobles et
puissants, avec des arômes intenses et légèrement épicés.
La désirée 50cl* 2014 35.00

****Pinot Noir Vieilles Vignes 75cl** 2015 42.00
*Caractéristiques : Le Pinot Noir du domaine s'exprime tout en élégance,
avec des arômes typiques de petits fruits rouges et une structure soutenue.
La désirée 50cl* 2014 29.00

****Collection Agénor, Merlot-Syrah 75cl** 2012 87.00
*Caractéristiques : La rondeur, la finesse et le gras du Merlot sont assemblés
à la puissance, la structure et le côté épicé de la Syrah.*

Domaine La Colombe Raymond Paccot Féchy

****Pinot Noir 75cl** 2015 47.00
*Caractéristiques : Robe grenat, brillante. Nez fruité, attaque croquante.
La bouche montre beaucoup de gourmandise, sur le fruit (cerise), les épices.
Les tanins sont juteux. La finale est longue, sur les fruits à noyau.*

****Gamay 75cl** 2015 51.00
*Caractéristiques : Vin à la robe violacée, très aromatique et fringant,
avec des notes de fruits rouges et d'épices, frais et gourmand.*

La maison du Moulin, Reverolle

Nouveau ! *Pinot Noir Origine AOC la Côte Coinsin, 75cl 2015 73.00
*Caractéristiques : Le nez se distingue par sa grande élégance,
ses notes typiques de cerises noires et ses douces épices.
En bouche, finesse et gourmandise, rendant ce pinot irresistible*

ROUGES SUISSE

Vaud Lavaux

Domaine Wannaz, Gilles Wannaz, Chenaux en Lavaux

Nouveau !**Hors Série Assemblage 75cl

Pinot, Gamay, Syrah, Diolinoir 2015 54.00

Caractéristiques : Ce vin offre un nez très agréable de cerises noires sa robe est intense et son goût est puissant, vibrant et fruité

Alain Neyroud et Gianni Bernasconi Chardonne

*"Sortilège" Gamay 70cl 2015 44.00

Caractéristiques : Vin au bouquet complexe rappelant le sous-bois et les fruits mûrs, robe soutenue, tanins présents, belle structure. En bouche, l'acidité est franche, avec une belle longueur.

*"Sortilège" Pinot Noir 70cl 2015 47.00

Caractéristiques : Ce vin est vif et très aromatique, il va révéler des tanins légers avec des notes de fruits rouges tel que la mure et la groseille.

Neuchâtel

Caves de la Béroche, St-Aubin-Sauges

*Cuvée Scarlet, assemblage de cépages rouges 75cl 2014 48.00
Mara, Garanoir, Divico

Caractéristiques : Ce vin va se révéler fruité, des notes de fruits rouges tel que la cerise avec des tanins relativement souples

Genève

Domaine Château l'Evêque, Alexandre Mévaux, Jussy

Nouveau !**Gamaret 75cl 2015 45.00

Caractéristiques : Vin épicé et nez puissant aux arômes de baies des bois (myrtilles et mûres). Accompagne à merveille les plats de chasse.

Nouveau !**Cabernet Jura 75cl 2014 54.00

Caractéristiques : Vin profond aux tanins marqués, fruité, de couleur rouge rubis. Arômes de litchi et pétales de rose

ROUGES SUISSE

Valais

Domaine de la Liaudisaz, Marie-Thérèse Chappaz, Fully

**Dôle La Liaudisaz 75cl	2013	59.00
<i>Caractéristiques : Le nez est orienté sur les fruits rouges et de cuir fin en filigrane. Corps dense, d'abord tout en allonge qui se termine de manière souple, tanin légèrement granuleux qui donne du peps.</i>		
La ½ bouteille 37,5 cl	2014	39.00
**Grain Syrah 75cl	2013	105.00
<i>Caractéristiques : Robe très foncée, violacée. Beau nez de graphite, de gousse de vanille, de senteurs de Provence (lavande). Petite touche de cuir noble à l'ouverture. Entrée en bouche vineuse et soyeuse puis corps puissant, dense, charpenté, sur des tanins fins et juteux.</i>		
**Grain Noir		
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 75cl	2012	99.00
<i>Caractéristiques : Robe grenat foncé. Bouquet de baies des montagnes, de fleurs séchées, de cendre, de café. Bouche dense, puissante, rapidement menée par des tanins fermes mais fins.</i>		

Domaine Beudon, Marion et Jacques Granges, Fully

**Dôle non filtrée AOC Valais 75cl	2010	59.00
<i>Caractéristiques : Rubis un peu orangé, bonne intensité. Nez de baies noires, de bonne terre, de poivron chaud. Ample, la bouche se montre juteuse. La finale est d'ailleurs sur une amertume fine mais présente.</i>		
**Diolinoir non filtré AOC Valais 75cl	2013	69.00
<i>Caractéristiques : Nez de crème de fruits, de bois doux, de myrtilles, d'épices douces. Attaque à la fois acidulée et légèrement enrobée. Le corps est assez vineux mais les saveurs pas trop charpentées et assez légères.</i>		
**Gamay - Vieilles vignes non filtré AOC Valais 75cl	2008	59.00
<i>Caractéristiques : Grenat orangé, intensité moyenne. Beau nez de réglisse, sur fond de griottes à l'alcool. Large et souple la bouche est rapidement menée par une belle vivacité. Belle concentration et finale de tannins très fins.</i>		

Domaine Cornulus, Stéphane Reynard & Dany Varone, Savièse

**Syrah Antica AOC Valais 75cl	2014	99.00
<i>Caractéristiques : Au nez, il développe des arômes de cerises noires, des notes mentholées, de réglisse, de poivre noir, légèrement fumé et toasté. La bouche est racée, puissante, les tanins serrés avec une belle persistance aromatique.</i>		
**Humagne Rouge Antica AOC Valais 75	2014	99.00
<i>Caractéristiques : Au nez des arômes de pruneau, d'épices, de girofle, d'eau-de-vie de gentiane, en bouche, velouté et fruité, tanins ciselés, finale longue et harmonieuse..</i>		

Cave du Rhodan, Famille Mounir, Salgesch

**Cornalin 75cl	2014	89.00
<i>Caractéristiques : Robe rouge sombre aux reflets violets, arômes complexes Les arômes sont très intenses, tout en puissance.</i>		

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie
*vins de culture et de vinification biologiques

ROUGES FRANCE

Languedoc – Roussillon

Domaine Garidé, Jean Gardiès, Espira de l'Agly

**Les Millères, Côtes du Roussillon village AOC 75cl 2013 43.00
Carignan, Grenache noir, Syrah, jeunes Mourvèdres
Caractéristiques : Ce vin montre des notes de fruits noirs bien mûrs, avec des touches boisées, et des assez tanins denses.

**La Torre, Côtes du Roussillon village AOC 75cl 2004 99.00
Grenache Noir, Mourvèdres, Carignan
Caractéristiques : Le nez est fin et fruité, légèrement vanillé (dix-huit mois de fût). Le palais apparaît droit, généreux et équilibré; son relief aromatique s'impose sur une structure importante mais bien enrobée.

Château la Baronne Famille Lignère, Fontcouvert

**Les Lanes, Grenache et Carignan 75cl 2013 39.00
Caractéristiques : Nez fruité sur des arômes de fruits rouges, Bouche fraîche portée par un fruit mûr et intense, finale longue et éclatante

**Las Vals, 100% Mourvèdre 75cl 2010 69.00
Caractéristiques : Ce vin se distingue par sa matière pulpeuse, il est rond et gourmand avec une belle longueur en bouche

**Alaric, Syrah, Mourvèdre, Carignan 75cl 2012 67.00
Caractéristiques : Expressif et intense. C'est un vin séduisant, au boisé chic, de caractère élancé.

**Pièce de Roche 100 % Carignan 75cl 2012 89.00
Caractéristiques : Notes de fruits noirs. Grand vin velouté, tout en finesse et fraîcheur, harmonieux et précoce.

Domaine du Pas de l'Escalette, Terrasses du Larzac

**Les Clapas rouge, 75cl 2013 51.00
Grenache, Carignan, Syrah, Cinsault
Caractéristiques : Arômes de groseille et de fruit, fraîcheur et souplesse en bouche. Sa chair est gourmande aux accents de garrigue.

Domaine Léon Barral, Lenthéric

**Faugères « Jadis », Syrah, Grenache, Mourvèdre 75cl 2012 89.00
Caractéristiques : Une bouche fraîche, volumineuse, élégante, tout en finesse avec une belle matière, beaucoup de jus et de gourmandise, des tanins élégants et soyeux. Vin de chasse par excellence.

ROUGES FRANCE

Vallée de la Loire

La Madone, Gilles Bonnefoy, Côtes du Forez

**Gamay sur volcan 75cl 2015 39.00
Gamay, vendanges manuelles et filtration légère
*Caractéristiques : Une robe rouge cerise.
En bouche une saveur de fruits rouges (mûre, cassis), finale fraîche et savoureuse.*

Domaine Amirault, Saint-Nicolas-de-Bourgueil

**Les Quarterons, Cabernet Franc 75cl 2014 45.00
Caractéristiques : Cuvée joyeuse et gourmande, elle regorge de fruits rouges, belle longueur en bouche, très rond, nez feutré et bonne acidité.

Bourgogne

Maison Louis Jadot, Pierre-Henry Gagey, Beaune

**Côtes de Nuits Villages "Le Vaucrain" 75cl 2009 75.00
Pinot Noir
*Caractéristiques : Belle robe rouge assez colorée, Un nez sur des arômes de terroir, de petits fruits rouges et noirs, de réglisse également, puis des arômes animaux en vieillissant.
Bouche soyeuse et structurée, avec des tanins élégants.*

Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les Beaunes

**Pièce du Chapitre Monopole, Pinot noir 75cl 2011 89.00
*Caractéristiques : Sur des parfums de fruits rouges, une bouche pleine et intense, avec un côté épicé et rafraichissant.
La finale, raffermie par les tanins, reprend les arômes fruités et épicés dans un bel équilibre.*

ROUGES FRANCE

Vallée du Rhône

Domaine Mas de Libian Famille Thibon-Macagno

**KHAYYÂM, Grenache, Syrah et Mourvèdre 75cl 2015 45.00
Caractéristiques : Vin élégant avec une belle matière, arômes de fruits rouges mûrs et soyeux, finement épicé.

Maison Michel Chapoutier, Tain l'Hermitage

*Crozes-Hermitage Syrah, Les Meysonniers, 75cl 2014 53.00
Caractéristiques : Une robe rouge violacé très intense. Au nez fruits rouges, cassis et framboise, puis violette. En bouche ample et ronde, sur une finale de fruits cuits et vanillée.

La 1/3 bouteille 37,5 cl 2014 32.00

Domaine Pouizin – Vacheron, Courthézon

Nature Clos du Caillou, **sans sulfites 75cl 2013 56.00
Vieux grenaches, Syrah, Mourvèdre, Cunoise
Caractéristiques : Ce vin présente une superbe robe rouge sang aux reflets violets. Le nez s'exprime sur la poignée de fruits, prunes croquantes. On trouve une jolie fraîcheur en bouche, exaltée sur des arômes de violette, mûres sauvages avec une note minérale.

Domaine Gramenon Côtes du Rhône Village

Les Laurentides, Grenache **sans sulfites 75cl 2013 56.00
Caractéristiques : Une robe grenat claire. Un nez de fruits rouges mûrs, et épices douces. La bouche est dense, veloutée. Les Laurentides séduit par son côté aérien et la trame de ses tanins.

Château de Beaucastel, Famille Perrin, Courthezon

**La Vieille Ferme, Côtes du Ventoux 75cl 2014 36.00
Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault
Caractéristiques : Une robe rouge cerise. En bouche une saveur de fruits rouges (mûre, cassis), épices, finale fraîche et savoureuse.

**Coudoulet de Beaucastel, Côtes du Rhône 75cl 2013 69.00
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault
Caractéristiques : La robe est violette aux reflets rubis. Le bouquet est un condensé de prunes, de réglisse et de sous-bois champignonneux. Sur une finale de cerise et framboise.

ROUGES FRANCE

Bordeaux

Château Pontet-Canet, Pauillac A. & G. Tisseron

**Les Haut de Pontet-Canet 75cl 2010 89.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit-Verdot
Caractéristiques : Une robe rubis profond, pourpre, au nez des notes de fruits, groseille, cerises, relevé par une note de cèdre

Puy Arnaud, Thierry Valette, Côtes de Castillon

**Clos Puy Arnaud, 75cl 2006 79.00
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Caractéristiques : Présente d'élégants parfums d'épices et de fruits rouges. Le boisé est plus présent en bouche, dans une matière souple et harmonieuse. La finale chaleureuse et marquée par les tanins.

Château Falfas AOC Côtes de Bourg, Bayon 75cl 2011 55.00

**Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec
Caractéristiques : Séduisante robe rouge grenat aux reflets violacés, nez bien ouvert et expressif, nous régale de notes de cassis, de prune mêlées à des senteurs épicées. La bouche déroule tout en douceur une texture soyeuse et veloutée. Le grain de tanin rivalise de croquant et de vivacité.

La 1/3 bouteille (37,5 cl) 2010 31.00

**Château Gaillard, Saint Émilion Grand Cru, 75cl 2011 59.00

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Caractéristiques : Robe rouge cerise plutôt intense. Nez fin aux subtils parfums de petits fruits rouges, d'épices et de tabac. S'y retrouvent également des arômes de barrique de chêne. Tanins étoffés

Sud-Ouest

Domaine Cosse-Maisonneuve, Lacapelle-Cabanac

**Cahors, Le Combal, Malbec et Merlot 75cl 2012 41.00
Caractéristiques : Les tanins sont charnus, avec des notes de fruits noirs, cuir, réglisse. Ce vin va se révéler sec, corsé et fruité.

Château Laroque, Olivier Faurichon de la Bardonnie AOC côte de Bergerac

**Merlot, Cabernet et Malbec élevé en barriques 2010 39.00
Caractéristiques : Robe d'un grenat profond éclatante, notes fraîches de fruits noirs, révèlent des arômes épicés et grillés. L'attaque est souple, délicate, le fruit est omniprésent.

ROUGES ITALIE

Nouveau ! *Amarone Della Valpolicella DOCG Mont'Albano 75cl 2010 83.00

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Caractéristiques : Une robe rouge profonde grenat.

En bouche un bouquet fruité avec des notes d'épices; de madère et de fruits fletris.

***Domaine Casina di Cornia, Antoine Luginthl**

Chianti Classico 75cl

2012 54.00

Caractéristiques : Une robe rouge profonde. Fruité en bouche et légèrement tannique ce vin propose tout en élégance des petits fruits, des épices légères voir des herbes fraîches

***Barbera d'Alba Andrea & Severino Oberto 75cl 2013 42.00**

Caractéristiques : Une robe rouge rubis aux reflets grenat. Fruité en bouche, légèrement tannique et charnu. C'est un cépage qui donne des vins assez sombres, avec une acidité moyenne, des tanins souples et un corps léger

Nouveau ! *Paniole L'Artista IGT Azienda Mocali 75cl 2012 51.00

Caractéristiques : Ce vin particulièrement ample offre un bouquet généreux composé de fruits mûrs, de chêne toasté et de senteurs de café et de chocolat. Très rond en bouche il offre une belle intensité qui met en évidence de beaux arômes de fruits et de bois harmonieusement mélangés.

ROUGES ESPAGNE

***Bodegas los Frailes, Valencia Tempranillo Monastrell**

Bilogia Tempranillo, Monastrell 75cl

2013 39.00

Caractéristiques : Une couleur rubis, reflets violacés. Un nez d'arômes de fruits mûrs, abricot, vanillé. Très expressif en bouche, tannique, fruité.

*** Bodegas Pinuaga, Esther Pinuaga Toledo**

Tempranillo Nature, 100% Tempranillo 75cl

2013 45.00

Caractéristiques : D'une robe rubis, l'extrait aromatique naturel est généreux, (petits fruits, cuir, fines herbes) rehaussé par des notes vanillées tirées de l'élevage en barrique.

ROSES SUISSE

**Domaine Wannaz, Chenaux en Lavaux, Tour rose, 75cl

Pinot Noir, Gamay, Plant Robert 2014 42.00
Caractéristiques : Robe très claire, douce structure en bouche, arôme de vanille, fraise

**Domaine la Capitaine, Œil de perdrix, R. Parmelin 75cl

2015 32.00
Caractéristiques : Robe lumineuse rose soutenue. Délicieux arômes de baie des bois et framboise. Vin estival par excellence, il est de plus en plus apprécié toute l'année.

La désirée 50cl 2015 23.00

*Domaine des Coccinelles, Œil de Perdrix, AOC NE 75cl

2014 45.00
Caractéristiques : Robe de type rosé. Bouquet fruité révélant des notes de framboise et de fraise. En bouche le vin est équilibré et doté d'un caractère rafraîchissant et gouleyant.

**Christian Rossel, Œil de Perdrix, AOC NE 75cl

2014 47.00
Caractéristiques : Une robe rose légère, arômes aux notes florales, très frais en bouche

La désirée 50cl 2013 32.00

Domaine Château l'Évêque, Alexandre Mévaux, Jussy

Nouveau ! **« Lullier » Rosé de Gamay 75cl 2015 32.00
Caractéristiques : Avec sa robe pâle et ses arômes de fruits ce rosé se laisse boire sans modération !

ROSES FRANCE

Château de Roquefort, Côtes de Provence AOC 75cl

* Cuvée Corail, 2015 38.00
Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Vermentino, Clairette
Caractéristiques : Robe lumineuse, d'un rosé clair, aux reflets saumonés. Nez agréable et délicat, belle expression aromatique de fruits rouges, d'agrumes et de pêche.

CHAMPAGNES

- **Marie Courtin, Cuvée Résonance Poliset 75cl** 99.00
Caractéristiques : Un nez brioché, notes de pommes et fruits rouges.
- *M Hostomme Brut tradition 75cl**
Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier 89.00
Caractéristiques : Le Pinot Noir apporte sa charpente, sa structure et sa longueur. Le Meunier lui donne son fruité, une présence immédiate en bouche et sa fraîcheur. Quant au Chardonnay, il procure à ce Champagne la finesse et l'élégance.
- *M. Hostomme Brut Rosé Pinot Noir et Meunier 75cl** 98.00
Caractéristiques : Ce vin a une couleur rose tendre, très agréable à l'œil. Les arômes de fruits, qui donnent au Champagne rosé, ce fruité plus soutenu et cette rondeur qui fait son charme.
- **Franck Pascal Sérénité SANS SULFITES 75cl** 299.00
Caractéristiques : Chaque cépage est vinifié avec ses levures naturelles, et les fermentations malo-lactiques sont spontanées. Le vin développe son identité et sa personnalité au rythme des saisons à la température naturelle du chai. La clarification est obtenue par soutirages.

MOUSSEUX

- **Domaine la Capitaine, Mousseux rosé, R. Parmelin 75cl** 2013 55.00
Pinot Noir, Gamay
Caractéristiques : Moins acide qu'un brut et moins doux qu'une Clairette. De couleur légèrement rosée aux senteurs de fraises et framboises, relevé de fines notes de fruits des bois.
- **Domaine Château l'évêque, A. Mévaux, Jussy 75cl** 2012 49.00
Nouveau ! Lune Blanche 100% Chardonnay
Caractéristiques : Fabriqué selon la méthode champenoise traditionnelle, ce blanc de blanc est le coup de cœur de l'équipe, vif et frais ce vin festif a une belle bulle et une finale très agréable sans fausses notes.
- *Clairette de Die, tradition Vincent Achard 75cl** 49.00
Caractéristiques : Des notes discrètes de fleurs blanches, pêche, fruits secs, anis, réglisse apporte à cette clairette une bouche très agréable et son sucre résiduel est parfaitement dosé.
- *Canah Prosecco Superiore DOCG, Perlage 75cl** 51.00
Caractéristiques : Une robe claire, bulles fines, ainsi qu'une douce touche d'agrumes.

Nos principaux producteurs :

Reynald Parmelin, Domaine de la capitaine, Begnins VD

Reynald Parmelin, vigneron-encaveur de génération en génération, a repris la moitié du domaine familial en 1990 en parallèle à un poste de maître de pratiques viticoles à la Haute Ecole Spécialisée en viticulture et œnologie de Changins.

Le domaine familial a été le premier domaine certifié Bio du canton de Vaud en 1994 (la même année que celle de la création du Castel de Bois Genoud !). Une douzaine de vins différents y sont produits. La cave allie tradition et innovation, entre acier inoxydable et fûts de chêne. Les vendanges sont effectuées à la main afin de pouvoir sélectionner les meilleurs raisins, éliminer toutes les impuretés pouvant affecter la qualité du vin.

Henri Cruchon, Domaine Henry Cruchon, Echichens VD

Souvent citée en exemple pour son dynamisme et sa créativité, pionnière de nombreuses démarches innovantes, la famille Cruchon perpétue et développe un savoir-faire unique qui contribue au renouveau et à l'illustration du vignoble suisse.

Ecartant systématiquement toute logique industrielle et tout excès d'une mécanisation galopante, les vignes du Domaine Henry Cruchon sont cultivées à la main dans une logique artisanale.

Un raisin ne restitue la magie d'un lieu, la personnalité d'un terroir, la force d'un cépage, que si la vigne évolue dans un environnement biologique sain et naturel. Cette conviction les a naturellement conduits vers la Biodynamie. Cette culture résolument biologique donne des résultats spectaculaires sur l'intensité et la diversité des goûts. Vingt-six hectares sont cultivés en biodynamie

Pierre Fonjallaz, Domaine Fonjallaz, Epesse VD

Pierre Fonjallaz a repris le domaine familial en 2000 après avoir travaillé avec son père une dizaine d'année. Après des voyages et des expériences il passe par Changins et le revoilà. Il aime créer, innover, mais surtout il vit au rythme de la nature.

Le domaine compte 2 hectares. Des terres situées dans les 2 prestigieuses régions de Calamin et de Dézaley. Ils cultivent du chasselas dans la pure tradition régionale et selon le cahier des charges biodynamique du label Demeter.

Gilles Wannaz, Domaine Wannaz, Chenaux en Lavaux VD

Vigneron-œnologue en biodynamie, poète, metteur en scène culinaire, créateur de produits issus de la vigne, Gilles Wannaz n'ose se définir. Néanmoins, il suffit de le rencontrer pour entrer dans son univers unique et créatif.

Depuis 10 ans, il cultive la biodynamie par conviction sachant pertinemment que le futur de nos enfants passera uniquement par des actes conscients pour nos terres. Les 4,5 ha de vignes du domaine Wannaz sont un vignoble familial sur les appellations de Lutry, Epesses, Dézaley et St-Saphorin, cultivés et certifiés en biodynamie depuis 2003.

Reymond Paccot, Domaine La Colombe, Féchy VD

Depuis près de 50 ans, le Domaine La Colombe recherche la vérité du terroir. En effectuant un travail lent et patient, « pas à pas », pour comprendre la personnalité de chaque parchet, par des méthodes de culture et d'élevage respectant les rythmes naturels, par des exigences sans compromis tout au long de la vinification.

L'ambition de ce domaine est de contribuer à révéler le potentiel des grands terroirs vaudois – notamment par des assemblages novateurs.

Marion et Jaques Granges, Domaine de Beudon, Fully VS

Depuis 1971, nous avons essayé de supprimer l'utilisation de tous les produits de synthèse, en premier lieu dans les vignes isolées de Beudon. Puis dès 1991, à tous les étages de l'exploitation et pour toutes les cultures. Ainsi notre façon de produire est devenue de plus en plus écologique. Depuis 1993, nous cultivons en biodynamie. Toutes nos terres sont travaillées avec un maximum de soin de conscience et beaucoup de passion! En utilisant des levures indigènes (pieds de cuve) pour la vinification, nous obtenons des vins moins alcoolisés, mais très équilibrés et qui ne donnent pas l'impression d'être moins alcooliques.

La viticulture biodynamique, les récoltes de faible quantité, les levures indigènes et la non-filtration nous garantissent la qualité intrinsèque du vin et de sa conservation pendant de longues années. Selon notre expérience nous pensons qu'on peut boire nos vins jeunes, mais on gagne à attendre.

Marie-Thérèse Chappaz, Domaine de la Liaudisaz, Fully VS

S'il est un mot qui peut qualifier le travail de Marie-Thérèse Chappaz, c'est bien «Respect». Respect de ses terres, respect de ses ceps, respect de la tradition viticole, respect du vin qu'elle dit «élever sans changer sa nature». Et cette philosophie assortie de beaucoup de modestie et d'un immense talent, lui permet d'élever de grands vins, reconnus bien au-delà des frontières nationales.

En 1987, elle reprend la cave et les vignes de son grand-oncle Maurice Troillet. Cet hectare et demi de terrasses situées aux Claives comprend notamment des parcelles d'ermitage et d'arvine déjà âgées de 35 ans. Marie-Thérèse Chappaz a eu le mérite de mettre en valeur et de faire prospérer ce patrimoine. Elle cultive aujourd'hui 8 hectares situés sur cinq communes : Fully, Martigny, Charrat, Leytron, Saillon et Chamoson. Marie-Thérèse Chappaz voue à l'évidence une grande passion pour ses vignes qu'elle chouchoute comme des enfants. Encépagement réfléchi en fonction du climat et des terroirs et maintien des traditions viticoles telles la taille tournante font partie de ses choix. Sa démarche l'a conduite vers la biodynamie. Elle est aujourd'hui une fervente adepte de ces méthodes culturelles douces, liant la vigne au cosmos, évoquant l'homéopathie tout en intégrant une notion spirituelle au travail de la terre.

Domaine Château l'Évêque, Famille Mévaux, Jussy GE

En 1960, la famille Mévaux reprend le Domaine Château L'Évêque et le cultive de manière traditionnelle.

En 2007, Alexandre, le fils, reprend le domaine et introduit la culture en biodynamie. C'est aussi à partir de cette période que les vins commencent à être vinifiés au domaine.

Les vendanges 2014 marquent l'aboutissement de la reconversion en biodynamie, avec désormais l'ensemble des vins labellisés BioSuisse et Demeter.

Château de Beaucastel, Famille Perrin, Courthezon France

Ce n'est pas un hasard si la Famille Perrin est le plus important propriétaire de vignobles bio dans les meilleurs terroirs du Sud de la Vallée du Rhône.

Les valeurs qu'elle porte ont fait depuis longtemps sa réputation à travers le monde: son respect absolu de la terre, son engagement dans une viticulture artisanale, sa conviction que seule l'approche biologique permet d'exprimer le goût du terroir. Plus encore, l'association de talents au sein d'une même famille assure la pérennité d'un savoir-faire unique. Considérant la nature et les traditions comme leurs plus beaux atouts, la Famille Perrin maîtrise l'art de la conjugaison depuis 5 générations.

Château la Baronne Famille Lignère Fontcouvert France

Une équipe de passionnés au service du terroir de la Montagne d'Alaric. Dans les vins de La Baronne, une culture biodynamique est pratiquée, mettant en valeur le terroir de cette région privilégiée du Languedoc – Roussillon.

A La Baronne, les cépages traditionnels du Languedoc sont depuis toujours à l'honneur... mais la Famille Lignères a un penchant tout particulier pour le Carignan. Magnifier l'expression, transmettre la finesse et l'élégance de ce cépage emblématique de la région dans les vins est un enjeu constant.

Demandez nos propositions de menus pour :

Apéritif et/ou repas de mariage 20-250 personnes
Apéritif et/ou repas d'entreprise 10 à 250 personnes
Soirées à thème dès 40 personnes

Fête de famille comme:

Anniversaire, Baptême, Communion, Cousinades

Pour vos réunions, séminaires, stages et conférences

6 salles équipées sont à votre disposition au 1er étage.

Feel free to ask our suggestion about the menus

Aperitif and wedding lunch/dinner from 20 to 250 guest

Aperitif and company lunch/dinner from 10 to 250 guest

Family event like:

Birthday, Anniversary, Baptism, Communion

**For your conferences, professional training and seminars*

6 meeting rooms are available on the 1st floor



Label bourgeon: bio Suisse

Bourgeon Label: Swiss Bio



L'agriculture biologique exclut tout recours aux

produits de synthèse: engrais, herbicides, insecticides, et fongicides, etc...

The biological agriculture excludes any use of synthesis products fertilizers, weed killers, insecticides, fungicides, etc...

Label demeter: International

Demeter Label: International



La biodynamie va encore plus loin; elle utilise

le compost de la ferme et tient compte des rythmes du cosmos. Avec ses préparations à base de bouse de vache et de silice, l'intention est de dynamiser la terre. On dit que "la biodynamie" est à l'agriculture ce que l'homéopathie est à la médecine"...

Biodynamic is going further; it uses farm's compost and takes into consideration the outer space rhythm. Its preparations based on cowpat and silica intends to energize the earth. It says that: "biodynamic is to the agriculture what homeopathy is to medicine"...

Le Castel de Bois Genoud SA, Route de Bois Genoud 36 – 1023 Crissier

TVA CHE-395.903.149 TVA IBAN : CH37 8048 2000 0040 8498 5

Tél. 021 648 07 07 – Fax. 021 648 07 08 – www.boisgenoud.ch Email: resto@boisgenoud.ch

Ouvert tous les jours de 8h30 à 24h dimanche et lundi jusqu'à 18h00