

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

CARTE DES VINS 2019



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...

Nouveau ! **Gewurztraminer 2015 Rosenberg Barmès Buecher	1dl	8.90
* Prosecco Canah Superiore DOCG, Perlage	1dl	7.50
* Clairette de Die tradition	1 dl	8.50

Les blancs

**Vinzel 2017, Chasselas, Begnins R. Parmelin	1dl	4.90
**Pinot Blanc, 2017, Réverolle, La maison du Moulin	1dl	6.70
**Féchy 2017, Chardonnay, Raymond Paccot	1dl	7.50
Nouveau ! * Domaine des Coccinelles Chasselas 2017, La Béroche,	1dl	4.90

Les rouges

** Pinot noir Vieilles Vignes 2017, Begnins R. Parmelin	1dl	6.90
** Gamaret-Merlot en barrique 2017, Begnins R. Parmelin	1dl	8.90
** Syrah 2017, Maison du Moulin, Réverolle	1dl	9.90
** Les Lanes 2015, Domaine la Baronne Languedoc - Roussillon	1dl	6.50
* Côte de Blaye, Fleur des Vignes 2016, Bordeaux	1dl	6.90

Le rosé

** Rosé du moment	1dl	6.00
-------------------	-----	------

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

BLANCS SUISSE

Vaud la Côte

Domaine de La Capitaine Reynald Parmelin, Begnins

****Chasselas grand cru 70cl** 2017 32.00

Caractéristiques : Un chasselas classique avec des notes de fruits secs, amande et noisette, peu d'acidité en bouche.

La désirée 50cl 2017 25.00

****Collection Agénor Sauvignon gris Chardonnay 75cl** 2014 79.00

Caractéristiques : Arômes de litchi, ananas, abricot, coing et amande, soutenus par une belle longueur en bouche pleine de fraîcheur. 3 mois de barrique lui redonne un peu de tonus et de complexité.

****Johanniter 75cl** 2017 56.00

Caractéristiques : Légèrement aromatique avec des arômes de pêche et citron légèrement épicé il est d'une belle longueur en bouche.

Domaine Henry Cruchon, Echichens

****Sideris Chasselas « Le Chapitre » 75cl** 2017 46.00

Caractéristiques : Un grand Chasselas ciselé et cristallin qui évoque la pierre chaude en été, un vin fait pour ceux qui aiment le terroir.

****Sideris Chardonnay 75cl** 2013 63.00

Caractéristiques : Son terroir calcaire donne à ce vin une belle verticalité tandis que l'argile lui apporte une structure large et un fruité juteux.

Domaine La Colombe Raymond Paccot, Féchy

****Pinot Gris 75cl** 2017 46.00

Caractéristiques : Robe jaune assez soutenue; il allie finesse et amplitude, avec une finale longue et épicée.

****Chardonnay 75cl** 2017 44.00

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.

La maison du Moulin, Reverolle

***Pinot Blanc Alpha ID, 75cl** 2017 40.00

Caractéristiques : Belle couleur claire, aux arômes de poire et de coing avec peut-être de la fleur d'oranger, une bouche tendue et saline.

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

BLANCS SUISSE

Vaud la Côte

Château le Rosey, Pierre Bouvier, Bursins

**Charmont, 75cl	2017	39.00
<i>Caractéristiques : Robe jaune paille aux reflets dorés, Notes végétales et minérales, accompagnées de notes de fruits blancs. Originalité et finesse feront de ce vin un grand moment de découverte.</i>		
**Chasselas Vieilles Vignes, 75cl	2016	45.00
<i>Caractéristiques : Un élevage sur lies lui apporte une acidité douce et une pointe de fraîcheur aux notes de feuilles de cassis, de figues fraîches et d'agrumes.</i>		

Château Rochefort, vin de la Ville de Lausanne, Allaman

**Pinot Gris La Plantaz, 75cl	2017	48.00
<i>Caractéristiques : Un vin expressif, une belle structure, reflétant parfaitement le caractère du terroir et du cépage.</i>		

Vaud Lavaux

Domaine Wannaz, Chenaux en Lavaux

**Blanc de filles 75cl	2016	58.00
<i>Caractéristiques : Assemblage chasselas et viognier sur les fruits jaunes, un superbe bouquet floral, une fraîcheur sans égal. Un blanc parfait pour l'apéritif des filles... et des garçons bien évidemment !</i>		
**St. Saphorin 75cl	2017	58.00
<i>Caractéristiques : Une robe brillante et transparente pour un chasselas minéral tout en tendresse aux notes de chèvrefeuille.</i>		

Pierre Fonjallaz Epesses

**Calamin grand cru Chasselas 70cl	2017	53.00
<i>Caractéristiques : Le Calamin est un chasselas original, ce vin minéral, étoffé et puissant offre en fin de bouche son amertume caractéristique.</i>		

Neuchâtel

Domaine des Coccinelles, Pierre et Kathrin Lambert, La Béroche

Nouveau ! *Chasselas 75 cl	2017	29.00
<i>Caractéristiques : D'une robe jaune doré, d'un nez rempli d'arômes très fruités, vous apprécierez un vin riche d'une belle harmonie entre le volume en bouche et une belle acidité.</i>		
Nouveau ! *Chardonnay 75cl	2016	42.00
<i>Caractéristiques : Vin aux notes de fruits exotiques en prédominance l'ananas et du miel qui confère à ce vin une touche de sucre excentrique, une belle robe jaune doré pour une attaque vive, riche et harmonieuse.</i>		

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

BLANCS SUISSE

Genève

Domaine Château l'Evêque, Alexandre Mévau, Jussy

Nouveau ! **Pinot Blanc Les Mévau 75cl 2017 39.00

Caractéristiques : Ce vin floral, concentré, tendu, expressif 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

**Fendant Président Troillet ou Coteaux de Plamont 75cl 2014 76.00

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 du volume et une trame bien structurée.

**Grain Arvine Petite Arvine, La Louye 75cl 2014 126.00

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

**Grain d'OR Marsanne blanche 75cl 2012 144.00

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 96.00

Domaine Beudon, Marion et Jacques Granges, Fully

**Petite Arvine 75cl 2016 112.00

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 64.00

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.

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

BLANCS FRANCE

Alsace

Domaine Barmès Buecher, Wettolsheim

Nouveau ! **Gewurztraminer "Rosenberg " 75cl 2015 58.00

Caractéristiques : Une belle vendange sur des arômes de litchi. Un sucre bien négocié apporte une belle fraîcheur. Nez élégant, minéral, bouche onctueuse, confite, puissante et racée..

Domaine Zind-Humbrecht

*Le Zind Chardonnay et Auxerrois 75cl 2013 70.00

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.

Pierre Frick, Pfaffenheim

Nouveau ! **Bergweingarten Sylvaner 75cl 2013 72.00

Caractéristiques : Une superbe découverte d'un vin nature et d'un vigneron passionné. Le sucre bien négocié sur ce Sylvaner vieilles vignes, offre une belle tension en bouche ainsi qu'une belle note florale, ce vin plaira aux amateurs du genre.

Vallée de la Loire

Domaine Bonnet-Huteau

*Muscadet, Sèvre & Maine, Les Gautonnières 75cl
Melon de Bourgogne 2015 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.

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 noble.

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

BLANCS FRANCE

Bourgogne

Marc Colin et ses fils, Saint-Aubin, Côte d'Or

Nouveau ! ** Chardonnay, Le Charmois 1^{er} Cru 75cl 2013 105.00

Caractéristiques : Tout proche de Chassagne-Montrachet, ce vin est un cru passionnant pour son opulence et sa richesse de texture et son gras. Le nez développe ici beaucoup d'intensité aromatique avec des notes de miel très floral ainsi que la noisette toastée. La bouche est à la fois onctueuse et vive se concluant par beaucoup d'énergie minérale.

Sud-Ouest

Domaine Camin Larredya, Jurançon

**Jurançon sec « La part d'avant » 75cl 2015 55.00

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 92.00

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.

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

ROUGES SUISSE

Vaud la Côte

Domaine de La Capitaine Reynald Parmelin, Begnins

****Gamaret-Merlot "Elevé en barriques" 75cl** 2017 58.00
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 2017 42.00

****Pinot Noir Vieilles Vignes 75cl** 2017 44.00
Caractéristiques : Le Pinot Noir du domaine s'exprime tout en élégance, avec des arômes typiques de fruits rouges et une structure soutenue.

La désirée 50cl 2017 31.00

****Collection Agénor, Merlot-Syrah 75cl** 2015 114.00
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** 2017 44.00
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** 2017 41.00
Caractéristiques : Vin à la robe violacée, très aromatique et fringant, avec des notes de fruits rouges et d'épices, frais et gourmand.

Château Rochefort, vins de la ville de Lausanne, Allaman

****Les Noyers, Garanoir 75cl** 2017 51.00
Caractéristiques : Vin expressif et fruité illustre avec panache la complexité de terroir.

****Rouge sans fard, Gamaret sans sulfites 75cl** 2017 80.00
Caractéristiques : Ce cru cultivé en biodynamie, a été récolté à parfaite maturité et vinifié sans aucune autre intervention que celle de la nature. Un vin certifié sans soufre ajouté.

La maison du Moulin, Reverolle

Nouveau ! *Syrah, 75cl 2017 59.00
Caractéristiques : Sur un nez excellent, un respect du cépage qui témoigne d'un travail remarquable, doté d'une rondeur exceptionnelle et d'une longueur en bouche parfaite, c'est avec un grand plaisir que nous vous présentons ce vin aux qualités plus que remarquables, un délice.

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

ROUGES SUISSE

Vaud la Côte

Domaine Henry Cruchon, Echichens

Nouveau ! **Incognito 75cl 2016 63.00
*Caractéristiques : Un assemblage issu de vignes en biodynamie.
Toute la panoplie fruitée et épicée de cépages tenus secret dans une
texture de velours. Que du bonheur !*

Château le Rosey, Pierre Bouvier, Bursins

**Alizarine 75cl 2017 35.00
Gamay
*Caractéristiques : Un vin gouleyant et fruité par ses notes de cassis,
de framboise et de cerise. Des tannins souples et soyeux.*

**Garanoir, 75cl 2016 44.00
*Caractéristiques : Robe rubis moyennement foncée.
Vin aux arômes subtils et complexe de mûres et de violette.
Le tannin est homogène et soyeux.*

**Gamaret Barrique, 75cl 2015 68.00
*Caractéristiques : Sa robe concentrée rubis et cerise noire
introduit au nez des arômes explosifs de fleurs printanières,
de cassis, de minéral, de menthe et de cèdre.*

Vaud Lavaux

Domaine Wannaz, Gilles Wannaz, Chenaux en Lavaux

**Hors-Série 75 cl 2017 51.00
Pinot, Nielluciu, Gamaret, Merlot
*Caractéristiques : Ce vin offre un nez agréable de petits fruits rouges,
croquant et brillant sur une vibrante framboise.*

**Vin de jardin 75cl 2017 74.00 ●
Pinot, Diolinoir, Gamaret, Merlot
*Caractéristiques : un assemblage de fruits fermes, du soleil dans le
verre. Que dire ? Que faire ? se laisser bercer par cette douce harmonie.*

Domaine Pierre-André Jaunin

*Saint-Saphorin 75cl 2017 48.00
Pinot noir, Gamay, Merlot
*Caractéristiques : Cet assemblage rouge est équilibré. Élégant aux arômes
généreux ainsi qu'une grande souplesse dû à sa fermentation en cuve inox
et son élevage sur lies fines.*

● Article en rupture de stock
**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie
*vins de culture et de vinification biologiques

ROUGES SUISSE

Genève

Domaine Château l'Evêque, Alexandre Mévaux, Jussy

Nouveau ! **Merlot 75cl	2016	41.00
<i>Caractéristiques : Son élevage en barrique révèle des tannins souples et soyeux. Une robe aux reflets violacés aux arômes de baies des bois.</i>		
**Gamaret 75cl	2017	36.00
<i>Caractéristiques : Vin épicé et nez puissant aux arômes de baies des bois (myrtilles et mûres). Accompagne à merveille les plats de chasse.</i>		
**Cabernet Jura 75cl	2017	41.00
<i>Caractéristiques : Vin profond aux tanins marqués, fruité, de couleur rouge rubis. Arômes de litchi et pétales de rose.</i>		

Domaine de la Devinière, Willy Creteigny

*Gamay 75cl	2016	42.00
<i>Caractéristiques :Ce vin est tout simplement magnifique. Le bouquet est fruité voir chocolaté. En bouche, il combine notes épicées et tannins soyeux. Un Gamay comme on les aime !</i>		
*Carmin 75cl	2018	52.00
Gamay, Gamaret sans sulfites ajoutés		
<i>Caractéristiques : Il doit son nom à la profondeur et l'intensité de sa robe. Sur des notes de fruits rouges mûrs et d'épices, sa bouche procure matière, structure et équilibre.</i>		

Neuchâtel

Caves de la Béroche, St-Aubin-Sauges

Nouveau ! *Pinot Noir 75cl	2017	44.00
<i>Caractéristiques : Ce vin d'un rouge-rubis intense et brillant, composé d'arômes de petits fruits des bois et de cerise a une structure équilibrée, fruité avec une longue finale fraîche.</i>		
*Cuvée Scarlet, assemblage de cépages rouges 75cl	2014	52.00
Mara, Garanoir, Divico		
<i>Caractéristiques : Ce vin va se révéler fruité, des notes de fruits rouges tel que la cerise avec des tanins relativement souples.</i>		

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

ROUGES SUISSE

Valais

Domaine de la Liaudisaz, Marie-Thérèse Chappaz, Fully

**Dôle La Liaudisaz 75cl	2016	69.00
<i>Caractéristiques : Le nez est orienté sur les fruits rouges et de cuir fin. Corps dense, qui se termine de manière souple, tanin qui donne du peps.</i>		
La 1/3 bouteille 37,5 cl	2014	39.00
**Grain Syrah 75cl	2015	149.00
<i>Caractéristiques : Robe très foncée, violacée. Entrée en bouche vineuse et soyeuse puis corps puissant, dense, charpenté, sur des tanins fins.</i>		
**Grain Noir		
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 75cl	2015	146.00
<i>Caractéristiques : Robe grenat foncé. Bouquet de baies des montagnes, de fleurs séchées. Bouche dense, puissante, menée par des tanins fermes mais fins.</i>		

Domaine Beudon, Marion et Jacques Granges, Fully

**Dôle non filtrée AOC Valais 75cl	2016	71.00
<i>Caractéristiques : Rubis orangé, bonne intensité. Nez de baies noires, de bonne terre, de poivre chaud. Ample, la bouche se montre juteuse. La finale est sur une amertume fine mais présente.</i>		
Nouveau ! **Cornalin AOC Valais 75cl	2016	124.00
<i>Caractéristiques : Si vous pensiez tout connaître et savoir du cornalin, il faut absolument le goûter car ce dernier exsude la race des sols granitiques avec des notes de poivre et de baies noires qui vont peut-être vous faire penser à de grandes serines rhodaniennes, le fruit en sus. Superbe !</i>		
**Humagne Rouge AOC Valais 75cl	2016	125.00
<i>Caractéristiques : Nez aux notes de pain d'épices, de raisin confits, d'écorce. Attaque droite, enrobée d'une jolie vinosité. Corps souple, sur la fraise des bois. La fin de bouche se montre étonnamment ferme pour une Humagne.</i>		

Domaine Cornulus, Stéphane Reynard & Dany Varone, Savièse

**Syrah Antica AOC Valais 75cl	2015	121.00
<i>Caractéristiques : Au nez, des arômes de cerises noires, mentholés, de réglisse, de poivre noir. La bouche est racée, puissante, les tanins serrés avec une belle persistance aromatique.</i>		
**Humagne Rouge Antica AOC Valais 75cl	2016	102.00
<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>		

● Article en rupture de stock

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

ROUGES FRANCE

Languedoc – Roussillon

Domaine Garidé, Jean Gardiés, Espira de l'Agly

**La Torre, Côtes du Roussillon village AOC 75cl 2004 116.00
Mourvèdre, Grenache Noir, Carignan
Caractéristiques : Le nez est fin et fruité, légèrement vanillé (dix-huit mois de fût). Le palais apparaît droit, généreux et équilibré. Aromatique sur une structure importante mais bien enrobée.

Château la Baronne Famille Lignère, Fontcouvert

**Les Lanes, Grenache et Carignan 75cl 2015 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 2014 67.00
Caractéristiques : Ce vin se distingue par sa matière pulpeuse, il est rond et gourmand avec une belle longueur en bouche.

**Alaric, Syrah, Carignan, Grenache 75cl 2014 72.00
Caractéristiques : Expressif et intense. C'est un vin séduisant, au boisé chic, de caractère élancé.

Domaine du Pas de l'Escalette, Terrasses du Larzac

**Les Clapas rouge, 75cl 2015 55.00
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 », Carignan, Syrah, Grenache 75cl 2014 88.00
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.

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

ROUGES FRANCE

Vallée de la Loire

Domaine Yannick Amirault, Saint-Nicolas-de-Bourgueil

**La Source, Cabernet Franc 75cl 2016 46.00
Caractéristiques : Au nez, le fruit est délicat, légèrement pimenté sur la pivoine. La bouche est tonique et friande. Un Saint-Nicolas charmant au fruité gourmand, franc et vivifiant !

Bourgogne

Marc Colin et ses fils, Saint-Aubin, Côte d'Or

Nouveau ! **Santenay 1^{er} Cru La Comme 75cl 2011 92.00
Pinot Noir
Caractéristiques : Belle robe, Un nez clair sur des arômes de petits fruits rouges et noirs. Prêt à la dégustation, on attendait un peu plus de rondeur de ce vin, étonnement remplacé par un croquant sans égal. Ce vin vit encore en bouche. Intéressant.

Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les Beaunes

**Pièce du Chapitre Monopole 75cl 2013 92.00
Pinot noir
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.

Beaujolais

Domaine des grottes

Nouveau ! **L'épaisseur du moment présent 75cl 2014 61.00
Gamay **sans sulfites ajoutés**
Caractéristiques : Enfin un beaujolais à Bois Genoud et en plus une superbe découverte sur ce vin gourmand, aux fruits croquants et sans sulfites ajoutés ! Vous apprécierez ce vin vivant qui ne sera pas le même entre le début et la fin de votre repas. Un Gamay pas comme les autres.

● Article en rupture de stock

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

ROUGES FRANCE

Vallée du Rhône

Maison Michel Chapoutier, Tain l'Hermitage

*Crozes-Hermitage Syrah, Les Meysonniers, 75cl 2016 54.00
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 ½ bouteille 37,5 cl 2016 31.00

Domaine Pouizin – Vacheron, Courthézon

Nature Clos du Caillou, **sans sulfites 75cl 2014 48.00
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 Alary, Cairanne

*La Brunote 75cl 2015 49.00
Grenache, Mourvèdre, Carignan
Caractéristiques : Rouge profond aux reflets violines. Nez intense et complexe, beaucoup de fruits noirs et d'épices. Le nez est opulent, explosif. Des notes de cacao, de réglisse donnent beaucoup de complexité. La bouche est souple, suave. Les tanins bien fondus donnent du corps. Un vin puissant, sans lourdeur.

Domaine de la Réméjeanne, Cadignac

*Les Arbousiers 75cl 2015 46.00
60 % Grenache, 40% Syrah
Caractéristiques : Vin à la robe rubis sombre. Nez profond d'épices douces, de feuilles de tabac. En bouche, il étonne par sa belle structure, sa fraîcheur presque mentholée, le soyeux de ses tanins, les arômes de griottes avec une pointe de caramel et de réglisse. Il est harmonieux et long en bouche.

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

ROUGES FRANCE

Bordeaux

Puy Arnaud, Thierry Valette, Côtes de Castillon

**Clos Puy Arnaud, 75cl 2014 93.00

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Caractéristiques : 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 54.00 ●

**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 en douceur une texture soyeuse et veloutée. Ce vin est croquant et vivace.

La 1/2 bouteille 37,5 cl 2012 32.00

Blaye Côte de Bordeaux « Fleur des Vignes » 75cl 2016 41.00

Nouveau !*Merlot, Malbec et Cabernet Sauvignon

Caractéristiques : Cet assemblage vieilli en barrique a une robe d'un rouge pourpre. Son bouquet aromatique intense délivre des arômes de fruits rouges ponctués par une légère note boisée. Au palais, c'est un vin fruité, corpulent avec une longue finale.

Sud-Ouest

Domaine Cosse-Maisonneuve, Lacapelle-Cabanac

**Cahors, Le Combal, Malbec et Merlot 75cl 2014 43.00

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 2012 41.00

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.

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

ROUGES ITALIE

Amarone Della Valpolicella DOCG Mont'Albano 75cl 2010 95.00

*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 flétris.

Domaine Casina di Cornia, Antoine Luginühl

*Chianti Classico 75cl 2015 51.00

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** 2016 47.00

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.

ROUGES ESPAGNE

Bodegas Pinuaga, Esther Pinuaga Toledo

*Tempranillo Nature, 100% Tempranillo 75cl 2015 44.00

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.

Domaine Terra Remota, Catalogne

**Camino 75cl 2015 54.00

40% Syrah, 30% Grenache Noir, 30% Cabernet
Caractéristiques : Ce vin se pare d'une robe grenat sombre. Un nez intense et parfumé où se mêlent fruits rouges, confiture, vanille et qui précède une bouche ronce à la texture tannique très douce avec des notes de réglisse et de pruneaux.

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

ROSES SUISSE

Vaud

****Domaine la Capitaine, Œil de perdrix, R. Parmelin 75cl** 2017 34.00
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 2017 26.00

****Côté rosé, Ville de Lausanne Château Rochefort 75cl** 2017 42.00
Caractéristiques : Ce vin d'été, aux reflets de pétales de roses, offre un plaisir immédiat et intense. Compagnon idéal pour des bons moments sous la tonnelle, il reflète l'identité de ses cépages gorgés de soleil.

Neuchâtel

Domaine des coccinelles, Pierre et Kathrin Lambert, La Béroche
***Œil de Perdrix 75cl** 2017 43.00
Caractéristiques : D'une robe rose-orangé, on retrouve un œil de perdrix conforme 100% pinot noir aux arômes typés de petits fruits, framboise notamment. Un vin rosé fruité et frais, gras, équilibré avec une belle longueur.

La désirée 50cl 2017 29.00

****Christian Rossel, Œil de Perdrix, AOC 75cl** 2016 51.00
Caractéristiques : Une robe rose légère, arômes aux notes florales, très frais en bouche.

Genève

Domaine Château l'Evêque, Alexandre Mévau, Jussy

****« Lullier » Rosé de Gamay 75cl** 2017 29.00
Caractéristiques : Avec sa robe pâle et ses arômes de fruits ce rosé se laisse boire sans modération !

Valais

Domaine Beudon, Marion et Jacques Granges, Fully

****Schiller vieilles vignes 75cl** 2016 64.00
*Caractéristiques : Vin à la robe foncée, saumon.
Au nez: caramel, herbe grasse, mousse de chêne, baies rouges.
En bouche, le vin est ample, sur un corps fruité, aux arômes mûrs et aux saveurs fraîches. La finale révèle le caractère croquant du fruit*

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

CHAMPAGNES

- **Marie Courtin, Cuvée Résonance Poliset 75cl** 139.00
Caractéristiques : Un nez brioiché, notes de pommes et fruits rouges.
- *M Hostomme Brut tradition 75cl**
Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier 87.00
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** 95.00
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** 59.00
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.
- *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** 39.00
Caractéristiques : Une robe claire, bulles fines, ainsi qu'une douce touche d'agrumes.

● Article en rupture de stock

**vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

*vins de culture et de vinification biologiques

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.

Raymond 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.

Pierre Fonjallaz, Domaine Fonjallaz, Epesse VD

Pierre Fonjallaz a repris le domaine familial en 2000 après avoir travaillé avec son père une dizaine d'années. 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.

Ville de Lausanne château Rochefort

Le Château Rochefort possède un encépagement majoritairement rouge. Le Garanoir occupe le devant de la scène, tandis que le Gamaret et le Merlot ont aussi largement leur mot à dire. Mais le Château Rochefort ne boude pas pour autant les crus blancs. Au chapitre de ses spécialités, on note ainsi que le Pinot Gris s'est également invité dans ses parchets.

La grande particularité du domaine est que, depuis 2009, ses quatre hectares de vignes et de potager sont entièrement cultivés en biodynamie.

La cave de vinification est située sous l'annexe du Château Rochefort. Elle a été complètement rénovée en 1986. Son équipement actuel favorise les vinifications naturelles et respectueuses de l'intégrité du raisin.

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, Epresses, Dézaley et St-Saphorin, cultivés et certifiés en biodynamie depuis 2003.

Château le Rosey Bursins

En amont du village de Bursins, au cœur de la région de La Côte, exactement entre Genève et Lausanne, le domaine du Château le Rosey est surplombé par quatre hectares et demi de vignes s'étendant en pente douce vers les premiers contreforts boisés du Jura.

Exposé au sud, sur une pente comprise entre 430 et 470 mètre d'altitude, le vignoble bénéficie d'un sol argilo-calcaire, léger à moyen-léger, à la fois sableux et graveleux.

L'attention est portée à l'écologie et aux méthodes de viticulture respectueuse de l'environnement. La vision d'ensemble, faite de précision et de respect, demande à ce que les neuf cépages du Rosey, dont le rendement est calculé au plus juste, soient vendangés à la main. Le domaine propose ainsi quatorze vins différents, tous issus de monocépages.

De la vendange à la mise en bouteilles, tout le processus de vinification est conduit au domaine. Le sens de l'épuration est aussi privilégié avec la production du Charmont en monocépage.

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

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.

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