

# LE FOSSILE

**LE SPÉCIALISTE DE L'ONGLET À L'ÉCHALOTE DEPUIS PLUS DE 50 ANS**  
**LA PLUS BELLE CAVE À ARMAGNAC INSCRITE AU GUINNESS BOOK**  
**LE PLAISIR D'UN INSTANT AUSSI INTEMPOREL QU'UN FOSSILE**

## LA CAVE

PRIX EN EURO TTC (ET SERVICE COMPRIS), CHÈQUES ET TICKETS RESTAURANTS NON ACCEPTÉS.

CONTIENT DES SULFITES / PRODUITS À BASE D'ŒUF / PRODUITS À BASE DE LAIT.



## CARTE DES VINS

Afin de vous aider dans votre choix de vin, nous vous proposons le système de classification ci-dessous :  
(Toutefois, n'hésitez pas à demander conseil à notre équipe qui se fera un plaisir de vous accompagner).

### VIN BLANC



VIN DE COPAINS



VIN DE GASTRONOMIE



GRAND VIN

### VIN ROUGE



# LES VINS AUX VERRES OU EN CARAFE

LE FOSSILE VOUS PROPOSE UNE SÉLECTION DE VINS AUX VERRES DU MOMENT.  
NOTRE CHOIX ÉVOLUE EN FONCTION DES SAISONS ET DE NOS DÉCOUVERTES.

## DOMAINE ZINCK

### CRÉMANT D'ALSACE BRUT

Élaboré par Philippe Zinck selon la méthode traditionnelle à partir d'une sélection de cépages Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Blanc, ce crémant charpenté allie fruité, fraîcheur et finesse.

VERRE - 12CL

8

BOUTEILLE - 75CL

48

## DOMAINE MAURICE SCHOECCH

Situé au cœur du vignoble alsacien, à Ammerschwihr, le domaine installé principalement sur les coteaux est conduit par Sébastien et Jean Léon Schoech en agriculture biologique. Comme la part de rêve qui se dégage d'un livre de poésie, chacun des vins du domaine saura vous apporter à sa façon un moment de plaisir unique, qu'il soit apprécié seul ou en accompagnement d'un repas.

### ALSACE VENDANGES TARDIVES GEWURZTRAMINER - 2021

VERRE - 12CL

9,5

BOUTEILLE - 75CL

57

## DOMAINE ZINCK

Situé à Eguisheim à 5 km de Colmar cette ancienne cité médiévale est un berceau du vignoble alsacien. C'est Philippe Zinck la 4<sup>ème</sup> génération de vigneron et son équipe qui vinifie des vins authentiques exprimant pleinement le terroir sur lequel ils ont mûri.

### ALSACE MUSCAT « LIEUX-DITS ORTEL ET GOLDERT » - 2022

VERRE - 12CL

7

CARAFE 1/4 - 25CL

13

CARAFE 1/2 - 50CL

24

BOUTEILLE - 75CL

35

## MAISON MORITZ PRADO

Ghislain et Angela pose leur valise dans le vignoble Alsacien au piedmont des Vosges, dans la Vallée de Villé, à Albé. Leur installation en 2018, 100% hors cadre familial, est la véritable création d'un nouveau domaine, ce qui est rare en Alsace.

### ALSACE RIESLING « TERROIR DE ROCHE » - 2022

VERRE - 12CL

7

CARAFE 1/4 - 25CL

13

CARAFE 1/2 - 50CL

24

BOUTEILLE - 75CL

35

DOMAINE LIGENDA  
PATRIMONIO - 2022

Entre collines et terrains vallonnés, le domaine Ligenda à Patrimonio prend racine dans le terroir au nord de la Corse. 100 % Niellucciu ce cépage rouge très ancien est épicé, mûr avec une pointe de fraîcheur. Il offre une agréable mâche, les tanins sont fins et délicats. Un vin de gourmandise et d'une intensité surprenante.

VERRE - 12CL	6,2
CARAFE 1/4 - 25CL	12
CARAFE 1/2 - 50CL	22
BOUTEILLE - 75CL	34

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS  
CORBIÈRES CRU BOUTENAC « CUVÉE PRESTIGE » - 2021

Des vents forts et des influences maritimes caractérisent ces parcelles de Carignan, Mourvèdre, Syrah et Grenache. Ces quatre cépages nous proposent un vin suave mais affirmé avec des arômes de fruits noirs et des notes de cacao et d'épices. Bouche riche et onctueuse, les tanins sont présents et veloutés.

VERRE - 12CL	6,2
CARAFE 1/4 - 25CL	12
CARAFE 1/2 - 50CL	22
BOUTEILLE - 75CL	34

DOMAINE D'AUPILHAC  
LANGUEDOC MONTPEYROUX « LA BODA » - 2021

La Boda ? « Mariage », en espagnol, celui de deux terroirs associés et complémentaires :

- Aupilhac, terrasses en coteaux argilo-calcaire et éboulis sur des marnes bleues.
- Cocalières, amphithéâtre volcanique sur une roche calcaire.

Grand vin rouge du domaine La Boda (Syrah 45%, Mourvèdre 45% et 10% de Carignan) est un vin puissant aux arômes d'épices intenses qui garde la fraîcheur du terroir de Cocalières et la puissance d'Aupilhac. Des arômes dominés par le Zan et la vanille, une matière charnue en bouche accompagnée de tanins fins et fermes, une longue finale sur la confiture de cerise et les épices.

VERRE - 12CL	12
BOUTEILLE - 75CL	72



**LE FOSSILE**

35 €  
LA  
BOUTEILLE

## **LE GLOU-GLOU DU MOMENT**

**DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE  
AOC TOURRAINE « AD LIBITUM » - 2023**

### **CLEF DE SOL...**

CES TROIS MOTS RÉSUMENT À EUX SEULS LA PHILOSOPHIE DU DOMAINE. L'INTERPRÉTATION JUSTE DES TERROIRS DE TOURRAINE-AMBOISE ET MONTLOUIS-SUR-LOIRE RESTE LA QUÊTE, MILLÉSIMÉS APRÈS MILLÉSIMÉS. RETRANSCRIRE LE PLUS FIDÈLEMENT POSSIBLE L'ORIGINE DE CHACUN DES VINS DEMANDE RIGUEUR, OBSERVATION, HUMILITÉ ET PRÉCISION

TRAVAILLER TOUTE L'ANNÉE POUR UN BEAU FRUIT, PUIS LAISSER LE VIN SE FAIRE, EN VEILLANT À PRÉSERVER LA PRÉCISION ET LA PURETÉ ORIGINELLE.

CÉPAGES : **CÔT, GAMAY ET CABERNET FRANC**

TYPE DE VIN : **VIN ROUGE - AOC TOURRAINE**

EN 2 MOTS LATINS : « **À VOLONTÉ** »

**LA PLEINE EXPRESSION DU FRUIT ET LA COMPLÉMENTARITÉ DES 3 CÉPAGES TYPIQUES DE LA TOURRAINE, PROPOSE UNE BOUCHE AMPLE ET CROQUANTE, UN JUS DE CERISE, DE FINE NOTES POIVRÉES... UN REGISTRE DE GOURMANDISE ET DE VOLUPTÉ !**

**NOUS VOUS PROPOSONS DE DÉGUSTER CE VIN À APÉRITIF !  
MAIS IL SERA ÉGALEMENT UN SUPERBE COMPAGNON DE GOURMANDISE  
AVEC NOS ONGLETS !**

## ALSACE

75cl

DOMAINE JÉRÔME MEYER



ALSACE RIESLING GRAND CRU WINZENBERG

2022

40

DOMAINE GRESSER

Le Domaine GRESSER, entièrement établi dans la vallée d'Andlau. C'est aujourd'hui Remy qui perpétue la tradition viticole et séculaire de ses ancêtres. Le Grès rose des Vosges du Grand Cru Wiebelsberg apporte un profil minéral et finesse à ce Riesling.



ALSACE RIESLING GRAND CRU WIEBELSBERG

2019

51

DOMAINE RIEFFEL



ALSACE SYLVANER GRAND CRU ZOTZENBERG

2021

54

Situés, à proximité du Mont Sainte-Odile à Mittelbergheim. Le Zotzenberg connu pour son encépagement de Sylvaner en Grand Cru arrive ici à développer l'ensemble de son potentiel aromatique et à révéler la finesse et la salinité de son terroir marno-calcaire. Une rare combinaison d'arômes de végétales nobles (le laurier et la verveine) explose dans une structure gourmande.

## ALSACE

75cl

### DOMAINE ZINCK

 ALSACE PINOT NOIR « DIEBMANNSWINKEL »	2022	40
---	------	----

### DOMAINE PFISTER

Mélanie représente la huitième génération de la famille Pfister. Située à quelques kilomètres de Strasbourg à Dahlenheim. Le domaine incarne la nouvelle vague de vigneron du Bas-Rhin qui émerge dans le paysage Alsacien. En effet, les terroirs du Bas-Rhin sont désormais sous les feux de la rampe « Les clients recherchent des vins secs, spécialité de ce secteur », explique Mélanie. Ce remarquable pinot noir Hüt, délicatement kirsché un pinot de gastronomie parfait avec un ongle à l'échalotte.

 ALSACE PINOT NOIR « HÛT »	2022	60
---	------	----

### TACK & GLOU

 ALSACE PINOT NOIR « AIR DE FAMILLE »	2020	55
--	------	----

## BORDEAUX




75cl

 CHÂTEAU FALFAS CÔTES-DE-BOURG	2017	45
 CHÂTEAU LA LAGUNE HAUT-MÉDOC	2015	95
CHÂTEAU MARTET		
<p>Véritable référence de l'appellation, La Réserve de Famille vinifiée avec le cépage Merlot. Un vin haut de gamme, onctueux et d'une grande souplesse en bouche. Des notes de mûres, de truffes et des tanins ronds et veloutés offrent plaisir et finesse.</p>		
 SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX « LA RÉSERVE DE FAMILLE »	2020	85
 SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX « LA RÉSERVE DE FAMILLE »	2020 150 CL	195
CHÂTEAU ROC DE CAMBES		
<p>Située sur les coteaux de l'appellation Côte-de-Bourg. Celui-ci se définit par des raisins (Merlot, Cabernet Sauvignon) récoltés à haute maturité. Les vins reconnaissables entre mille, aux nez intenses, bouche complexe aux notes très boisées dans leur jeunesse due à l'élevage classique, avec les meilleurs produits de la tonnellerie Radoux.</p>		
 CÔTES-DE-BOURG	2010	202
 CÔTES-DE-BOURG	2018	148
CHÂTEAU TERTRE ROETEBOEUF		
 SAINT-EMILLION GRAND-CRU	2018	375
<p>Tertre Roetebœuf un style hors normes. Les raisins Merlot et Cabernet Franc vendangés au pic de leur maturité, font que les vins ont des arômes et des saveurs incomparables. La texture est savoureuse, sensuelle, satinée, avec une incroyable persistance et un équilibre irréprochable. Le charme à l'état pur.</p>		
CLOS DU MARQUIS		
 SAINT-JULIEN	2021	116
<p>Il trouve son origine dans le petit clos attenant au château de Léoville, demeure du marquis de Las-cases. Un vin superbe, au bouquet profond, racé et complexe, de mûre, de myrtille, très floral. La bouche est droite, tendue, avec une solide trame tannique, qui conclut sur une note fraîche et arienne.</p>		



## DOMAINE DE L'Â

Mariage entre la puissance, la finesse et la sensualité. L'encépagement Merlot et Cabernet Franc sur deux types de sol différent. Le sol argileux apporte la puissance, alors que le sol calcaire assure aux vins une énergie, un caractère vivant : une sensation de fraîcheur. Le toucher du tanin est à la fois fin et crayeux, avec son inimitable finale légèrement saline.

 CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX	2019	71
DOMAINE DE L'AURAGE		
 CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX «LE VERSANT»	2021	45
 CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX «L' AURAGE »	2019	82

## BOURGOGNE

75cl

AU PIED DU MONT CHAUVE

 CHASSAGNE-MONTRACHET « CONCIS DES CHAMPS » 2019 78

DOMAINE ANTOINE OLIVIER

 SAVIGNY-LES-BEAUNE « LES P'TITS LIARDS » 2022 55

DOMAINE BONNARDOT

 BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS « L'ÂGE MÛRE » 2022 40

DOMAINE MICHEL MAGNIEN

C'est par l'ordonnance royale de Louis Philippe en 1847 que le terme Chambertin est associé à Gevrey pour devenir officiellement Gevrey-Chambertin. Sevrées vient du latin Separatas. C'est parce que les terres ont été séparées en deux par la limite des villages de Gevrey et de Morey qu'on désigna ce lieu-dit ainsi. Notre parcelle «Les Sevrées» se situe au sud du village de Gevrey sous les parcelles de Grands Crus «Mazoyères» ou «Charmes».

 GEVREY-CHAMBERTIN « SEUVRÉES - VIELLES VIGNES » 2021 132

LES PINOTS BLACKS

Cette cuvée est issue d'une collaboration exceptionnelle de quatre amis dont trois vignerons et un restaurateur : Thomas Pico (Domaine Pattes Loup), Damien Delecheneau (Domaine de la Grange Tiphaine), Bruno Verret (Domaine éponyme) et Fabien Espana (Chablis Wine Not). Pour l'étape de la vinification, c'est dans le chai de Thomas Pico que tout se passe. Ces stars du monde viticole proposent un Irancy charmeur et velouté, un vin rare, croquant, idéal pour un moment entre copains !

 IRANCY « VALLÉE DE COIGNY » 2022 70

## LANGUEDOC ROUSSILLON

75cl

DOMAINE D'AUPILHAC



LANGUEDOC « CUVÉE LES COCALIÈRES »

2023

50

## LANGUEDOC ROUSSILLON

75cl

BERGERIE DU CAPUCINS



PIC SAINT-LOUP « DAME JEANNE »

2021

39



PIC SAINT-LOUP « DAME JEANNE »

2021 150 CL

78

DOMAINE D'AUPILHAC



LANGUEDOC MONTPEROUX « CUVÉE D'AUPILHAC »

2021

45

DOMAINE DE LA CENDRILLON



VIN DE FRANCE « LE CARIGNAN »

2022

39

DOMAINE DES CREISSES



IGP PAYS DE L'HÉRAULT « LES BRUNES »

2022

75

DOMAINE VAÏSSE



IGP PAYS DE L'HÉRAULT « GARRIGUES »

2019

112

Installé à Puéchabon sur des terroirs de galets et d'argiles rouges, non loin d'Aniane dans les Terrasses du Larzac. Pierre Vaïsse inspiré par ses amis Laurent Vaillé (Domaine Grange des Pères) et Frédéric Pourtalé (Domaine Montcalmès) va très vite signer des vins profonds. Les Garrigues vinifié avec le cépage Cabernet Sauvignon, offre un vin ample et puissant, Cette bouteille est à la fois rare et magnifique, représentant un véritable trésor pour les amateurs de vin.

MAS DE CAPRICES



FITOU « RETOUR AUX SOURCES »

2021

38

MAS DE LA SÉRANNE



TERRASSES-DU-LARZAC « ANTONIN ET LOUIS »

2021

53



TERRASSES-DU-LARZAC « ANTONIN ET LOUIS »

2022 150 CL

106

ROC D'ANGLADE



VIN DE PAYS DU GARD

2022

88

Domaine viticole Languedocien de 7.5 ha situé à Langlade dans le Gard. Village renommé pour la grandeur de ses vins depuis le 17ème siècle. L'objectif est d'exprimer une identité, par une écoute du végétal et un respect de la vie dans sa diversité, en partageant grâce au vin ce que Baudelaire appelait «un chant plein de lumière et de fraternité.»

## PROVENCE

75cl

 DOMAINE LA SUFFRÈNE BANDOL TRADITION	2020	47
---	------	----

## VALLÉE DE LA LOIRE

75cl

 DOMAINE DE L'R CHINON « LES FOLIES DU NOYER VERT »	2019	42
 DOMAINE SÉROL CÔTE ROANNAISE « LES BLONDINS »	2022	42

## VALLÉE DU RHÔNE

75cl

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « ROUSSANNE, VIEILLES VIGNES » 2022 315

Considéré comme l'un des plus grands vins blancs de France, seules 6000 bouteilles de ce vin sont produites chaque année. Issu à 100% de très vieilles Roussannes, ramassées en légère sur-maturité. Le nez est particulièrement séduisant, typique de la Roussanne Vieilles Vignes, avec ses notes de miel, de fruits bien mûrs légèrement compotés (abricot et pêche) et de brioche. Dense et complexe, la bouche poursuit ce caractère riche et opulent avec une texture soyeuse et de superbes notes de cire d'abeille et d'agrumes, remarquablement équilibrées par une agréable fraîcheur et une délicate amertume.

## VALLÉE DU RHÔNE


75cl

CHÂTEAU DE BEAUCASTE

 CÔTES-DU-RHÔNE « COUDOULET DE BEAUCASTEL » 2021 58

 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2021 135

DOMAINE DE FONDRÈCHE

 VENTOUX « PERSIA » 2021 47

DOMAINE DES GRANDES SERRES

 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE «LES GRANDES SERRE & LES BOUSQUETS» 2018 78

DOMAINE FRANÇOIS VILLARD

 SAINT-JOSEPH « POIVRE ET SOL » 2022 45

 SAINT-JOSEPH « POIVRE ET SOL » 2022 150 CL 90







 SAINT-JOSEPH « GRAN REFLETS » 2012 122

Élégant Saint-Joseph, 100 % Syrah. Gran Reflets nous offre puissance et raffinement. Ces arômes complexes de fruits noirs et rouges accompagné de fines notes boisées précède une bouche fraîche et tendue aux fines notes épicées. Une cuvée hors norme !

MAISON LES ALEXANDRINS

 CÔTE-RÔTIE 2022 98

Arômes de petits fruits rouges ponctués de notes de bacon fumé et de cendre froide. Tout en finesse en bouche, ce Côte-Rôtie se révèle dense, intense, suave, avec des tannins soyeux et veloutés ainsi qu'une longue finale soutenue par une pointe de fraîcheur. Un vin définitivement sous le signe de l'élégance.

DOMAINE DU TUNNEL			
	CORNAS	2021	86
	En 2014, Stéphane Robert réhabilite un tunnel à Saint-Péray pour y implanter une cave de vinification et d'élevage. Au début du XXème siècle, ce tunnel en pierre de taille de 170 mètres de long était traversé par un train à vapeur. Stéphane s'affirme millésime après millésime avec des vins d'un style moderne, d'un touché de bouche fin, suave et très précis.		
	CORNAS « PUR NOIR »	2021	160
	Vin Noir, issu de trois vieilles vignes de coteaux, offre beaucoup de profondeur et de finesse.		
DOMAINE LE SANG DES CAILLOUX			
	VACQUEYRAS « FLOURETO »	2022	42
DOMAINE PAUL JABOULET AÎNÉ			
	CROZES-HERMITAGE «DOMAINE DE THALABERT»	2021	65
	CROZES-HERMITAGE «DOMAINE DE THALABERT»	2016 150 CL	140
DOMAINE RAYMOND USSEGLIO & FILS			
	CÔTES-DU-RHÔNE « LES CLAUX »	2022	34

# LES VINS EFFERVESCENTS

## ALSACE

75cl

DOMAINE RIEFFEL



CRÉMANT D'ALSACE « L'EMPRISE » - EXTRA BRUT

2019

54

L'emprise 2019, Lucas nous propose un sublime crémant de gastronomie ! Assemblage de Chardonnay et de Pinot Gris Grand Cru Kirchberg (Barr), ainsi qu'un vieillissement sur lattes de 4 ans lui confère une texture ample et une bulle fine et agréable. Un crémant haute couture idéale sur les entrées ou l'onglet aux échalotes... Bref pour tous les amateurs de Crémant !

## CHAMPAGNE

75cl

CHAMPAGNE GOSSET



CHAMPAGNE « GRANDE RÉSERVE » - BRUT

75

CHAMPAGNE RUINART



CHAMPAGNE RUINART « R DE RUINART » - BRUT

2010

130

R de Ruinart 2010 est composé de 55 % de Chardonnay et de 45 % de Pinot Noir, tous issus des Grands Crus et des Premiers Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Bouche fruitée aux notes de noisette et d'amande grillée. Le volume est accompagné d'une tension vive, formant un équilibre harmonieux et puissant. La finale est soutenue par une élégante amertume.

# LES DIGESTIFS 4cl

## ARMAGNAC

- BAS ARMAGNAC – INTEMPOREL N°5 – CHÂTEAU DE LAUBADE 12,5  
Assemblage subtil et harmonieux de près de 40 eaux-de-vie dont près de 50 % du cépage Baco 22A.  
Titre de Word Best Brandy en 2007 à San Francisco.
- BLANCHE D'ARMAGNAC – CHÂTEAU SAINT AUBIN, FAMILLE WESTPHAL 10  
Cépage 100 % Ugni Blanc, conservée dans un contenant inerte ce qui lui confère sa couleur cristalline.  
Servie rafraîchi, la Blanche témoigne toute sa classe et son agréable fruité.

## COGNAC

- COGNAC PETITE CHAMPAGNE – L'OUBLIÉ N°48 – COGNAC LHERAUD 13  
Vieilli pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne, et sûrement beaucoup plus longtemps, le Cognac « L'Oublié » n° 48 offre des notes d'épices, de cacao et de vanille, mais également un velouté charnu en bouche. Service à table.

## EAU-DE-VIE

- DISTILLERIE G. MICLO (LAPOUTROIE, ALSACE)
- EAU-DE-VIE TRADITION : Framboise, Marc De Gewurztraminer, Mirabelle, Poire Williams 8
- EAU-DE-VIE CŒUR DE CHAUFFE : Framboise sauvage, Poire Williams 11
- VIELLE EAU-DE-VIE DE PRUNE – CHÂTEAU DE LAUBADE 8

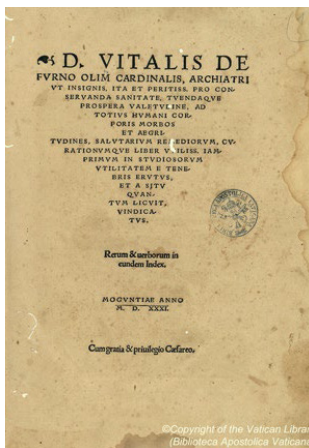
## WHISKY

- ARDBEG TRAIGH BHAN 19 ANS – SINGLE MALT (ISLAY, ÉCOSSE) 34
- JACK DANIEL'S OLD NO.7 – TENNESSEE WHISKEY (USA) 10
- NIKKA WHISKY FROM THE BARREL – BLENDED (JAPON) 10
- PORT CHARLOTTE PMC O1. 2013 – SINGLE MALT (ISLAY, ÉCOSSE) 20
- REDBREAST 12 ANS – SINGLE POT STILL (IRLANDE) 13
- SPRINBANK 10 ANS – SINGLE MALT (CAMPBELTOWN, ÉCOSSE) 14

## RHUM

- DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA – RON (VÉNÉZUELA) 8,5
- DON PAPA BAROKO – RHUM (PHILIPPINES) 8,5
- MALECON 2014 – RUM (CUBA) 12
- ZACAPA 23 ANS SOLERA – RON (GUATÉMALA) 14





## L'ARMAGNAC

# LA PLUS ANCIENNE EAU-DE-VIE DE FRANCE

AU FOSSILE RETROUVEZ LA PLUS BELLE CAVE À ARMAGNAC INSCRITE AU GUINNESS BOOK.

### 1310 MAÎTRE VITAL DUFOUR « LES 40 VERTUS DE L'ARMAGNAC »

Le premier témoignage de son utilisation remonte à l'an 1310, quand maître Vital Dufour, Prieur d'Eauze et de Saint Mont, vantait en latin les 40 vertus de cette aygüe ardente dans son livre « pour garder la santé et rester en bonne forme ».

### ENTRE 1411 ET 1441 PREMIÈRE TRACE DE SA COMMERCIALISATION

### 1461 UN PRODUIT COURANT

L'armagnac devient un produit courant sur le marché de Saint Sever dans les landes.

## XVII ÈME SIÈCLE EXPORTATION DU VIN

Les Hollandais achètent à peu près tous les vins de la côte atlantique Française, excepté ceux de bordeaux qui sont aux anglais. Ils remontent alors la Garonne et concluent leur premier contrat avec les vigneron du Gers. Les Bordelais interceptent les convois qui descendent le fleuve sous prétexte qu'aucun vin autre que le Bordeaux ne peut être transporté par voie fluviale. Si le vin est interdit, l'alcool ne l'est pas, et c'est ainsi que l'on commence à distiller les vins dans la région de Gascogne. Les Hollandais achètent dès lors en Armagnac des grandes quantités d'alcool qui servent à enrichir et à stabiliser les vins dont ils fournissent les peuples du nord de l'Europe.



### 1730 UN PRODUIT COMMERCIAL

L'eau-de-vie est un véritable produit commercial qui subit les fluctuations des années, bonnes ou mauvaises. Pour pallier les lacunes, on met en réserve l'eau-de-vie dans des fûts de bois que l'on connaît depuis les gaulois et, «ô miracle !» on découvre un trésor : la couleur, la rondeur et les meilleures senteurs que le vieillissement offre en héritage...

### 1870 LE PHYLLOXÉRA

Devant l'Hérault et la Gironde, le Gers devient le premier département viticole français. Mais le vignoble d'Armagnac va, lui aussi, connaître le fléau du phylloxéra en 1870. Des 100 000 hectares de vigne, un quart seulement sera replanté.

### 1909 DÉLIMITATION DE LA ZONE DE PRODUCTION

La région s'organise : le décret du 25 mai 1909 délimite la zone de production des eaux-de-vie d'Armagnac et ses trois régions, le décret du 6 août 1936 définit l'appellation d'origine contrôlée Armagnac et ses conditions d'élaboration. L'armagnac se vend alors traditionnellement en fut pour la commodité des transports. Après la guerre de 39-45, les consommateurs, plus exigeants, souhaitent mieux connaître l'identité des produits et l'usage se répand de mettre les Armagnacs en bouteilles, donnant une meilleure garantie d'authenticité à l'eau-de-vie de Gascogne.

# LES DIFFÉRENTS ARÔMES DE L'ARMAGNAC :

LES ARÔMES DE L'ARMAGNAC SE DÉCLINENT NATURELLEMENT AVEC L'ÂGE DES EAUX-DE-VIE. ILS TÉMOIGNENT DE L'ÉVOLUTION DES FAMILLES AROMATIQUES QUI APPARAÎSENT OU QUI DOMINENT AVEC LE TEMPS.

## ENTRE 4 ANS ET 10 ANS D'ÂGE

NOTES DE CUISSON : Vin chaud, confiture de prune, raisiné, cuit, bouillon de viande, alambic.

NOTES FLORALES : Tilleul, rose, jacinthe, acacia, aubépine, violette, lavande, savon, miel.

NOTES DE FRUITS MÛRES : Prune, mirabelle, poire, pomme, raison, banane, noyau de cerise, pêche, fraise, framboise, litchi, mangue, agrumes.

## ENTRE 10 ANS ET 20 ANS D'ÂGE

NOTES VÉGÉTALES : Coriandre, géranium, herbes, pommes vertes, thé, tilleul, menthe, mélisse, foin, tabac.

NOTES PÂTISSIÈRES : Levure, beurre, crème, brioche, biscuit, noix de coco, pomme au four, pain d'épice, chocolat, nougat, caramel.

NOTES ÉPICÉES : Vanille, cannelle, muscade, safran, clou de girofle, gingembre, poivre, réglisse.

NOTES DE FRUITS CONFITS : Pâte de coing, pruneau, abricot, écorce d'orange, mandarine, cédrat.

## 20 ANS ET PLUS

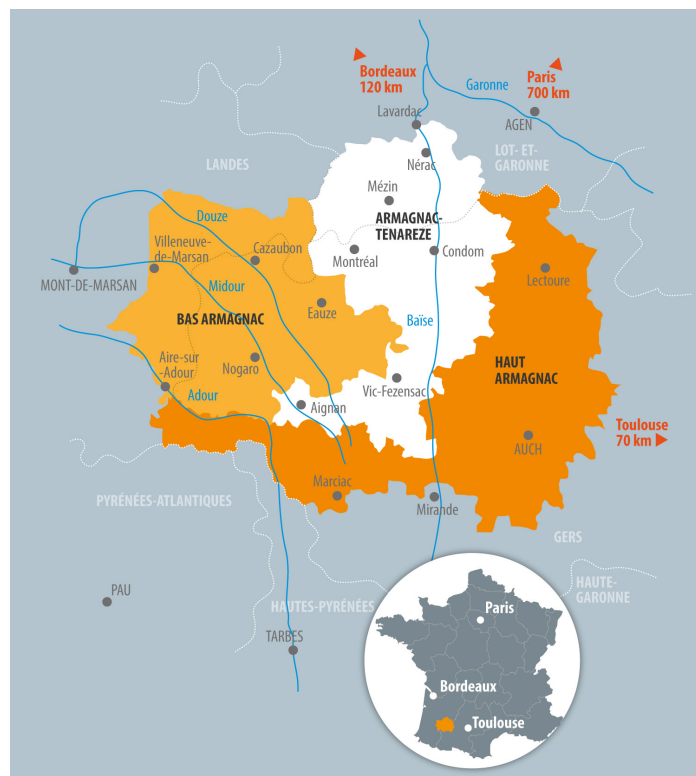
NOTES BOISÉES : Chêne, bois exotique, cèdre, résine, sève, pin, sous-bois, humus.

NOTES GRILLÉES : Cacao, café, tabac, encens, fumé.

NOTES DE FRUITS SECS : Pruneau, figue, abricot, datte, noisette, amande

NOTES ANIMALES : Cuire, fourrure, selle de cheval.

NOTES RANCIO : Poix, xérès, madère, truffe, œillet, cire, pierre à fusil.



# LES ARMAGNACS DE VOTRE ANNÉE DE NAISSANCE

4CL POUR DÉGUSTER OU 2CL POUR DÉCOUVRIR

LES PRIX AFFICHÉS SUR LA CARTE SONT FACTURÉ POUR 4CL

2004 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	8,75
2003 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	8,75
2002 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	9,20
2001 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	9,50
2000 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	9,60
1999 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	9,70
1998 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	9,80
1997 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	9,85
1996 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	9,95
1995 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	10
1994 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	10,10
1993 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	10,20
1992 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	10,30
1991 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	10,40
1990 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	10,50
1989 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	11
1988 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	11,50
1987 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	12
1986 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	12,50
1985 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	13
1984 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	13,50
1983 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	14
1982 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	14,40
1981 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	14,80
1980 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	15
1979 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	15,20
1978 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	15,40
1977 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	15,60
1976 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	15,80
1975 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	16

# LES ARMAGNACS DE VOTRE ANNÉE DE NAISSANCE

4CL POUR DÉGUSTER OU 2CL POUR DÉCOUVRIR

LES PRIX AFFICHÉS SUR LA CARTE SONT FACTURÉ POUR 4CL

1974 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	16,50
1973 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	16,80
1972 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	17,40
1971 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	18,50
1970 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	19,90
1969 – ANNÉE INDISPONIBLE	
1968 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	23
1967 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	24
1966 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	25
1965 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	26
1964 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	28
1963 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	32
1962 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	39
1961 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	46
1960 – BAS ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	54
1959 – ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	54
1958 – ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	75
1957 – ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	85
1956 – ARMAGNAC, BARON GASTON LEGRAND	95
1955 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	100
1954 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	110
1953 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	120
1952 – ANNÉE INDISPONIBLE	
1951 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	125
1950 – ANNÉE INDISPONIBLE	125
1949 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	130
1948 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	135
1947 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	140
1946 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	145
1945 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	150

# LES ARMAGNACS DE VOTRE ANNÉE DE NAISSANCE

4CL POUR DÉGUSTER OU 2CL POUR DÉCOUVRIR

LES PRIX AFFICHÉS SUR LA CARTE SONT FACTURÉ POUR 4CL

1944 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	150
1943 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	150
1942 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	150
1941 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	150
1940 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	150
1939 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	150
1938 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	150
1937 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	150
1936 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	150
1935 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	175
1934 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	175
1933 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	175
1932 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	175
1931 – ANNÉE INDISPONIBLE	
1930 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	200
1929 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	200
1928 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	200
1927 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE CASSAIGNE	200
1926 – ANNÉE INDISPONIBLE	
1925 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	220
1924 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	220
1923 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	220
1922 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	220
1921 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	220
1920 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	240
1919 – ARMAGNAC, MAISON RYST-DUPEYRON	250
1918 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU LA BRISE	250
1916 – ARMAGNAC, MAISON GÉLAS	250
1914 – BAS ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	250
1912 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	250
1910 – ARMAGNAC, CHÂTEAU DE LAUBADE	250



**LE FOSSILE**

6 petite rue Austerlitz / Place des Orphelins, 67000 Strasbourg  
03 88 36 39 76

## **NOS HORAIRES :**

**Lundi, Mardi, Mercredi**

**12:00 / 14:00 - 19:00 / 22:30**

**Jeudi, Vendredi, Samedi**

**12:00 / 14:30 - 19:00 / 23:00**

**DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS : FERMÉ**

PRIX EN EURO TTC (ET SERVICE COMPRIS), CHÈQUES ET TICKETS RESTAURANTS NON ACCEPTÉS.  
CONTIENT DES SULFITES / PRODUITS À BASE D'OEUF / PRODUITS À BASE DE LAIT.