

# 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.  
POUR PLUS D'INFORMATIONS DEMANDEZ AUX PERSONNELS DE L'ÉTABLISSEMENT.

## 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. Cela leur a permis de mettre en avance leur savoir-faire et les expériences acquis ailleurs.

ALSACE RIESLING « TERROIR DE ROCHE » - 2022

|                   |    |
|-------------------|----|
| VERRE - 12CL      | 7  |
| CARAFE 1/4 - 25CL | 13 |
| CARAFE 1/2 - 50CL | 24 |
| BOUTEILLE - 75CL  | 35 |

## DOMAINE PUECH-HAUT

IGP D'OC - ROSÉ « ARGALI » - 2023

Entre garrigue et oliveraie sur la commune de Saint-Drézéry, petit village à 20 kilomètres au nord-est de Montpellier. Ce terroir de galets roulés donne un rosé vif, croquant et désaltérant.

|                   |    |
|-------------------|----|
| VERRE - 12CL      | 7  |
| CARAFE 1/4 - 25CL | 13 |
| CARAFE 1/2 - 50CL | 24 |
| BOUTEILLE - 75CL  | 35 |

## DOMAINE SÉROL

CÔTES ROANNAISE « ÉCLAT DE GRANIT » - 2022

100 % Gamay de Saint-Romain, variante du cépage Gamay que l'on retrouve sur cette appellation (35000 hectares plantés dans le monde, si peu...). Une merveilleuse entrée en matière à la fois gourmand, idéal en apéritif et profond de part sa finale épicée et une texture soyeuse en bouche. Il sera l'élégant ami de notre onguet à l'échalote.

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 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 DE L'A

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - 2019

Christine et Stéphane Derenoncourt propriétaire du domaine de L'A situé sur la Commune de Sainte-Colombe, sur des coteaux jouxtant ceux de Saint-Émilion. Le millésime 2019 est un millésime surprenant par une fraîcheur aromatique et de soyeux des tanins. Un vin racé entre la puissance, la finesse et la sensualité. Une petite pépite de l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux.

|                  |    |
|------------------|----|
| VERRE - 12CL     | 12 |
| BOUTEILLE - 75CL | 71 |



**LE FOSSILE**

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

*« ÊTRE MINUTIEUX, SANS CONCESSION ET NE PAS MENAGER SES EFFORTS A LA VIGNE POUR OBTENIR DES RAISINS DE QUALITE, SEULS GARANTS DE LA MISE EN AVANT DE NOS TERROIRS. »  
DOMAINE SÉROL*

DOMAINE FAMILIAL, CULTIVE EN BIODYNAMIE, SUR LES CONTREFORTS EST DU MASSIF CENTRAL, PRÈS DES GORGES DE LA LOIRE.

STEPHANE SÉROL ET SON EPOUSE CARINE ONT REPRIS LE DOMAINE EN 1996. ILS ONT DEFRICHE ET REPLANTE POUR REMETTRE EN VIGNE LES PLUS BEAUX COTEAUX SUR CES TERROIRS GRANITIKES D'ALTITUDE, SITUÉS ENTRE 400 ET 500 M. ILS ONT NATURELLEMENT CHOISI DE PLANTER LE CEPAGE HISTORIQUE : LE GAMAY SAINT ROMAIN.

### **DOMAINE SÉROL CÔTE ROANNAISE « ÉCLAT DE GRANITE » - 2022 35 € / LA BOUTEILLE**

100 % GAMAY SAINT ROMAIN SITUÉ SUR UN TERROIR GRANITIQUE DE LA PARTIE VOLCANIQUE DE LA LOIRE. CÉPAGE DE RAISINS NOIR À JUS BLANC, IL TIRE SON NOM DU HAMMEAU DE GAMAY SUR LA COMMUNE DESAINT-AUBIN, SUR LA CÔTE DE BEAUNE. PEU RÉPANDU DANS LE MONDE, CE CEPAGE EST PLANTÉ SUR 33 000 HA SEULEMENT DONT 30 000 HA EN FRANCE, PRINCIPALEMENT DANS LE BEAUJOLAIS ET LE VAL DE LOIRE. LE GAMAY SAINT ROMAIN EST UNE VARIANTE DU GAMAY QUE L'ON RETROUVE SEULEMENT EN CÔTE ROANNAISE.

**NOUS VOUS PROPOSONS DE DÉGUSTER CE VIN À L'APPÉRIF !  
MAIS IL SERA ÉGALEMENT UN SUPERBE COMPAGNON DE GOURMANDISE  
AVEC NOTRE CORDON BLEU DE VEAU.**

Ce Glou-Glou nous dévoile bouche gouleyante avec un fruit croquant et une final légèrement poivrée.  
Un vin agréable à l'apéritif ou pour la gastronomie.

## 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<br>CÔTES-DE-BOURG  | 2017 |        | 45  |
|  CHÂTEAU LA LAGUNE<br>HAUT-MÉDOC   | 2015 |        | 95  |
| CHÂTEAU MARTET  |      |        |     |
| 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.  |      |        |     |
|  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   |      |        |     |
| 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. |      |        |     |
|  CÔTES-DE-BOURG  | 2010 |        | 202 |
|  CÔTES-DE-BOURG  | 2018 |        | 148 |
| CHÂTEAU TERTRE ROETEBŒUF  |      |        |     |
|  SAINT-EMILLION GRAND-CRU  | 2018 |        | 375 |
| 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.                                   |      |        |     |

## CLOS DU MARQUIS



SAINT-JULIEN

2021

116

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.

## DOMAINE DE L'A

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

2017

68



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

Depuis 1996, Frédéric réalise toutes les étapes de la vinification en fonction des cycles lunaires une des particularités du domaine situé sur la Côte de Nuits à Morey-Saint-Denis. Le respect de la diversité des différents terroirs et le respect de l'environnement est pour le Domaine une priorité quotidienne. La parcelle « Les Seuvrées » se situe au sud du village de Gevrey sous les parcelles de Grands Crus « Mazoyères » ou « Charmes ». Ce terroir donne la richesse habituelle des Gevrey-Chambertin, avec des senteurs de petits fruits noirs ou rouges et des touches animales ou boisées. La bouche est onctueuse avec une finale adoucie par l'ancienneté des vignes.

 GEVREY-CHAMBERTIN « SEUVRÉES - VIELLES VIGNES » 2020 95

### 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

CHÂTEAU DEL RANQ



PIC SAINT-LOUP

2022

42



PIC SAINT-LOUP

2022 150 CL

84

DOMAINE D'AUPILHAC



LANGUEDOC MONTPEROUX « CUVÉE D'AUPILHAC »

2021

45

DOMAINE DE LA CENDRILLON



VIN DE FRANCE « LE CARIGNAN »

2022

39

DOMAINE PARPALHÒL



IGP PAYS DE L'HÉRAULT « PRINCESSES »

2021

38

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

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 DE LA SUFFRENE

 BANDOL TRADITION 2020 47

## VALLÉE DE LA LOIRE

75cl

|   |      |    |
|---|------|----|
|  DOMAINE DE L'R<br>CHINON « LES FOLIES DU NOYER VERT » | 2019 | 42 |
|  DOMAINE SÉROL<br>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 2020 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 45

 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 2020 98

|  |             |     |
|--|-------------|-----|
| 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 GEORGES VERNAY   |             |     |
|  CÔTE-RÔTIE « MAISON ROUGE »  | 2021        | 215 |
| Le lieu-dit Maison Rouge est situé au sud de l'appellation sur un sol granitique. Ce grand Côte-Rôtie du domaine Georges Vernay est issu de très vieille vignes d'une petite parcelle abrupte sur les hauteurs de Condrieu. La Syrah avec cette inclinaison est baignée de soleil, mais aussi de fraîcheur. Harmonieux et très équilibré en bouche, la finale est longue sur les fruits noirs ainsi que des notes épicées. |             |     |
| 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

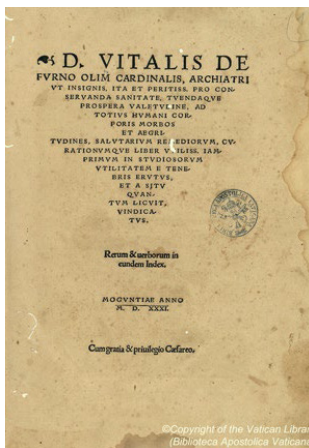
- EAU-DE-VIE – DISTILLERIE G. MICLO (LAPOUTROIE, ALSACE) 6,5  
Framboise, Marc De Gewurztraminer, Mirabelle, Poire.
- VIELLE EAU-DE-VIE DE PRUNE – CHÂTEAU DE LAUBADE 8

## 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 APPARAISSENT 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, raisin, 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

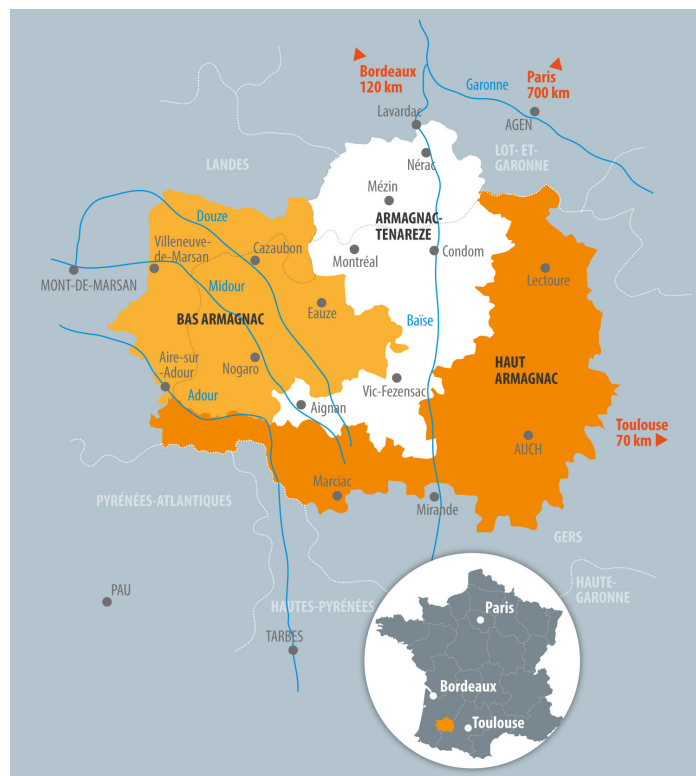
NOTES BOISÉES : Chêne, bois exotique, cèdre, résine, sève, pin, sous-bois, humus.

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 |

# FOSSILE DESIDERAT BONUM GUSTUM !



## LE FOSSILE

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



## 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.