



# JEROBOAM

BY MILLESIMA

CARTE DES VINS



CAP FERRET  
ÉTÉ 2022



# ÉDITO

---

## Vous séjournez au Cap Ferret et souhaitez vous faire plaisir en ouvrant de bonnes bouteilles ?

Votre caviste **JEROBOAM BY MILLESIMA** vous propose une large sélection alimentée par ses chais bordelais. Spécialiste des grands vins depuis 1983 et leader de la vente en ligne, Millésima abrite dans ses chais de Bordeaux **plus de 2 500 000 bouteilles** en provenance de régions viticoles du monde entier. **En contact direct avec les propriétés**, nous vous proposons des étiquettes qui n'ont connu que deux chais : celui du producteur et le nôtre, assurant ainsi des conditions optimales de conservation jusqu'à votre table .

Avec **JEROBOAM BY MILLESIMA**, nous mettons **toute notre expérience à votre service** pour vous accompagner dans vos choix de vins et leur dégustation. Vos achats pourront être **gratuitement livrés à votre domicile** sur la presqu'île. Découvrez une gamme de vins qui apportera convivialité et générosité à vos vacances.

**Bonnes dégustations et bon séjour au Cap Ferret !**

*Fabrice Bernard*

# VINS ROSÉS

Plaisir des yeux et plaisir des sens, les rosés sont les compagnons parfaits des soirées d'été, des diners en famille ou entre amis. Ils ont su se faire une place de choix sur les tables des amateurs du monde entier.

Les vins rosés se déclinent en autant de couleurs et de personnalités qu'il existe de terroirs, d'appellations et de cépages.

Découvrez notre sélection pour vous accompagner cet été.



## Côtes de Provence

	La bouteille 75 cl
Domaine des Campaux Les Cannissons 2021	14 €
Caves d'Esclans Whispering Angel 2021	18 €
Château Léoube Love By Léoube 2021	14 €
Château Léoube Rosé de Léoube 2021	18 €
Minuty M "Léa Amati" 2021	15 €
Minuty Prestige 2021	17 €
Minuty Château Minuty Rose et Or 2021	24 €
Minuty Château Minuty 281 2021	45 €
Miraval 2021	19 €
Domaines Ott BY OTT 2021	15 €
Domaines Ott Château de Selle 2021	29 €
Domaines Ott Clos Mireille 2021	29 €
Peyrassol Château Peyrassol 2021	16 €
Peyrassol Cuvée des Commandeurs 2021	13 €
Château Roubine La Vie en Rose 2021	11 €
Domaine La Rouillère Grande Réserve 2021	17 €
Château Sainte Marguerite Château Rosé 2021	16 €
Château Sainte Marguerite Symphonie 2021	20 €
Château Sainte Roseline Cuvée Lampe de Méduse 2021	16 €
Château Saint-Maur L'Excellence 2021	23 €

## Coteaux d'Aix-en-Provence

	La bouteille 75 cl
Maison Saint Aix Aix 2021	15 €

## IGP Alpilles

	La bouteille 75 cl
Château Romanin Romanin 2021	12 €

## IGP Méditerranée

	La bouteille 75 cl
Château d'Estoublon Roseblood d'Estoublon 2021	15 €
Miraval Studio By Miraval 2021	9 €

## Côtes du Rhône

	La bouteille 75 cl
Xavier Vignon Une Bouteille à la Mer Rosé Edition Ines de la Fressange 2021	10 €

## Bordeaux

	La bouteille 75 cl
Maisons Roses de Lafaurie 2021	22 €
Rosé de Chevalier 2021	10 €
Rosé de la Solitude 2021	8 €

Le vin rosé du Dom. de Chevalier

Le vin rosé du Dom. de la Solitude

# SPIRITUEUX



**Cognac**  
Hennessy XO 70 cl 210 €

**Tequila**  
Clase Azul Tequila Plata 70 cl 145 €

**Eau-de-Vie de Vin**  
Lucien Bernard Cuvée XO N°1 70 cl 65 €  
Aqua Ambre 70 cl 35 €  
Aqua Cristal 70 cl 33 €

**Vodka**  
Vodka Pyla des Vignes 70 cl 35 €  
Vodka Pyla 70 cl 38 €  
Coffret Vodka Pyla Seau Métal 70 cl 57 €  
Vodka Pyla 3l 182 €  
Vodka Pyla 4,5l 250 €

**Japanese Single Grain Whisky**  
Suntory Chita Single Grain 70 cl 64 €

**Japanese Blended Whisky**  
Suntory Yamazaki 12 Year 70 cl 180 €  
Suntory Yamazaki 12 Year (en étui) 70 cl 146 €

**Gin**  
Ahoy 70 cl 40 €  
Anaë Bio 70 cl 45 €

**Tonic**  
Archibald Tonic de Distillerie 1l 9 €

## Pyla Mule

la recette  
la plus rafraîchissante

### INGRÉDIENTS par cocktail

4cl Vodka Pyla  
Ginger Beer Hysope  
1 tranche de citron vert

### ÉLABORATION

Dans le verre rempli de glaçons,  
verser la vodka Pyla.  
Toper de Ginger Beer Hysope.  
Ajouter une tranche de citron vert.

Dégustez !



# L'APÉRITIF DE L'ÉTÉ

## CHANDON GARDEN SPRITZ



Chandon Garden Spritz est un Spritz prêt à déguster, ajoutez simplement 3 glaçons et, si vous en avez, une tranche d'orange séchée et un brin de romarin. Il est élaboré à partir de Chandon Brut, élu meilleur vin mousseux argentin lors des Championnats du monde des Champagne et Vins mousseux en 2020, assemblé à un macérât d'extrait naturel d'écorce d'orange, d'herbes et d'épices.

1 bouteille 75 cl 19 € 1 magnum 1,5 l 39 €

Papier 100% recyclé

RETROUVEZ TOUTE NOTRE GAMME DE SPIRITUEUX  
DANS NOTRE BOUTIQUE

# VINS BLANCS



Fin gastronome, le vin blanc est aussi un grand virtuose.

Délicieusement rafraichissant apprécié seul, au comble du raffinement dégusté en compagnie des mets les plus fins, parfait compère des plus beaux plateaux de fromages sans oublier l'exquise gourmandise qu'il procure au dessert lorsque la rencontre de l'acidité et du sucre crée une alchimie magique, décidément le vin blanc a tout d'un très grand.

Charmant, surprenant, éblouissant, découvrez notre sélection qui saura enchanter votre été...

## Pessac-Léognan blanc

	La bouteille 75 cl
Château Carbonnieux 2019	Cru classé 36 €
Domaine de Chevalier 2015	Cru classé 115 €
Château Latour-Martillac 2016	Cru classé 40 €
Château Malartic-Lagravière 2016	Cru classé 64 €
Château de Fieuzal 2016	55 €
Domaine de la Solitude 2015	24 €

## Bordeaux blancs secs

	La bouteille 75 cl
Pavillon Blanc 2015	Le vin blanc du Ch. Margaux 370 €
Château Lafaurie-Peyraguey 2019	Le vin blanc sec du Ch. Lafaurie-Peyraguey 36 €
R de Rieussec 2015	Le vin blanc sec du Ch. Rieussec 20 €
Clos des Lunes "Lune d'Argent" 2019	11 €
Clos des Lunes "Lune d'Argent" 2016	10 €

## Sauternes

	La bouteille 75 cl
Château d'Yquem 2011	1er cru Supérieur 347 €
Château Lafaurie-Peyraguey 2005	1er cru classé 57 €
Château Guiraud 2003	1er cru classé 63 €
Château Doisy-Védrières 2016	2e cru classé 38 €

## Bourgogne

	La bouteille 75 cl
Chablis 1er cru "Fourchaume" 2019	La Chablisienne 30 €
Chassagne-Montrachet 1er cru "Morgeot" 2017	Vincent Girardin 72 €
Pouilly-Fuissé Village "C.C." 2015	Dom. Guffens-Heynen 73 €
Pernand-Vergelesses Village "Les Combottes" 2017	Dom. André Gagey 34 €
Vougeot 1er cru "Le Clos Blanc de Vougeot" Monopole 2016	Domaine de la Vougeraie 125 €

## Vallée du Rhône

	La bouteille 75 cl
Condrieu "Clos Boucher" Les Parcelles 2016	Delas 57 €
Côtes du Rhône 2018	E. Guigal 9 €
Côtes du Rhône "Réserve" 2021	Famille Perrin 8 €

## Languedoc

	La bouteille 75 cl
IGP Pays de l'Hérault 2020	Domaine Léon Barral 27 €

## Loire

	La bouteille 75 cl
Savennières "Gaudrets" 2018	Domaine Belargus 38 €
Pouilly-Fumé "La Demoiselle de Bourgeois" 2016	Famille Bourgeois 30 €
Sancerre "Edmond" 2016	Alphonse Mellot 55 €
Sancerre "Les Romains" 2017	Alphonse Mellot 40 €
Pouilly-Fumé "Le Troncsec" 2018	Joseph Mellot 20 €
Sancerre "Le Paradis" 2019	Domaine Vacheron 39 €
Sancerre "Les Romains" 2018	Domaine Vacheron 39 €

## Provence

	La bouteille 75 cl
Côtes de Provence "Porquerolles" 2020	Domaine de l'Île 25 €

## Roussillon

	La bouteille 75 cl
IGP Côtes Catalanes "Grenache Blanc Vieilles Vignes" 2019	Domaine du Clos des Fées 25 €
IGP Côtes Catalanes "La D18" 2019	Domaine Olivier Pithon 40 €

## Autriche

	La bouteille 75 cl
Wachau "Grüner Veltliner Loibner Federspiel" 2020	Weingut Emmerich Knoll 24 €

## Hongrie

	La bouteille 75 cl
Tokaji "Furmint Dry Mandolás" 2019	Oremus 27 €

## Italie

	La bouteille 75 cl
Alto Adige "Pinot Grigio Castel Ringberg" 2020	Elena Walch 26 €
Bolgheri 2020	Grattamacco 33 €
Sicilia "SP68 Bianco" 2021	Occhipinti 22 €
Valdobbiadene Prosecco DOCG "Jeio Organic Valdobbiadene Brut"	Desiderio Jeio 14 €

## Portugal

	La bouteille 75 cl
Douro "Redoma Branco" 2020	Niepoort 22 €

## Nouvelle-Zélande

	La bouteille 75 cl
Marlborough Sauvignon blanc 2021	Cloudy Bay 30 €



# VINS ROUGES

Dans cette sélection de vins rouges, nous avons mis l'accent sur le plaisir de la dégustation avec de belles étiquettes prêtes à boire en provenance de Bordeaux et d'autres grandes régions de France et d'ailleurs.

## Margaux

	La bouteille 75 cl
Château Rauzan-Ségla 2016	2e cru classé <b>149 €</b>
Château Giscours 2010	3e cru classé <b>106 €</b>
Château Palmer 2009	3e cru classé <b>440 €</b>
Château Prieuré-Lichine 2011	4e cru classé <b>50 €</b>
Blason d'Issan 2016	2e vin du Ch. d'Issan <b>33 €</b>

## Saint-Julien

	La bouteille 75 cl
Château Léoville Las Cases 2009	<b>404 €</b>
Château Ducru-Beaucaillou 2006	2e cru classé <b>225 €</b>
Château Talbot 2014	4e cru classé <b>81 €</b>
Château Branaire-Ducru 2010	4e cru classé <b>90 €</b>
Château Beychevelle 2010	4e cru classé <b>179 €</b>
Château Gloria 2011	<b>42 €</b>

## Pauillac

	La bouteille 75 cl
Château Pichon Baron 2010	2e cru classé <b>265 €</b>
Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 2003	2e cru classé <b>270 €</b>

Château Pontet-Canet 2009	5e cru classé <b>320 €</b>
Château Lynch-Bages 2009	5e cru classé <b>234 €</b>
Château La Fleur Peyraron 2014	Cru bourgeois <b>28 €</b>

## Saint-Estèphe

	La bouteille 75 cl
Château Cos d'Estournel 2005	2e cru classé <b>259 €</b>
Château Montrose 2011	2e cru classé <b>132 €</b>
Château Mignot 2010	<b>19 €</b>
Château Ormes de Pez 2011	<b>32 €</b>
Château Phélan Ségur 2015	<b>57 €</b>

## Haut-Médoc

	La bouteille 75 cl
Château La Lagune 2012	3e cru classé <b>66 €</b>
Château Peyraron 2009	Cru bourgeois <b>29 €</b>
Château Sociando-Mallet 2006	<b>60 €</b>
Végan by Château Pierbone 2017	2e vin du Ch. Peyraron <b>15 €</b>

## Pomerol

	La bouteille 75 cl
Château Clinet 2014	<b>83 €</b>
Château La Conseillante 2010	<b>263 €</b>

## Saint-Emilion

	La bouteille 75 cl
Château Angélys 2012	1er grand cru classé "A" <b>695 €</b>
Château Beau-Séjour Bécot 2016	1er grand cru classé "B" <b>84 €</b>
Château Canon 2009	1er grand cru classé "B" <b>220 €</b>
Château Figeac 2009	1er grand cru classé "B" <b>300 €</b>
Château La Gaffelière 2010	1er grand cru classé "B" <b>145 €</b>
Château Troplong Mondot 2010	1er grand cru classé "B" <b>200 €</b>
Château La Dominique 2014	Grand cru classé <b>56 €</b>
Château Fleur Cardinale 2014	Grand cru classé <b>46 €</b>
Couvent des Jacobins 2013	Grand cru classé <b>31 €</b>

## Puisseguin-Saint-Emilion

	La bouteille 75 cl
Château Clarisse 2013	<b>26 €</b>
Château Clarisse "Vieilles Vignes" 2014	<b>44 €</b>

## Fronsac

	La bouteille 75 cl
Château de La Dauphine 2011	<b>20 €</b>

## Castillon Côtes de Bordeaux

	La bouteille 75 cl
Château Joanin Bécot 2016	<b>28 €</b>

## Pessac-Léognan rouge

	La bouteille 75 cl
Château Carbonnieux 2016	Cru classé <b>44 €</b>
Domaine de Chevalier 2014	Cru classé <b>64 €</b>
Château de Fieuzal 2014	Cru classé <b>39 €</b>
Château Haut-Bailly 2010	Cru classé <b>228 €</b>
Château Latour-Martillac 2015	Cru classé <b>45 €</b>
Château Malartic-Lagravière 2014	Cru classé <b>54 €</b>
Château Smith Haut Lafitte 2016	Cru classé <b>147 €</b>
Domaine de la Solitude 2015	<b>25 €</b>
L'Esprit de Chevalier 2014	2e vin du Dom. de Chevalier <b>28 €</b>

## Bourgogne

	La bouteille 75 cl
Corton Grand cru 2011	Domaine Bonneau du Martray <b>220 €</b>
Mercrey Village 2019	Château de Chamirey <b>25 €</b>
Beaune 1er cru "Clos des Marconnets" 2015	Domaine Chanson <b>53 €</b>
Santenay Village "Clos des Gatsulards" 2016	Domaine André Gagey <b>30 €</b>
Pommard 1er cru "Epenots" 2016	Louis Latour <b>90 €</b>
Nuits-Saint-Georges 1er cru "Aux Perdrix" 2018	Domaine des Perdrix <b>94 €</b>
Clos de la Roche Grand cru "Cuvée Vieilles Vignes" 2014	Domaine Ponsot <b>484 €</b>

## Vallée du Rhône

	La bouteille 75 cl
Châteauneuf-du-Pape "Hommage à Jacques Perrin" 2013	Château de Beaucastel <b>365 €</b>
Hermitage 2004	Domaine Jean-Louis Chave <b>480 €</b>
Vin de France "Carnivore" 2016	Colombo - Dubourdieu <b>35 €</b>
Côte-Rôtie "Château d'Ampuis" 2015	E. Guigal <b>102 €</b>
Hermitage "La Chapelle" 2004	Paul Jaboulet-Aîné <b>169 €</b>
Châteauneuf-du-Pape 2010	Domaine des Sénéchaux <b>58 €</b>

## Beaujolais

	La bouteille 75 cl
Moulin-à-Vent 2017	Château du Moulin-à-Vent <b>20 €</b>

## Languedoc

	La bouteille 75 cl
Faugères "Valinière" 2017	Domaine Léon Barral <b>45 €</b>

## Roussillon

	La bouteille 75 cl
IGP Côtes Catalanes "Vieilles Vignes" 2015	Domaine Gauby <b>35 €</b>
Collioure "Montagne" 2019	Domaine de la Rectorie <b>25 €</b>

## Espagne

	La bouteille 75 cl
Priorat "Camins del Priorat" 2020	Alvaro Palacios <b>21 €</b>
Rioja "Valdegines" 2019	Artadi <b>51 €</b>
Rioja "Imperial Gran Reserva" 2015	CVNE <b>45 €</b>
Rioja "Vina Tondonia Reserva" 2010	Lopez de Heredia <b>40 €</b>
Ribera del Duero "Alion" 2018	Vega Sicilia <b>92 €</b>

## Italie

	La bouteille 75 cl
Toscana "Solaia" 2009	Antinori - Tenuta Tignanello <b>295 €</b>
Barbera d'Asti 2019	Bruno Rocca <b>18 €</b>
Chianti Classico "Ama" 2019	Castello di Ama <b>25 €</b>
Barolo "Cannubi" 2011	Marchesi di Barolo <b>55 €</b>
Toscana "Le Volte Dell'Ornellaia" 2019	Tenuta dell'Ornellaia <b>23 €</b>

## Australie

	La bouteille 75 cl
"Bin 2" Shiraz Mataro 2017	Penfolds <b>22 €</b>

## Etats-Unis

	La bouteille 75 cl
Dry Creek Valley "Lytton Springs" Zinfandel 2019	Ridge Vineyards <b>50 €</b>

## Argentine

	La bouteille 75 cl
Mendoza "Catena Alta" Malbec 2018	Bodega Catena Zapata <b>39 €</b>

RETROUVEZ ENCORE PLUS DE RÉFÉRENCES,  
DE MILLÉSIMES ET DE FORMATS DANS NOTRE BOUTIQUE

# CHAMPAGNES

Le vin effervescent est un virtuose qui, en plus de s'autoriser toutes les fantaisies gastronomiques, peut composer avec toutes les saisons. Festif, frais et plein de finesse, il a tous les atouts pour jouer sa mélodie lors d'un apéritif, un déjeuner, un cocktail ou une soirée.

Dégustez-le aussi à la tombée de la nuit, lorsque l'air est encore fiévreux, sa fraîcheur pétillante offre des moments de plaisirs exquis !

## Champagne

	La bouteille 75 cl
Dom Pérignon Vintage 2012	224 €
Dom Pérignon Vintage 2008	310 €
Dom Pérignon Vintage	
Edition Limitée Lady Gaga 2010 en coffret	265 €
Louis Roederer Cristal 2008 en coffret	445 €
Louis Roederer Brut Nature	
Edition Limitée by Philippe Starck 2012 en coffret	80 €
Krug Clos d'Ambonnay 2002 en coffret	3 090 €
Krug Clos du Mesnil 2006 en coffret	1 315 €
Krug Vintage 2008	720 €
Krug Grande Cuvée 167ème Édition	216 €
Krug Grande Cuvée 170ème Édition	225 €
Ayala Brut Majeur	35 €
Billecart-Salmon Coffret Carafe	
Cuvée Nicolas François Billecart 2002	265 €
Billecart-Salmon Coffret Carafe	
Brut Sous Bois	155 €
Billecart-Salmon Brut Réserve	41 €
Bollinger RD Récemment Dégorgé 2002 en coffret	275 €
Bollinger La Grande Année 2012 en coffret	160 €
Bollinger Special Cuvée	51 €
Armand de Brignac Brut Gold	339 €
Delamotte Blanc de Blancs	38 €
Delamotte Brut	28 €
Deutz Brut Classic	37 €
Drappier Brut Nature	35 €
Drappier Brut Nature Sans Soufre	40 €
Henriot Brut Souverain	41 €
Larmandier-Bernier Longitude	
Premier Cru Extra Brut Blanc de Blancs	58 €

## Champagne

	La bouteille 75 cl
Moët & Chandon Ice Impérial	58 €
Perrier-Jouët Grand Brut	45 €
Laurent-Perrier Grand Siècle Itération 24	175 €
Laurent-Perrier La Cuvée en étui	39 €
Ruinart Dom Ruinart 2007	154 €
Ruinart Blanc de Blancs	89 €
Ruinart R de Ruinart	53 €
Taittinger Comtes de Champagne	
Blanc de Blancs 2007	155 €
Taittinger Brut Réserve en étui	38 €

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE NOTRE OFFRE CHAMPAGNE  
DANS NOTRE BOUTIQUE

## Champagne rosé

	La bouteille 75 cl
Billecart-Salmon Brut Rosé	62 €
Delamotte Brut Rosé	50 €
Henriot Brut Rosé	49 €
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	59 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	73 €
Ruinart Dom Ruinart Rosé 2007 en coffret	260 €
Ruinart Brut Rosé	80 €
Veuve Clicquot Rich Rosé	55 €



## Chirashi par Mori Tomoaki À déguster avec **Krug rosé**

PRÉPARATION : 15 minutes CUISSON : 45 minutes

INGRÉDIENTS pour 1 personne

150 g de riz  
150 ml d'eau  
2 g d'algue kombu  
50 ml de vinaigre de riz rouge à sushi  
4 g de sel de mer  
Sashimi de saison (coquillages, poissons, oeufs de poisson, crustacés)  
Concombre  
Nori en garniture

### PROCÉDURE

Laver le riz. Ajouter l'eau et le kombu et faire cuire dans un cuiseur à riz pendant environ 45 minutes. Ajouter le vinaigre rouge et le sel puis mélanger. Tailler le concombre et le sashimi en cubes. Déposer sur le riz. Garnir de nori rapée.

**Krug Rosé 25ème Édition**

1 bouteille 75 cl **315 €**

# LES ACCORDS DU FERRET



## CLOS DES LUNES, LUNE D'ARGENT 2019 ET UNE DOUZAINÉ D'HUÎTRES

Imaginez-vous au large d'un banc de sable, la brise marine dans les sens avec une douzaine d'huîtres bien iodées qui vous attendent...

Lune d'Argent finalisera l'harmonie du moment avec sa pointe de salinité et sa tension citronnée.

**Clos des Lunes, Bordeaux Blanc Sec**  
**"Lune d'Argent" 2019** 1 bouteille 75 cl **11 €**

## MIRAVAL 2021 ET ROULEAU DE PRINTEMPS

Peut-être vous arrive-t-il en été d'être submergé par une envie de fraîcheur sans pour autant souhaiter renoncer à la gourmandise... en tout bon épcurien que vous êtes ! Des rouleaux de printemps associés à Miraval Rosé 2021 est probablement l'accord met et vin le plus frais que vous pourrez déguster cet été.

Acidité croquante, notes salines et parfums aromatiques se font écho subtilement et avec persistance dans un accord chic et délicieux.

**Miraval 2021** Côtes de Provence 1 bouteille 75 cl **19 €**



## FAITES-VOUS LIVRER DANS L'HEURE

vos vins et vos champagnes  
sur la Presqu'île

**+33 (0)5 54 63 00 20**



**JEROBOAM**  
BY MILLESIMA



# Besoin d'un conseil sur un vin, un millésime & d'un service sur mesure ?



## JEROBOAM BY MILLESIMA

9 boulevard de la Plage, Cap Ferret

**+33 (0)5 54 63 00 20**

[laplage@millesima.com](mailto:laplage@millesima.com)

Ouvert du lundi au samedi

10h30 - 14h30 / 16h - 21h

le dimanche

10h30 - 14h / 16h30 - 19h30

Vous pouvez également passer commande par téléphone ou par mail et venir retirer vos vins à la boutique durant les horaires d'ouverture.

Conditions de vente dans la limite des stocks disponibles et commandes en cours.

Prix TTC à titre indicatif et susceptibles de modifications, sous réserve d'erreurs typographiques et du changement de TVA.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS.