



# CARTE DES VINS

## NOS PRINCIPES

Notre carte des vins reflète l'ancrage profond de La Ferme de la Huppe dans son territoire, en mettant à l'honneur les vins du Luberon et plus largement de la région PACA. Elle a été pensée comme un prolongement naturel de notre cuisine, avec cette même exigence de sincérité, de précision et de respect du produit. Nous collaborons avec des vignerons passionnés, souvent indépendants, qui travaillent leurs terres avec sensibilité et engagement, dans une démarche respectueuse de l'environnement, souvent en bio ou en biodynamie.

Du blanc minéral à la fraîcheur saline, au rouge structuré aux notes de garrigue, en passant par des rosés vifs et élégants, notre carte est le fruit d'un travail de recherche et de dégustation exigeant, guidé par l'envie de créer une véritable harmonie entre l'assiette et le verre.

Si la sélection principale met en lumière des domaines emblématiques de la région, elle cache aussi quelques références plus discrètes, parfois disponibles en quantité limitée, que nous réservons aux curieux et aux amateurs de belles découvertes. N'hésitez pas à solliciter notre équipe en salle, qui se fera un plaisir de vous guider et de partager ces cuvées plus confidentielles, choisies pour leur singularité et leur finesse.

À travers cette carte, nous souhaitons vous faire vivre un voyage œnologique authentique, en parfaite résonance avec la philosophie de notre cuisine : locale, sincère, et tournée vers l'essentiel.

---

## LES EAUX

L'eau de table, filtrée à La Ferme de la Huppe, représente une eau plus économique et responsable d'un point de vue écologique par rapport à l'eau minérale en bouteille. Cette eau est également plus fraîche, plus neutre, plus saine et plus pétillante que la simple eau courante.

Eau plate Purezza – 1 L	4€
Eau pétillante Purezza – 1 L	5€

## AU VERRE

### LES BULLES

Coupe de champagne 16€  
*Philipponnat – Brut*

Coupe de prosecco 12€

### VINS ROSÉS

Ventoux – Domaine Perréal (AOC Ventoux) 10€  
*Carlina 2023 (fruité)*

Domaine de Fondrèche (bio) (AOC Ventoux) 12€  
*Domaine 2024 (sec)*

### VINS BLANCS

La Ferme de la Huppe (AOC CDR) 12€  
*Il était une fois 2022 (fruité)*

Domaine de Fondrèche (bio) (AOC Ventoux) 10€  
*Domaine 2024 (sec)*

### VINS ROUGES

La Ferme de la Huppe (AOC CDR) 12€  
*Origine 2020 (fruité)*

Domaine de Fondrèche (bio) (AOC Ventoux) 10€  
*Domaine 2022 (sec)*

## LES BULLES

### CHAMPAGNE

Philipponnat – 75 cl 80€  
*Brut*

Philipponnat – 75 cl 100€  
*Non dosé*

Philipponnat – 75 cl 120€  
*Rosé*

Ruinart – 75 cl 140€  
*Brut*

### PROSECCO

Prosecco Riccadonna – 75 cl 45€  
*D.O.C Extra Dry*

Prosecco Corner – 75 cl 60€  
*Millésime 2021*

## VINS ROSÉS

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 42€  
*Carlina – 2023*

Domaine de Fondrèche – 75 cl (AOC Ventoux) 45€  
*Domaine 2024*

Domaine de Leos (IGP Méditerrané) 50€  
*Cuvée Augusta 2023 – 75 cl*

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse) 55€  
*Cabernet rosé – 2022 / 2023*

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 70€  
*Le Jas – 2022*

Vignobles Chasson – 75 cl (AOC Luberon) 80€  
*Vigne oubliée – 2022*

## VINS BLANCS

La Ferme de la Huppe (bio) – 75 cl 50€  
*Il était une fois ...2022 – Côte du Rhône – Villages Visan*  
*Vin élaboré par Xavier Combe – Vignoble Art Mas*

### LUBERON – VAUCLUSE ET VENTOUX

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Luberon) 45€  
*Carlina - 2023*

Domaine de Fondrèche (bio) (AOC Ventoux) 45€  
*Domaine 2024 – 75 cl*

Domaine de l'Or Vert (Sud Vaucluse) 50€  
*Jobastre 2022 – 75 cl*

Domaine de l'Or Vert (IGP Vaucluse) 65€  
*Soliste 2023 – 75 cl*

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse) 70€  
*Blanc 2023 by John Malkovich*

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 70€  
*Boussicaux – 2023*

Domaine Perréal – 75 cl (IGP Vaucluse) 90€  
*Le Trésor du Millésime – 2022 (sous réserve de dispo)*

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 120€  
*Mimesis – 2021*

### ALPILLES ET BELLET

Domaine Fontchêne (biodynamie) (IGP Alpilles) 90€  
*Les Anthiques – 2023*

Domaine Fontchêne (biodynamie) (IGP Alpilles) 110€  
*Aupiho – 2022*

Clos Saint-Vincent (AOC Bellet) 110€  
*Le Clos – 2022*

### HAUTES-ALPES ET SAVOIE

Domaine Allemand – 75 cl (IGP Hautes - Alpes) 45€  
*Théusiens – 2023*

Domaine Grisard – 75 cl (AOC Savoie) 50€  
*Roussette – 2023*

## VALLÉE DU RHONE

Famille Perrin (bio) – 75 cl (AOC Côtes du Rhône) 45€  
*Réserve – 2023*

Maison Les Alexandrins – 75 cl 65€  
*Crozes-Hermitage – 2023*

Famille Perrin – 75 cl 80€  
*Vacqueyras – 2023*

Maison Les Alexandrins – 75 cl 100€  
*Condrieu – 2023*

Famille Perrin (Les Sinards) – 75 cl 110€  
*Châteauneuf-du-Pape – 2023*

### BOURGOGNE

Domaine Rochebin – 75 cl 50€  
*Macon Aze – 2023*

Domaine Rijckaert – 75 cl 80€  
*Viré Clessé – 2021*

Domaine Vriгнаud – 75 cl 85€  
*Chablis – 2022*

### VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Desouche Richard – 75 cl 50€  
*Saumur Champigny – 2019*

Domaine Vacheron – 75 cl 110€  
*Sancerre – 2023*

### ALSACE

Jean-Marie HAAG (Terra Vitis) – 75 cl 65€  
*Imagine 2021*

Domaine Josmeyer (Le Fromenteau) – 75 cl 80€  
*Pinot gris – 2019*

## VINS ROUGES

La Ferme de la Huppe (bio) – 75 cl 60€  
*Origine 2020 – Côte du Rhône – Villages Visan*  
*Vin élaboré par Xavier Combe – Vignoble Art Mas*

### LUBERON – VAUCLUSE ET VENTOUX

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 45€  
*Carlina – 2022*

Domaine de Fondrèche (bio) (AOC Ventoux) 45€  
*Domaine 2022 – 75 cl*

Domaine de l'Or Vert (Sud Vaucluse) 50€  
*Jobastre 2023 – 75 cl*

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse) 55€  
*Les 7 Quelles – 2022 by John Malkovich*

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse) 70€  
*Pinot noir – 2021 by John Malkovich*

Domaine Perréal – 75 cl (IGP Vaucluse) 90€  
*Trésor du Millésime – 2021 (sous réserve de dispo)*

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 110€  
*Mimesis – 2020*

### ALPILLES ET BELLET

Domaine Fontchêne (biodynamie) (IGP Alpilles) 100€  
*Aupho – 2020*

Clos Saint-Vincent (AOC Bellet) 100€  
*Le Clos – 2021*

### VALLÉE DU RHONE

Famille Perrin (bio) – 75 cl (AOC Côtes du Rhône) 45€  
*Réserve – 2022*

Famille Perrin – 75 cl 60€  
*Vacqueyras – 2022*

Maison Les Alexandrins – 75 cl 65€  
*Crozes-Hermitage – 2022*

Famille Perrin – 75 cl 70€  
*Gigondas – 2022*

Famille Perrin – 75 cl 70€  
*Saint-Joseph – 2022*

Domaine L'Or de Line – 75 cl 80€  
*Châteauneuf-du-Pape – 2018*

Famille Perrin (Les Sinards) – 75 cl 110€  
*Châteauneuf-du-Pape – 2021*

François Villard (Poivre et Sol) – 75 cl 120€  
*Saint-Joseph – 2022*

### LANGUEDOC

Domaine Saint Sylvestre – 75 cl 90€  
*2018*

### HAUTES-ALPES ET SAVOIE

Domaine Allemand – 75 cl (IGP Hautes - Alpes) 45€  
*Théusiens – 2023*

Domaine Grisard – 75 cl (AOC Savoie) 50€  
*Mondeuse – 2022*

### BOURGOGNE

Domaine Rochebin – 75 cl 55€  
*Macon Aze – 2023*

Domaine Rochebin (Clos Saint Germain) – 75 cl 70€  
*Pinot noir – 2023*

Olivier Guyot (Vielles vignes) – 75 cl 90€  
*Marsannay – 2021*

### VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Vacheron – 75 cl 110€  
*Sancerre – 2023*

### BORDEAUX

Château de Carles – 75 cl 60€  
*Fronsac – 2017*

Relais de la Dominique (Saint Emilion) – 75 cl 100€  
*Second vin Château La Dominique – 2015*