RESTAURANT

De CUIJT

WINE LIST



RESTAURANT

De CUIJT

OUR WINE LIST BEGINS CLOSE TO HOME

Europe is our back garden – a landscape of centuries-old vineyards, forgotten grape varieties, great traditions and new voices. A place where wine is not merely made, but where culture, landscape and gastronomy have been interwoven for centuries.

That is the thinking behind our selection. We look for wines with character, finesse and a clear sense of quality. Wines that let their origins speak, but above all add something to the experience at the table.

As in our kitchen, the product comes first here too. We are guided by the season, by origin and by the people behind the wine. We choose not only the familiar but also the unexpected: winemakers who work with care and conviction, terroirs that keep surprising, and wines that spark curiosity.

That makes the wine list an extension of our kitchen. Sometimes a natural pairing, sometimes an exciting contrast. Always with the thought that wine and gastronomy need not overpower each other, but can strengthen one another.

Of course, we would love to hear what you like to drink. Whether you prefer fresh and refined, powerful and rich, classic or something surprising – tell us. With your preferences in mind, we will gladly look within our selection for a bottle that suits you, your company and your evening. We like to look far, but we begin in our own back garden.

Koen & Yuki
Team Restaurant De Cuijt

RESTAURANT

De CUIJT

SPARKLING — Per bottle

France – Champagne

BONNET PONSON – Petit Montage de Reims

n.v. **Cuvée Perpétuelle – 1er Cru** — € 136
Brut Nature, *Pinot Noir, Chardonnay, Meunier*

n.v. **Petit Melange – 1e Cru** — € 190
Brut Nature, *Petit Meslier, Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, Pinot Blanc, Arbanne, Pinot Gris*

2019 **Milliséme – 1er Cru** — € 206
Brut Nature, *Pinot Noir, Chardonnay, Meunier*

CHAMPAGNE GARDET – CHIGNY-LES-ROSES

n.v. **Brut Blanc de Noirs – 1er Cru** — € 108
Brut, *Pinot Noir, Meunier*

n.v. **Brut Réserve – 1er Cru** — € 108
Brut, *Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*

n.v. **Selected Réserve 'Vieilli en Fût de Chêne'** — € 113
Extra Brut, *Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*

2006 **Prestige 'Charles'** — € 178
Brut, *Chardonnay, Pinot Noir*

CHAMPAGNE GEOFFROY – AŸ

2016 **Empreinte, Blanc de Noirs – 1er Cru** — € 146
Extra Brut, *Pinot Noir*

2012 **Terre – 1er Cru** — € 276
Extra Brut, *Pinot Noir, Chardonnay*

2019 **Les Tiersaudes** — € 217
Brut Nature, *Meunier*

n.v. **Rosé de Saignée – 1er Cru** — € 184
Brut, *Pinot Noir*

BOLLINGER – AŸ

2014 **La Grande Année** — € 341
Brut, *Pinot Noir, Chardonnay*

PERRIER-JOUËT – ÉPERNAY

n.v. **Blanc de Blancs** — *magnum* € 356
Brut, *Chardonnay*

RESTAURANT De CUIJT

SPARKLING — Per bottle

France – Champagne

CHAMPAGNE COURTIER – EPERNAY

n.v. **Prestige – 1er Cru** — € 119
Brut, *Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*

n.v. **Blanc de Noirs – 1er Cru** — € 136
Brut, *Meunier*

2020 **Millésimé – 1er Cru** — € 189
Extra Brut, *Chardonnay, Pinot Noir*

n.v. **Blanc de Blancs – 1er Cru** — € 136
Brut, *Chardonnay*

n.v. **Blanc de Blancs – Grand Cru** — € 237
Brut, *Chardonnay*

2013 **'Vintage' – Grand Cru** — € 237
Brut, *Chardonnay, Pinot Noir*

n.v. **Rosé – 1er Cru** — € 136
Brut, *Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*

CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS – Chouilly

n.v. **Les Visions 'Blanc de Blancs – Grand Cru** — € 131
Brut, *Chardonnay*

n.v. **Intuition Rosé** — € 124
Brut, *Chardonnay, Pinot Noir, Meunier*

2014 **Millésime Blanc de Blancs – Grand Cru** — € 189
Brut, *Chardonnay*

2014 **Millésime Blanc de Blancs – Grand Cru**
Brut, *Chardonnay* — *magnum* € 297

2018 **C17 – Grand Cru** — *magnum* € 768
Brut, *Pinot Noir, Chardonnay*

SÉBASTIEN DAVIAUX – CHOUILLY

n.v. **Blanc de Blancs – Grand Cru** — € 108
Extra Brut, *Chardonnay*

n.v. **Blanc de Blancs – Grand Cru** — *magnum* € 231
Extra Brut, *Chardonnay*

n.v. **'F' – Grand Cru** — € 138
Extra Brut, *Chardonnay*

Spain

MAS XAROT – PENEDÈS

2017 **Gran Reserva** — € 50
Brut Nature, *Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Pinot Noir*

RESTAURANT De CUIJT

OPEN WINES — Per glass

Sparkling

n.v. **Sébastien Daviaux – Blanc De Blancs Grand Cru** — € 25
Chouilly, Champagne, Frankrijk
Extra Brut, *Chardonnay*

White

2025 **Komokabras – 'Verde Lias'** — € 12
Barbanza e Iria, Spanje
Albariño

2022 **Klaus Lentsch – 'Eichberg'** — € 15
Alto Adige, Italië
Grüner Veltliner

2025 **Didier Morion – Viognier 'Sarments'** — € 15
Chavanay, Condrieu, Frankrijk
Viognier

2023 **Thomas Ventoura – Chablis 1er Cru 'Fourchaume'** - € 22
Chablis, Bourgogne, Frankrijk
Chardonnay

2023 **Joseph Pascal – Puligny-Montrachet** — € 23
Auxey-Duresses, Bourgogne, Frankrijk
Chardonnay

RESTAURANT De CUIJT

OPEN WINES

Per glass

Red

2023 Fucilaia – Valpolicella Ripasso — € 11
Veneto, Italië
Corvina, Corvinone, Rondinella

2024 Didier Morion – Saint-Joseph ‘Lleandre’ — € 18
Chavanay, Saint-Joseph, Frankrijk
Syrah

2022 Thibault Liger-Belair ‘Les Grands Chaillots’ — € 22
Nuits-Saint-Georges, Bourgogne, Frankrijk
Pinot Noir

2012 Viña Tondonia – ‘REserva’ — € 26
Rioja, Spanje
Tempranillo

2016 Tenuta Cucco – Barolo ‘Riserva’ — € 45
Piëmonte, Italië
Nebbiolo

Sweet

2022 Bodegas Enguera – Verdil de Gel — € 14
Valencia, Spanje
Verdil

2011 Château Vari – Monbazillac — € 17
Bordeaux, Frankrijk
Muscadelle, Sémillon, Sauvignon Blanc

Fortified

2025 Marsala Superiore — € 13
Sicilië, Italië
Grillo, Cataratto, Inzolia

RESTAURANT De CUIJT

WHITE

Per bottle

France – Loire

DOMAINE DE LA GARENNE – SANCERRE

2023 Sancerre ‘Les Caillottes’ — € 81
Sauvignon Blanc

GITTON PÈRE & FILS – SANCERRE

2018 Sancerre ‘Vigne du Larry’ — € 158
Sauvignon Blanc

PHILIPPE GILBERT – MENETOU-SALON

2023 Menetou-Salon — € 73
Sauvignon Blanc

France – Bourgogne

THOMAS VENTOURA – CHABLIS

2023 Chablis — € 76
Chardonnay

2024 Chablis — € 82
Chardonnay

2023 Chablis – 1er Cru ‘Fourchaume’ — € 102
Chardonnay

DOMAINE VOCORET – CHABLIS

2023 Chablis – 1er Cru ‘Fourchaume’ — € 109
Chardonnay

CHRISTIAN MOREAU – CHABLIS

2022 Chablis – Grand Cru ‘Valmur’ — € 187
Chardonnay

2020 Chablis – Grand Cru ‘Valmur’ — € 193
Chardonnay

2021 Chablis – Grand Cru ‘Le Clos’ — € 193
Chardonnay

RESTAURANT De CUIJT

WHITE

Per bottle

France – Bourgogne

EDOUARD DELAUNAY – NUITS SAINT GEORGES

2019 **Chassagne-Montrachet – 1er Cru ‘Clos Saint Jean’** — € 215
Chardonnay

HENRI & GILLES BUISSON - SAINT ROMAIN

2019 **Sous la Velle** — € 134
Chardonnay

CAMILLE GIROUD – BEAUNE

2023 **Auxey-Duresses** — € 148
Chardonnay

2022 **Meursault ‘Les Vireuils’** — € 245
Chardonnay

LA CROIX DE BRULLY – BEAUNE

2023 **Hautes Côtes de Beaune** — € 93
Chardonnay

2023 **Saint-Aubin – 1er Cru ‘La Chatenière’** — € 205
Chardonnay

DOUHAIRET-PORCHERET – MONTHÉLIE

2023 **Bourgogne Chardonnay ‘On Passe au Rouge’** — € 91
Chardonnay

2024 **Meursault** — € 205
Chardonnay

2023 **Puligny-Montrachet** — € 265
Chardonnay

ANDRÉ MOINGEON ET FILS – SAINT-AUBIN

2023 **Saint-Aubin 1er Cru ‘Sur Gamay’** — € 144
Chardonnay

FRANÇOIS CARILLON – PULIGNY-MONTRACHET

2023 **Chassagne-Montrachet 1er Cru ‘Les Macherelles’** € 292
Chardonnay

RESTAURANT De CUIJT

WHITE

Per bottle

France – Bourgogne

JOSEPH PASCAL – PULIGNY-MONTRACHET

2023 **Auxey-Duresses** — € 108
Chardonnay

2021 **Puligny-Montrachet 1er Cru ‘Hommage à Jean’** — € 267
Chardonnay

PAUL PERNOT – PULIGNY-MONTRACHET

2024 **Bourgogne Côte d’Or** — € 91
Chardonnay

2024 **Puligny-Montrachet** — € 180
Chardonnay

2024 **Puligny-Montrachet 1er Cru ‘Les Chalumeaux’** — € 257
Chardonnay

2023 **Puligny-Montrachet 1er Cru ‘Les Folatières’** — € 272
Chardonnay

2024 **Puligny-Montrachet 1er Cru ‘Les Folatières’** — € 265
Chardonnay

2024 **Meursault-Blagny 1er Cru ‘La Pièce sous le Bois’** — € 215
Chardonnay

JEAN-NOËL GAGNARD – CHASSAGNE-MONTRACHET

2023 **Chassagne-Montrachet ‘Chaumes’** — € 205
Chardonnay

JEAN-CLAUDE RAMONET – CHASSAGNE-MONTRACHET

2023 **Mercurey ‘Les Doués’** — € 163
Chardonnay

CHÂTEAU DE ROUGEON – CÔTE CHALONNAISE

2022 **Bourgogne Aligoté ‘La Cabane’** — € 81
Aligoté

RESTAURANT De CUIJT

WHITE — Per bottle

France – Rhône

FAMILLE GALLET – CÔTE-ROTIE

2023 **Viognier – IGP** — € 92
Viognier

GUY BERNARD – CÔTE-ROTIE

2024 **Condrieu 'Bassenon'** — € 123
Viognier

DIDIER MORION – CONDRIEU

2025 **Viognier – IGP 'Sarments'** — € 68
Viognier

BERNARD GRIPA – SAINT-JOSEPH

2022 **Saint-Péray 'Les Figuiers'** — € 126
Roussanne, Marsanne

ORATOIRE SAINT MARTIN – CAIRANNE

2023 **Haut-Coustias 'Cairanne Blanc'** — € 99
Marsanne, Grenache Blanc, Roussanne

RESTAURANT De CUIJT

WHITE — Per bottle

Germany

KÜNSTLER – RHEINGAU

2024 **Flörsheimer Herrnberg – 1e Lage** — € 71
Riesling

2020 **Berg Schlossberg – GG** — € 158
Riesling

KATHARINA WECHSLER – RHEINHESSEN

2025 **Riesling** — € 55
Riesling

ODINSTAL – PFALZ

2020 **Muschelkalk** — € 140
Riesling

2020 **Buntsandstein** — € 140
Riesling

2022 **350 N.N.** — € 105
Weissburgunder

2022 **Odinstal Monopol – GG** — € 198
Weissburgunder

2023 **Odinstal Monopol – GG** — € 198
Weissburgunder

2023 **350 N.N.** — € 106
Gewürztraminer

A. CHRISTMANN – PFALZ

2023 **Aus den Lagen** — € 81
Weissburgunder

RESTAURANT

De CUIJT

WHITE

Per bottle

Austria

DOMÄNE WACHAU – WACHAU

2025 **Loibenberg – Federspiel** — € 64
Grüner Veltliner

2025 **Terrassen – Smaragd** — € 78
Grüner Veltliner

2024 **Achleiten – Smaragd** — € 123
Grüner Veltliner

WEINGUT KNOLL – WACHAU

2024 **Ried Pfaffenberg – Selection** — € 150
Riesling

2024 **Ried Loibenberg – Smaragd** — € 152
Riesling

VEYDER-MALBERG – WACHAU

2023 **Liebedich** — € 94
Grüner Veltliner

2022 **Hochrain** — € 136
Grüner Veltliner

RESTAURANT

De CUIJT

WHITE

Per bottle

Italy

KLAUS LENTSCH – ALTO ADIGE

2022 **Eichberg** — € 78
Grüner Veltliner

BULGARINI – LOMBARDIA

2023 **Lugana** — € 50
Turbiana

2023 **Lugana ‘Ca Vaibo’** — € 84
Turbiana

PALAGETTO – TOSCANE

2024 **Vernaccia di San Gimignano ‘Riserva’** — € 63
Vernaccia

TENUTA DEL PRIORE – ABRUZZO

2025 **Col del Mondo ‘Kerrias’** — € 56
Pecorino

2023 **Col del Mondo ‘Kerrias’** — € 52
Pecorino

RESTAURANT De CUIJT

WHITE — Per bottle

Spain

ARBELA – GETARIAKO TXAKOLINA
2024 **Enbata** — € 78
Hondarrabi Zuri, Petit Courbu, Chardonnay

KOMOKABRAS – BARBANZA E IRIA
2025 **Verde Lias** — € 59
Albariño
2024 **Amarillo** — € 73
Albariño

PAGO DE LOS ABUELOS – BIERZO
2021 **Viñedo Barreiros** — € 109
Godello
2021 **Teiro** — € 262
Godello

GARCIA DUQUE – RUEDA
2024 **'Garcia Duque'** — € 58
Verdejo

BELEONDRADE – RUENDA
2022 **Y Lurton** — € 144
Verdejo
2018 **Les Parcelles** — € 760
Verdejo

ROCA DE LES DOTZE – PRIORAT
2020 **Flor de Roca** — € 88
Garnacha Blanca, Viognier, Pedro Ximénez

ESTONES – TERRA ALTA
2022 **Únic PX** — € 90
Pedro Ximénez

PAGO DE VALLEGARCIA – CASTILLA-LA MANCHA
2024 **Viognier** — € 87
Viognier

AMANOVO – VALENCIA
2025 **Edición Especial 'Fermentado en Barrica'** — € 50
Verdejo

RESTAURANT De CUIJT

RED — Per bottle

France – Loire

CHÂTEAU YVONNE – SAUMUR-CHAMPIGNY
2023 **Saumur-Champigny 'La Folie'** — € 71
Cabernet Franc

TERRE DE L'ÉLU – ANJOU
2023 **L'Esquif** — € 50
Gamay

France – Bourgogne

DAVID DUBAND – CÔTE DE NUITS
2023 **Coteaux Bourguignons** — € 91
Pinot Noir, Gamay
2021 **Gevrey-Chambertin** — € 190
Pinot Noir
2022 **Gevrey-Chambertin** — € 190
Pinot Noir
2017 **Charmes-Chambertin** — € 396
Pinot Noir
2022 **Morey-Saint-Denis** — € 141
Pinot Noir
2022 **Chambolle-Musigny** — € 168
Pinot Noir
2021 **Chambolle-Musigny – 1er Cru 'Les Sentiers'** – € 231
Pinot Noir

THIBAULT LIGER-BELAIR – NUITS-SAINT-GEORGES
2020 **Les Deux Terres** — € 72
Gamay, Pinot Noir
2021 **Bourgogne Rouge 'Les Grands Chaillots'** — € 104
Pinot Noir
2021 **Nuits-Saint-Georges – 1er Cru 'Les Saint Georges'** — € 432
Pinot Noir

LEDY VINS – NUITS-SAINT-GEORGES
2023 **Nuits-Saint-Georges 'Crown'** — € 165
Pinot Noir

RESTAURANT De CUIJT

RED — Per bottle

France – Bourgogne

DOMAINE HOFFMAN-JAYER – MAGNY-LÈS-VILLERS
2022 **Echezeaux – Grand Cru** — € 890
Pinot Noir

DOMAINE BOURGOGNE-DEVEAUX – MELOISEY
2021 **Hautes-Côtes de Beaune ‘Aux Grandes Raies’** — € 103
Pinot Noir

POTINET – AMPEAU - MONTHELIE
2017 **Volnay** — € 139
Pinot noir

DOUHAIRET-PORCHERET – MONTHÉLIE
2021 **Gevrey-Chambertin** — € 205
Pinot Noir
2018 **Clos de la Roche – Grand Cru** — € 826
Pinot Noir

CAMILLE GIROUD – BEAUNE
2022 **Pommard ‘Les Cras’** — € 189
Pinot Noir

JOSEPH PASCAL – PULIGNY-MONTRACHET
2023 **Puligny-Montrachet ‘Rouge’** — € 135
Pinot Noir

PAUL PERNOT – PULIGNY-MONTRACHET
2024 **Beaune ‘Clos de Dessus de Marconnets’** — € 91
Pinot Noir
2023 **Volnay – 1er Cru ‘Carelle sous la Chapelle’** — € 158
Pinot Noir
2024 **Volnay – 1er Cru ‘Carelle sous la Chapelle’** — € 153
Pinot Noir

CLAUDIE JOBARD – DEMIGNY
2021 **Pommard – 1er Cru ‘Les Charmots’** — € 174
Pinot Noir

RESTAURANT De CUIJT

RED — Per bottle

France – Beaujolais

DOMAINE DU CLOS DU FIEF – JULIÉNAS
2023 **Juliénas** — € 58
Gamay

THIBAULT LIGER-BELAIR – MOULIN-À-VENT
2022 **Moulin-à-Vent ‘Vieilles Vignes’** — € 108
Gamay

France – Rhône

FAMILLE GALLET – CÔTE-RÔTIE
2023 **Syrah – IGP** — € 92
Syrah
2023 **Côte-Rôtie ‘Trio de Brune’** — € 189
Syrah

DIDIER MORION – SAINT-JOSEPH
2024 **Syrah – IGP ‘Sarments’** — € 54
Syrah
2024 **Saint-Joseph ‘Lleandre’** — € 84
Syrah

RESTAURANT

De CUIJT

RED Per bottle

France – Bordeaux

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD – PAUILLAC

2003 **Château Mouton Rothschild – 1er Grand Cru Classé** — € 1144
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

CHÂTEAU TALBOT – SAINT-JULIEN

2020 **Saint-Julien – 4ème Grand Cru Classé** — € 206
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

2018 **Saint-Julien – 4ème Grand Cru Classé** — € 219
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

CHÂTEAU CLINET – POMEROL

2017 **Pomerol** — € 258
Merlot

2016 **Pomerol** — € 339
Merlot

RESTAURANT

De CUIJT

RED Per bottle

Germany

ALTE GRAFSCHAFT – FRANKEN

2019 **Kaffelstein** — € 70
Spätburgunder

WAGNER – BADEN

2022 **Oberrotweil** — € 96
Spätburgunder

FORGEURAC – BADEN

2020 **Riegelberg** — € 134
Pinot Noir

Austria

KANE GRADE – WACHAU

2024 **Von der Vogelwaide** — € 72
Syrah, Zweigelt

RESTAURANT De CUIJT

RED — Per bottle

Italy

TENUTA CUCCO – PIËMONTE
2016 **Barolo ‘Riserva’** — € 217
Nebbiolo

PESCAJA – PIËMONTE
2023 **Barbera d’Asti ‘Soliter’** — € 59
Barbera

FUCILAIA – VENETO
2023 **Valpolicella Ripasso ‘Superiore’** — € 50
Corvina, Corvinone, Rondinella

CESARE RIGHETTI – VENETO
2019 **Amarone della Valpolicella ‘Classico’** — € 156
Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon

PALAGETTO – TOSCANE
2019 **Sottobosco** — € 83
Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon
2018 **Uno di Quattro** — € 109
Sangiovese
2018 **Brunello di Montalcino ‘Bellarina’** — € 142
Sangiovese

FATTORIA LE FONTI – TOSCANE
2020 **Chianti Classico ‘Riserva’** — € 103
Sangiovese

CANTINA DEL RIMEDIO – SARDINIË
2020 **Cannonau di Sardegna ‘Corash Riserva’** — € 80
Cannonau

RESTAURANT De CUIJT

RED — Per bottle

Spain

BODEGAS R. LOPEZ DE HEREDIA – RIOJA
2012 **Viña Tondonia ‘Reserva’** — € 124
Tempranillo

DIEZ-CABALLERO – RIOJA
2017 **Reserva** — € 50
Tempranillo

TERRITORIO LUTHIER – RIBERA DEL DUERO
2021 **Hispania** — € 109
Tempranillo, Garnacha, Albillo
2019 **Reserva** — € 166
Tempranillo, Garnacha, Albillo
2016 **Hispania Gran Reserva** — € 266
Tempranillo, Garnacha, Albillo

VEGA SICILIA – RIBERA DEL DUERO
2019 **Pintia** — € 197
Tempranillo
2018 **Pintia** — € 203
Tempranillo
2018 **Valbuena No.5** — € 392
Tempranillo, Merlot

PAGO DE VALLEGARCIA – CASTILLA-LA-MANCHA
2023 **Petit Hipperia** — € 64
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
2023 **Hipperia** — € 108
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

ROCA DE LES DOTZE – PRIORAT
2016 **Noray** — € 70
Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon

VINS MIQUEL GELABERT – MALLORCA
2016 **Gran Vinya Son Caules** — € 124
Callet

RESTAURANT

De CUIJT

SWEET

Per bottle

France

CHÂTEAU DE FARGUES – SAUTERNES

2002 **Sauternes** — € 233
Sémillon, Sauvignon Blanc

1998 **Sauternes** — € 236
Sémillon, Sauvignon Blanc

1997 **Sauternes** — € 250
Sémillon, Sauvignon Blanc

1996 **Sauternes** — € 215
Sémillon, Sauvignon Blanc

CHÂTEAU VARI – MONBAZILLAC

2019 **Monbazillac** — 0,375 l € 41
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

2011 **Monbazillac** — € 76
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Italy

RIVERA – PUGLIA

2022 **Piani di Tufara** — 0,5 l € 56
Moscato di Trani