

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Montagne de Reims

<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Brut Réserve</b>	106
<i>Base 2020 ; PN, CH &amp; M ; Dégorgé en 03/23 à 6g/L</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Rive Gauche 2018</b>	148
<i>2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en à 11/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Rive Gauche 2017</b>	148
<i>2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 11/20 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Campania Remensis, Extra Brut Rosé 2017</b>	174
<i>2017 ; PN, M, CH &amp; Cot Champ PN ; Dégorgé en 03/21 à 3,5g/L</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Le Cran, 1<sup>er</sup> Cru 2014</b>	227
<i>2014 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 07/21 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Brut Réserve, Magnum</b>	252
<i>Base 2017 ; PN, CH &amp; M ; Dégorgé en 07/20 à 7g/L</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Brut Réserve, 1997</b>	252
<i>1997 ; PN, CH &amp; M ; Dégorgé en 11/19 à 3,5g/L</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Brut Réserve, 1998</b>	252
<i>1998 ; PN, CH &amp; M ; Dégorgé en 11/19 à 3,5g/L</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Reflet d'Antan</b>	255
<i>Base 2015 ; CH, PN &amp; M ; Dégorgé en 12/19 à 6g/L</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Mailly, Grand Cru 2016</b>	294
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Ambonnay, Grand Cru 2016</b>	294
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/21 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Cramant Grand Cru 2016</b>	294
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Ay Grand Cru 2015</b>	400
<i>2015 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 07/21 à 2g/L</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Bérèche &amp; Fils, Cot.-Champenois "Les Monts Fournois" 1<sup>er</sup> Cru Blanc 2016</b>	126
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Bérèche &amp; Fils, Cot.-Champenois Blanc 1<sup>er</sup> Cru "Les Monts Fournois" 2017</b>	126
<i>2017 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Bérèche &amp; Fils, Cot.-Champenois Blanc 1<sup>er</sup> Cru "Les Monts Fournois", 2018</b>	126
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Bérèche &amp; Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2013</b>	126
<i>2013 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Bérèche &amp; Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2018</b>	126
<i>2018 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Bérèche &amp; Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2019</b>	126
<i>2019 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Chartogne-Taillet, Sainte Anne</b>	90
<i>Base 2020 ; CH, PN &amp; M ; Dégorgé en 08/22 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Chartogne-Taillet, Saint Thierry</b>	157
<i>2016 ; CH &amp; M ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Chartogne-Taillet, Les Couarres</b>	157
<i>2018 ; CH &amp; PN ; Dégorgé en 06/22 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Chartogne-Taillet, Heurtebise</b>	157
<i>2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Chartogne-Taillet, Chemin de Reims</b>	157
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Chartogne-Taillet, Orizeaux</b>	157
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Chartogne-Taillet, Les Barres</b>	182
<i>2019 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Chartogne-Taillet, Hors-Série Avize Grand Cru</b>	266
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Égly-Ouriet, Les Prémices, Brut</b>	118
<i>Base 2019 ; CH M &amp; PN ; Dégorgé en 07/23 à 1g/L</i>	
<b>Champagne Égly-Ouriet, Les Vignes de Vrigny, Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>	148
<i>Base 2019 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 07/23 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Égly-Ouriet, Les Vignes de Bisseuil, Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>	174
<i>Base 2018 ; PN, CH &amp; M ; Dégorgé en 07/23 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Brut Tradition</b>	190
<i>Base 2017 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 09/21 à 1g/L</i>	
<b>Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, V.P. Extra Brut</b>	252
<i>Base 2015 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 10/23 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Brut Rosé</b>	252
<i>Base 2017 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 07/23 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Millésime 2012</b>	378
<i>2012 ; PN &amp; CH ; Dosé à 1g/L</i>	
<b>Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Blanc de Noirs, Vieilles Vignes</b>	378
<i>Base 2014 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 09/21 Dosé à 2g/L</i>	
<b>Champagne Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2018</b>	390
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois</i>	
<b>Champagne Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2019</b>	390
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois</i>	
<b>Champagne Huré Frères, Invitation, Brut</b>	84
<i>Base 2018 ; PN, M &amp; CH ; Dégorgé en 01/22 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Huré Frères, Insouciance, Rosé</b>	98
<i>Base 2020 ; CH, M &amp; PN &amp; Cot Champ (PN &amp; M) ; Dégorgé en 01/23 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Huré Frères, Instantanée, Blanc de Noirs 2015</b>	126
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 09/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Huré Frères, Inattendue, Blanc de Blancs 2017</b>	126
<i>2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/22 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Huré Frères, Terre Natale</b>	123
<i>2012 ; CH, PN &amp; M ; Dégorgé en 01/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Huré Frères, Mémoire</b>	168
<i>Solera de 1982 à 2018 ; PN, M &amp; CH ; Dégorgé en 06/22 à 2g/L</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Huré Frères, 4 éléments Meunier</b>	210
<i>2015 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 07/20 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Huré Frères, 4 éléments Pinot Noir</b>	210
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 12/19 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Huré Frères, 4 éléments Chardonnay</b>	210
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Mouzon Leroux &amp; Fils, L'Exaltant Ratafia (50cl)</b>	81
<i>Ratafia de Saignée ; 100% Pinot Noir ; 24 mois d'élevage</i>	
<b>Champagne Mouzon Leroux &amp; Fils, L'Atavique</b>	90
<i>2018, 2017, 2016 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 02/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Mouzon Leroux &amp; Fils, L'Incandescent Rosé</b>	106
<i>2017 ; Macération de PN ; Dégorgé en 04/21 à 1,5g/L</i>	
<b>Champagne Mouzon Leroux &amp; Fils, L'Ascendant</b>	118
<i>Solera de l'Atavique ; 50% 2015 et 50% 2014/2010 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 11/19 à 1,5g/L</i>	
<b>Champagne Mouzon Leroux &amp; Fils, L'Inéffable, Blanc de Noirs 2014</b>	134
<i>2014 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/19 à 1,5g/L</i>	
<b>Champagne Mouzon Leroux &amp; Fils, L'Inéffable, Blanc de Noirs 2015</b>	134
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 10/20 à 1,5g/L</i>	
<b>Champagne Mouzon Leroux &amp; Fils, L'Angélique, Blanc de Blancs 2014</b>	134
<i>2014 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/19 à 1,5g/L</i>	
<b>Champagne Mouzon Leroux &amp; Fils, L'Angélique, Blanc de Blancs 2015</b>	134
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/20 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Mouzon Leroux &amp; Fils, Les Fervins 7 Cépages</b>	224
<i>2016, 7 cépages, Dégorgé en 09/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Mouzon Leroux &amp; Fils, L'Opiniâtre Sélection des meilleurs fûts sans soufre</b>	224
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 10/20 à 1,5g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Paillard, Les Parcelles, Grand Cru</b>	84
<i>Base 2017 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 11/21 à 1g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Paillard, Les Terres Roses, Grand Cru</b>	109
<i>Base 2018 ; CH, PN &amp; Cot Champ PN ; Dégorgé en 04/20 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Paillard, La Grande Récolte, Grand Cru 2008</b>	162
<i>2008 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 12/19 à 1,8g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Paillard, Les Maillerettes, Grand Cru 2015</b>	165
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 12/19 à 1,8g/L</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Pierre Paillard, Les Maillerettes, Grand Cru 2016</b>	165
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 02/21 à 1g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Paillard, Les Mottelettes, Grand Cru 2016</b>	165
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/21 à 1g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Paillard, La Grande Récolte, Grand Cru 2012</b>	210
<i>2012 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en à g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2018</b>	148
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
<b>Champagne Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2019</b>	154
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
<b>Champagne La Closerie, " La Closerie &amp; "</b>	140
<i>2019, 100% Meunier, Dégorgé en 06/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne La Closerie, " La Closerie &amp; "</b>	162
<i>2020, 100% Meunier, Dégorgé en 06/22 à 2g/L</i>	
<b>Champagne La Closerie, Les Béguines</b>	230
<i>2020, 100% Meunier, Dégorgé en 06/22 à 0g/L</i>	
<b>Champagne La Closerie, Grand Cru</b>	378
<i>2020, 50% Pinot noir &amp; 50% Chardonnay, Dégorgé en 06/22 à 0g/L</i>	
<b>Champagne La Closerie, Fac Similé Rosé 2019</b>	356
<i>2019, 100% Meunier dont 10% de Cot Champ, Dégorgé en 06/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne La Closerie, Fac Similé Rosé 2020</b>	490
<i>2020, 100% Meunier dont 10% de Cot Champ, Dégorgé en 06/22 à 2g/L</i>	
<b>Champagne A Lamblot, Mouvance 17</b>	154
<i>2017; CH, M &amp; PN Dégorgé en 11/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne A Lamblot, Intuition Nature 2018</b>	151
<i>2018; M, PN, CH, Dégorgé en 08/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne A Lamblot, Amplitude 2017</b>	182
<i>2017; 100% Chardonnay; Dégorgé en 02/22 à 0g/L</i>	
<b>Champagne A Lamblot, Les Côtes Chéries 2018</b>	252
<i>2018, 100% Meunier, Dégorgé en 05/21 à 0g/L</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Savart, L'Ouverture</b>	112
<i>2019, 2018, 2017 100% PN, Dégorgé en 11/22 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Savart, L'Accomplie</b>	134
<i>2019, 2018, 2017, PN &amp; CH, Dégorgé en 11/22 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Savart, Bulle de Rosé</b>	160
<i>2018, 2017, 2016 ; PN, CH, Cot Champ PN ; Dégorgé en 11/21 à 3,5g/L</i>	
<b>Champagne Savart, Blanc de Blancs</b>	182
<i>2021, 100% Chardonnay, Dégorgé en 09/23 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Savart, Le Mont Benoît, 2017</b>	266
<i>2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 11/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Savart, Le Mont Benoît, 2018</b>	277
<i>2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 11/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Savart, Les Noues, 2018</b>	266
<i>2018, 100% Pinot Noir, Dégorgé en 05/22 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Savart, Mont des Chrétiens, 2018</b>	266
<i>2018, 100% Chardonnay, Dégorgé en 05/22 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Vilmart &amp; Cie, Grande Réserve, Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>	92
<i>Base 2019 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 11/21 à 7g/L</i>	
<b>Champagne Vilmart &amp; Cie, Grand Cellier, Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>	112
<i>Base 2017 ; CH &amp; PN ; Dégorgé en 01/20 à 8g/L</i>	
<b>Champagne Vilmart &amp; Cie, Grand Cellier d'Or, 2015</b>	146
<i>2015 ; CH &amp; PN ; Dégorgé en 10/19 à 7g/L</i>	
<b>Champagne Vilmart &amp; Cie, Grand Cellier d'Or, 2016</b>	146
<i>2016 ; CH &amp; PN ; Dégorgé en 10/20 à 7g/L</i>	
<b>Champagne Vilmart &amp; Cie, Cœur de cuvée, 2011</b>	252
<i>2011 ; CH &amp; PN ; Dégorgé en 06/18 à 7g/L</i>	
<b>Champagne Vilmart &amp; Cie, Cœur de cuvée, 2013</b>	252
<i>2013 ; CH &amp; PN ; Dégorgé en 12/20 à 7g/L</i>	
<b>Champagne Vilmart &amp; Cie, Émotion Rosé, 2012</b>	252
<i>2012 ; Macération de PN &amp; CH ; Dégorgé en 06/18 à 7g/L</i>	
<b>Champagne Vilmart &amp; Cie, Grand Cellier, Brut 1<sup>er</sup> Cru, Magnum</b>	266
<i>Base 2017 ; CH &amp; PN ; Dégorgé en 07/18 à 8g/L</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Vallée de la Marne

<b>Champagne Benoît Déhu, Initiation, 2018</b>	106
<i>2018 ; M &amp; PN ; Dégorgé en 06/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Benoît Déhu, Initiation Rosé, 2019</b>	137
<i>2019 ; M &amp; PN ; Dégorgé en 07/22 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Benoît Déhu, La Rue des Noyers, Blanc 2015</b>	165
<i>2015 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 07/18 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Benoît Déhu, La Rue des Noyers, Blanc 2016</b>	165
<i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 07/19 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Benoît Déhu, La Rue des Noyers, Blanc 2014</b>	165
<i>2014 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 07/17 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Benoît Déhu, La Rue des Noyers, Rosé de Saignée 2018</b>	216
<i>2018 ; Macération de Meunier ; Dégorgé en 09/20 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Benoît Déhu, L'Orme, 2015</b>	227
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/19 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Benoît Déhu, La Pythie, 2016 Single Cask</b>	291
<i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 06/20 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Benoît Déhu, Coteaux-Champenois Blanc "La Rue des Noyers" 2018</b>	176
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois</i>	
<b>Champagne Benoît Déhu, Coteaux-Champenois Rouge "La Rue des Noyers" 2018</b>	176
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois</i>	
<b>Champagne Cazé-Thibaut, Naturellement, Extra Brut</b>	90
<i>Base 2020, 100% Meunier, Dégorgé en 01/22 à 1g/L</i>	
<b>Champagne Cazé-Thibaut, Les Fourches, Blanc de Blancs Extra Brut 2018</b>	120
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/23 à 2,6 g/L</i>	
<b>Champagne Cazé-Thibaut, Vignes de Reuil Rosé, Extra Brut 2020</b>	120
<i>2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/23 à 2,5 g/L</i>	
<b>Champagne Cazé-Thibaut, Millésime, Extra Brut 2017</b>	120
<i>2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 03/23 à 1,8 g/L</i>	
<b>Champagne Cazé-Thibaut, Les Lériens, Extra Brut 2018</b>	140
<i>2018 ; CH, M, PN, ; Dégorgé en 03/23 à 1,8 g/L</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Dehours &amp; Fils, Grande Réserve, Brut</b>	84
<i>Base 2018, M, PN, CH, Dégorgé en 11/20 à 5g/L</i>	
<b>Champagne Dehours &amp; Fils, Terre de Meunier, Extra Brut</b>	104
<i>Base 2020, 100% Meunier Dégorgé en 04/23 à 4g/</i>	
<b>Champagne Dehours &amp; Fils, Les Vignes de Mizy, Coteaux-Champenois Blanc</b>	101
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 23 mois</i>	
<b>Champagne Dehours &amp; Fils, La Croix Joly, Coteaux-Champenois Rouge</b>	101
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 23 mois</i>	
<b>Champagne Dehours &amp; Fils, Les Vignes de la Vallée, Brut</b>	104
<i>Base 2013 ; M, CH &amp; PN ; Dégorgé en 10/19 à 1.9g/L</i>	
<b>Champagne Dehours &amp; Fils, Les Gènevraux, Réserve Perpétuelle Extra Brut</b>	162
<i>Réserve Perpétuelle de 2013 à 2017; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Dehours &amp; Fils, Brisefer, Réserve Perpétuelle Extra Brut</b>	162
<i>Réserve Perpétuelle de 2013 à 2017; 100% Chardonnay; Dégorgé en 03/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Dehours &amp; Fils, Maisoncelle, Réserve Perpétuelle Extra Brut</b>	162
<i>Réserve Perpétuelle de 2013 à 2017; 100% Pinot Noir; Dégorgé en 02/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Expression, Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>	87
<i>Base 2017 ; PN, M &amp; CH ; Dégorgé en 12/21 à 5g/L</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Pureté, Non Dosé 1<sup>er</sup> Cru</b>	104
<i>Base 2016 ; PN, M &amp; CH ; Dégorgé en 11/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Empreinte, Brut 1<sup>er</sup> Cru 2016</b>	106
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Rosé de Saignée, Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>	112
<i>2018 ; Macération de Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Volupté, Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru</b>	137
<i>Base 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/22 à 1g/L</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Les Tiersaudes, Brut Nature 1<sup>er</sup> Cru</b>	193
<i>2018 ; 100% Meunier; Dégorgé en 07/22 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Terre, Millésime 2009 Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>	246
<i>2009 ; PN, M &amp; CH ; Dégorgé en 07/21 à 1g/L</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Les Houtrants complantés, Brut Nature 1<sup>er</sup> Cru</b>	313
<i>Assemblage de 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 ; PN, M, CH, PM &amp; A ; Dégorgé en 07/21 à 0g/L</i>	



# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Traditionnel</b>	81
<i>Assemblage de 2011, 2013, 2014, 2015, 2018, 2019 ; 100% Pinot Noir</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Pinot Noir 2015</b>	112
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Chalmonts 2019</b>	129
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Moulin à Vent, Blanc Meunier 2019</b>	129
<i>2019 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois</i>	
<b>Champagne Marc Hébrart, Sélection 1<sup>er</sup> Cru Brut</b>	81
<i>Base 2019, PN &amp; CH, Dégorgé en 06/21 à 3,5 g/L</i>	
<b>Champagne Marc Hébrart, Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru Extra Brut</b>	81
<i>Base 2020, 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/23 à 4 g/L</i>	
<b>Champagne Marc Hébrart, Rosé 1<sup>er</sup> Cru Brut</b>	87
<i>Base 2018 ; CH, PN &amp; Cot Champ PN ; Dégorgé en 09/22 à 6,5g/L</i>	
<b>Champagne Marc Hébrart, Mes Favorites, 1<sup>er</sup> Cru Brut</b>	101
<i>Base 2018-2016 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 12/22 à 6,5g/L</i>	
<b>Champagne Marc Hébrart, Spécial Club, 1<sup>er</sup> Cru Brut, 2018</b>	148
<i>2018 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 01/22 à 5 g/L</i>	
<b>Champagne Marc Hébrart, Noces de Craie, Grand Cru Extra Brut 2018</b>	157
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 01/22 4g/L</i>	
<b>Champagne Marc Hébrart, Rive Gauche-Rive Droite, Grand Cru, Extra Brut 2014</b>	202
<i>2015 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 10/21 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Marc Hébrart, Clos Le Léon Dizy, 1<sup>er</sup> Cru Extra Brut 2015</b>	288
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/21 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Moussé Fils, L'Esquisse</b>	84
<i>Base 2021, M &amp; PN, Dégorgé en 04/23 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Moussé Fils, Eugène</b>	101
<i>Base 2020, M &amp; PN, Dégorgé en 07/22 à 2,5g/L</i>	
<b>Champagne Moussé Fils, Edmond Ratafia t'en penses quoi ? Ratafia Champenois (5ocl)</b>	84
<i>2019 ; 100% Meunier</i>	
<b>Champagne Moussé Fils, Eugène Rosé</b>	112
<i>Base 2020, M, PN &amp; Cot Champ M, Dégorgé en 06/22 à 2,5g/L</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Moussé Fils, Anecdote, 2019</b>	118
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/23 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Moussé Fils, Les Vignes de mon Village</b>	123
<i>Base 2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 11/20 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Moussé Fils, Terre d'Illite, 2015</b>	168
<i>2015 ; 100% Meunier ; Dégorgé 03/20 en à 1,5g/L</i>	
<b>Champagne Moussé Fils, Terre d'Illite, 2017</b>	168
<i>2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Moussé Fils, Eugène, Magnum</b>	216
<i>Base 2020 ; M &amp; PN ; Dégorgé en 10/22 à 2,5g/L</i>	
<b>Champagne Moussé Fils, Les Vignes de mon Village, Magnum</b>	252
<i>Base 2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en à 0g/L</i>	

## Coteaux Sud d'Épernay

<b>Champagne JM Sélèque, Solessence, Extra Brut</b>	98
<i>2019, CH, M &amp; PN, Dégorgé en 02/22 à 2g/L</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Solessence Rosé, Extra Brut</b>	112
<i>2019 ; CH, M, PN &amp; Cot Champ PN ; Dégorgé en 10/22 à 2g/L</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Solessence Nature, Brut Nature</b>	126
<i>2015 ; CH, M &amp; PN ; Dégorgé en 11/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Quintette, Extra Brut</b>	126
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/22 à 4g/L</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Soliste Meunier, Les Gouttes d'Or, 1<sup>er</sup> Cru 2016</b>	210
<i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Soliste Pinot Noir, Les Gayères, 1<sup>er</sup> Cru 2016</b>	210
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 11/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Soliste Chardonnay, Les Tartières et Les Porgeons, 1<sup>er</sup> Cru 2016</b>	210
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Partition, 7 parcelles, Extra Brut 2015</b>	232
<i>2015 ; CH, M &amp; PN ; Dégorgé en 01/21 à 1g/L</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Solessence, Extra Brut, Magnum</b>	216
<i>2017 ; CH, M &amp; PN ; Dégorgé en 02/21 à 2g/L</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne JM Sélèque, Solesseuse Rosé, Extra Brut, Magnum</b>	255
<i>2019, CH, M, PN, Cot Champ PN, Dégorgé en 09/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2018, Moque-Bouteille 1<sup>er</sup> Cru</b>	126
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2019, Moque-Bouteille 1<sup>er</sup> Cru</b>	126
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Cot.-Champenois, Pierry Rouge 2018, Les Gouttes d'Or 1<sup>er</sup> Cru</b>	154
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	

## Côte des Blancs

<b>Champagne Dhondt-Grellet, Dans Un Premier Temps, Extra Brut</b>	126
<i>Base 2019 ; CH, PN &amp; M ; Dégorgé en 11/23 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Dhondt-Grellet, Cramant, Grand Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut</b>	199
<i>Base 2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 05/20 à 1g/L</i>	
<b>Champagne Dhondt-Grellet, Le Mont de Fer, Rosé de Macération, Extra Brut</b>	199
<i>2015 ; Macération de Pinot Noir ; Dégorgé en 12/19 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Doyard, Vendémaire, Blanc de Blancs, 1<sup>er</sup> Cru Brut</b>	98
<i>Base 2017, 100% CH, Dégorgé en 11/22 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru</b>	137
<i>Base 2016, 100% CH, Dégorgé en 10/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Doyard, Coteaux-Champenois Blanc, En Vieux Fombrés, 2015</b>	137
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois</i>	
<b>Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru, Magnum</b>	302
<i>Base 2014 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Doyard, Clos de l'Abbaye, 1<sup>er</sup> Cru Extra Brut, 2015</b>	238
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Doyard, Œil de Perdrix, Rosé, Grand Cru Extra Brut, 2015</b>	238
<i>2015 ; PN &amp; CH ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Doyard, Blanc de Blancs, Grand Cru Extra Brut, 2013</b>	238
<i>2013 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Doyard, Blanc de Blancs, Grand Cru Extra Brut, 2009</b>	238
<i>2009 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 08/18 à 6g/L</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Doyard, Blanc de Blancs, 1<sup>er</sup> Cru Brut 2004</b>	249
<i>2004 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 2019 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Doyard, Blanc de Blancs, 1<sup>er</sup> Cru Brut 1995</b>	350
<i>1995 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 2007 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Doyard, La Libertine</b>	368
<i>Assemblage de 5 Millésimes ; Vieillessement de 12 ans ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 05/19 à 65g/L</i>	
<b>Champagne Doyard, Les Lumières, Grand Cru 2008</b>	483
<i>2008 ; CH &amp; PN ; Dégorgé en 06/21 à 0,8g/L</i>	
<b>Champagne Étienne Calsac, l'Echapée Belle, Blanc de Blancs, 1er Cru</b>	90
<i>2021, 100% Chardonnay, Dégorgé en 07/23 à 4g</i>	
<b>Champagne Étienne Calsac, Les Rocheforts Blanc de Blancs, 1er Cru</b>	123
<i>2020, 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/23 à 4g</i>	
<b>Champagne Étienne Calsac, Rose de Craie, 1er Cru</b>	129
<i>2020, CH &amp; PN, Dégorgé en 02/23 à 2g</i>	
<b>Champagne Étienne Calsac, Val l'Hermitte, Blanc de Noirs</b>	140
<i>2019, 100% Pinot Noir, Dégorgé en 01/23 à 2g</i>	
<b>Champagne Étienne Calsac, Clos des Maladries, blanc de blancs, Grand Cru 2018</b>	252
<i>201, 100% Chardonnay, Dégorgé en 05/22 à 0g</i>	
<b>Champagne Girard-Bonnet, Chardonnay, Grand Cru</b>	88
<i>2018 &amp; 2019 ; 100% Chardonnay, Dégorgé en 10/22 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Guiborat, Téthys, Blanc de Blancs, Extra Brut Grand Cru 2020</b>	95
<i>Base 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/21 à 1,5g/L</i>	
<b>Champagne Guiborat, Prisme, Blanc de Blancs, Extra Brut Grand Cru 2016</b>	112
<i>Base 2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/20 à 1,5g/L</i>	
<b>Champagne Guiborat, Prisme, Blanc de Blancs, Extra Brut Grand Cru 2017</b>	112
<i>Base 2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/21 à 1,5g/L</i>	
<b>Champagne Guiborat, Prohibition Meunier, 2018</b>	109
<i>2018, 100% Meunier, Dégorgé en 12/21 à 1,5g/L</i>	
<b>Champagne Guiborat, De Caurée à Mont Aigu, Blanc de Blancs, Extra Brut Grand Cru 2014</b>	196
<i>2014 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/20 à 0g/L</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Pertois-Lebrun, L'extravertie, Blanc de Blancs, Grand Cru</b>	90
<i>2018, 100% Chardonnay Dégorgé en 01/23 à 3,5g/L</i>	
<b>Champagne Pertois-Lebrun, L'ambitieuse, Blanc de Blancs, Grand Cru</b>	101
<i>Base 2015 pour 50% et 50% vins de réserve 2013 &amp; 2014 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/21 à 2,5g/L</i>	
<b>Champagne Pertois-Lebrun, L'égoïste, Blanc de Blancs, Grand Cru, 2014</b>	118
<i>2014 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/22 à 2,5g/L</i>	
<b>Champagne Pertois-Lebrun, Derrière le Mont Aigu, Blanc de Blancs, Grand Cru N°14</b>	157
<i>2014 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Pertois-Lebrun, Le Fond du Bateau, Blanc de Blancs, Grand Cru N°14</b>	168
<i>2014, 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/22 à 2,5g/L</i>	
<b>Champagne Pertois-Lebrun, Les Chétilions, Blanc de Blancs, Grand Cru N°15</b>	218
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/22 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Péters, Cuvée de Réserve, Blanc de Blancs, Brut Grand Cru</b>	95
<i>Base 2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/21 à 6g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Péters, Extra Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs, Qualité Vintage</b>	115
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/22 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Péters, La Grande Réserve, Grand Cru</b>	115
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/22 à 5g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Péters, Réserve Oubliée, Grand Cru, Blanc de Blancs Brut</b>	174
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/21 à 4g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Péters, Les Chétilions, Le Mesnil, Grand Cru 2015</b>	252
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/22 à 3,5g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Grands Terroirs, Brut, 1<sup>er</sup> Cru</b>	81
<i>2019, 2018, 2017, PN &amp; CH, Dégorgé en 04/22 à 6g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Blanc de Blancs, Extra Brut, 1<sup>er</sup> Cru</b>	87
<i>2019, 2018, 2017, 100% Chardonnay, Dégorgé en 07/22 à 5g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Brut Nature, Blanc de Blancs, 1<sup>er</sup> Cru non dosé</b>	90
<i>2019, 2018, 2017, 100% Chardonnay, Dégorgé en 04/23 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Rosé, Brut, 1<sup>er</sup> Cru</b>	90
<i>2019, 2018, 2017, CH, PN &amp; Cot Champ PN, Dégorgé en 09/22 à 6g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, R de Vve Fourny, Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>	112
<i>2015 (50%), 2014 (50%), 100% Chardonnay, Dégorgé en 09/21 à 0.75g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Rosé Mont de Vertus, Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>	126
<i>2014 ; Macération de Pinot Noir ; Dégorgé en 04/21 à 3g/L</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Blanc de Blancs Mont de Vertus 2015, Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>	129
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en à 07/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Rosé Vinothèque MV 15, Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>	134
<i>2015 &amp; Vins de Réserve ; PN, CH &amp; Cot Champ PN ; Dégorgé en 12/20 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Blanc de Blancs, Brut 1<sup>er</sup> Cru, Magnum</b>	182
<i>2017, 2016, 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 5g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Rosé, Brut, 1<sup>er</sup> Cru, Magnum</b>	204
<i>2017, 2016, 2015 ; CH, PN &amp; Cot Champ PN ; Dégorgé en 10/21 à 6g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Blanc de Blancs Clos du Faubourg Notre Dame 2012, Extra Brut, Vertus 1<sup>er</sup> Cru</b>	280
<i>2012, 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/22 à 3 g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, R de Vve Fourny 20 ans d'Âge, Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>	338
<i>1999 (50%), 2000 (50%), 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/23 à 3g/L</i>	

## Vallée du Petit Morin

<b>Champagne A Bergère, Origine Brut</b>	80
<i>Base 2020; CH, PN &amp; M ; Dégorgé en 03/22 à 4g/L</i>	
<b>Champagne A Bergère, Rosé Brut</b>	90
<i>Base 2017 ; CH &amp; PN ; Dégorgé en 03/22 à 7g/L</i>	
<b>Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Grand Cru, Extra Brut</b>	112
<i>Base 2020; CH, PN &amp; M ; Dégorgé en 03/22 à 4g/L</i>	
<b>Champagne A Bergère, Les Clos, Extra Brut, 2018</b>	148
<i>2018 ; 100% Meunier; Dégorgé en 12/22 à 0g/L</i>	
<b>Champagne A Bergère, Les Vignes de Nuit, Extra Brut, 2016</b>	148
<i>2016; 100% Chardonnay; Dégorgé en 03/21 à 5g/L</i>	
<b>Champagne A Bergère, Les Vignes de Nuit, Extra Brut, 2017</b>	148
<i>2017; 100% Chardonnay; Dégorgé en 12/22 à 1g/L</i>	
<b>Champagne A Bergère, Les Peignottes, Oger, Grand Cru Extra Brut, 2016</b>	193
<i>2016; 100% Chardonnay; Dégorgé en 12/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne A Bergère, Les Peignottes, Oger, Grand Cru Extra Brut, 2017</b>	193
<i>2017; 100% Chardonnay; Dégorgé en 03/22 à 0g/L</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne A Bergère, Coteaux Champenois, Blanc, 2015</b>	134
<i>2015; 100% Chardonnay</i>	
<b>Champagne A Bergère, Coteaux Champenois, Blanc, 2020</b>	134
<i>2020; 100% Chardonnay</i>	
<b>Champagne A Bergère, Coteaux Champenois, Rouge, 2020</b>	157
<i>2020; 100% Pinot Noir</i>	
<b>Champagne Oudiette, Les Hautes Sources Souris, 2019</b>	148
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/22 à 1g/L</i>	
<b>Champagne Oudiette, Rosé d'Infusion, 2019</b>	148
<i>2019; CH &amp; M ; Dégorgé en 07/22 à 1g/L</i>	

## Aube (Côte des Bar)

<b>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles</b>	84
<i>2018 ; PN, PB &amp; CH ; Dégorgé en 05/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celle Rosé</b>	95
<i>2018 ; PN, PB, CH &amp; Cot Champ PN ; Dégorgé en 05/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit Champ Violet</b>	126
<i>Réserve Perpétuelle de 2011 à 2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit Les Grandes Côtes</b>	126
<i>Réserve Perpétuelle de 2011 à 2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit Bochot</b>	126
<i>Réserve Perpétuelle de 2011 à 2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Gerbais, Beauregard Rosé de Saignée</b>	126
<i>2018 ; Macération 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/22 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Gerbais, L'Unique</b>	134
<i>2016 ; 100% Pinot Blanc ; Dégorgé en 12/18, en version doux &amp; sur maturité</i>	
<b>Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit La Loge</b>	174
<i>Réserve Perpétuelle de 2011 à 2017 ; 100% Pinot Blanc ; Dégorgé en 04/21 à 2g/L</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles, Magnum</b>	202
<i>2018 ; PN, PB &amp; CH ; Dégorgé en 04/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celle Rosé, Magnum</b>	218
<i>2018 ; PN, PB, CH &amp; Cot Champ PN ; Dégorgé en 05/21 à 3g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Gerbais, Coteaux Champenois, Rouge 2019</b>	101
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Coessens, Largillier, Blanc de Noirs, Brut</b>	134
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 7g/L</i>	
<b>Champagne Coessens, Largillier, Brut Nature</b>	154
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 0g/L</i>	
<b>Champagne Coessens, Largillier, Rosé de Saignée, Brut</b>	160
<i>2016 ; Macération de Pinot Noir ; Dosé à 7g/L</i>	
<b>Champagne Coessens, Largillier, Les Sens Boisés 2015</b>	171
<i>2019, 100% Pinot Noir, Dosé à 6g/L</i>	
<b>Champagne Coessens, Largillier, Millésime 2015</b>	193
<i>2015, 100% PN, Dosé à 7g/L</i>	
<b>Champagne Coessens, Largillier, Millésime 2006, Extra Brut</b>	252
<i>22006, 100% PN, Dosé à 5 g/L</i>	
<b>Champagne Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Entière 2018 Rouge</b>	252
<i>2018, 100% Pinot Noir, 33 mois d'élevage sur fûts neufs</i>	
<b>Champagne Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Égrappée 2018 Rouge</b>	252
<i>2018, 100% Pinot Noir, 33 mois d'élevage sur fûts neufs</i>	



# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Coteaux-Champenois

<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Cot.-Champenois "Les Monts Fournois" 1<sup>er</sup> Cru Blanc 2016</b>	126
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Cot.-Champenois Blanc 1<sup>er</sup> Cru "Les Monts Fournois" 2017</b>	126
<i>2017 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Cot.-Champenois Blanc 1<sup>er</sup> Cru "Les Monts Fournois", 2018</b>	126
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2013</b>	126
<i>2013 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2018</b>	126
<i>2018 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2019</b>	126
<i>2019 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne A Bergère, Coteaux Champenois, Blanc, 2015</b>	134
<i>2015 ; 100% Chardonnay</i>	
<b>Champagne A Bergère, Coteaux Champenois, Blanc, 2020</b>	134
<i>2020 ; 100% Chardonnay</i>	
<b>Champagne A Bergère, Coteaux Champenois, Rouge, 2020</b>	157
<i>2020 ; 100% Pinot Noir</i>	
<b>Champagne Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Entière 2018 Rouge</b>	252
<i>2018, 100% Pinot Noir, 33 mois d'élevage sur fûts neufs</i>	
<b>Champagne Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Égrappée 2018 Rouge</b>	252
<i>2018, 100% Pinot Noir, 33 mois d'élevage sur fûts neufs</i>	
<b>Champagne Benoît Déhu, Coteaux-Champenois Blanc "La Rue des Noyers" 2018</b>	176
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois</i>	
<b>Champagne Benoît Déhu, Coteaux-Champenois Rouge "La Rue des Noyers" 2018</b>	176
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois</i>	
<b>Champagne Dehours &amp; Fils, Les Vignes de Mizy, Coteaux-Champenois Blanc</b>	101
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 23 mois</i>	
<b>Champagne Dehours &amp; Fils, La Croix Joly, Coteaux-Champenois Rouge</b>	101
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 23 mois</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Champagne Doyard, Coteaux-Champenois Blanc, En Vieux Fombrés, 2015</b>	137
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois</i>	
<b>Champagne Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2018</b>	390
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois</i>	
<b>Champagne Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2019</b>	390
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Traditionnel</b>	81
<i>Assemblage de 2011, 2013, 2014, 2015, 2018, 2019 ; 100% Pinot Noir</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Pinot Noir 2015</b>	112
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Chalmonts 2019</b>	129
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois</i>	
<b>Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Moulin à Vent, Blanc Meunier 2019</b>	129
<i>2019 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois</i>	
<b>Champagne Pierre Gerbais, Coteaux Champenois, Rouge 2019</b>	101
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Champagne Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2018</b>	148
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
<b>Champagne Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2019</b>	154
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2018, Moque-Bouteille 1<sup>er</sup> Cru</b>	126
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2019, Moque-Bouteille 1<sup>er</sup> Cru</b>	126
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Cot.-Champenois, Pierry Rouge 2018, Les Gouttes d'Or 1<sup>er</sup> Cru</b>	154
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Magnums

<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Brut Réserve, Magnum</b>	252
<i>Base 2017 ; PN, CH &amp; M ; Dégorgé en 07/20 à 7g/L</i>	
<b>Champagne Vilmart &amp; Cie, Grand Cellier, Brut 1<sup>er</sup> Cru, Magnum</b>	266
<i>Base 2017 ; CH &amp; PN ; Dégorgé en 07/18 à 8g/L</i>	
<b>Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru, Magnum</b>	302
<i>Base 2014 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 0g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Blanc de Blancs, Brut 1<sup>er</sup> Cru, Magnum</b>	182
<i>2017, 2016, 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 5g/L</i>	
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Rosé, Brut, 1<sup>er</sup> Cru, Magnum</b>	204
<i>2017, 2016, 2015 ; CH, PN &amp; Cot Champ PN ; Dégorgé en 10/21 à 6g/L</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Solessence, Extra Brut, Magnum</b>	216
<i>2017 ; CH, M &amp; PN ; Dégorgé en 02/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne JM Sélèque, Solessence Rosé, Extra Brut, Magnum</b>	255
<i>2019, CH, M, PN, Cot Champ PN ; Dégorgé en 09/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Moussé Fils, Eugène, Magnum</b>	216
<i>Base 2020 ; M &amp; PN ; Dégorgé en 10/22 à 2.5g/L</i>	
<b>Champagne Moussé Fils, Les Vignes de mon Village, Magnum</b>	252
<i>Base 2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en à 0g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles, Magnum</b>	202
<i>2018 ; PN, PB &amp; CH ; Dégorgé en 04/21 à 2g/L</i>	
<b>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celle Rosé, Magnum</b>	218
<i>2017 ; PN, PB, CH &amp; Cot Champ PN ; Dégorgé en 01/21 à 2g/L</i>	