

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Montagne de Reims

Champagne Bérêche & Fils, Brut Réserve	109
<i>Base 2021 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 12/23 à 6g/L</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Rive Gauche 2019	151
<i>2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en à 11/21 à 3g/L</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Campania Remensis, Extra Brut Rosé 2019	176
<i>2019 ; PN, M, CH & Cot Champ PN ; Dégorgé en 06/23 à 3g/L</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Le Cran, 1^{er} Cru 2014	235
<i>2014 ; PN & CH ; Dégorgé en 07/21 à 4g/L</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Brut Réserve, Magnum	260
<i>Base 2017 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 07/20 à 7g/L</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Reflet d'Antan	255
<i>Base 2015 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 12/19 à 6g/L</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Mailly, Grand Cru 2016	302
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/21 à 3g/L</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Ambonnay, Grand Cru 2016	302
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/21 à 4g/L</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Cramant Grand Cru 2016	302
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/21 à 2g/L</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Ay Grand Cru 2015	406
<i>2015 ; PN & CH ; Dégorgé en 10/22 à 4g/L</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Cot.-Champenois "Les Monts Fournois" 1^{er} Cru Blanc 2016	126
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Cot.-Champenois Blanc 1^{er} Cru "Les Monts Fournois" 2017	126
<i>2017 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Cot.-Champenois Blanc 1^{er} Cru "Les Monts Fournois", 2018	126
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2013	126
<i>2013 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2018	126
<i>2018 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2019	126
<i>2019 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Brice, Héritage, Brut	81
<i>Base 2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 07/24 à 4g/L</i>	
Champagne Brice, Héritage Rosé, Brut	90
<i>Base 2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 08/24 à 3g/L</i>	
Champagne Brice, Héritage EP (Élevage Prolongé), Brut Nature	90
<i>Base 2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 07/24 à 0g/L</i>	
Champagne Brice, Blanc de Blancs, Extra Brut 1er Cru	90
<i>Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/24 à 1g/L</i>	
Champagne Brice, Blanc de Noirs, Grand Cru Extra Brut	95
<i>Base 2021 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/24 à 4g/L</i>	
Champagne Brice, Coteaux-Champenois, Bouzy Rouge 2022	106
<i>2022 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Brice, Coteaux Champenois Bouzy Blanc de Pinot Noir, Les Hautes 2020	106
<i>2020 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Sainte Anne	90
<i>Base 2022 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 11/24 à 2.5g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Saint Thierry	157
<i>2016 ; CH & M ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Les Couarres	157
<i>2018 ; CH & PN ; Dégorgé en 06/22 à 4g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Heurtebise	157
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/24 à 3g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Chemin de Reims	157
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/24 à 3g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Orizeaux	157
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 01/24 à 1.5g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Les Barres	182
<i>2019 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/24 à 4g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Hors-Série Avize Grand Cru	266
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Les Prémices, Brut	120
<i>Base 2019 ; CH M & PN ; Dégorgé en 07/23 à 1g/L</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Les Vignes de Vrigny, Brut 1^{er} Cru	151
<i>Base 2019 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 07/23 à 2g/L</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Égly-Ouriet, Les Vignes de Bisseuil, Brut 1^{er} Cru	179
<i>Base 2018 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 07/23 à 2g/L</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Brut Tradition	196
<i>Base 2017 ; PN & CH ; Dégorgé en 09/22 à 1g/L</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, V.P. Extra Brut	260
<i>Base 2015 ; PN & CH ; Dégorgé en 10/23 à 3g/L</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Brut Rosé	260
<i>Base 2017 ; PN & CH ; Dégorgé en 07/22 à 2g/L</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Millésime 2014	660
<i>2014 ; PN & CH ; Dégorgé en 07/23 à 1g/L</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Blanc de Noirs, Vieilles Vignes	440
<i>Base 2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/22 Dosé à 2g/L</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2018	390
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2019	390
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois</i>	
Champagne Huré Frères, Invitation, Brut	90
<i>Base 2019 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 05/23 à 4g/L</i>	
Champagne Huré Frères, Insouciance, Rosé	101
<i>Base 2021 ; CH, M & PN & Cot Champ (PN & M) ; Dégorgé en 03/24 à 4g/L</i>	
Champagne Huré Frères, Instantanée, Blanc de Noirs 2015	126
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 09/20 à 3g/L</i>	
Champagne Huré Frères, Inattendue, Blanc de Blancs 2017	126
<i>2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/22 à 3g/L</i>	
Champagne Huré Frères, Inspiration 2009	140
<i>2009 ; PN & CH ; Dosé à 3g/L</i>	
Champagne Huré Frères, Mémoire	168
<i>Solera de 1982 à 2019 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 03/23 à 2g/L</i>	
Champagne Huré Frères, 4 éléments Meunier	210
<i>2015 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 07/20 à 3g/L</i>	
Champagne Huré Frères, 4 éléments Pinot Noir	210
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/21 à 3g/L</i>	
Champagne Huré Frères, 4 éléments Chardonnay	210
<i>2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/23 à 3g/L</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Exaltant Ratafia (5ocl)	81
<i>Ratafia de Saignée ; 100% Pinot Noir ; 24 mois d'élevage</i>	
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Atavique	90
<i>2018, 2017, 2016 ; PN & CH ; Dégorgé en 02/21 à 2,5g/L</i>	
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Incandescent Rosé	106
<i>2017 ; Macération de PN ; Dégorgé en 04/21 à 1,5g/L</i>	
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Ascendant	118
<i>Solera de l'Atavique ; 50% 2016 et 50% 2015/2020 ; PN & CH ; Dégorgé en 03/21 à 1,5g/L</i>	
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Inéffable, Blanc de Noirs 2014	134
<i>2014 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/19 à 1,5g/L</i>	
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Inéffable, Blanc de Noirs 2015	134
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 10/20 à 1,5g/L</i>	
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Angélique, Blanc de Blancs 2016	134
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 0g/L</i>	
Champagne Mouzon Leroux & Fils, Les Fervins 7 Cépages	224
<i>2017, 7 cépages, Dégorgé en 10/22 à 0g/L</i>	
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Opiniâtre Sélection des meilleurs fûts sans soufre 2016	224
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 10/21 à 0g/L</i>	
Champagne Pierre Paillard, La Grande Récolte, Grand Cru 2008	162
<i>2008 ; PN & CH ; Dégorgé en 10/20 à 1,8g/L</i>	
Champagne Pierre Paillard, Les Maillerettes, Grand Cru 2016	165
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 02/21 à 1g/L</i>	
Champagne Pierre Paillard, Les Mottelettes, Grand Cru 2016	165
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/21 à 1g/L</i>	
Champagne Pierre Paillard, La Grande Récolte, Grand Cru 2012	210
<i>2012 ; PN & CH ; Dégorgé en à g/L</i>	
Champagne Pierre Paillard, Cenothèque Bouzy Grand cru, 2002	390
<i>PN & CH ; Dégorgé en 01/22 à 0,5 g/L</i>	
Champagne Pierre Paillard, Cenothèque Bouzy Grand cru, Magnum, 1996	690
<i>1996 ;PN & CH ; Dégorgé en 01/22 à 0,5 g/L</i>	
Champagne Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2018	148
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
Champagne Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2019	154
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne La Closerie, " La Closerie & "	162
<i>2020, 100% Meunier, Dégorgé en 06/22 à 2g/L</i>	
Champagne La Closerie, Les Béguines	230
<i>2020, 100% Meunier, Dégorgé en 06/22 à 0g/L</i>	
Champagne La Closerie, Grand Cru	378
<i>2020, 50% Pinot noir & 50% Chardonnay, Dégorgé en 06/22 à 0g/L</i>	
Champagne La Closerie, Fac Similé Rosé 2019	356
<i>2019, 100% Meunier dont 10% de Cot Champ, Dégorgé en 06/21 à 2g/L</i>	
Champagne La Closerie, Fac Similé Rosé 2020	490
<i>2020, 100% Meunier dont 10% de Cot Champ, Dégorgé en 06/22 à 2g/L</i>	
Champagne A Lamblot, Mouvance 2017	154
<i>2017; CH, M & PN Dégorgé en 11/21 à 0g/L</i>	
Champagne A Lamblot, Intuition Nature 2019	162
<i>2019; M, PN, CH, Dégorgé en 12/22 à 0g/L</i>	
Champagne A Lamblot, Dissonance 2017	182
<i>2017; M & CH, Dégorgé en 02/23 à 0g/L</i>	
Champagne A Lamblot, Amplitude 2017	196
<i>2017; 100% Chardonnay; Dégorgé en 02/22 à 0g/L</i>	
Champagne A Lamblot, Les Cochènes 2019	258
<i>2019; 100% Pinot Noir; Dégorgé en 04/23 à 0g/L</i>	
Champagne A Lamblot, Les Fourgons 2019	258
<i>2019; 100% Meunier; Dégorgé en 04/23 à 0g/L</i>	
Champagne A Lamblot, Réserve Perpétuelle	258
<i>RP commencée en 2017; 100% Pinot Noir; Dégorgé en 04/23 à 0g/L</i>	
Champagne A Lamblot, Les Côtes Chériques 2018	258
<i>2018, 100% Meunier, Dégorgé en 05/21 à 0g/L</i>	
Champagne Savart, L'Ouverture	123
<i>2020, 2019, 2018, 100% PN, Dégorgé en 01/24 à 3.5g/L</i>	
Champagne Savart, L'Accomplie	148
<i>2019, 2018, 2017, PN & CH, Dégorgé en 11/22 à 4g/L</i>	
Champagne Savart, Bulle de Rosé	176
<i>2020, 2019, 2018 ; PN, CH, Cot Champ PN ; Dégorgé en 11/24 à 4g/L</i>	
Champagne Savart, Blanc de Blancs	182
<i>2021, 100% Chardonnay, Dégorgé en 09/23 à 2g/L</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Savart, Le Mont Benoît, 2017	294
<i>2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 11/21 à 2g/L</i>	
Champagne Savart, Le Mont Benoît, 2018	294
<i>2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 05/22 à 0g/L</i>	
Champagne Savart, Les Noues, 2018	274
<i>2018, 100% Pinot Noir, Dégorgé en 05/22 à 0g/L</i>	
Champagne Savart, Mont des Chrétiens, 2018	274
<i>2018, 100% Chardonnay, Dégorgé en 05/22 à 0g/L</i>	
Champagne Vilmart & Cie, Grande Réserve, Brut 1^{er} Cru	92
<i>Base 2019 ; PN & CH ; Dégorgé en 09/21 à 7g/L</i>	
Champagne Vilmart & Cie, Grand Cellier, Brut 1^{er} Cru	112
<i>Base 2017 ; CH & PN ; Dégorgé en 04/22 à 8 g/L</i>	
Champagne Vilmart & Cie, Grand Cellier d'Or, 2015	146
<i>2015 ; CH & PN ; Dégorgé en 10/19 à 7g/L</i>	
Champagne Vilmart & Cie, Grand Cellier d'Or, 2016	146
<i>2016 ; CH & PN ; Dégorgé en 10/20 à 7g/</i>	
Champagne Vilmart & Cie, Cœur de cuvée, 2011	252
<i>2011 ; CH & PN ; Dégorgé en 06/18 à 7g/L</i>	
Champagne Vilmart & Cie, Cœur de cuvée, 2013	252
<i>2013 ; CH & PN ; Dégorgé en 12/20 à 7g/L</i>	
Champagne Vilmart & Cie, Émotion Rosé, 2012	252
<i>2012 ; Macération de PN & CH ; Dégorgé en 03/18 à 7g/L</i>	
Champagne Vilmart & Cie, Grand Cellier, Brut 1^{er} Cru, Magnum	266
<i>Base 2017 ; CH & PN ; Dégorgé en 07/18 à 8g/</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Vallée de la Marne

Champagne Benoît Déhu, Initiation, 2018	126
<i>2018 ; M & PN ; Dégorgé en 10/22 à 0g/L</i>	
Champagne Benoît Déhu, Initiation Rosé, 2019	137
<i>2019 ; M & PN ; Dégorgé en 02/22 à 0g/L</i>	
Champagne Benoît Déhu, La Rue des Noyers, Blanc 2016	165
<i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/20 à 0g/L</i>	
Champagne Benoît Déhu, La Rue des Noyers, Rosé de Saignée 2018	216
<i>2018 ; Macération de Meunier ; Dégorgé en 09/20 à 0g/L</i>	
Champagne Benoît Déhu, L'Orme, 2017	227
<i>2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/22 à 0g/L</i>	
Champagne Benoît Déhu, La Pythie, 2016 Single Cask	291
<i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 06/20 à 0g/L</i>	
Champagne Benoît Déhu, Coteaux-Champenois Blanc "La Rue des Noyers" 2018	210
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois</i>	
Champagne Benoît Déhu, Coteaux-Champenois Rouge "La Rue des Noyers" 2018	210
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois</i>	
Champagne Cazé-Thibaut, Naturellement, Extra Brut	92
<i>2022 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 11/24 à 0 g/L</i>	
Champagne Cazé-Thibaut, Chemin des Plants, Blanc de Blancs Extra Brut 2020	126
<i>2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/25 à 2,2 g/L</i>	
Champagne Cazé-Thibaut, Jossias, Blanc de Noirs, Extra Brut 2019	126
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 03/24 à 1,8 g/L</i>	
Champagne Cazé-Thibaut, Millésime, Extra Brut 2018	126
<i>2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/24 à 2,5 g/L</i>	
Champagne Cazé-Thibaut, Les Lériens, Extra Brut 2019	146
<i>2019 ; CH, M, PN, Dégorgé en 03/24 à 2,2 g/L</i>	
Champagne Cazé-Thibaut, Cramant Grand Cru Mont Bernard, 2020	185
<i>2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/25 à 0 g/L</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut	87
<i>Base 2018, M, PN, CH ; Dégorgé en 02/23 à 5g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Oeil de Perdrix, Extra Brut	104
<i>Base 2020, M & CH ; Dégorgé en 02/23 à 0g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Terre de Meunier, Extra Brut	104
<i>Base 2020, 100% Meunier Dégorgé en 11/23 à 4g/</i>	
Champagne Dehours & Fils, Les Vignes de Mizy, Coteaux-Champenois Blanc	101
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 23 mois</i>	
Champagne Dehours & Fils, Les Vignes de la Vallée, Brut	104
<i>Base 2013 ; M, CH & PN ; Dégorgé en 11/21 à 2,3g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Terriscope, 2016	112
<i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/21 à 1g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Millésime 2014	126
<i>2014 ; M & PN ; Dégorgé en 03/21 à 0g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Les Gènevraux, Réserve Perpétuelle Extra Brut	165
<i>Réserve Perpétuelle de 2013 à 2017; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/21 à 0g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Brisefer, Réserve Perpétuelle Extra Brut	165
<i>Réserve Perpétuelle de 2013 à 2017; 100% Chardonnay; Dégorgé en 04/22 à 3g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Maisoncelle, Réserve Perpétuelle Extra Brut	165
<i>Réserve Perpétuelle de 2013 à 2017; 100% Pinot Noir; Dégorgé en 07/22 à 1g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut, Magnum	182
<i>Base 2020, M, PN, CH ; Dégorgé en 11/22 à 5g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Terriscope, 2016, Magnum	238
<i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/21 à 1g/L</i>	
Champagne Geoffroy, Expression, Brut 1^{er} Cru	87
<i>Base 2017 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 12/21 à 5g/L</i>	
Champagne Geoffroy, Pureté, Non Dosé 1^{er} Cru	104
<i>Base 2017 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 04/23 à 0g/L</i>	
Champagne Geoffroy, Empreinte, Brut 1^{er} Cru 2016	106
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à 3g/L</i>	
Champagne Geoffroy, Rosé de Saignée, Brut 1^{er} Cru	112
<i>2018 ; Macération de Pinot Noir ; Dégorgé en 01/23 à 4g/L</i>	
Champagne Geoffroy, Volupté, Blanc de Blancs 1^{er} Cru 2015	137
<i>Base 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/22 à 1g/L</i>	
Champagne Geoffroy, Les Tiersaudes, Brut Nature 1^{er} Cru 2018	193
<i>2018 ; 100% Meunier; Dégorgé en 07/22 à 0g/L</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Geoffroy, Terre, Millésime 2010 Extra Brut 1^{er} Cru	246
<i>2010 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 05/22 à 4g/L</i>	
Champagne Geoffroy, Les Houtrants complantés, Brut Nature 1^{er} Cru	313
<i>Assemblage de 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 ; PN, M, CH, PM & A ; Dégorgé en 07/21 à 0g/L</i>	
Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Traditionnel	81
<i>Assemblage de 2011, 2013, 2014, 2015, 2018, 2019 ; 100% Pinot Noir</i>	
Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Pinot Noir 2015	112
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois</i>	
Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Chalmonts 2019	129
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois</i>	
Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Moulin à Vent, Blanc Meunier 2019	129
<i>2019 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois</i>	
Champagne Marc Hébrart, Sélection 1^{er} Cru Brut	84
<i>Base 2019, PN & CH, Dégorgé en 11/23 à 3,5 g/L</i>	
Champagne Marc Hébrart, Blanc de Blancs 1^{er} Cru Extra Brut	84
<i>Base 2020, 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/23 à 4 g/L</i>	
Champagne Marc Hébrart, Rosé 1^{er} Cru Brut	90
<i>Base 2018 ; CH, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 10/23 à 6,5g/L</i>	
Champagne Marc Hébrart, Mes Favorites, 1^{er} Cru Brut	101
<i>Base 2018-2016 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/24 à 6,5g/L</i>	
Champagne Marc Hébrart, Spécial Club, 1^{er} Cru Brut, 2018	148
<i>2018 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/22 à 5 g/L</i>	
Champagne Marc Hébrart, Noces de Craie, Grand Cru Extra Brut 2018	157
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 01/22 4g/L</i>	
Champagne Marc Hébrart, Rive Gauche-Rive Droite, Grand Cru, Extra Brut 2016	202
<i>2016 ; PN & CH ; Dégorgé en 10/21 à 3g/L</i>	
Champagne Marc Hébrart, Clos Le Léon Dizy, 1^{er} Cru Extra Brut 2016	288
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/23 à 4g/L</i>	
Champagne Marc Hébrart, Rive Gauche-Rive Droite, Grand Cru, EB, 2012 Magnum	546
<i>2012 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/22 à 3g/</i>	
Champagne Moussé Fils, L'Esquisse	84
<i>Base 2021, M & PN, Dégorgé en 04/23 à 2g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, Eugène	101
<i>Base 2020, M & PN, Dégorgé en 09/23 à 2g/L</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Moussé Fils, Edmond Ratafia t'en penses quoi ? Ratafia Champenois (5ocl)	84
<i>2019 ; 100% Meunier</i>	
Champagne Moussé Fils, Eugène Rosé	112
<i>Base 2020, M, PN & Cot Champ M, Dégorgé en 09/23 à 2g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, L'Orange, Extra Brut	112
<i>2021, 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/24 à 1,5g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, Les Vignes de mon Village	123
<i>Base 2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 06/24 à 0g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, Eugène Longue Garde	132
<i>Perpétuelle de 2003 à 2017, M & PN, Dégorgé en 06/22 à 0g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, Terre d'Illite, 2015	137
<i>2015 ; 100% Meunier ; Dégorgé 03/20 en à 1,5g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, Terre d'Illite, 2018	137
<i>2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/22 à 2g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, Hommage à Cuisle, 2020	176
<i>2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 12/22 à 1g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, Les Fortes Terres, 2019	182
<i>2019 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/24 à 3g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, Les Vignes de mon Village Longue Garde	210
<i>2014 & 2015 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/24 à 0g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, Eugène, Magnum	216
<i>Base 2020 ; M & PN ; Dégorgé en 10/22 à 2,5g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, Les Vignes de mon Village, Magnum	252
<i>Base 2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en à 0g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, La Confiance de Mon Père, Rosé de Saignée 2020	258
<i>2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/24 à 0,5g/L</i>	
Champagne Paul Gosset, Des Jours et des Muids	84
<i>Base 2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 08/23 à 0g/L</i>	
Champagne Paul Gosset, Au fil des temps, Le Printemps	101
<i>Base 2020 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 04/24 à 3g/L</i>	
Champagne Paul Gosset, Au fil des temps, L'été	101
<i>Base 2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/24 à 2g/L</i>	
Champagne Paul Gosset, Au fil des temps, L'Automne, Rosé de Macération	101
<i>Base 2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/24 à 5g/L</i>	
Champagne Paul Gosset, Au fil des temps, L'hiver	101
<i>Base 2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/24 à 4g/L</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Paul Gosset, La Montre 5 heure, Réserve Perpétuelle	112
<i>Base 2020 pour 40% ; Réserve Perpétuelle de 2016 à 2109 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 04/24 à 3g/L</i>	
Champagne Odile Thieullet, Confidentielle	98
<i>2022, 100% Meunier , Dégorgé en 11/24 à 0.5g/L</i>	
Champagne Odile Thieullet, L'Indépendante	143
<i>2021, 100% Meunier , Dégorgé en 12/24 à 1g/L</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Coteaux Sud d'Épernay

Champagne JM Sélèque, Solescence, Extra Brut	98
<i>2019, CH, M & PN, Dégorgé en 10/23 à 2g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Solescence Rosé, Extra Brut	112
<i>2019 ; CH, M, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 10/23 à 2g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Solescence Nature, Brut Nature	129
<i>2015 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 10/22 à 0g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Quintette, Extra Brut	129
<i>2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 09/23 à 2g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Soliste Meunier, Les Gouttes d'Or, 1^{er} Cru 2016	213
<i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/21 à 2g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Soliste Pinot Noir, Les Gayères, 1^{er} Cru 2016	213
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 01/21 à 2g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Soliste Chardonnay, Les Tartières et Les Porgeons, 1^{er} Cru 2017	213
<i>2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 2.5g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Solescence, Extra Brut, Magnum	216
<i>2019 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 01/23 à 2g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Partition, 7 parcelles, Extra Brut 2015	246
<i>2015 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 01/21 à 1g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Solescence Rosé, Extra Brut, Magnum	255
<i>2019, CH, M, PN, Cot Champ PN, Dégorgé en 01/23 à 2g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Partition, 2^{ème} Lecture, Extra Brut 2011	266
<i>2011; CH, M & PN ; Dégorgé en 03/21 à 2g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Partition, 2^{ème} Lecture, Extra Brut 2008	285
<i>CH, M & PN ; Dégorgé en 02/18 à 1,5 g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2018, Moque-Bouteille 1^{er} Cru	126
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
Champagne JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2019, Moque-Bouteille 1^{er} Cru	126
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
Champagne JM Sélèque, Cot.-Champenois, Pierry Rouge 2018, Les Gouttes d'Or 1^{er} Cru	154
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Côte des Blancs

Champagne Dhondt-Grellet, Dans Un Premier Temps, Extra Brut	126
<i>Base 2019 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 10/23 à 3g/L</i>	
Champagne Dhondt-Grellet, Terres Fines, 1er Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut	151
<i>Base 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/23 à 1g/L</i>	
Champagne Dhondt-Grellet, Cramant, Grand Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut	204
<i>Base 2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 05/21 à 2g/L</i>	
Champagne Doyard, Vendémaire, Blanc de Blancs, 1er Cru Brut	101
<i>Base 2017, 100% CH, Dégorgé en 11/22 à 4g/L</i>	
Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru	140
<i>Base 2016, 100% CH, Dégorgé en 10/21 à 0g/L</i>	
Champagne Doyard, Coteaux-Champenois Blanc, En Vieux Fombrés, 2015	140
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois</i>	
Champagne Doyard, Vendémaire, Blanc de Blancs, 1er Cru Brut, Magnum	224
<i>Base 2016, 100% CH, Dégorgé en 01/23 à 4g/L</i>	
Champagne Doyard, Clos de l'Abbaye, 1^{er} Cru Extra Brut, 2016	241
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 2g/L</i>	
Champagne Doyard, Œil de Perdrix, Rosé, Grand Cru Extra Brut, 2015	241
<i>2015 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L</i>	
Champagne Doyard, Blanc de Blancs, Grand Cru Extra Brut, 2013	241
<i>2013 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/21 à 2g/L</i>	
Champagne Doyard, Blanc de Blancs, Grand Cru Extra Brut, 2015	241
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/23 à 1g/L</i>	
Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru, Magnum	305
<i>Base 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/22 à 0g/L</i>	
Champagne Doyard, Mont Ferrés, Blanc de Blancs, Vertus 1^{er} Cru, Extra Brut	310
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/23 à 2g/L</i>	
Champagne Doyard, Voie d'Oger, Blanc de Blancs, Avize Grand Cru, Extra Brut	310
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/23 à 2g/L</i>	
Champagne Doyard, Blanc de Blancs, 1^{er} Cru Brut 1995	350
<i>1995 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 2007 à 2g/L</i>	
Champagne Doyard, La Libertine	368
<i>Assemblage de 5 Millésimes ; Vieillessement de 12 ans ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 05/19 à 65g/L</i>	
Champagne Doyard, Les Lumières, Grand Cru 2008	485
<i>2008 ; CH & PN ; Dégorgé en 06/21 à 0,8g/L</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Étienne Calsac, l'Echapée Belle, Blanc de Blancs, 1er Cru	92
<i>2022, 100% Chardonnay, Dégorgé en 06/24 à 3g</i>	
Champagne Étienne Calsac, Les Rocheforts Blanc de Blancs, 1er Cru	132
<i>2022, 100% Chardonnay, Dégorgé en 01/25 à 2g</i>	
Champagne Étienne Calsac, Rose de Craie, 1er Cru	132
<i>2021, CH & PN, Dégorgé en 07/24 à 2g</i>	
Champagne Étienne Calsac, Val l'Hermitte, Blanc de Noirs	146
<i>2020, 100% Pinot Noir, Dégorgé en 02/24 à 0g</i>	
Champagne Étienne Calsac, Coteaux-Champenois Blanc, Photogramme	162
<i>2021, 100% Petit Meslier</i>	
Champagne Étienne Calsac, Les Revenants	255
<i>2019, Pinot Blanc, Petit Meslier & Arbane ; Dégorgé en 02/23</i>	
Champagne Étienne Calsac, Clos des Maladries, blanc de blancs, Grand Cru 2020	252
<i>2020, 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/23 à 0g</i>	
Champagne Girard-Bonnet, Au Bout du Chemin, Chardonnay, 1er Cru	95
<i>Base 2021; 100% Chardonnay, Dégorgé en 12/23 à 3g/L</i>	
Champagne Girard-Bonnet, A Mi-Chemin, Chardonnay, Grand Cru	109
<i>Base 2021; 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/24 à 2g/L</i>	
Champagne Girard-Bonnet, Mon Village, Chardonnay du Mesnil Sur Oger, Grand Cru	134
<i>Base 2021; 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/24 à 3g/L</i>	
Champagne Girard-Bonnet, Recueil Extrait # 1, Chardonnay, Grand Cru, 2018	154
<i>2018; 100% Chardonnay, Dégorgé en 12/23 à 1g/L</i>	
Champagne Guiborat, Téthys, Blanc de Blancs, Extra Brut Grand Cru 2021	95
<i>Base 2020; 100% Chardonnay; Dégorgé en 03/23 à 1,5g/L</i>	
Champagne Guiborat, Prohibition Meunier, 2020	109
<i>2019, 100% Meunier, Dégorgé en 05/23 à 1,5g/L</i>	
Champagne Guiborat, Prisme, Blanc de Blancs, Extra Brut Grand Cru 2017	129
<i>Base 2017; 100% Chardonnay; Dégorgé en 11/21 à 1,5g/L</i>	
Champagne Guiborat, De Caurée à Mont Aigu, Blanc de Blancs, Extra Brut Grand Cru 2015	196
<i>2015; 100% Chardonnay; Dégorgé en 12/21 à 1,5g/L</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Pertois-Lebrun, L'extravertie, Blanc de Blancs, Grand Cru	90
<i>2019, 100% Chardonnay Dégorgé en 06/23 à 3,5g/L</i>	
Champagne Pertois-Lebrun, L'ambitieuse, Blanc de Blancs, Grand Cru	109
<i>Base 2018 pour 50% et 50% vins de réserve 2013 & 2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/23 à 2g/L</i>	
Champagne Pertois-Lebrun, L'égoïste, Blanc de Blancs, Grand Cru, 2014	126
<i>2014 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/22 à 2,5g/L</i>	
Champagne Pertois-Lebrun, Derrière le Mont Aigu, Blanc de Blancs, Grand Cru N°14	157
<i>2014 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/21 à 2g/L</i>	
Champagne Pertois-Lebrun, Le Fond du Bateau, Blanc de Blancs, Grand Cru N°14	168
<i>2014, 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/22 à 2,5g/L</i>	
Champagne Pertois-Lebrun, Le Mont de Craie, Blanc de Blancs, Grand Cru N°17	202
<i>2017, 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/24 à 1g/L</i>	
Champagne Pertois-Lebrun, Les Chétillons, Blanc de Blancs, Grand Cru N°15	218
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/22 à 2g/L</i>	
Champagne Pierre Péters, Cuvée de Réserve, Blanc de Blancs, Brut Grand Cru	98
<i>Base 2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/21 à 6g/L</i>	
Champagne Pierre Péters, Extra Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs, Qualité Vintage	120
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/22 à 2g/L</i>	
Champagne Pierre Péters, La Grande Réserve, Grand Cru	120
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/22 à 5g/L</i>	
Champagne Pierre Péters, Réserve Oubliée, Grand Cru, Blanc de Blancs Brut	182
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/21 à 4g/L</i>	
Champagne Pierre Péters, Les Chétillons, Le Mesnil, Grand Cru 2015	297
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/22 à 3,5g/L</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Veuve Fourny & Fils, Grands Terroirs, Brut, 1^{er} Cru	81
<i>2020, 2019, 2018, PN & CH, Dégorgé en 06/23 à 6g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs, Extra Brut, 1^{er} Cru	87
<i>2019, 2018, 2017, 100% Chardonnay, Dégorgé en 09/24 à 5g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, Brut Nature, Blanc de Blancs, 1^{er} Cru non dosé	90
<i>2019, 2018, 2017, 100% Chardonnay, Dégorgé en 09/24 à 0g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé, Brut, 1^{er} Cru	92
<i>2019, 2018, 2017, CH, PN & Cot Champ PN, Dégorgé en 11/23 à 6g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, R de Vve Fourny, Extra Brut 1^{er} Cru	112
<i>2015 (50%), 2014 (50%), 100% Chardonnay, Dégorgé en 04/23 à 0.75g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé Mont de Vertus, Extra Brut 1^{er} Cru	126
<i>2014 ; Macération de Pinot Noir ; Dégorgé en 04/21 à 3g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs Mont de Vertus 2015, Extra Brut 1^{er} Cru	129
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en à 07/21 à 3g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé Vinothèque MV 15, Extra Brut 1^{er} Cru	134
<i>2015 & Vins de Réserve ; PN, CH & Cot Champ PN ; Dégorgé en 12/20 à 3g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs, Brut 1^{er} Cru, Magnum	182
<i>2017, 2016, 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 5g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé, Brut, 1^{er} Cru, Magnum	210
<i>2017, 2016, 2015 ; CH, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 10/21 à 6g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs Clos du Faubourg Notre Dame 2012, Extra Brut, Vertus 1^{er} Cru	300
<i>2012, 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/22 à 3 g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, R de Vve Fourny 20 ans d'Âge, Extra Brut 1^{er} Cru	338
<i>1999 (50%), 2000 (50%), 100% Chardonnay, Dégorgé en 02/23 à 3g/L</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Vallée du Petit Morin

Champagne A Bergère, Origine Brut	80
<i>Base 2021; CH, PN & M ; Dégorgé en 07/23 à 4g/L</i>	
Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Terres Blanches, Brut Nature	87
<i>Base 2021 ; 100% Chardonnay; Dégorgé en 11/23 à 0g/L</i>	
Champagne A Bergère, Rosé Brut	90
<i>Base 2017 ; CH & PN ; Dégorgé en 03/22 à 7g/L</i>	
Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Solera, Brut	95
<i>Base 2021; 100% Chardonnay; Dégorgé en 11/23 à 3g/L</i>	
Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Grand Cru, Extra Brut	112
<i>Base 2021; 100% Chardonnay; Dégorgé en 02/24 à 3g/L</i>	
Champagne A Bergère, Les Clos, Extra Brut, 2018	148
<i>2018 ; 100% Meunier; Dégorgé en 12/22 à 0g/L</i>	
Champagne A Bergère, Les Vignes de Nuit, Extra Brut, 2016	148
<i>2016; 100% Chardonnay; Dégorgé en 03/21 à 5g/L</i>	
Champagne A Bergère, Les Vignes de Nuit, Extra Brut, 2017	148
<i>2017; 100% Chardonnay; Dégorgé en 12/22 à 1g/L</i>	
Champagne A Bergère, Les Vignes de Nuit, Extra Brut, 2019	179
<i>2019; 100% Chardonnay; Dégorgé en 12/23 à 2g/L</i>	
Champagne A Bergère, Les Peignottes, Oger, Grand Cru Extra Brut, 2016	193
<i>2016; 100% Chardonnay; Dégorgé en 12/21 à 0g/L</i>	
Champagne A Bergère, Les Peignottes, Oger, Grand Cru Extra Brut, 2017	193
<i>2017; 100% Chardonnay; Dégorgé en 03/22 à 0g/L</i>	
Champagne A Bergère, Coteaux Champenois Blanc, Fèrebrianges, 2015	134
<i>2015; 100% Chardonnay</i>	
Champagne A Bergère, Coteaux Champenois Blanc, Fèrebrianges, 2020	134
<i>2020; 100% Chardonnay</i>	
Champagne A Bergère, Coteaux Champenois Blanc, Fèrebrianges, 2021	134
<i>2021; 100% Chardonnay</i>	
Champagne A Bergère, Coteaux Champenois Rouge, Fèrebrianges, 2021	157
<i>2021; 100% Pinot Noir</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Oudiette, Les Hautes Sources Souris, 2020	154
<i>2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 09/23 à 0g/L</i>	
Champagne Oudiette, Les Gras d'Huile, 2020	154
<i>2020 ; 100% CH ; Dégorgé en 09/23 à 0 g/L</i>	
Champagne Oudiette, Rosé d'Infusion, 2019	154
<i>2020 ; CH & M ; Dégorgé en 09/23 à 0g/L</i>	

Aube (Côte des Bar)

Champagne Coessens, Largillier, Blanc de Noirs, Brut 2018	134
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 7g/L</i>	
Champagne Coessens, Largillier, Brut Nature	160
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 0g/L</i>	
Champagne Coessens, Largillier, Rosé de Saignée, Brut	160
<i>2016 ; Macération de Pinot Noir ; Dosé à 7g/L</i>	
Champagne Coessens, Largillier, Les Sens Boisés 2019	171
<i>2019, 100% Pinot Noir, Dosé à 6g/L</i>	
Champagne Coessens, Largillier, Millésime 2015	193
<i>2015, 100% PN, Dosé à 7g/L</i>	
Champagne Coessens, Largillier, Millésime 2006, Extra Brut	252
<i>22006, 100% PN, Dosé à 5 g/L</i>	
Champagne Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Entière 2018 Rouge	269
<i>2018, 100% Pinot Noir, 33 mois d'élevage sur fûts neufs</i>	
Champagne Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Égrappée 2018 Rouge	269
<i>2018, 100% Pinot Noir, 33 mois d'élevage sur fûts neufs</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles	92
<i>2018 ; PN, PB & CH ; Dégorgé en 05/21 à 3g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celle Rosé	101
<i>2020 ; PN, PB, CH & Cot Champ PN ; Dégorgé en 09/23 à 3g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit Champ Viole	134
<i>Réserve Perpétuelle de 2011 à 2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/21 à 2g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit Les Grandes Côtes	134
<i>Réserve Perpétuelle de 2011 à 2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/21 à 2g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit Bochot	134
<i>Réserve Perpétuelle de 2011 à 2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/21 à 2g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Beauregard Rosé de Saignée	134
<i>2018 ; Macération 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/22 à 2g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, L'Unique	134
<i>2016 ; 100% Pinot Blanc ; Dégorgé en 12/18, en version doux & sur maturité</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit La Loge	182
<i>Réserve Perpétuelle de 2011 à 2018 ; 100% Pinot Blanc ; Dégorgé en 11/22 à 2g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Cuvée Expérimentale n°18,	174
<i>2018, 100% Pinot Blanc ; Dégorgé en 05/22 à 3g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles, Magnum	207
<i>2018 ; PN, PB & CH ; Dégorgé en 04/21 à 2g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celle Rosé, Magnum	223
<i>2018 ; PN, PB, CH & Cot Champ PN ; Dégorgé en 05/21 à 3g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Coteaux Champenois, Rouge 2019	101
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Rémi Leroy, Blanc de Noirs, Réserve	84
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 10/22 à 2g/L</i>	
Champagne Rémi Leroy, Extra Brut	90
<i>Base 2021 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 07/23 à 3g/L</i>	
Champagne Rémi Leroy, Brut Nature	95
<i>Base 2021 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 08/23 à 0g/L</i>	
Champagne Rémi Leroy, Rosé	101
<i>Base 2020 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 09/22 à 3g/L</i>	
Champagne Rémi Leroy, Blanc de Noirs, 2018	138
<i>100% Pinot Noir ; Dégorgé en 06/22 à 2g/L</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Rémi Leroy, Blanc de Blancs, 2019	138
<i>100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/23 à 2g/L</i>	
Champagne Rémi Leroy, Blanc de Quatre Cépages, "Mer sur Mont", 2015	196
<i>PN, M, CH, & PB ; Dégorgé en 05/22 à 0g/L</i>	

Coteaux-Champenois

Champagne Bérêche & Fils, Cot.-Champenois "Les Monts Fournois" 1^{er} Cru Blanc 2016	126
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Cot.-Champenois Blanc 1^{er} Cru "Les Monts Fournois" 2017	126
<i>2017 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Cot.-Champenois Blanc 1^{er} Cru "Les Monts Fournois", 2018	126
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2013	126
<i>2013 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2018	126
<i>2018 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Bérêche & Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2019	126
<i>2019 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne A Bergère, Coteaux Champenois, Blanc, 2015	134
<i>2015 ; 100% Chardonnay</i>	
Champagne A Bergère, Coteaux Champenois, Blanc, 2020	134
<i>2020 ; 100% Chardonnay</i>	
Champagne A Bergère, Coteaux Champenois Blanc, Férebrianges, 2021	134
<i>2021 ; 100% Chardonnay</i>	
Champagne A Bergère, Coteaux Champenois Rouge, Férebrianges, 2021	157
<i>2021 ; 100% Pinot Noir</i>	
Champagne Brice, Coteaux-Champenois, Bouzy Rouge 2022	106
<i>2022 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Brice, Coteaux Champenois Bouzy Blanc de Pinot Noir, Les Hautes 2020	106
<i>2020 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Entière 2018 Rouge	269
<i>2018, 100% Pinot Noir, 33 mois d'élevage sur fûts neufs</i>	
Champagne Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Égrappée 2018 Rouge	269
<i>2018, 100% Pinot Noir, 33 mois d'élevage sur fûts neufs</i>	
Champagne Benoît Déhu, Coteaux-Champenois Blanc "La Rue des Noyers" 2018	210
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois</i>	
Champagne Benoît Déhu, Coteaux-Champenois Rouge "La Rue des Noyers" 2018	210
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois</i>	
Champagne Dehours & Fils, Les Vignes de Mizy, Coteaux-Champenois Blanc	101
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 23 mois</i>	
Champagne Doyard, Coteaux-Champenois Blanc, En Vieux Fombrés, 2015	140
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2018	390
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2019	390
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois</i>	
Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Traditionnel	81
<i>Assemblage de 2011, 2013, 2014, 2015, 2018, 2019 ; 100% Pinot Noir</i>	
Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Pinot Noir 2015	112
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois</i>	
Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Chalmonts 2019	129
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois</i>	
Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Moulin à Vent, Blanc Meunier 2019	129
<i>2019 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Coteaux Champenois, Rouge 2019	101
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
Champagne Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2018	148
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
Champagne Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2019	154
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2018, Moque-Bouteille 1^{er} Cru	126
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
Champagne JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2019, Moque-Bouteille 1^{er} Cru	126
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
Champagne JM Sélèque, Cot.-Champenois, Pierry Rouge 2018, Les Gouttes d'Or 1^{er} Cru	154
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	

Magnums

Champagne Bérêche & Fils, Brut Réserve, Magnum	260
<i>Base 2017 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 07/20 à 7g/L</i>	
Champagne Pierre Paillard, Cœnothèque Bouzy Grand cru, Magnum, 1996	690
<i>1996 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/22 à 0,5 g/L</i>	
Champagne Vilmart & Cie, Grand Cellier, Brut 1^{er} Cru, Magnum	266
<i>Base 2017 ; CH & PN ; Dégorgé en 07/18 à 8g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut, Magnum	182
<i>Base 2020, M, PN, CH ; Dégorgé en 11/23 à 5g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Terriscope, 2016, Magnum	238
<i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/21 à 1g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, Eugène, Magnum	216
<i>Base 2020 ; M & PN ; Dégorgé en 10/22 à 2,5g/L</i>	
Champagne Moussé Fils, Les Vignes de mon Village, Magnum	252
<i>Base 2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en à 0g/L</i>	
Champagne Marc Hébrart, Rive Gauche-Rive Droite, Grand Cru, EB, 2012 Magnum	546
<i>2012 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/22 à 3g/L</i>	

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Doyard, Vendémaire, Blanc de Blancs, 1er Cru Brut, Magnum	224
<i>Base 2016, 100% CH, Dégorgé en 01/23 à 4g/L</i>	
Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru, Magnum	302
<i>Base 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/22 à 0g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs, Brut 1er Cru, Magnum	182
<i>2017, 2016, 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 5g/L</i>	
Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé, Brut, 1er Cru, Magnum	210
<i>2017, 2016, 2015 ; CH, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 10/21 à 6g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Solessence, Extra Brut, Magnum	216
<i>2019 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 01/23 à 2g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Solessence Rosé, Extra Brut, Magnum	255
<i>2019, CH, M, PN, Cot Champ PN, Dégorgé en 01/23 à 2g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles, Magnum	207
<i>2018 ; PN, PB & CH ; Dégorgé en 04/21 à 2g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celle Rosé, Magnum	232
<i>2017 ; PN, PB, CH & Cot Champ PN ; Dégorgé en 01/21 à 2g/L</i>	