

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Montagne de Reims

Champagne Bérêche & Fils, Brut Réserve <i>Base 2021 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 12/23 à 6g/L</i>	109
Champagne Bérêche & Fils, Rive Gauche 2020 <i>2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en à 11/23 à 2g/L</i>	151
Champagne Bérêche & Fils, Campania Remensis, Extra Brut Rosé 2020 <i>2020 ; PN, M, CH & Cot Champ PN ; Dégorgé en 11/23 à 3g/L</i>	176
Champagne Bérêche & Fils, Le Cran, 1^{er} Cru 2017 <i>2017 ; PN & CH ; Dégorgé en 07/24 à 3g/L</i>	235
Champagne Bérêche & Fils, Brut Réserve, Magnum <i>Base 2017 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 07/20 à 7g/L</i>	260
Champagne Bérêche & Fils, Mailly, Grand Cru 2016 <i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/21 à 3g/L</i>	302
Champagne Bérêche & Fils, Ambonnay, Grand Cru 2016 <i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/21 à 4g/L</i>	302
Champagne Bérêche & Fils, Cramant Grand Cru 2019 <i>2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/24 à 1g/L</i>	302
Champagne Bérêche & Fils, Ay Grand Cru 2015 <i>2015 ; PN & CH ; Dégorgé en 10/22 à 4g/L</i>	406
Bérêche & Fils, Cot.-Champenois "Les Monts Fournois" 1^{er} Cru Blanc 2016 <i>2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	126
Bérêche & Fils, Cot.-Champenois Blanc 1^{er} Cru "Les Monts Fournois" 2017 <i>2017 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	126
Bérêche & Fils, Cot.-Champenois Blanc 1^{er} Cru "Les Monts Fournois", 2018 <i>2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	126
Bérêche & Fils, Cot.-Champenois Rouge 1^{er} Cru "Les Monts Fournois", 2020 <i>2020 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	126
Bérêche & Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2013 <i>2013 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	126
Bérêche & Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2018 <i>2018 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	126

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 10/24 à 0g/L</i>	
Champagne Brice, Blanc de Blancs, Extra Brut 1er Cru	90
<i>Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/24 à 3g/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>	
Brice, Coteaux-Champenois, Bouzy Rouge 2022	106
<i>2022 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
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 Brice, Blanc de Noirs, Bouzy Grand Cru 2019	135
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 12/24 à 0g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Sainte Anne	90
<i>Base 2022 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 11/24 à 2g/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>2020 ; CH & PN ; Dégorgé en 12/24 à 2.5g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Heurtebise	157
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/24 à 2.5g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Chemin de Reims	157
<i>2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/24 à 2.5g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Orizeaux	157
<i>2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 12/24 à 2g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Les Barres	182
<i>2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 12/24 à 2g/L</i>	
Champagne Chartogne-Taillet, Hors-Série Avize Grand Cru	266
<i>2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/25 à 1g/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 Égly-Ouriet, Les Prémices, Brut	120
<i>Base 2020 ; CH M & PN ; Dégorgé en 09/24 à 1g/L</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Les Vignes de Vrigny, Brut 1^{er} Cru	151
<i>Base 2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 10/24 à 1g/L</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Les Vignes de Bissey, Brut 1^{er} Cru	179
<i>Base 2019 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 07/24 à 1g/L</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Brut Tradition	196
<i>Base 2018 ; PN & CH ; Dégorgé en 09/23 à 1g/L</i>	
Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, V.P. Extra Brut	260
<i>Base 2016 ; PN & CH ; Dégorgé en 07/24 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, Vielles Vignes	440
<i>Base 2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 10/24 Dosé à 1g/L</i>	
Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2018	390
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois</i>	
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 2022 ; CH, M & PN & Cot Champ (PN & M) ; Dégorgé en 02/25 à 3g/L</i>	
Champagne Huré Frères, Instantanée, Blanc de Noirs 2015	126
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 09/21 à 3g/L</i>	
Champagne Huré Frères, Instantanée, Blanc de Noirs 2016	126
<i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 06/22 à 3g/L</i>	
Champagne Huré Frères, Inattendue, Blanc de Blancs 2018	126
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/23 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>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Huré Frères, 4 éléments Pinot Noir <i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/21 à 3g/L</i>	210
Champagne Huré Frères, 4 éléments Chardonnay <i>2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/23 à 3g/L</i>	210
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Exaltant Ratafia (50cl) <i>Ratafia de Saignée ; 100% Pinot Noir ; 24 mois d'élevage</i>	81
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Incandescent Rosé <i>2017 ; Macération de PN ; Dégorgé en 04/21 à 1,5g/L</i>	106
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Ascendant <i>Solera de l'Atavique ; 50% 2017 et 50% 2016/2014 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/22 à 1g/L</i>	118
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Inéffable, Blanc de Noirs 2014 <i>2014 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/19 à 1,5g/L</i>	134
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Inéffable, Blanc de Noirs 2015 <i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 10/20 à 2,5g/L</i>	134
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Angélique, Blanc de Blancs 2016 <i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 0g/L</i>	134
Champagne Mouzon Leroux & Fils, Les Fervins 7 Cépages <i>2017, 7 cépages, Dégorgé en 10/22 à 0g/L</i>	224
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Opiniâtre Sélection des meilleurs fûts sans souffre <i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 10/21 à 0g/L</i>	224
Champagne Pierre Paillard, La Grande Récolte, Grand Cru 2008 <i>2008 ; PN & CH ; Dégorgé en 10/20 à 1,8g/L</i>	162
Champagne Pierre Paillard, Les Maillerettes, Grand Cru 2016 <i>2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 02/21 à 1g/L</i>	165
Champagne Pierre Paillard, Les Mottelettes, Grand Cru 2016 <i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/21 à 1g/L</i>	165
Champagne Pierre Paillard, La Grande Récolte, Grand Cru 2012 <i>2012 ; PN & CH ; Dégorgé en à g/L</i>	210
Champagne Pierre Paillard, Oenothèque Bouzy Grand cru, 2002 <i>PN & CH ; Dégorgé en 01/22 à 0,5 g/L</i>	390
Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2018 <i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	148
Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2019 <i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	154

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

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 2021	154
<i>2021 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 11/24 à og/L</i>	
Champagne A Lamblot, Intuition Nature 2019	162
<i>2019 ; M, PN, CH ; Dégorgé en 12/22 à og/L</i>	
Champagne A Lamblot, Dissonance 2017	182
<i>2017 ; M & CH ; Dégorgé en 02/23 à og/L</i>	
Champagne A Lamblot, Amplitude 2019	196
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/24 à og/L</i>	
Champagne A Lamblot, Les Cochères 2019	258
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à og/L</i>	
Champagne A Lamblot, Les Fourgons 2018	258
<i>2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/23 à og/L</i>	
Champagne A Lamblot, Réserve Perpétuelle	258
<i>RP 2017-2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à og/L</i>	
Champagne A Lamblot, Les Côtes Chéries 2018	258
<i>2018, 100% Meunier ; Dégorgé en 05/21 à og/L</i>	
Champagne Savart, L'Ouverture	123
<i>2020, 2019, 2018 ; 100% PN, Dégorgé en 11/24 à 3.5g/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>	
Champagne Savart, Le Mont Benoît, 2018	294
<i>2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 05/22 à og/L</i>	
Champagne Savart, Les Noues, 2018	274
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 05/22 à og/L</i>	
Champagne Savart, Les Noues, 2019	274
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 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 Savart, Mont des Chrétiens, 2018	274
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 05/22 à 0g/L</i>	
Champagne Savart, Mont des Chrétiens, 2020	274
<i>2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/24 à 3.5g/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 8g/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 03/16 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>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Vallée de la Marne

Champagne Benoît Déhu, Initiation, 2019	126
<i>2019 ; M & PN ; Dégorgé en 04/22 à og/L</i>	
Champagne Benoît Déhu, Initiation Rosé, 2020	137
<i>2020 ; M & PN ; Dégorgé en 12/22 à og/L</i>	
Champagne Benoît Déhu, La Rue des Noyers, Blanc 2016	165
<i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/21 à og/L</i>	
Champagne Benoît Déhu, La Rue des Noyers, Rosé de Saignée 2020	216
<i>2020 ; Macération de Meunier ; Dégorgé en 09/23 à og/L</i>	
Champagne Benoît Déhu, L'Orme, 2017	227
<i>2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/22 à og/L</i>	
Benoît Déhu, Coteaux-Chamenois Blanc "La Rue des Noyers" 2018	210
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois</i>	
Benoît Déhu, Coteaux-Chamenois 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, Chemin des Plants, Blanc de Blancs Extra Brut 2020	126
<i>2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/25 à 2,2g/L</i>	
Champagne Cazé-Thibaut, Jossias, Blanc de Noirs, Extra Brut 2020	126
<i>2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 02/25 à 2,2g/L</i>	
Champagne Cazé-Thibaut, Millésime, Extra Brut 2018	126
<i>2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/24 à 2,5g/L</i>	
Champagne Cazé-Thibaut, Les Lériens, Extra Brut 2020	146
<i>2020 ; CH, M, PN ; Dégorgé en 01/25 à og/L</i>	
Champagne Cazé-Thibaut, Cramant Grand Cru, 2020	185
<i>2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/25 à og/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut	87
<i>Base 2022 ; M, PN, CH ; Dégorgé en 01/24 à 1,1g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Oeil de Perdrix, Extra Brut	104
<i>Base 2021 ; M & CH ; Dégorgé en 04/24 à 1,1g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Terre de Meunier, Extra Brut	104
<i>Base 2021 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 11/24 à 1,1g/L</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

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 2014 ; M, CH & PN ; Dégorgé en 11/21 à 2.3g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Terriscope, 2016	112
<i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 07/22 à 1.1g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Millésime 2016	126
<i>2016 ; M & PN ; Dégorgé en 06/23 à 1.1g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Les Généraux, Réserve Perpétuelle Extra Brut	165
<i>Réserve Perpétuelle de 2013 à 2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 11/23 à 4g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Brisefer, Réserve Perpétuelle Extra Brut	165
<i>Réserve Perpétuelle de 2013 à 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/24 à 5g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Maisoncelle, Réserve Perpétuelle Extra Brut	165
<i>Réserve Perpétuelle de 2013 à 2018 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 10/23 à 4g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, La Croix Joly, Réserve Perpétuelle Extra Brut	193
<i>Réserve Perpétuelle de 2013 à 2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 12/24 à 1.1g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut, Magnum	182
<i>Base 2020 ; M, PN, CH ; Dégorgé en 02/23 à 5g/L</i>	
Champagne Dehours & Fils, Terriscope, 2016, Magnum	238
<i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/22 à 1.1g/L</i>	
Champagne Geoffroy, Expression, Brut 1^{er} Cru	87
<i>Base 2019 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 04/23 à 4g/L</i>	
Champagne Geoffroy, Pureté, Non Dosé 1^{er} Cru	104
<i>Base 2018 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 01/24 à 0g/L</i>	
Champagne Geoffroy, Empreinte, Brut 1^{er} Cru 2017	106
<i>2017 ; 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 09/23 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/</i>	
Champagne Geoffroy, Terre, Millésime 2009 Extra Brut 1^{er} Cru	246
<i>2009 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 07/21 à 1g/L</i>	
Champagne Geoffroy, Terre, Millésime 2010 Extra Brut 1^{er} Cru	246
<i>2010 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 05/22 à 4g/L</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Geoffroy, Les Houtrants complaintés, 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>	
Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Traditionnel	81
<i>Assemblage de 2011, 2013, 2014, 2015, 2018, 2019 ; 100% Pinot Noir</i>	
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>	
Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Chalmonts 2019	129
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois</i>	
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 04/24 à 4 g/L</i>	
Champagne Marc Hébrart, Rosé 1^{er} Cru Brut	90
<i>Base 2018 ; CH, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 04/24 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 01/23 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>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Famille Moussé, L'Esquisse	84
<i>Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/24 à 1g/L</i>	
Champagne Famille Moussé, L'Esquisse Blanc de Blancs	95
<i>Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/25 à 2g/L</i>	
Champagne Famille Moussé, Eugène	101
<i>Perpétuelle 2003-2022 ; M & PN ; Dégorgé en 11/24 à og/L</i>	
Famille Moussé, Edmond Ratafia t'en penses quoi ? Ratafia Champenois (50cl)	84
<i>2019 ; 100% Meunier</i>	
Champagne Famille Moussé, Eugène Rosé	112
<i>Perpétuelle 2003-2022 ; M, PN & Côt Champ M ; Dégorgé en 04/24 à og/L</i>	
Champagne Famille Moussé, Les Vignes de mon Village	123
<i>Perpétuelle 2014-2022 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 06/24 à og/L</i>	
Champagne Famille Moussé, Eugène Longue Garde	132
<i>Perpétuelle de 2003 à 2019 ; M & PN ; Dégorgé en 01/24 à og/L</i>	
Champagne Famille Moussé, Terre d'Illite, 2018	137
<i>2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/22 à 2g/L</i>	
Champagne Famille Moussé, Hommage à Cuisle, 2020	176
<i>2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 12/22 à 1g/L</i>	
Champagne Famille Moussé, Les Fortes Terres, 2019	182
<i>2019 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/24 à 3g/L</i>	
Champagne Famille Moussé, Les Vignes de mon Village Longue Garde	210
<i>2014 & 2015 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/24 à og/L</i>	
Champagne Famille Moussé, Eugène, Magnum	216
<i>Base 2020 ; M & PN ; Dégorgé en 10/22 à 2,5g/L</i>	
Champagne Famille Moussé, Les Vignes de mon Village, Magnum	252
<i>Base 2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en à og/L</i>	
Champagne Famille Moussé, La Confiance de Mon Père, Rosé de Saignée 2020	258
<i>2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/24 à 0,5g/L</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

10

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Paul Gosset, Des Jours et des Muids	84
<i>Base 2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 10/24 à 0g/L</i>	
Champagne Paul Gosset, Au fil des temps, Le Printemps	101
<i>Base 2018 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 01/24 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'hiver	101
<i>Base 2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/24 à 4g/L</i>	
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 04/25 à 0,5g/L</i>	
Champagne Odile Thieullet, L'Indépendante	143
<i>2021 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 12/24 à 1g/L</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Coteaux Sud d'Épernay

Champagne JM Sélèque, Solessence, Extra Brut 2019 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 11/24 à 1,5g/L	98
Champagne JM Sélèque, Solessence Rosé, Extra Brut 2019 ; CH, M, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 10/23 à 2g/L	112
Champagne JM Sélèque, Solessence Nature, Brut Nature 2015 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 10/22 à 0g/L	129
Champagne JM Sélèque, Quintette, Extra Brut 2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/24 à 2g/L	129
Champagne JM Sélèque, Soliste Meunier, Les Gouttes d'Or, 1^{er} Cru 2017 2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 10/21 à 1,5g/L	213
Champagne JM Sélèque, Soliste Meunier Rosé, Les Charmiers, 1^{er} Cru 2018 2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/23 à 1,5g/L	213
Champagne JM Sélèque, Soliste Pinot Noir, Les Gayères, 1^{er} Cru 2016 2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 01/21 à 2g/L	213
Champagne JM Sélèque, Soliste Chardonnay, Les Tartières et Les Porgeons, 1^{er} Cru 2018 2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/23 à 2,5g/L	213
Champagne JM Sélèque, Solessence, Extra Brut, Magnum 2019 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 01/23 à 2g/L	216
Champagne JM Sélèque, Partition, 7 parcelles, Extra Brut 2017 2017 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 02/23 à 2g/L	246
Champagne JM Sélèque, Solessence Rosé, Extra Brut, Magnum 2019 ; CH, M, PN, Cot Champ PN ; Dégorgé en 01/23 à 2g/L	255
Champagne JM Sélèque, Partition, 2^{ème} Lecture, Extra Brut 2011 2011 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 03/21 à 2g/L	266
Champagne JM Sélèque, Partition, 2^{ème} Lecture, Extra Brut 2008 CH, M & PN ; Dégorgé en 02/18 à 1,5g/L	285
JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2018, Moque-Bouteille 1^{er} Cru 2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois	126
JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2019, Moque-Bouteille 1^{er} Cru 2019 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois	126
JM Sélèque, Cot.-Champenois, Pierry Rouge 2018, Les Gouttes d'Or 1^{er} Cru 2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois	154

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Wirth Michel, Origines, Extra Brut	92
<i>2021 ; M & CH ; Dégorgé en 11/23 à 3 g/L</i>	
Champagne Wirth Michel, Nuances de Blanc, Extra Brut	120
<i>2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/24 à 2 g/L</i>	
Champagne Wirth Michel, Les Rigoblins, Extra Brut	137
<i>2019 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 08/22 à 3 g/L</i>	
Champagne Wirth Michel, Les Meuniers de Raoul, Extra Brut	146
<i>2022 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 10/24 à 2 g/L</i>	

Côte des Blancs

Champagne Dhondt-Grellet, Dans Un Premier Temps, Extra Brut	126
<i>Base 2020 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 10/23 à 3g/L</i>	
Champagne Dhondt-Grellet, Roc Solare, Extra Brut	137
<i>Base 2021 ; CH & PN ; Dégorgé en 09/24 à 2.5g/L</i>	
Champagne Dhondt-Grellet, Terres Fines, 1er Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut	151
<i>Base 2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/24 à 2.5g/L</i>	
Champagne Dhondt-Grellet, Cramant, Grand Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut	204
<i>Base 2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 05/24 à 2.5g/L</i>	
Champagne Dhondt-Grellet, Les Nogers, 1er Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut, 2019	336
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/24 à 1g/L</i>	

Champagne Doyard, Vendémaire, Blanc de Blancs, 1er Cru Brut	101
<i>Base 2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/24 à 4g/L</i>	
Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru	140
<i>Base 2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/24 à 0g/L</i>	
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% Chardonnay ; 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>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

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 ; Vieillissement de 12 ans ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 05/19 à 65g/L</i>	
Champagne Doyard, Les Lumières, Grand Cru 2012	485
<i>2012 ; CH & PN ; Dégorgé en 10/23 à 0,8g/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 Étienne Calsac, l'Echapée Belle, Blanc de Blancs, 1er Cru <i>2023 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/25 à 5g</i>	92
Champagne Étienne Calsac, Les Rocheforts Blanc de Blancs, 1er Cru <i>2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/25 à 2g</i>	132
Champagne Étienne Calsac, Rose de Craie, 1er Cru <i>2022 ; CH & PN ; Dégorgé en 01/25 à 2g</i>	132
Champagne Étienne Calsac, Val l'Hermite, Blanc de Noirs <i>2021 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 01/25 à og</i>	146
Étienne Calsac, Coteaux-Chamenois Blanc, Photogramme <i>2021 ; 100% Petit Meslier</i>	162
Champagne Étienne Calsac, Les Revenants <i>2022 ; Pinot Blanc, Petit Meslier & Arbane ; Dégorgé en 08/25</i>	25
Champagne Étienne Calsac, Clos des Maladries, blanc de blancs, Grand Cru 2020 <i>2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/23 à og</i>	252
Champagne Girard-Bonnet, Au Bout du Chemin, Chardonnay, 1er Cru <i>Base 2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/23 à 3g/L</i>	95
Champagne Girard-Bonnet, A Mi-Chemin, Chardonnay, Grand Cru <i>Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/25 à 1,5g/L</i>	109
Champagne Girard-Bonnet, Mon Village, Chardonnay, Le Mesnil Sur Oger, Grand Cru <i>Base 2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/24 à 2g/L</i>	134
Champagne Girard-Bonnet, Recueil Extrait # 1, Chardonnay, Grand Cru, 2018 <i>2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/23 à 1g/L</i>	154
Champagne Girard-Bonnet, Recueil Extrait # 2, Chardonnay, Grand Cru, 2020 <i>2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/25 à 1g/L</i>	162
Champagne Girard-Bonnet, Les Mussettes, Chardonnay, Le Mesnil sur Oger Grand Cru, 2019 <i>2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/24 à 1g/L</i>	193

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Guiborat, Téthys, Blanc de Blancs, Extra Brut Grand Cru 2021	95
<i>Base 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/23 à 1,5g/L</i>	
Champagne Guiborat, Prohibition Meunier, 2020	109
<i>2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 11/23 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>	
Champagne Pertois-Lebrun, L'extravertie, Blanc de Blancs, 7 Crus	90
<i>2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/24 à 3g/L</i>	
Champagne Pertois-Lebrun, L'ambitieuse, Blanc de Blancs, Grand Cru	109
<i>Base 2019 pour 50% et 50% vins de réserve 2013 & 2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/24 à 1,5g/L</i>	
Champagne Pertois-Lebrun, L'égoïste, Blanc de Blancs, Grand Cru, 2016	126
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/25 à 3g/L</i>	
Champagne Pertois-Lebrun, Derrière le Mont Aigu, Blanc de Blancs, Grand Cru N°17	157
<i>2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/22 à 0g/L</i>	
Champagne Pertois-Lebrun, Le Fond du Bateau, Blanc de Blancs, Grand Cru N°15	168
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/23 à 2g/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/</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>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Pierre Péters, Les Chétillois, Le Mesnil, Grand Cru 2015

297

2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/22 à 3,5g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Grands Terroirs, Brut, 1^{er} Cru

81

2020, 2019, 2018 ; CH & PN ; Dégorgé en 06/23 à 6g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs, Extra Brut, 1^{er} Cru

87

2019, 2018, 2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/25 à 5g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Brut Nature, Blanc de Blancs, 1^{er} Cru non dosé

90

2019, 2018, 2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/24 à 0g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé, Brut, 1^{er} Cru

92

2019, 2018, 2017 ; CH, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 10/24 à 6g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, R de Vve Fourny, Extra Brut 1^{er} Cru

112

2015 (50%), 2014 (50%) ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/23 à 0,75g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Les Monts Ferrés, Extra Brut, Vertus, 1^{er} Cru 2020

112

2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/24 à 2g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, La Justice, Extra Brut, Vertus, 1^{er} Cru 2020

112

2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/24 à 2g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé Mont de Vertus, Extra Brut 1^{er} Cru

126

2015 ; Macération de Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à 3g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs Mont de Vertus, EB 1^{er} Cru 2016

129

2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en à 05/22 à 3g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé Vinothèque MV 15, Extra Brut 1^{er} Cru

134

2015 & Vins de Réserve ; PN, CH & Cot Champ PN ; Dégorgé en 12/20 à 3g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs, Brut 1^{er} Cru, Magnum

182

2017, 2016, 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 5g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé, Brut, 1^{er} Cru, Magnum

210

2017, 2016, 2015 ; CH, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 05/22 à 6g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs Clos du Faubourg Notre Dame, Extra Brut, Vertus 1^{er} Cru 2013

300

2013 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/23 à 3 g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, R de Vve Fourny 20 ans d'Âge, Extra Brut 1^{er} Cru

338

1999 (50%), 2000 (50%) ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/23 à 3g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

17

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Vallée du Petit Morin

Champagne A Bergère, Origine Brut	80
<i>Base 2022 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 11/24 à 4g/L</i>	
Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Terres Blanches, Brut Nature	87
<i>Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 05/25 à 0g/L</i>	
Champagne A Bergère, Rosé Brut	90
<i>Base 2019 ; CH & PN ; Dégorgé en 02/24 à 7g/L</i>	
Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Solera, Brut	95
<i>Solera 2013-2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/24 à 4g/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>	
A Bergère, Coteaux Champenois Blanc, Férebrianges, 2015	134
<i>2015 ; 100% Chardonnay</i>	
A Bergère, Coteaux Champenois Blanc, Férebrianges, 2020	134
<i>2020 ; 100% Chardonnay</i>	
A Bergère, Coteaux Champenois Blanc, Férebrianges, 2021	134
<i>2021 ; 100% Chardonnay</i>	
A Bergère, Coteaux Champenois Rouge, Férebrianges, 2021	157
<i>2021 ; 100% Pinot Noir</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

18

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Oudiette, Les Hautes Sources Souris	154
<i>Base 2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 09/23 à 0g/L</i>	
Champagne Oudiette, Les Gras d'Huile	154
<i>Base 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 09/23 à 0g/L</i>	
Champagne Oudiette, Les Caourdets	154
<i>2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/24 à 1,5g/L</i>	
Champagne Oudiette, Rosé d'Infusion, 2020	154
<i>2020 ; CH & M ; Dégorgé en 09/23 à 0g/L</i>	

Aube (Côte des Bar)

Champagne Coessens, Pinotmaniac, Les Riceys	118
<i>2022 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 2g/L</i>	
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>2017 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 0g/L</i>	
Champagne Coessens, Largillier, Rosé de Saignée, Brut	160
<i>2017 ; 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>2006 ; 100% PN ; Dosé à 5g/L</i>	
Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Entière 2018 Rouge	269
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; 33 mois d'élevage sur fûts neufs</i>	
Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Égrappée 2018 Rouge	269
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; 33 mois d'élevage sur fûts neufs</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles	92
<i>2021 ; PN, PB & CH ; Dégorgé en 09/24 à 3g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celle Rosé	101
<i>2021 ; PN, PB, CH & Cot Champ PN ; Dégorgé en 04/24 à 3g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit Champ Viole	134
<i>Réserve Perpétuelle de 2011 à 2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/22 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 2016 à 2019 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 10/23 à 2g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Beauregard Rosé de Saignée	134
<i>2019 ; Macération 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 06/24 à 2g/L</i>	
Champagne Pierre Gerbais, L'Unique	134
<i>2016 ; 100% Pinot Blanc ; Dégorgé en 12/18, enversion doux & sur maturité</i>	
Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit La Loge	182
<i>Réserve Perpétuelle de 2011 à 2018 ; 100% Pinot Blanc ; Dégorgé en 10/22 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>	
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 2022 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 05/24 à 2g/L</i>	
Champagne Rémi Leroy, Brut Nature	95
<i>Base 2021 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 05/24 à 0g/L</i>	
Champagne Rémi Leroy, Rosé	101
<i>Base 2020 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 09/22 à 3g/L</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

20

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Rémi Leroy, Blanc de Noirs, 2019	138
<i>100% Pinot Noir ; Dégorgé en 03/23 à 2g/L</i>	
Champagne Rémi Leroy, Blanc de Blancs, 2019	138
<i>100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/24 à 0g/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/</i>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Magnums

Champagne Bérêche & Fils, Brut Réserve, Magnum <i>Base 2019 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 11/23 à 7g/L</i>	260
Champagne Vilmart & Cie, Grand Cellier, Brut 1^{er} Cru, Magnum <i>Base 2017 ; CH & PN ; Dégorgé en 07/18 à 8g/L</i>	266
Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut, Magnum <i>Base 2020 ; M, PN, CH ; Dégorgé en 02/23 à 5g/L</i>	182
Champagne Dehours & Fils, Terriscope, 2016, Magnum <i>2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/22 à 1.1g/L</i>	238
Champagne Famille Moussé, Eugène, Magnum <i>Base 2020 ; M & PN ; Dégorgé en 10/22 à 2.5g/L</i>	216
Champagne Famille Moussé, Les Vignes de mon Village, Magnum <i>Base 2017 & 2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 12/21 à 0g/L</i>	252
Champagne Famille Moussé, L'Esquisse Blanc de Noirs, Magnum <i>Base 2022 ; M & PN ; Dégorgé en 04/24 à 1g/L</i>	182
Champagne Marc Hébrart, Rive Gauche-Rive Droite, Grand Cru, EB, 2012 Magnum <i>2012 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/22 à 3g/L</i>	546
Champagne Doyard, Vendémaire, Blanc de Blancs, 1^{er} Cru Brut, Magnum <i>Base 2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/23 à 4g/L</i>	224
Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru, Magnum <i>Base 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/22 à 0g/L</i>	302
Champagne Pertois-Lebrun, L'extravertie, Blanc de Blancs, 7 Crus <i>2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/25 à 3g/L</i>	196
Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs, Brut 1^{er} Cru, Magnum <i>2017, 2016, 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 5g/L</i>	182
Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé, Brut, 1^{er} Cru, Magnum <i>2017, 2016, 2015 ; CH, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 15/22 à 6g/L</i>	210

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

22

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne JM Sélèque, Solessence, Extra Brut, Magnum	216
<i>2019 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 01/22 à 2g/L</i>	
Champagne JM Sélèque, Solessence Rosé, Extra Brut, Magnum	255
<i>2019 ; CH, M, PN, Cot Champ PN ; Dégorgé en 01/22 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>	

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN

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

23