flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Montagne de Reims

Champagne Bérêche & Fils, Brut Réserve 117
Base 2021 ; P.N, CH & M ; Dégorgé en 12/23 à 6g/L

Champagne Bérêche & Fils, Rive Gauche 2021 162
2021 ; 100% Meunier ; Dégorgé en à 12/24 à 2g/L

Champagne Bérêche & Fils, Campania Remensis, Extra Brut Rosé 2020 189
2020 ; P.N, M, CH & Cot Champ P.N ; Dégorgé en 04/24 à 3g/L

Champagne Bérêche & Fils, Le Cran, 1er Cru 2017 258
2017 ; P.N & CH ; Dégorgé en 07/24 à 3g/L

Champagne Bérêche & Fils, Brut Réserve, Magnum 279
Base 2017 ; P.N, CH & M ; Dégorgé en 07/20 à 7g/L

Champagne Bérêche & Fils, Mailly, Grand Cru 2016 324
2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/21 à 3g/L

Champagne Bérêche & Fils, Ambonnay, Grand Cru 2016 324
2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/21 à 4g/L

Champagne Bérêche & Fils, Cramant Grand Cru 2019 324
2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/24 à 1g/L

Champagne Bérêche & Fils, Ay Grand Cru 2016 392
2016 ; P.N & CH ; Dégorgé en 11/23 à 3g/L

Bérêche & Fils, Cot.-Champenois "Les Monts Fournois" 1er Cru Blanc 2016 135
2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois

Bérêche & Fils, Cot.-Champenois Blanc 1er Cru "Les Monts Fournois" 2017 135
2017 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois

Bérêche & Fils, Cot.-Champenois Blanc 1er Cru "Les Monts Fournois", 2018 135
2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois

Bérêche & Fils, Cot.-Champenois Rouge 1er Cru "Les Monts Fournois", 2020 135
2020 ; 100% Pinot Noir; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois

Bérêche & Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2013 135
2013 ; 75% P.N, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois

Bérêche & Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2018 135
2018 ; 75% P.N, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Brice, Héritage, Brut 87
Base 2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 09/24 à 4g/L

Champagne Brice, Héritage Rosé, Brut 90
Base 2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 08/24 à 3g/L

Champagne Brice, Héritage EP (Élevage Prolongé), Brut Nature 96
Base 2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/25 à 0g/L

Champagne Brice, Blanc de Blancs, Extra Brut 1er Cru 99
Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/25 à 3g/L

Champagne Brice, Blanc de Noirs, Grand Cru Extra Brut 105
Base 2021 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 06/25 à 4g/L

Brice, Coteaux-Champenois, Bouzy Rouge 2022 114
2022 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois

Brice, Coteaux Champenois Bouzy Blanc de Pinot Noir, Les Hautes 2020 114
2020 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois

Champagne Brice, Blanc de Noirs, Bouzy Grand Cru 2019 144
2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 12/24 à 0g/L

Champagne Chartogne-Taillet, Sainte Anne 99
Base 2023 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 02/26 à 3.8g/L

Champagne Chartogne-Taillet, Saint Thierry 168
2016 ; CH & M ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L

Champagne Chartogne-Taillet, Les Couarres 168
2020 ; CH & PN ; Dégorgé en 12/24 à 2.5g/L

Champagne Chartogne-Taillet, Heurtebise 168
2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/24 à 2.5g/L

Champagne Chartogne-Taillet, Chemin de Reims 168
2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/24 à 2.5g/L

Champagne Chartogne-Taillet, Orizeaux 168
2020 ; 100% Pinot Noir; Dégorgé en 12/24 à 2g/L

Champagne Chartogne-Taillet, Les Barres 195
2020 ; 100% Meunier; Dégorgé en 12/24 à 2g/L

Champagne Chartogne-Taillet, Hors-Série Avize Grand Cru 285
2020 ; 100% Chardonnay; Dégorgé en 02/25 à 1g/L

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 129
Base 2020 ; CH M & P.N ; Dégorgé en 09/24 à 1g/L

Champagne Égly-Ouriet, Les Vignes de Vrigny, Brut 1er Cru 162
Base 2021; 100% Meunier ; Dégorgé en 09/25 à 2g/L

Champagne Égly-Ouriet, Les Vignes de Bisseuil, Brut 1er Cru 192
Base 2019 ; P.N, CH & M ; Dégorgé en 07/24 à 1g/L

Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Brut Tradition 210
Base 2018 ; P.N & CH ; Dégorgé en 09/23 à 1g/L

Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, V.P. Extra Brut 279
Base 2017 ; P.N & CH ; Dégorgé en 10/25 à 2g/L

Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Brut Rosé 279
Base 2019 ; P.N & CH ; Dégorgé en 07/24 à 1g/L

Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Millésime 2014 726
2014 ; P.N & CH ; Dégorgé en 07/23 à 1g/L

Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru, Blanc de Noirs, Vielles Vignes 484
Base 2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 10/24 Dosé à 1g/L

Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2018 421
2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois

Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2019 421
2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois

Champagne Huré Frères, Invitation, Brut 96
Base 2019 ; P.N, M & CH ; Dégorgé en 05/23 à 4g/L

Champagne Huré Frères, Insouciance, Rosé 108
Base 2022 ; CH, M & P.N & Cot Champ (P.N & M) ; Dégorgé en 07/25 à 3g/L

Champagne Huré Frères, Instantanée, Blanc de Noirs 2015 135
2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 09/21 à 3g/L

Champagne Huré Frères, Instantanée, Blanc de Noirs 2016 135
2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 06/22 à 3g/L

Champagne Huré Frères, Inattendue, Blanc de Blancs 2018 135
2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/23 à 3g/L

Champagne Huré Frères, Inspiration 2009 150
2009 ; P.N & CH ; Dosé à 3g/L

Champagne Huré Frères, Mémoire 180
Solera de 1982 à 2019 ; P.N, M & CH ; Dégorgé en 03/23 à 2g/L

Champagne Huré Frères, 4 éléments Meunier 210
2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 07/21 à 3g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Huré Frères, 4 éléments Pinot Noir 225
2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/21 à 3g/L

Champagne Huré Frères, 4 éléments Chardonnay 225
2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/23 à 3g/L

Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Exaltant Ratafia (50cl) 87
Ratafia de Saignée ; 100% Pinot Noir ; 24 mois d'élevage

Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Incandescent Rosé 114
2017 ; Macération de P.N ; Dégorgé en 04/21 à 1,5g/L

Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Ascendant 126
Solera de l'Atavique ; 50% 2017 et 50% 2016/2014 ; P.N & CH ; Dégorgé en 01/22 à 1g/L

Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Inéffable, Blanc de Noirs 2015 144
2015 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 10/20 à 2,5g/L

Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Angélique, Blanc de Blancs 2016 144
2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 0g/L

Champagne Mouzon Leroux & Fils, Les Fervins 7 Cépages 240
2017, 7 cépages, Dégorgé en 10/22 à 0g/L

Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Opiniâtre Sélection des meilleurs fûts sans souffre 240
2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 10/21 à 0g/L

Champagne Pierre Paillard, La Grande Récolte, Grand Cru 2008 174
2008 ; P.N & CH ; Dégorgé en 10/20 à 1,8g/L

Champagne Pierre Paillard, Les Mottelettes, Grand Cru 2016 177
2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/21 à 1g/L

Champagne Pierre Paillard, La Grande Récolte, Grand Cru 2012 225
2012 ; P.N & CH ; Dégorgé en à g/L

Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2018 159
2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois

Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2019 165
2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois

Champagne La Closerie, Grand Cru 378
2020, 50% Pinot noir & 50% Chardonnay, Dégorgé en 06/22 à 0g/L

Champagne La Closerie, Fac Similé Rosé 2020 490
2020, 100% Meunier dont 10% de Cot Champ, Dégorgé en 06/22 à 2g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne A Lamblot, Synergie, 2020 126
2020 ; M, CH & P.N ; Dégorgé en 12/25 à 0g/L

Champagne A Lamblot, Mouvance, 2021 165
2021 ; CH, M & P.N ; Dégorgé en 11/24 à 0g/L

Champagne A Lamblot, Intuition Nature, 2020 174
2020 ; M, P.N, CH ; Dégorgé en 12/22 à 0g/L

Champagne A Lamblot, Dissonance, 2017 195
2017 ; M & CH ; Dégorgé en 02/23 à 0g/L

Champagne A Lamblot, Amplitude, 2019 210
2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/24 à 0g/L

Champagne A Lamblot, Frénésie, 2023 210
2023; 100% Meunier; Dégorgé en 02/26 à 0g/L

Champagne A Lamblot, Réserve Perpétuelle 270
RP 2017-2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à 0g/L

Champagne A Lamblot, Les Cochènes 2019 282
2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à 0g/L

Champagne A Lamblot, Les Fourgons 2018 282
2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/23 à 0g/L

Champagne A Lamblot, La Vigne à Vovonne 2020 282
2020; 100% Pinot Noir; Dégorgé en 11/24 à 0g/L

Champagne A Lamblot, Les Côtes Chéries 2018 282
2018, 100% Meunier ; Dégorgé en 05/21 à 0g/L

Champagne Savart, L'Ouverture 141
2022, 2021, 2020 ; 100% P.N, Dégorgé en 10/25 à 3.5g/L

Champagne Savart, Bulle de Rosé 192
2021, 2020, 2019 ; P.N, CH, Cot Champ P.N ; Dégorgé en 11/24 à 4g/L

Champagne Savart, Blanc de Blancs 201
2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/25 à 1.6g/L

Champagne Savart, Mont des Chrétiens, 2020 300
2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/24 à 3.5g/L

Champagne Savart, Les Noues, 2018 306
2018 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 05/22 à 0g/L

Champagne Savart, Les Noues, 2019 306
2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à 2g/L

Champagne Savart, Le Mont Benoît, 2018 321
2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 05/22 à 0g

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Vilmart & Cie, Grande Réserve, Brut 1er Cru 99
Base 2019 ; P.N & CH ; Dégorgé en 09/21 à 7g/L

Champagne Vilmart & Cie, Grand Cellier, Brut 1er Cru 126
Base 2017 ; CH & P.N ; Dégorgé en 04/22 à 8 g/L

Champagne Vilmart & Cie, Grand Cellier d'Or, 2015 156
2015 ; CH & P.N ; Dégorgé en 10/19 à 7g/L

Champagne Vilmart & Cie, Grand Cellier d'Or, 2016 156
2016 ; CH & P.N ; Dégorgé en 10/20 à 7g/

Champagne Vilmart & Cie, Cœur de cuvée, 2011 270
2011 ; CH & P.N ; Dégorgé en 06/18 à 7g/L

Champagne Vilmart & Cie, Cœur de cuvée, 2013 270
2013 ; CH & P.N ; Dégorgé en 12/20 à 7g/L

Champagne Vilmart & Cie, Émotion Rosé, 2012 270
2012 ; Macération de P.N & CH ; Dégorgé en 03/16 à 7g/L

Champagne Vilmart & Cie, Grand Cellier, Brut 1er Cru, Magnum 285
Base 2017 ; CH & P.N ; Dégorgé en 07/18 à 8g/

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Vallée de la Marne

Champagne Benoît Déhu, Initiation, 2019 135
2019 ; M & PN ; Dégorgé en 04/22 à 0g/L

Champagne Benoît Déhu, Initiation Rosé, 2020 147
2020 ; M & PN ; Dégorgé en 02/22 à 0g/L

Champagne Benoît Déhu, La Rue des Noyers, Blanc 2016 177
2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/21 à 0g/L

Champagne Benoît Déhu, La Rue des Noyers, Rosé de Saignée 2020 231
2020 ; Macération de Meunier ; Dégorgé en 09/23 à 0g/L

Champagne Benoît Déhu, L'Orme, 2017 243
2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 07/22 à 0g/L

Benoît Déhu, Coteaux-Champenois Blanc "La Rue des Noyers" 2018 225
2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois

Benoît Déhu, Coteaux-Champenois Rouge "La Rue des Noyers" 2018 225
2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois

Champagne Cazé-Thibaut, Naturellement, Extra Brut 99
2023; 100% Meunier ; Dégorgé en 11/25 à 0 g/L

Champagne Cazé-Thibaut, Chemin des Plants, Blanc de Blancs Extra Brut 2020 138
2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/25 à 2,2g/L

Champagne Cazé-Thibaut, Mont Bernard, Blanc de Blancs Extra Brut 2021 138
2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/26 à 1,5g/L

Champagne Cazé-Thibaut, Jossias, Blanc de Noirs, Extra Brut 2020 138
2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 02/25 à 2,2g/L

Champagne Cazé-Thibaut, Millésime, Extra Brut 2018 138
2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/24 à 2,5g/L

Champagne Cazé-Thibaut, Les Lériens, Extra Brut 2020 162
2020 ; CH, M, PN ; Dégorgé en 01/25 à 0g/L

Champagne Cazé-Thibaut, Cramant Grand Cru, 2020 204
2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/25 à 0g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut *Base 2022 ; M, P.N, CH ; Dégorgé en 06/25 à 1.1g/L*	96
Champagne Dehours & Fils, Terriscope # 21 *Base 2021 & 20% de 2019 ; M & P.N ; Dégorgé en 04/24 à 2.3g/L*	96
Dehours & Fils, Les Vignes de Mizy, Coteaux-Champenois Blanc *2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 23 mois*	108
Champagne Dehours & Fils, Oeil de Perdrix, Extra Brut *Base 2022 ; M & CH ; Dégorgé en 02/25 à 1.1g/L*	114
Champagne Dehours & Fils, Terre de Meunier, Extra Brut *Base 2022 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/25 à 1.1g/L*	114
Champagne Dehours & Fils, Les Vignes de la Vallée, Brut *Base 2015 ; M, CH & P.N ; Dégorgé en 11/21 à 2.3g/L*	114
Champagne Dehours & Fils, Terriscope, 2016 *2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 07/22 à 1.1g/L*	120
Champagne Dehours & Fils, Millésime 2016 *2016 ; M & P.N ; Dégorgé en 06/23 à 1.1g/L*	138
Champagne Dehours & Fils, Les Génevraux, Réserve Perpétuelle Extra Brut *Réserve Perpétuelle de 2013 à 2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 11/23 à 4g/L*	177
Champagne Dehours & Fils, Brisefer, Réserve Perpétuelle Extra Brut *Réserve Perpétuelle de 2013 à 2020 ; 100% Chardonnay; Dégorgé en 12/24 à 5g/L*	177
Champagne Dehours & Fils, Maisoncelle, Réserve Perpétuelle Extra Brut *Réserve Perpétuelle de 2013 à 2018 ; 100% Pinot Noir; Dégorgé en 10/23 à 4g/L*	177
Champagne Dehours & Fils, La Croix Joly, Réserve Perpétuelle Extra Brut *Réserve Perpétuelle de 2013 à 2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 12/24 à 1.1g/L*	210
Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut, Magnum *Base 2021 ; M, P.N, CH ; Dégorgé en 04/24 à 1.1g/L*	198
Champagne Dehours & Fils, Terriscope, 2016, Magnum *2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/22 à 1.1g/L*	255

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Geoffroy, Expression, Brut 1er Cru 96
Base 2019 ; P.N, M & CH ; Dégorgé en 04/23 à 4g/L

Champagne Geoffroy, Pureté, Non Dosé 1er Cru 114
Base 2018 ; P.N, M & CH ; Dégorgé en 01/24 à 0g/L

Champagne Geoffroy, Empreinte, Brut 1er Cru 2017 117
2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 01/24 à 3g/L

Champagne Geoffroy, Rosé de Saignée, Brut 1er Cru 123
2018 ; Macération de Pinot Noir ; Dégorgé en 09/23 à 4g/L

Champagne Geoffroy, Volupté, Blanc de Blancs 1er Cru 2015 150
Base 2015 ;100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/22 à 1g/L

Champagne Geoffroy, Les Tiersaudes, Brut Nature 1er Cru 2018 207
2018 ; 100% Meunier; Dégorgé en 07/22 à 0g/

Champagne Geoffroy, Terre, Millésime 2009 Extra Brut 1er Cru 264
2009 ; P.N, M & CH ; Dégorgé en 07/21 à 1g/L

Champagne Geoffroy, Terre, Millésime 2010 Extra Brut 1er Cru 264
2010 ; P.N, M & CH ; Dégorgé en 05/22 à 4g/L

Champagne Geoffroy, Les Houtrants complantés, Brut Nature 1er Cru 338
Assemblage de 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 ; P.N, M, CH, PM & A ; Dégorgé en 07/21 à 0g/L

Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Traditionnel 87
Assemblage de 2011, 2013, 2014, 2015, 2018, 2019 ; 100% Pinot Noir

Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Pinot Noir 2015 120
2015 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois

Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Chalmonts 2019 138
2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois

Geoffroy, Coteaux-Champenois Moulin à Vent, Blanc Meunier 2019 138
2019 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Marc Hébrart, Sélection 1er Cru Brut 90
Base 2019 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/24 à 3,5 g/L

Champagne Marc Hébrart, Blanc de Blancs 1er Cru Extra Brut 90
Base 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/24 à 4 g/L

Champagne Marc Hébrart, Rosé 1er Cru Brut 96
Base 2018 ; CH, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 10/24 à 6,5g/L

Champagne Marc Hébrart, Mes Favorites, 1er Cru Brut 108
Base 2018-2016 ; PN & CH ; Dégorgé en 07/24 à 6,5g/L

Champagne Marc Hébrart, Spécial Club, 1er Cru Brut, 2018 159
2018 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/22 à 5 g/L

Champagne Marc Hébrart, Noces de Craie, Grand Cru Extra Brut 2019 168
2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 01/23 4g/L

Champagne Marc Hébrart, Rive Gauche-Rive Droite, Grand Cru, Extra Brut 2016 216
2016 ; PN & CH ; Dégorgé en 10/21 à 3g/L

Champagne Marc Hébrart, Clos Le Léon Dizy, 1er Cru Extra Brut 2016 311
2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/23 à 4g/L

Champagne Marc Hébrart, Rive Gauche-Rive Droite, Grand Cru, EB, 2013 Magnum 527
2012 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/24 à 3g/

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 93
Base 2022 ; Meunier & PN ; Dégorgé en 07/24 à 1g/L

Champagne Famille Moussé, L'Esquisse Blanc de Blancs 102
Base 2023 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/26 à 1.5g/L

Champagne Famille Moussé, Eugène 108
Perpétuelle 2003-2022 ; M & PN ; Dégorgé en 11/24 à 0g/L

Famille Moussé, Edmond Ratafia t'en penses quoi ? Ratafia Champenois (50cl) 90
2019 ; 100% Meunier

Champagne Famille Moussé, Eugène Rosé 120
Perpétuelle 2003-2022 ; M, PN & Cot Champ M ; Dégorgé en 11/24 à 0g/L

Champagne Famille Moussé, L'Orage 120
Base 2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/25 à 0.5g/L

Champagne Famille Moussé, Les Vignes de mon Village 132
Perpétuelle 2014-2022 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 11/24 à 0g/L

Champagne Famille Moussé, Eugène Longue Garde 141
Perpétuelle de 2003 à 2019 ; M & PN ; Dégorgé en 01/24 à 0g/L

Champagne Famille Moussé, Terre d'Illite, 2018 147
2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 12/22 à 2.5g/L

Champagne Famille Moussé, Hommage à Cuisle, 2020 189
2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 12/22 à 1g/L

Champagne Famille Moussé, Les Fortes Terres, 2019 195
2019 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/24 à 3g/L

Champagne Famille Moussé, L'Esquisse, Magnum 195
Base 2023 ; M & PN ; Dégorgé en 09/25 à 1.5g/L

Champagne Famille Moussé, Les Vignes de mon Village Longue Garde 225
2014 & 2015 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/24 à 0g/L

Champagne Famille Moussé, Eugène, Magnum 231
Base 2021 ; M & PN ; Dégorgé en 12/23 à 2g/L

Champagne Famille Moussé, Les Vignes de mon Village, Magnum 270
Base 2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en à 0g/L

Champagne Famille Moussé, La Confiance de Mon Père, Rosé de Saignée 2020 276
2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/24 à 0,5g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Paul Gosset, Des Jours et des Muids 90
Base 2022 ; PN & CH ; Dégorgé en 10/25 à 1g/L

Champagne Paul Gosset, Au fil des temps, Le Printemps 117
Base 2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 03/25 à 2g/L

Champagne Paul Gosset, Au fil des temps, L'été 117
Base 2021 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 03/25 à 1g/L

Champagne Paul Gosset, Au fil des temps, L'Automne 117
Base 2021 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 03/25 à 4g/L

Champagne Paul Gosset, Au fil des temps, L'hiver 117
Base 2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/24 à 4g/L

Champagne Paul Gosset, La Montre 6 heures, Réserve Perpétuelle 132
Base 2021 pour 40% ; Réserve Perpétuelle de 2016 à 2120 ;
PN & CH ; Dégorgé en 03/25 à 2g/L

Champagne Odile Thieullet, Confidentielle 105
2022 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/26 à 0.5g/L

Champagne Odile Thieullet, L'Indépendante 153
2022 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 05/25 à 1g/L

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 105
2022 ; CH, M & P.N ; Dégorgé en 11/24 à 1.5g/L

Champagne JM Sélèque, Solessence Rosé, Extra Brut 120
2021 ; CH, M, P.N & Cot Champ P.N ; Dégorgé en 11/23 à 2g/L

Champagne JM Sélèque, Solessence Nature, Brut Nature 138
2020 ; CH, M & P.N ; Dégorgé en 04/25 à 0g/L

Champagne JM Sélèque, Quintette, Extra Brut 138
2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/24 à 2g/L

Champagne JM Sélèque, Soliste Meunier, Les Gouttes d'Or, 1er Cru 2017 228
2017 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 10/21 à 1.5g/L

Champagne JM Sélèque, Soliste Meunier Rosé, Les Charmiers, 1er Cru 2018 228
2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/23 à 1.5g/L

Champagne JM Sélèque, Soliste Pinot Noir, Les Gayères, 1er Cru 2016 228
2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 01/21 à 2g/L

Champagne JM Sélèque, Soliste Chardonnay, Les Tartières et Les Porgeons, 1er Cru 2018 228
2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/23 à 2.5g/L

Champagne JM Sélèque, Solessence, Extra Brut, Magnum 231
2020 ; CH, M & P.N ; Dégorgé en 01/24 à 2g/L

Champagne JM Sélèque, Partition, 7 parcelles, Extra Brut 2017 264
2017 ; CH, M & P.N ; Dégorgé en 02/23 à 2g/L

Champagne JM Sélèque, Solessence Rosé, Extra Brut, Magnum 273
2019 ; CH, M, P.N, Cot Champ P.N ; Dégorgé en 01/23 à 2g/L

Champagne JM Sélèque, Partition, 2ème Lecture, Extra Brut 2011 285
2011 ; CH, M & P.N ; Dégorgé en 03/21 à 2g/L

JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2018, Moque-Bouteille 1er Cru 138
2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois

JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2019, Moque-Bouteille 1er Cru 138
2019 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois

JM Sélèque, Cot.-Champenois, Pierry Rouge 2018, Les Gouttes d'Or 1er Cru 165
2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Maxence Janisson « Pie Danse » Pinot Noir 108
Base 2022, 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 10/25 à 2g/L

Champagne Maxence Janisson « Pie Danse » Rosé de Macération de Pinot Noir 120
Base 2022, 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 11/25 à 4g/L

Champagne Wirth Michel, Origines, Extra Brut 99
2021 ; M & CH ; Dégorgé en 11/23 à 3 g/L

Champagne Wirth Michel, Nuances de Blanc, Extra Brut 129
2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/24 à 2 g/L

Champagne Wirth Michel, Les Rigoblins, Extra Brut 147
2019 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 08/22 à 3 g/L

Champagne Wirth Michel, Les Meuniers de Raoul, Extra Brut 156
2022 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 10/24 à 2 g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Côte des Blancs

Champagne Dhondt-Grellet, Roc Solare, Extra Brut 147
Base 2021 ; CH & PN ; Dégorgé en 09/24 à 2.5g/L

Champagne Dhondt-Grellet, Terres Fines, 1er Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut 162
Base 2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/24 à 2.5g/L

Champagne Dhondt-Grellet, Cramant, Grand Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut 225
Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/25 à 1.5g/L

Champagne Dhondt-Grellet, Les Nogers, 1er Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut, 2019 336
2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/24 à 1g/L

Champagne Doyard, Vendémiaire, Blanc de Blancs, 1er Cru Brut 108
Base 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/25 à 4g/L

Doyard, Coteaux-Champenois Blanc, En Vieux Fombrés, 2015 150
2015 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois

Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru 153
Base 2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/24 à 0g/L

Doyard, Coteaux-Champenois Rouge, Ay, Grand Cru, 2020 177
2020 ; 100% Pinot noir; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois

Champagne Doyard, Vendémiaire, Blanc de Blancs, 1er Cru Brut, Magnum 240
Base 2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/23 à 4g/L

Champagne Doyard, Clos de l'Abbaye, 1er Cru Extra Brut, 2016 258
2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 2g/L

Champagne Doyard, Œil de Perdrix, Rosé, Grand Cru Extra Brut, 2015 258
2015 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/21 à 3g/L

Champagne Doyard, Blanc de Blancs, Grand Cru Extra Brut, 2015 258
2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/23 à 1g/L

Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru, Magnum 333
Base 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/22 à 0g/L

Champagne Doyard, Mont Ferrés, Blanc de Blancs, Vertus 1er Cru, Extra Brut 335
2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/23 à 2g/L

Champagne Doyard, Voie d'Oger, Blanc de Blancs, Avize Grand Cru, Extra Brut 335
2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/23 à 2g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Doyard, La Libertine 397
Assemblage de 5 Millésimes ; Vieillissement de 12 ans ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 05/19 à 65g/L

Champagne Doyard, Les Lumières, Grand Cru 2012 524
2012; CH & PN ; Dégorgé en 10/23 à 0,8g/L

Champagne Étienne Calsac, l'Echapée Belle, Blanc de Blancs, 1er Cru 99
2023 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/25 à 5g

Champagne Étienne Calsac, Les Rocheforts Blanc de Blancs, 1er Cru 144
2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/26 à 4g

Champagne Étienne Calsac, Rose de Craie, 1er Cru 144
2022 ; CH & PN ; Dégorgé en 01/26 à 4g

Champagne Étienne Calsac, Val l'Hermite, Blanc de Noirs 159
2021 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 05/25 à 0g

Étienne Calsac, Coteaux-Champenois Blanc, Photogramme 174
2021 ; 100% Petit Meslier

Champagne Étienne Calsac, Les Revenants 276
2022 ; Pinot Blanc, Petit Meslier & Arbane ; Dégorgé en 08/25

Champagne Étienne Calsac, Clos des Maladries, blanc de blancs, Grand Cru 2020 297
2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/23 à 0g

Champagne Girard-Bonnet, Au Bout du Chemin, Chardonnay, 1er Cru 102
Base 2022; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/24 à 2g/L

Champagne Girard-Bonnet, A Mi-Chemin, Chardonnay, Grand Cru 117
Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/25 à 1,5g/L

Champagne Girard-Bonnet, Recueil Extrait # 3, Rosé de Meunier 120
2023 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 11/25 à 2.5g/L

Champagne Girard-Bonnet, Mon Village, Chardonnay, Le Mesnil Sur Oger, Grand Cru 144
Base 2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/24 à 2g/L

Champagne Girard-Bonnet, A Deux Pas, Chardonnay, Vieilles Vignes, Avize, Grand Cru 144
Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/26 à 2g/L

Champagne Girard-Bonnet, Recueil Extrait # 1, Chardonnay, Grand Cru, 2018 165
2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/23 à 1g/L

Champagne Girard-Bonnet, Les Mussettes, Chardonnay, Le Mesnil sur Oger Grand Cru, 2019 207
Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/25 à 1,5g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Fallet-Crouzet Blanc de Blancs Grand Cru Brut 129
Base 2019 ; 100% Chardonnay ; Dosé à 8g/L

Champagne Fallet-Crouzet Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut 129
Base 2019 ; 100% Chardonnay ; Dosé à 4g/L

Champagne Fallet-Crouzet Blanc de Blancs Grand Cru Brut non dosé 129
Base 2019 ; 100% Chardonnay ; Dosé à 0g/L

Champagne Guiborat, Téthys, Blanc de Blancs, Extra Brut Grand Cru 2022 102
Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/25 à 1,5g/L

Champagne Guiborat, Prohibition Meunier, 2021 117
2021 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 01/25 à 1,5g/L

Champagne Guiborat, Prisme, Blanc de Blancs, Extra Brut Grand Cru 2018 138
Base 2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/22 à 1,5g/L

Champagne Guiborat, De Caurée à Mont Aigu, Blanc de Blancs, Extra Brut Grand Cru 2015 210
2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/22 à 1.5g/L

Champagne Pertois-Lebrun, L'extravertie, Blanc de Blancs, 7 Crus 99
2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/24 à 3g/L

Champagne Pertois-Lebrun, L'ambitieuse, Blanc de Blancs, Grand Cru 120
Base 2019 pour 50% et 50% vins de réserve 2013 & 2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/24 à 1.5g/L

Champagne Pertois-Lebrun, L'égoïste, Blanc de Blancs, Grand Cru, 2016 141
2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/25 à 3g/L

Champagne Pertois-Lebrun, Derrière le Mont Aigu, Blanc de Blancs, Grand Cru N°17 195
2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/22 à 0g/L

Champagne Pertois-Lebrun, Le Fond du Bateau, Blanc de Blancs, Grand Cru N°15 195
2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/23 à 2g/L

Champagne Pertois-Lebrun, Le Mont de Craie, Blanc de Blancs, Grand Cru N°17 195
2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/24 à 1g/L

Champagne Pertois-Lebrun, L'extravertie, Blanc de Blancs, 7 Crus, Magnum 219
2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/25 à 3g/L

Champagne Pertois-Lebrun, Les Chétillons, Blanc de Blancs, Grand Cru N°15 234
2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/22 à 2g/

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, Cuvée de Réserve, Blanc de Blancs, Brut Grand Cru 105
Base 2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/21 à 6g/L

Champagne Pierre Péters, Extra Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs, Qualité Vintage 132
2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/22 à 2g/L

Champagne Pierre Péters, La Grande Réserve, Grand Cru 132
2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/22 à 5g/L

Champagne Pierre Péters, Réserve Oubliée, Grand Cru, Blanc de Blancs Brut 195
2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/21 à 4g/L

Champagne Pierre Péters, Les Chétillons, Le Mesnil, Grand Cru 2015 327
2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/22 à 3,5g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Grands Terroirs, Brut, 1er Cru 87
2020, 2019, 2018 ; CH & P.N ; Dégorgé en 06/23 à 6g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs, Extra Brut, 1er Cru 93
2019, 2018, 2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/25 à 5g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Brut Nature, Blanc de Blancs, 1er Cru non dosé 96
2019, 2018, 2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/25 à 0g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé, Brut, 1er Cru 99
2019, 2018, 2017 ; CH, P.N & Cot Champ P.N ; Dégorgé en 11/25 à 6g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, R de Vve Fourny, Extra Brut 1er Cru 120
2015 (50%), 2014 (50%) ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/24 à 0.75g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Les Monts Ferrés, Extra Brut, Vertus, 1er Cru 2020 120
2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/24 à 2g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, La Justice, Extra Brut, Vertus, 1er Cru 2020 120
2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/24 à 2g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé Mont de Vertus, Extra Brut 1er Cru 135
2015 ; Macération de Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à 3g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs Mont de Vertus , EB 1er Cru 2016 138
2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en à 05/22 à 3g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé Vinothèque MV 15, Extra Brut 1er Cru 144
2015 & Vins de Réserve ; P.N, CH & Cot Champ P.N ; Dégorgé en 10/21 à 0.75g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs, Brut 1er Cru, Magnum 195
2017, 2016, 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 5g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé, Brut, 1er Cru, Magnum 225
2017, 2016, 2015 ; CH, P.N & Cot Champ P.N ; Dégorgé en 05/22 à 6g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs Clos du Faubourg Notre Dame, Extra Brut, Vertus 1er Cru 2012 300
2012 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/22 à 3 g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, R de Vve Fourny 20 ans d'Âge, Extra Brut 1er Cru 365
1999 (50%), 2000 (50%) ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/23 à 3g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Vallée du Petit Morin

Champagne A Bergère, Origine Brut 87
Base 2022 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 11/24 à 4g/L

Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Terres Blanches, Brut Nature 93
Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/25 à 0g/L

Champagne A Bergère, Rosé Brut 92
Base 2019 ; CH & PN ; Dégorgé en 10/23 à 7g/L

Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Solera, Brut 102
Solera 2013-2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/25 à 3g/L

Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Grand Cru, Extra Brut 120
Base 2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/24 à 3g/L

Champagne A Bergère, Les Clos, Extra Brut, 2018 159
2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 12/22 à 0g/L

Champagne A Bergère, Les Vignes de Nuit, Extra Brut, 2016 159
2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/21 à 5g/L

Champagne A Bergère, Les Vignes de Nuit, Extra Brut, 2017 159
2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/22 à 1g/L

Champagne A Bergère, Les Vignes de Nuit, Extra Brut, 2019 192
2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/23 à 2g/L

Champagne A Bergère, Les Peignottes, Oger, Grand Cru Extra Brut, 2016 207
2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/21 à 0g/L

Champagne A Bergère, Les Peignottes, Oger, Grand Cru Extra Brut, 2017 207
2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 03/22 à 0g/L

A Bergère, Coteaux Champenois Blanc, Férebrianges, 2015 144
2015 ; 100% Chardonnay

A Bergère, Coteaux Champenois Blanc, Férebrianges, 2020 144
2020 ; 100% Chardonnay

A Bergère, Coteaux Champenois Blanc, Férebrianges, 2021 144
2021; 100% Chardonnay

A Bergère, Coteaux Champenois Rouge, Férebrianges, 2021 168
2021 ; 100% Pinot Noir

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Oudiette, Les Hautes Sources Souris 168
Base 2020 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 09/23 à 0g/L

Champagne Oudiette, Les Gras d'Huile 168
Base 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 09/23 à 0 g/L

Champagne Oudiette, Les Caourdets 168
2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/24 à 1.5 g/L

Champagne Oudiette, Rosé d'Infusion, 2020 168
2020 ; CH & M ; Dégorgé en 09/23 à 0g/L

Champagne Oudiette, Les Bas Vigny, 2022 186
2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/26 à 0 g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Aube (Côte des Bar)

Champagne Coessens, Pinotmaniac, Les Riceys 120
2022 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 2g/L

Champagne Coessens, Largillier, Blanc de Noirs, Brut 2018 144
2018 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 7g/L

Champagne Coessens, Largillier, Brut Nature 171
2018 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 0g/L

Champagne Coessens, Largillier, Rosé de Saignée, Brut 171
2019 ; Macération de Pinot Noir ; Dosé à 7g/L

Champagne Coessens, Largillier, Les Sens Boisés 2019 183
2019 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 6g/L

Champagne Coessens, Largillier, Millésime 2015 207
2015 ; 100% PN ; Dosé à 7g/L

Champagne Coessens, Largillier, Exogyre Solera 219
Solera de 2006 à 2018 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 6g/L

Champagne Coessens, Largillier, Millésime 2006, Extra Brut 270
2006 ; 100% PN ; Dosé à 5 g/L

Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Entière 2018 Rouge 288
2018 ; 100% Pinot Noir ; 48 mois d'élevage en fûts

Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Égrappée 2018 Rouge 288
2018 ; 100% Pinot Noir ; 48 mois d'élevage en fûts

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 *2022 ; P.N, PB & CH ; Dégorgé en 11/25 à 3g/L*	99
Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celle Rosé *2022 ; P.N, PB, CH & Cot Champ P.N ; Dégorgé en 11/25 à 3g/L*	108
Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit Champ Viole *Réserve Perpétuelle de 2011 à 2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/22 à 2g/L*	144
Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit Les Grandes Côtes *Réserve Perpétuelle de 2011 à 2017 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 06/24 à 2g/L*	144
Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit Bochot *Réserve Perpétuelle de 2016 à 2019 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 10/23 à 2g/L*	144
Champagne Pierre Gerbais, Beauregard Rosé de Saignée *2019 ; Macération 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 06/24 à 2g/L*	144
Champagne Pierre Gerbais, L'Unique *2016 ; 100% Pinot Blanc ; Dégorgé en 12/18, enversion doux & sur maturité*	144
Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit La Loge *Réserve Perpétuelle de 2011 à 2018 ; 100% Pinot Blanc ; Dégorgé en 10/22 à 2g/L*	195
Champagne Pierre Gerbais, Cuvée Expérimentale n°18, *2018 ; 100% Pinot Blanc ; Dégorgé en 05/22 à 3g/L*	186
Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles, Magnum *2018 ; P.N, PB & CH ; Dégorgé en 09/23 à 2g/L*	222
Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celle Rosé, Magnum *2018 ; P.N, PB, CH & Cot Champ P.N ; Dégorgé en 04/22 à 3g/L*	249
Pierre Gerbais, Coteaux Champenois, Rouge 2020 *2020 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois*	108

Champagne Rémi Leroy, Blanc de Noirs, Réserve *2022; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 05/25 à 1g/L*	90
Champagne Rémi Leroy, Extra Brut *Base 2022 ; P.N, CH & M ; Dégorgé en 05/24 à 2g/L*	96
Champagne Rémi Leroy, Brut Nature *Base 2022 ; P.N, CH & M ; Dégorgé en 11/25 à 0g/L*	102
Champagne Rémi Leroy, Rosé *Base 2021 ; P.N, CH & M ; Dégorgé en 09/24 à 3g/L*	108

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne Rémi Leroy, Blanc de Noirs, 2019 141
100% Pinot Noir ; Dégorgé en 03/23 à 2g/L

Champagne Rémi Leroy, "Les Crots" Rosé de Saignée 2021 141
100% Pinot Noir ; Dégorgé en 11/25 à 0g/L

Champagne Rémi Leroy, Blanc de Blancs, 2019 147
100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/24 à 0g/L

Champagne Rémi Leroy, Blanc de Quatre Cépages, "Mer sur Mont", 2015 210
P.N, M, CH, & PB ; Dégorgé en 05/22 à 0g/

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Magnums

Champagne Bérêche & Fils, Brut Réserve, Magnum 279
Base 2019 ; P.N, CH & M ; Dégorgé en 11/23 à 7g/L

Champagne Vilmart & Cie, Grand Cellier, Brut 1er Cru, Magnum 285
Base 2017 ; CH & P.N ; Dégorgé en 07/18 à 8g/L

Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut, Magnum 198
Base 2020 ; M, P.N, CH ; Dégorgé en 04/24 à 5g/L

Champagne Dehours & Fils, Terriscope, 2016, Magnum 255
2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/22 à 1.1g/L

Champagne Famille Moussé, L'Esquisse Blanc de Noirs, Magnum 195
Base 2023 ; M & P.N ; Dégorgé en 09/25 à 1.5g/L

Champagne Famille Moussé, Eugène, Magnum 231
Base 2020 ; M & P.N ; Dégorgé en 10/22 à 2.5g/L

Champagne Famille Moussé, Les Vignes de mon Village, Magnum 270
Base 2017 & 2018 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 10/22 à 0g/L

Champagne Marc Hébrart, Rive Gauche-Rive Droite, Grand Cru, EB, 2012 Magnum 527
2012 ; P.N & CH ; Dégorgé en 01/22 à 3g/L

Champagne Doyard, Vendémiaire, Blanc de Blancs, 1er Cru Brut, Magnum 240
Base 2016 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/23 à 4g/L

Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru, Magnum 333
Base 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/22 à 0g/L

Champagne Pertois-Lebrun, L'extravertie, Blanc de Blancs, 7 Crus, Magnum 219
2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/25 à 3g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs, Brut 1er Cru, Magnum 195
2017, 2016, 2015 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/21 à 5g/L

Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé, Brut, 1er Cru, Magnum 225
2017, 2016, 2015 ; CH, P.N & Cot Champ P.N ; Dégorgé en 05/22 à 6g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = P.N
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Champagne JM Sélèque, Solessence, Extra Brut, Magnum 213
2021 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 02/24 à 2g/L

Champagne JM Sélèque, Solessence Rosé, Extra Brut, Magnum 273
2019 ; CH, M, PN, Cot Champ PN ; Dégorgé en 01/22 à 2g/L

Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles, Magnum 222
2018 ; PN, PB & CH ; Dégorgé en 04/21 à 2g/L

Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celle Rosé, Magnum 249
2017 ; PN, PB, CH & Cot Champ PN ; Dégorgé en 01/21 à 2g/L

Meunier = M Chardonnay = CH Pinot Noir = PN
Arbane = AR Petit Meslier = PM Pinot Blanc = PB Pinot Gris = PG