

LES CHAMPAGNES

“Le champagne doit être au vin ce que la haute couture est à la mode.”

Alfred Gratien

Vin de Champagne

Les trois principaux cépages utilisés pour l'élaboration du Champagne sont, le chardonnay (cépage blanc), le Pinot Noir et le Pinot meunier (raisins noirs à jus blancs). On peut faire la distinction entre le champagne Blanc de blancs issu du seul cépage blanc, le chardonnay, idéal à l'apéritif et sur les entrées à base de poissons. Et le champagne blanc de noirs, vinifié à partir des cépages noirs, et donne un Champagne, plus puissant, aux arômes fruités. Le pinot Meunier donne une dimension florale et fruitée et le pinot noir donne des champagnes plus charpentés. Le Blanc de Noir est un style de champagne unique, rare, et souvent gage d'une grande qualité. La majorité des champagnes sont issus d'assemblage de différents cépages.

Nos Bruts (75 cl)

Le champagne brut, contient moins de 15 grammes de « liqueur d'expédition » constitué de sucre de canne et de vins vieux, cette opération à lieu avant la pose du bouchon, le vigneron peut ainsi choisir le type de champagne qu'il va produire (brut, sec, demi-sec...).

Thiénot	120 €
Taittinger Cuvée Prestige	130 €
Billecart Salmon	145 €
Julien Maxence	110 €
Henri Giraud 'Hommage au Pinot Noir' Blanc de Noirs	169 €
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	155 €
Ruinart Blanc de Blancs	210 €
Krug Grande Cuvée	475 €
Louis Roederer Brut Premier	130 €
Deutz	120 €
Pierre Gimmonnet Cuis 1 ^{er} Cru	160 €
Ayala Brut Majeur	130 €

Nos Rosés (75 cl)

C'est le seul vin rosé français qui peut être fabriqué en assemblant du vin rouge (de Champagne) avec du blanc (de Champagne), lors de l'assemblage. Le Champagne rosé peut aussi être obtenu par pressurage. Il est parfois aussi élaboré par « saignée ». En accompagnement d'une viande blanche ou d'un dessert aux fruits rouges, et bien sûr l'apéritif.

Thiénot	140 €
Taittinger	160 €
Pierre Gimmonnet	160 €
Deutz	140 €
Billecart Salmon	180 €

Vin de Champagne (suite)

Nos Millésimés

Le vin de la bouteille (plus de 85%) provient de la récolte d'une année précise, Les Champagnes Millésimés signent une grande année, dont ils expriment les caractéristiques exceptionnelles. Généralement plus ample et plus généreux, ils accompagnent facilement tout un repas.

Thiénot Millesimé 2012	180 €
Thiénot Cuvée Alain Thiénot 2007	305 €
Thiénot Cuvée Garance Blanc de Noirs 2010	290 €
Thiénot Cuvée Garance Blanc de Noirs 2008	350 €
Thiénot Cuvée Stanislas Blanc de Blancs 2006	340 €
Thiénot Cuvée Vigne Aux Gamins Blanc de Blancs 2008	410 €
Billecart Salmon Blanc de Blancs 2004	330 €
Billecart Salmon Millesimé 2009	250 €
Duval Leroy Femme de champagne 2000	480 €
Taittinger Comte de champagne Blanc de Blancs 2002	510 €
Taittinger Comte de champagne, Blanc de Blancs 1999	580 €
Ruinart Dom Ruinart 1998	560 €
Moët & Chandon Dom Pérignon 2006	485 €
Veuve Clicquot La grande Dame 1996	650 €
Pierre Gimonnet Spécial Club 2010	210 €
Deutz Blanc de Blancs 2011	210 €
Deutz Cuvée Amour de Deutz 2009	440 €
Louis Roederer Cristal 2008	620 €

Nos Magnums (150cl)

Bouteille correspondant à 2 bouteilles ordinaires, soit 1.5l, l'adjectif latin « magnum » signifie grand. Plus la bouteille est grande, plus l'affinage en bouteille sera long.

Thiénot Brut	240 €
Laurent Perrier 2008	320 €
Billecart Salmon Brut Reserve	250 €
Billecart Salmon Blanc de Blancs Grand Cru	280 €

Nos Jéroboams (300cl)

Le jéroboam est une bouteille en verre conçue pour contenir, L'équivalent de quatre bouteilles de 75cl.

Billecart Salmon	580 €
-------------------------	-------

Nos Mathusalems (600cl)

Le mathusalem est une bouteille en verre conçue pour contenir l'équivalent de huit bouteilles de 75 cl, soit 6 litres. Ce nom vient de Mathusalem, le nom du personnage le plus âgé de l'Ancien Testament.

Laurent Perrier 2006	3100 €
-----------------------------	--------

