

# 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...).

|  |       |
|--|-------|
| <b>Thiénot</b>   | 120 € |
| <b>Taittinger</b> Cuvée Prestige                           | 130 € |
| <b>Billecart Salmon</b>                                    | 145 € |
| <b>Julien Maxence</b>                                      | 110 € |
| <b>Henri Giraud 'Hommage au Pinot Noir'</b> Blanc de Noirs | 169 € |
| <b>Charles Heidsieck</b> Blanc de Blancs                   | 155 € |
| <b>Ruinart</b> Blanc de Blancs                             | 210 € |
| <b>Krug</b> Grande Cuvée                                   | 475 € |
| <b>Louis Roederer</b> Brut Premier                         | 130 € |
| <b>Deutz</b>   | 120 € |
| <b>Pierre Gimonnet</b> Cuis 1 <sup>er</sup> Cru            | 160 € |
| <b>Ayala</b> 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.

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| <b>Thiénot</b>          | 140 € |
| <b>Taittinger</b>       | 160 € |
| <b>Pierre Gimonnet</b>  | 160 € |
| <b>Deutz</b>            | 140 € |
| <b>Billecart Salmon</b> | 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.

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

|   |       |
|---|-------|
| <b>Thiénot</b> Brut                               | 240 € |
| <b>Laurent Perrier</b> 2008                       | 320 € |
| <b>Billecart Salmon</b> Brut Reserve              | 250 € |
| <b>Billecart Salmon</b> 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.

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| <b>Billecart Salmon</b> | 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.

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| <b>Laurent Perrier</b> 2006 | 3100 € |
|-----------------------------|--------|

