

THIÉNOT**La Vigne aux Gamins 2006**

La Vigne aux Gamins provient exclusivement d'une parcelle d'Avize plantée il y a plus de 60 ans. En 2006, l'hiver clément, suivi d'un printemps frais mais exempt de gelées donne lieu à un débourrement tardif.

Le temps chaud et ensoleillé de l'été a permis cependant aux baies de se développer normalement, les vendanges de septembre se sont faites dans les meilleures conditions climatiques.

Prix : 120 €.

BESSERAT DE BELLEFON**Triple B 2013**

L'assemblage comprend 60 % de pinot noir, 30 % de pinot meunier et 10 % de chardonnay. Cette cuvée de couleur jaune légèrement cuivrée a un nez intense et varié de fruits frais, mûrs à point.

Premières notes de compote et de pâte de fruits (coing, mandarine). L'ensemble est complexe et suave. A table, on appréciera la fraîcheur de ce champagne à l'apéritif avec des crevettes grises ou des bouquets. Il peut se marier aussi avec des poissons grillés ou des viandes à la plancha.

Prix : 32 €.

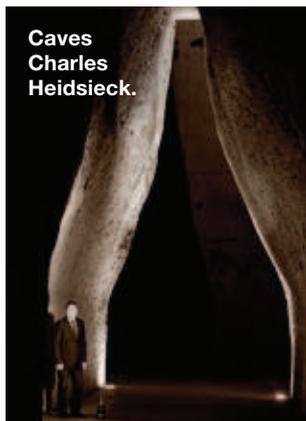
HENRIOT**Cuvée Hemera 2005**

Cette cuvée Hemera 2005 prend la succession du millésime 2000. Six crus ont été sélectionnés par le chef de cave Laurent Fresnet. Trois sont issus de Verzy, Verzenay et Mailly-Champagne pour le pinot noir. Avize, Chouilly, et le Mesnil-sur-Oger pour le chardonnay. Les amateurs de champagne considérant que le magnum est le contenant idéal pour la mise en valeur du vin, il en est élaboré 20 000 exemplaires chaque année.

Prix : 160 €.

LECLERC BRIANT**Le Clos des Trois Clochers 2014**

Ce merveilleux vin est un 100 % chardonnay issu de la vendange 2014, dont à peine 3 000 bouteilles ont vu le jour. Vinifié et élevé en barrique, il n'a fait l'objet d'aucun dosage.



**Caves
Charles
Heidsieck.**

A déguster sur les huîtres fines de Claire en nage de champagne ou le carpaccio de veau à l'huile de coriandre.
Prix : 130 €.

CHARLES HEIDSIECK**Blanc des Millénaires 1985**

C'est un 100 % chardonnay mis en cave en 1986. A l'œil, c'est une robe d'un or intense. Le nez révèle des arômes de fruits concentrés légèrement compotés auxquels se mêlent des notes de cacahuète et de réglisse. La bouche est généreuse et gourmande. Cette année 1985 est marquée dans le souvenir des vigneronns comme une année de vendanges exceptionnelles en dépit de gelées record en hiver, compensées par un été très sec. C'est le chardonnay qui en a profité.

Prix : 430 € (en coffret) chez les cavistes spécialisés, les épicerie fines, et sur les meilleures tables.

GEORGES VESSELLE**Cuvée Juline Grand Cru**

La cuvée Juline Grand Cru est un assemblage de 80 % de pinot noir et 20 % de chardonnay. Un champagne d'exception alliant finesse et structure. Un champagne mature aux arômes épanouis et évolutifs. A déguster à l'apéritif, il accompagne également un repas aux mets raffinés.

Prix : 36 €.

DEUTZ**Hommage à William Deutz**

A l'aube des 180 ans de la maison Deutz, le président Fabrice Rosset et son chef de cave ont conçu cette cuvée avec un vin 100 % pinot noir issu du vignoble (maison) d'Aÿ. Si l'idée de William Deutz d'assembler une ou plusieurs parcelles d'un même cru et d'un

même cépage ne vit pas le jour de son vivant, c'est aujourd'hui chose faite. Une réussite.

Prix : 85 €.

MUMM Cordon Rouge

La robe est jaune, limpide et brillante. Des bulles fines témoignent de l'élégance du champagne. Les arômes portés par le pinot noir révèlent des arômes de fruits frais à chair blanche et jaune. S'agissant du goût, la fraîcheur se révèle au palais et témoigne de la complexité du vin. Des notes de caramel prolongent l'intensité en bouche.

A table, ce champagne se marie avec un foie de veau poêlé ou une fondue d'escargots.

Prix : 24 €.

LANSON Green Label

C'est un assemblage de 50 % de pinot noir, 20 % de chardonnay et 30 % de pinot meunier. A l'œil, l'or riche et ambré s'anime d'une effervescence fine et persistante. En bouche, les saveurs de fruits parfaitement mûrs telles, la poire, la mirabelle et la mangue. Idéal pour l'apéritif, il peut également accompagner des plats plus élaborés à base de poisson ou de viande grillée.

Prix : 39 €.

CHAMPAGNE JEEPER**Cuvée Premier Cru**

Cette maison implantée dans le village de Faverolles-et-Coëmy, à 18 km au sud d'Épernay, a assemblé pour cette cuvée

80 % de chardonnay, 18 % de pinot noir et 2 % de pinot meunier. Résultat, une robe or fin et brillant, effervescence somptueuse, délicatement libérée, synonyme d'une sélection des cœurs de cuvées. Au nez, des arômes de fruits à chair blanche. Le dosage, léger, révèle la profondeur de ce champagne et ses qualités intrinsèques : fraîcheur et subtilité.

Prix : 90 €.

JACQUESSON**Terres Rouges Rosé 2011**

Cette cuvée est issue d'un bas de coteau peu pentu orienté à l'est, sol brun rouge calcaire et profond sur limons crayeux. Un champagne parfaitement réussi dont les fines bulles roses et leur délicatesse en bouche permettront de l'associer à des produits de la mer ou à des fruits rouges.

Prix : 180 € (magnum).

DE TELMONT**La Mère Vigne Brut 2012**

Dans le village de Damerly, la parcelle champagne de Telmont appelée La Mère Vigne est 100 % meunier. La couleur de cette cuvée est or soutenu avec un nez de violettes et cassis s'ouvrant sur des notes de macaron, de framipanane et d'amandes amères. La bouche est ample, tonique, présentant des arômes de figues et raisins secs. Ce vin puissant offre une belle maturité.

Prix : 50 €

chez les cavistes. →



Maison Mumm.