Tarif Bulles & Commentaires de dégustation

Novembre & Décembre 2019

Ma philosophie

Vins avec une histoire de famille, un terroir, une identité

Offrir une offre plus intéressante que vos cavistes de quartier

Sélectionner les meilleures cuvées de mes domaines coup de cœur

Toujours proposer le bon rapport / prix / plaisir

Sommaire

PHILOSOPHIE SOMMAIRE 2

LES CREMANTS 3

LES BULLES 4 -5

CHAMPAGNE 1ER PRIX 6 -9

CHAMPAGNE VIGNERON 10

CHAMPAGNE BIODYNAME 11 -12

CHAMPAGNE MARQUE 13 -15

CHAMPAGNE LA CLASSE 16 - 19

LES INCONTOURNABLES 20 -22

CONDITIONS DE VENTE 23

Les Bulles (Crémant, Prosecco, Moscato)

Crémant de Bourgogne Louis Bouillot Perle d'Ivoire (Chardonnay/ Aligoté)
Sa robe jaune aux reflets verts et dorés met en lumière un élégant train de bulles. Son nez s'ouvre sur les fleurs blanches puis des agrumes, évoluant avec le temps vers de jolies notes beurrées et briochées. Une bouche souple et ample, toute en vivacité, suivie par des arômes secondaires complexes qui peuvent évoluer au fil du temps
10.50 € TTC la bouteille

Crémant de Bourgogne Joseph Cartron blanc de noirs (Pinot Noir, Gamay) Nouveau
Ce Crémant est élaboré en Bourgogne à partir de cépage Pinot Noir et d'une plus petite proportion de cépage Gamay : le premier apporte vigueur et structure au vin tandis que le second restitue toutes les notes fruitées du raisin. Dégusté seul, il révèlera sa personnalité très aromatique et bien équilibrée.
12.50 € TTC la bouteille

Crémant de Bourgogne Perle d'or Rosé 2014 Louis Bouillot
Cépages : Pinot Noir (50%), Chardonnay (50%), Dosage : 9 g/l./ Temps de vieillissement : Plus de 2 ans. L'or rosé a donné à ce Crémant de Bourgogne la délicate nuance recherchée ainsi que la rondeur voluptueuse soulignant une silhouette. Perle d'Or Rosé s'ouvre sur des arômes intenses de rose et de jasmin. La bouche, ample et équilibrée, est portée par une belle vivacité, laissant présager un excellent potentiel de garde. De discrètes notes toastées soulignent une fin de bouche onctueuse et vineuse.
14.90 € TTC la bouteille

Crémant du Jura Tissot Maire 2014 Chardonnay (famille Boiset) Nouveau
Tissot-Maire, deux noms qui riment avec Jura : Michel Tissot qui a été le premier à « faire mousser » ses vins dans les années 1920 et Henri Maire, racheté par Boisset, propriétaire d'un domaine viticole de 225 ha dont une partie est dédiée au Crémant Millésimé 2014 100% chardonnay. Riche et complexe, 36 mois sur lattes, un fuité tout en finesse qui se fond dans des notes de fruits secs
13.90 € TTC la bouteille (nouveau)

JCB 69 by Jean Charles Boisset, Crémant de Bourgogne Rosé
Jean-Charles est né en 1969, l'année où l'humanité est allée sur la lune. En tant que tel, 69 représente l'expression illimitée, la liberté, la créativité, la révolution intellectuelle, l'art et le raffinement. Bien entendu, 69 est également un rosé brut basé exclusivement sur le pinot noir; un rosé qui mêle masculinité et féminité.
24.00 € TTC la bouteille, offre 5+1, soit 20 € TTC par 6 bouteilles

Les Bulles d'Italie

Prosecco Superior Brut 2017 - BiancaVigna-à Conegliano Valdobbiadene DOCG
Cépage : 100 % Gléra avec surtout la dénomination DOCG - le top de l'appellation
En bouche, il est crémeux, avec un arrière-goût agréablement acide et fruité qui reflète les mêmes odeurs que l'odeur. Note minérale délicate dans la finale et bonne persistance. Le Prosecco se caractérise par un bon équilibre entre la douceur et la sensation acide-sapide, contribuant à la facilité de boire. La bulle est crémeuse et délicate
13 € la bouteille, offre 12.50 € TTC la bouteille par 6, soit 75 € pour 6 bouteilles

Prosecco Superior BIO Brut 2016 BiancaVigna - Conegliano Valdobbiadene DOCG
Très fin et élégant avec des notes florales et fruitées qui rappellent les fleurs blanches, la pomme, le fruit de la pulpe blanche et un léger agrume
Saveur : La bouche est crémeuse avec une bonne persistance et équilibre
13.00 € la bouteille, offre 12.50 € TTC la bouteille par 6, soit 75 € pour 6 bouteilles

Prosecco Extradry 2017 BiancaVigna - Conegliano Valdobbiadene DOCG *Nouveau*
Prosecco Superiore Millesimé, 90% Glera, 10% Pinot Bianco
Zone de production: propres vignobles dans les collines entre Conegliano et Valdobbiadene à une altitude comprise entre 150 et 200 mètres. Bouquet : les notes florales et fruitées s'alternent de manière très agréable. Les senteurs rappellent celles typiques des pommes et des poires dorées, 17 g sucre/ l donc un peu plus sucré, parfait pour les desserts ou apéritifs
13.00 € TTC, offre 12.50 € TTC la bouteille par 6, soit 75 € pour 6 bouteilles

Moscato d'Asti DOCG BELB Mongioai
A première vue, il semble un peu « agité », à cause, ou plutôt grâce à un perlage extrêmement fin, qui fait « onduler » un vin de couleur jaune paille, brillant. On note des arômes de fruits à chair jaune et d'agrumes (lime, mandarine et pamplemousse). En bouche il est agile, frais et doux. Il s'accompagne très bien d'une tranche de pain beurrée et d'anchois, ou pour les plus audacieux, d'un peu de Castelmagno.
13.00 € la bouteille, offre 12.50 € TTC la bouteille par 6, soit 75 € pour 6 bouteilles

La Nouvelle Tendance dans les Bulles

ANGLETERRE – Sparkling West Sussex Nyetimber classic cuvée

Assemblage de la cuvée : 50 à 60% de Chardonnay, 13 à 40% de Pinot Noir, 10 à 20% de Pinot Meunier. La teinte doré pâle et les bulles fines font de ce produit phare, Classic Cuvee Multi-Vintage, la boisson idéale pour toutes les occasions. Après un long vieillissement dans la cave (généralement plus de trois ans), la Classic Cuvee Multi-Vintage présente des arômes grillés et épicés distinctifs. Une bouche de miel, d'amande, de pâtisserie et de pommes au four lui donne un soupçon de décadence. Intense mais délicat, élégant et complexe, il n'est pas étonnant qu'il soit régulièrement classé parmi les meilleurs vins mousseux anglais.

Sols : sables verts et de calcaire du Sussex, du Hampshire et du Kent. Les pentes douces exposées au sud permettent une exposition optimale au soleil anglais, assurant à nos raisins d'atteindre le niveau de maturité optimal avant la récolte.

39.50 € la bouteille, 118.50 € par 3 bouteilles et 237 € par 6 bouteilles

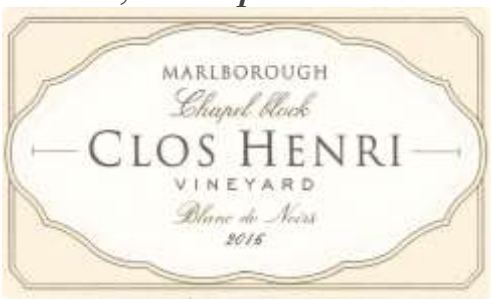
NOUVELLE-ZELANDE – Chapel Block 2016 Blanc de Noirs Clos Henri

Le bloc de la chapelle fait référence au bloc que la famille Bourgeois a nommé d'après l'ancienne église de campagne nichée au cœur du domaine. Il symbolise le lien avec l'église emblématique du village de Chavignol près de Sancerre, en France.

Provenant exclusivement de ce bloc et produite en quantités très limitées avec seulement 4788 bouteilles, cette cuvée est leur façon de louer et de célébrer leur terroir exceptionnel de Pinot Noir qu'ils cultivent. Fait à 100% de pinot noir cultivé à la propriété, il exprime un caractère intense et charmant avec finesse et élégance

Nez complexe de cerise fraîche et de framboise avec des notes de lies de levure et d'arôme de noisette. La bouche est délicate, riche et fraîche, pétillante de fines perles de bulles.

26.90 € la bouteille, 80.70 € par 3 bouteilles et 161.40 € par 6 bouteilles



Champagnes - Premier prix

Champagne Pernet Lebrun brut réserve de récoltant
Ce champagne est issu de 1/3 Chardonnay, 2/3 de Pinot Meunier.
Cette Maison travaille très bien. Bulles fines et délicates, notes de pomme verte et de pain grillé. En bouche la finale est fraîche et délicate. Régularité dans la réalisation de cette très belle cuvée - 36 mois d'élevage avant commercialisation
17.30 TTC la bouteille, soit 103.80 € le carton de 6 bouteilles
½ bouteille à 11.20 € TTC
Magnum brut réserve 37.50 € TTC

Champagne Pernet Lebrun Cuvée Argent-Sol
50% Chardonnay et 50% Pinot Meunier
Vin très expressif aux multiples arômes bien typés ; Fruits secs, brioche, très élégant
60 mois d'élevage avant commercialisation
19.30 TTC la bouteille, soit 115.80 € le carton de 6 bouteilles

Champagne Pernet Lebrun Cuvée Rosé
Ce champagne est issu de 60% Chardonnay, 40% de Pinot Meunier. Délicieusement aromatique, note de mure et de groseille. 60 mois d'élevage avant commercialisation
19.30 TTC la bouteille, soit 115.80 € le carton de 6 bouteilles

Champagne Pernet Lebrun Grand Cru 2013/14 Blanc de Blancs 100% Chardonnay
Robe or clair, nez discret, de fruits à chair blanche, de pain au lait.
Bouche fraîche et charnue, dont on apprécie la bulle fine et la netteté aromatique. La Cuvée Grand Cru Brut Blanc de Blancs est sélectionnée dans le Guide des Meilleurs Vignerons de France Gilbert & Gaillard et dans le Guide Hachette.
22.50 € TTC la bouteille, soit 135.00 € le carton de 6 bouteilles

Niveau 3

« Issus d'une exploitation à haute valeur environnementale »

Champagne A. Bergère, cuvée Réserve brut à Epernay, Fèrebrianges
Assemblage pinot noir /pinot meunier et chardonnay
Ce champagne plaisir à la bulle fine est bien équilibré entre le fruit et l'intensité.
Idéal à l'apéritif et même sur vos repas.
19.95 TTC la bouteille, soit 119.70 € le carton de 6 bouteilles

Champagne A. Bergère, cuvée Sélection brut à Epernay, Fèrebrianges ***Nouveau***
Chardonnay (50 %), Pinot Noir (50%)
L'appréciation à la dégustation : Sa robe jaune d'or est brillante. Son nez est fruité et harmonieux,sa bouche l'est aussi et révèle une belle longueur.
Conseils accords mets-vins : Apéritif, surprenant sur des viandes blanches
21.50 TTC la bouteille, soit 129 € le carton de 6 bouteilles

Champagne A. Bergère Grand Cru Blanc de Blancs extra brut ***Nouveau***
De la finesse à l'élégance !
Cette Grande cuvée élaborée en 100% Chardonnay Grand Cru du terroir d'Avize, cette cuvée judicieusement dosée à 8 g/l est un symbole de fraîcheur. Vous aimerez sa jolie couleur jaune clair, sa brillance et la finesse de son cordon de bulles.
Son nez laisse s'exprimer des arômes d'agrumes, de fruits blancs (pêche, nectarine) et de brioche et de légères notes de pain grillé et de beurre frais.
Sa bouche, elle, révèle une belle fraîcheur, une texture fine et ample, un bel équilibre et une très grande longueur.

Ce Champagne Grand Cru, aux arômes typés, exalte une finesse inégalée que vous aimerez déguster en apéritif ou avec des fruits de mer ou encore tout au long d'un repas raffiné.
31.50 € TTC la bouteille, soit 189 € le carton de 6 bouteilles

Champagne Gonet Médeville, 1er cru cuvée Tradition

Vous y trouverez 70% de chardonnay, 25% de pinot noir et enfin, 5% de pinot meunier. Les raisins sont récoltés à la main avant une vinification double, qui fait intervenir un tiers de vieilles barriques. Les bouteilles séjournent ensuite 24 mois en cave avant d'être dosées à 7 grammes par litre, au niveau d'un Brut.

Il y a dans ce Premier Cru de la matière, des fruits, de la générosité, des fleurs et des fruits blancs, avant une finale minérale.

27.50 € TTC la bouteille, 165.00 € pour 6 bouteilles

Magnum à 59.00 € TTC

Champagne Gonet Médeville, 1er cru Blanc de Noirs

Le Champagne 1er Cru Blanc de noirs est complexe et vineux avec une belle attaque, franche et vive sur un joli fruit et une finale sur la minéralité. Cette très belle bouteille issue exclusivement de pinot noir séduira à l'apéritif comme pour accompagner tout un repas. Un excellent rapport prix plaisir pour un champagne à découvrir absolument.

28.50 € TTC la bouteille, 171.00 € pour 6 bouteilles

Champagne Gonet Médeville, 1er cru cuvée Blanc de Noirs

Notes : Robert Parker 91/100, Bettane & Desseauve 16,5/20, Gault Millau 15/20, RVF 15/20. Cette très belle bouteille issue exclusivement de pinot noir séduira à l'apéritif comme pour accompagner tout un repas. « Flaveurs de clafoutis aux cerises et d'épices, bouche en intensité pinotesque avec un juste profil gourmand et une belle finale sur le noyau. » (Le Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2017) Un vin complexe et vineux, sur des arômes de fruits blancs, de fleurs blanches ponctués de notes d'agrumes. Délicieux !

28.50 € TTC la bouteille, soit 171 par 6 bouteilles

Champagne Gonet Médeville, Grand Cru, Champ d'Alouette 2004, blanc de blancs

Juste superbe sur une parcelle de 0.4 Hectares au **Mesnil sur Oger** ; Elevage de 10 ans sur latte, production de 2000 bouteilles et dosage à 2.5g/l. C'est l'équivalent du Champagne Salon mais beaucoup moins élevé en tarif. Fantastique !!!!

92.00 € TTC la bouteille

Champagne Ayala Brut Majeur avec étui

Composé d'un assemblage faisant honneur au chardonnay, au pinot noir et au pinot meunier des meilleures provenances, Brut Majeur est le modèle par excellence du brut non millésimé d'une grande Maison. Son vieillissement prolongé de 3 ans en cave et son dosage faible en font un vin facile à boire en toutes circonstances : le meilleur ambassadeur du style de la Maison, basé sur la fraîcheur et l'élégance.

Nez Ouvert et expressif, il est délicat, dévoilant des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche. Bouche Équilibrée, alliant fraîcheur et vinosité, elle se révèle précise, fruitée et dotée d'une belle longueur.

29 € TTC la bouteille, soit 174 € pour 6 bouteilles

Champagne Ayala Rosé Majeur : 50% Chardonnay/40% pinot Noir/ 10 % Meunier

L'élégance d'un rosé avec une dominante de Chardonnay

Rosé Majeur incarne à merveille l'originalité et la délicatesse des vins de la Maison. Composé à partir d'une dominante de chardonnay, il est élaboré avec l'ajout d'une petite quantité de vin rouge issu des meilleurs crus de la montagne de Reims. Le dosage faible permet une expression des plus élégantes du style de la Maison, à la fois féminine et généreuse. Gros coup de cœur lors de ma visite sur ce rosé très frais, gourmand avec une groseille, fraise écrasée. Champagne festif

38 € TTC la bouteille, soit 228 € pour 6 bouteilles

Champagne Ayala Blanc de Blancs 2013 ***Nouveau***

« La Cuvée Le Blanc de Blancs, issue de millésimes d'exception, est l'expression de toute la noblesse du chardonnay. Son long vieillissement en cave pendant 6 ans, sa trame empreinte d'une remarquable minéralité et son dosage faible en font un vin de haut vol, aussi à l'aise sur une table gastronomique que seul pour un apéritif distingué.»

49 € TTC la bouteille, soit 294 € pour 6 bouteilles

Champagne – les Artisans Vignerons

Champagne Pierre Paillard, les Parcelles propriétaire à Bouzy avec 11 hectares en GC
Situé sur le Grand Cru Bouzy (versant sud de la Montagne de Reims), le vignoble Pierre Paillard s'étend sur 11 hectares qui suffisent à produire tout le raisin nécessaire aux cuvées de la gamme. Fondé par Antoine Paillard vers 1768, le domaine est aujourd'hui entre les mains de son descendant Benoit Paillard.
Le profil de ses Champagnes est marqué par la vinosité du pinot noir (60% de l'encépagement), dans un style frais et minéral grâce au complément de chardonnay
34 € TTC la bouteille, soit 204 € pour 6 bouteilles

Champagne Valentin Leflaive Extra brut blanc de blancs à Avize (nouveau)
Le Champagne Valentin Leflaive est le fruit de l'amitié entre deux hommes, le bourguignon Olivier Leflaive et le champenois Erick de Sousa amoureux de leurs vignobles et hédonistes reconnus pour leur savoir-faire qui partagent la même passion du vin et du terroir.
L'extra-brut blanc de blancs Valentin Leflaive est composé exclusivement de chardonnay provenant des terroirs de la Côte des Blancs. La vinification en pièces bourguignonnes associée à un travail de précision d'Erick de Sousa affirment la minéralité et la complexité de la cuvée.
47.50 € TTC la bouteille, 142.50 € par 3, soit 285 € pour 6 bouteilles

Champagne Leclerc Briant brut réserve (Biodynamie et AB) nouveau
Très belle maison qui commence vraiment à faire parler d'elle, présent sur toutes les bonnes tables parisiennes
Le Brut Réserve est un mariage de 65% de Pinot Meunier qui va apporter son fruité et sa rondeur, 20% de Pinot Noir qui donne de la structure et de la vinosité à l'ensemble, et 15% de Chardonnay qui amène une touche de fraîcheur et des notes plus miellées. C'est une cuvée vinifiée et élevée en fût de chêne, ce qui va apporter une jolie patine au vin. La fermentation malolactique est réalisée afin d'arrondir le vin et de donner ces arômes caractéristiques. Le dosage est Extra Brut (2g/l) afin de laisser le vin s'exprimer au mieux.
37.00 € TTC la bouteille, soit 222.00 € pour 6 bouteilles

Champagne Leclerc Briant extra brut BIO et Biodynamie nouveau
40% Pinot Noir/ 40% Pinot Meunier / 20% Chardonnay
Crus : Cumières, Hautvillers, Verneuil
Dosage 4g/litre
Dégorgement à partir d'Octobre 2017
Le premier nez se montre élégant et profond dans la gourmandise. Il évoque des notes fumées, d'abricot sec, d'orange confite, de compote de coing, de miel, de bergamote, de citron confit, d'amande douce, avec des parfums de tilleul, de lavande, relevées par des accents épicés rappelant la badiane, le gingembre, le poivre, la muscade, le clou de girofle. L'aération du Champagne révèle des notes de rhum, de caramel au lait, de beurre, de mangue rôtie, de kirsch, de figue, de pruneau, de cacao, de foin, de fruits confits.
45.00 € TTC la bouteille, soit 270.00 € pour 6 bouteilles

Champagne Leclerc Briant millésime 2010 BIO et Biodynamie nouveau
Assemblage : 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier et 20% Chardonnay
Dosage : 4 grammes par litre
Dégorgement à partir de Janvier 2018
Le Millésime 2010 exprime une richesse acide et tactile fruitée bien cousue à une minéralité qui pousse la finale à plus de verticalité.
47.00 € TTC la bouteille, soit 282.00 € pour 6 bouteilles

Champagne Leclerc Briant, La Croisette, blanc de blancs d'Epernay Bio nouveau
100% Chardonnay Parcelle à Epernay
Vendange 2014 – Tirage: 2500 bouteilles en Juillet 2015 Vinifié et élevé en fût – Dosage Zéro
Dégorgement à partir de Décembre 2017
La cuvée La Croisette est un Champagne de caractère qui offre sa puissance, sa concentration et son équilibre au service des palais avertis
Ces quelques idées de plat sauront en donner l'inspiration :
Filet de bar et tombée d'écrevisses à la crème de ciboulette,
Rillettes de saumon au citron caviar
Dos de cabillaud poché au lait de coco et crème de petits pois
Grosse Asperge verte à l'huile de noisettes, royale d'asperges, coppa et ail des ours
Carpaccio de veau mariné aux herbes et fleurs
Suprême de pintade fermière au Champagne, lard de Colonnata, quinoa printanier
Escalope milanaise panée au citron et chapelure de lin,
Tomme de montagne au lait d'été
109.00 € TTC la bouteille, sous allocation

Champagne - Biodynamie & en Immersion

Champagne Leclerc Briant, ABYSS Bio nouveau
Leclerc Briant a créé avec la vendange 2012 la cuvée Abyss, spécifiquement dédiée à un **affinage sous-marin**. Les raisins qui constituent cette cuvée, sélectionnés sur des terroirs réputés pour leur sous-sol calcaire affleurant, sont en effet en parfaite résonnance avec le sous-sol marin sédimentaire de la baie du Stiff, proche des côtes de **l'Ile de Ouessant, en Bretagne.**
Les chardonnays de Bisseuil, les pinots noirs d'Avenay-Val-d'Or et les pinots meuniers de Vrigny constituent à parts égales cette cuvée hors norme aux échos si particuliers.
Exclusivement issue de la vendange 2012, mise en bouteille en juin 2013, dégorgée en février 2016 et **immergée en mars de la même année, Abyss a été remontée des profondeurs en mai 2017.**
139.00 € TTC la bouteille, sous allocation

Champagne – Les Belles Marques

Champagne Gosset brut Excellence avec étui (Nouveau)
Le champagne Brut Excellence de GOSSET est un champagne charnu, vineux et d'une grande fraîcheur proposée dans la traditionnelle bouteille champenoise.
Le nez dévoile des arômes de fruits jaunes (abricots, pêches…) et de fruits secs (amande). La bouche est vineuse et puissante. Ce champagne de table se mariera parfaitement avec des viandes rouges grillées et une poêlée de petits légumes.
35.00 € TTC, soit 210 € par 6 bouteilles

Champagne Gosset Grand Rosé brut, ½ bouteille antique en étui
Assemblage : Chardonnay 50% Pinot Noir 50% incluant du vin rouge 8%
Le nez exprime sans détour la fraise, dans sa forme fraîche comme dans celle de confiture ou de fruits cuits. Un panier de fraises mûres côtoie une compotée de fraises. Quelques pointes lactiques rappellent la jeunesse du vin.
La bouche est structurée tout en étant dans cette constante d'équilibre entre tension de fraîcheur et rondeur de fruité. Elle est dominée par le pulpeux du fruit rouge telle la fraise des bois (crème ou coulis)
22 € TTC la ½ bouteille, soit 132 € TTC pour 6 ½ Btles

Champagne Gosset Grand Blanc de Blancs - Chardonnay 100%
Le nez à la fois minéral et floral révèle des arômes de fleurs, de fruits blancs, d'abricot, de mirabelles, et, en touches très légères, des notes de citron jaune acidulé, d'agrumes, de pate de coing, de miel doux et d'anis Etoilé/badiane.
En bouche, on est séduit par l'expression iodée et saline propre au terroir champenois. Les fleurs blanches se mêlent à des fragrances légèrement toastées
49 € TTC la bouteille, 294 € pour 6 bouteilles en étui, bouteille antique

Deutz Brut Classic Non Millésimé avec étui

Au nez, son bouquet est très expressif, il révèle tout d'abord des notes florales (aubépines, fleur blanche…) puis des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs (pomme, poire…).La bouche du Brut Classic Deutz associe la fraîcheur du Chardonnay, l'onctuosité du Pinot et une élégante vinosité. Les arômes sont bien fondus et la texture soyeuse. Le vin s'arrondit en fin de bouche sur une note fruitée très persistante.

35.00 € TTC, soit 210 € par 6 bouteilles
18 € TTC par ½ bouteille, 54.00 par 3, soit 108 € par 6/2 btles
76 € TTC pour le magnum
186 € TTC pour le Jéroboam en caisse bois (3 litres)

Deutz Brut rosé non millésimé avec étui

Délicate avec ses accents de fruits d'été, la cuvée Deutz Brut Rosé offre un bouquet doux et ouvert sur des arômes de cerise, de mûre, de grenade et de groseille. Dès le nez, il révèle un caractère rond mais bien affirmé qui oscille entre franchise et friandise. Il peut être apprécié à l'apéritif mais possède également suffisamment de puissance pour le boire à table au cours du dîner. Un champagne rosé à la fraîcheur et à la gourmandise fédératrice

45 € TTC la bouteille, 135 € par 3, 270.00 € pour 6 bouteilles

Deutz cuvée William Deutz 2006

Un Champagne de prestige pour une année d'exception !

La cuvée William Deutz s'exprime par un nez riche et puissant ; gingembre, muscade ou encore pommes cuites au four constituent les parfums uniques de ce champagne . Sous sa teinte dorée cristalline, la cuvée William Deutz exprime une éclatante finesse dans son attaque. La finale gourmande de ce Champagne Deutz montre l'effet « millésime » du langage Champenois. La Cuvée William Deutz constitue avec Amour de Deutz, les fleurons la maison de champagne Deutz.

110 € TTC la bouteille

Amour de Deutz 2009 La grande cuvée en blanc de blancs

Ce champagne Amour de Deutz 2007 est le fleuron de la maison Deutz. Ce Blanc de Blancs peut se comparer aux plus grands. Elevé dans son berceau de craie naturelle, la facétie de la jeunesse s'éstompera au fil des ans pour offrir la quintessence du cépage : une harmonie de tous les sens. Un modèle de classe et d'élégance signé par la belle maison Deutz

139 € TTC la bouteille

Champagne Pol Roger brut

Ce Champagne Brut fait partie de mes préférés car son brut est constamment de grande qualité, bulles fines avec une belle fraicheur en bouche. Et j'adore l'esprit de la maison !!

35.00 € TTC la bouteille, soit 210.00 € pour 6 bouteilles avec 6 coupes

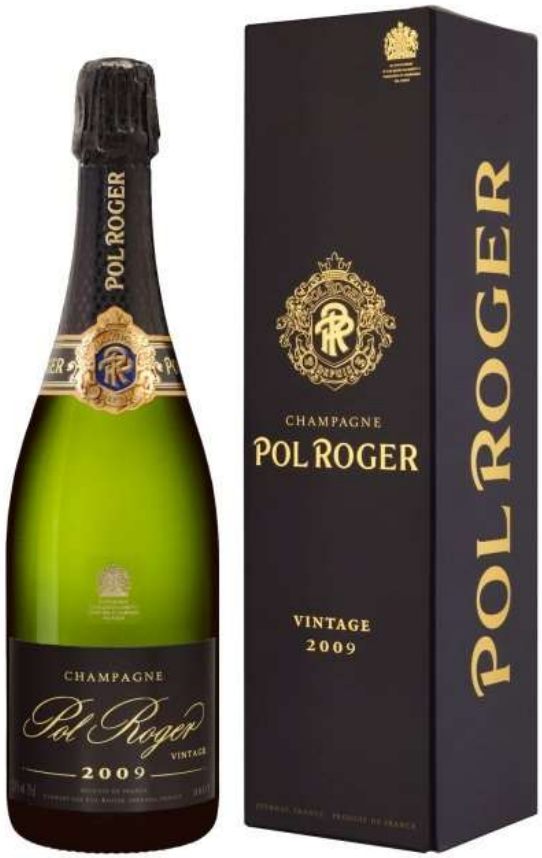
76 € pour le magnum

Champagne Pol Roger, Vintage 2008 (1 bouteille) et 2009

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2008 est un champagne issu de l'assemblage traditionnel de la maison Pol Roger : 60% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay provenant de 20 Grands et Premiers Crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs. Elaborée en quantité limitée, la cuvée Pol Roger Brut Vintage 2008 a mûri 9 ans dans nos caves avant d'être commercialisée.

62 € TTC la bouteille en 2008

64 € TTC la bouteille en 2009



Champagne – La Grande Classe …

Champagne Billecart Salmon Brut

En bouche : Une attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante. Un bouquet riche qui témoigne de son vieillissement en caves traditionnelles.

Dégustation : Le Brut Réserve, complice de tous les instants, est parfait pour l'apéritif. Il accompagne également les plats les plus simples comme les plus élaborés. Cette cuvée est à servir à 8°

38.90 € TTC la bouteille, offre à 36.90 € pour 6 bouteilles, soit 221.40 € TTC

Le Magnum à 79.00 € TTC

Magnum Champagne Billecart Salmon Blanc de blanc

Cette cuvée 100% Chardonnay, fruit de l'assemblage de deux années, révèle toutes les spécificités du Chardonnay. La complexité de cette cuvée, sa grande vinosité et la finale étonnamment fraîche est particulièrement appréciée des amateurs les plus éclairés.

139.00 € TTC le magnum

Champagne Billecart Salmon Extra brut, non dosé,

Au nez : L'engagement d'une séduction authentique, évoluant vers un profil olfactif complexe et vibrant. Plaisir du fruit conjugué au pluriel (floral, fruits secs et pain brioché) sous le charme subtil de la verveine citronnée. Elégante fraîcheur dotée d'une précision aromatique, stimulée par l'expression et la qualité des vins de base.

En bouche : Ce champagne Extra Brut dévoile une approche tactile ample et harmonieuse, préservée par une tension minérale/ idéal avec du caviar

41.80 € TTC la btle, 39.90 € par 6 bouteilles soit 239.40 € par 6 bouteilles

Champagne Billecart Salmon Brut Rosé

En bouche : Attaque en bouche précise et élégante, suivie d'une finale légèrement framboisée et d'une belle fraîcheur.

Dégustation : Ce vin de champagne rosé est un compagnon idéal de l'apéritif, mais aussi d'un plat de saumon sauvage ou de sushis.

60.40 € TTC la btle, 58.40 € pour 6 bouteilles, soit 350.40 € TTC

Champagne Billecart Salmon Brut Sous-Bois

Au nez : C'est l'impact olfactif d'une richesse d'expressions harmonieuses (fruits secs, agrumes frais et fruits blancs) associée aux notes séduisantes finement beurrées. Une définition aromatique nuancée qui exprime la complexité d'une maturité liée à la vinification en fûts de chêne.

En bouche : La texture, caressante et rafraîchissante, s'amplifie d'une sensation crémeuse, dominée par une belle vivacité tonifiante

61.00 € la btle, 58.90 € par 6, soit 353.40 €

Champagne Billecart Salmon, Cuvée Nicolas François 2006

En bouche : L'équilibre d'une tension maîtrisée par l'épanouissement du vin (fruits à noyaux et pépins, agrumes et madeleine tiède) et symbolisée par la conduite de saveurs nobles résineuses (épicéa et genièvre de Houlle). Une texture à la personnalité affirmée conservant une remarquable vinosité.

145 € TTC la bouteille en coffret, 140.00 € par 3 bouteilles

Champagne Billecart Salmon, cuvée Louis 2006 Blanc de blancs

4 Grands Crus de la Côte des Blancs : Avize - les Pierres Vaudon, Chouilly - Mont Aigu, Mesnil sur Oger - les Coullemets et Chétillon, Cramant. Maturation sur lies en cave : 9 à 10 ans

En bouche

Bel équilibre rafraîchissant aux saveurs naturelles (zeste de cédrat, pêche plate et poivre blanc) associé à la personnalité d'un grand millésime de garde.

155 € TTC la bouteille en coffret, 150.00 € par 3 bouteilles

MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

Champagne Louis Roederer, Brut Premier

La fraîcheur, la finesse et la gaieté de Brut Premier sont une invitation à la fête. Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses. Il est complet, complexe, à la fois moderne et puissant tout en restant un grand classique. »

Association d'environ 40% de Pinot noir, 40% de Chardonnay et 20% de Pinot Meunier, Brut Premier unit les vins vinifiés en foudres de chênes des trois cépages champenois provenant de différents crus choisis par Louis Roederer. Il bénéficie de 3 années de maturation en caves et d'un repos de 6 mois minimum après dégorgement.

41 € TTC la btle, 39.50 € pour 6 btles, soit 237 € pour 6 bouteilles

Cristal 2008 de la grande maison Roederer …*100/100 wine spectator*

Vin de plaisir pur, vin de grande gastronomie, Cristal est délicat et puissant à la fois, tout en subtilité et précision. »

Elaboré uniquement lors des « grandes années », quand la maturité du Chardonnay (environ 40%) et du Pinot noir (environ 60%) qui le composent est parfaite, Cristal vieillit 6 années en cave et se repose 8 mois après dégorgement.

209 € TTC la bouteille en coffret

Le style Bollinger est souvent comparé à de grands vins : stockage des vins de réserve en magnum, sa seule maison à avoir sa tonnellerie, Fantastique !

Bollinger Spécial Cuvée

Avec 163 hectares, le Champagne Bollinger exploite à plus de 60% son propre vignoble pour les besoins de ses cuvées, une situation absolument exceptionnelle en Champagne, ce qui garantit la pérennité qualitative du style. La même exigence préside à la sélection des crus. Bollinger s'approvisionne à plus de 80% en Grands et Premier crus, qui ne présentent que 20% du nombre de crus de l'appellation. La qualité des raisins sélectionnés justifie que Bollinger n'utilise que la cuvée, c'est à dire la première presse au moment de la vendange.

44 € TTC la bouteille ou 42 € pour 6 bouteilles, soit 252 € TTC

Bollinger Grande Année 2007

Un vin d'une belle profondeur, après ouverture, un nez de Meursault avec un léger toasté, fin et très élégant… le millésime 2007 était de grande qualité, minéralité et richesse dans le même verre, juste fantastique… nous avons dégusté cette cuvée avec un filet de veau aux morilles, sauce brune. Belle accord et surprenant…

110 € la bouteille en coffret

Bollinger RD 2004 en coffret

Assemblage du millésime 2004 : 66 % de Pinot Noir, 34 % de Chardonnay.

16 crus dont 88% de Grands crus et 12% de Premiers crus.

Utilisation exclusive de la cuvée. Fermentation entièrement réalisée en fûts.

Seuls les plus grands millésimes sont élevés au rang de Bollinger R.D. : 2004 a révélé avec le temps un très beau potentiel aromatique et un éclat extraordinaire.

Maturation : un temps de maturation extrêmement long, plus de quatre fois supérieur aux règles de l'Appellation, pour transformer les arômes à l'in ni : une véritable alchimie du vin.

La maturation se fait sous bouchon de liège.

225.00 € TTC la bouteille en coffret

Champagne – Les Incontournables …

Champagne R de Ruinart Brut

Découvrez une subtile harmonie entre rondeur tactile et longueur persistante…

R de Ruinart Brut est l'expression première du goût de Ruinart. Ce champagne ou tout n'est que fraîcheur et équilibre révèle une superbe intensité olfactive sur un fond brioché et biscuité. Un champagne Ruinart de grande élégance… pour vos meilleurs moments !

46 € TTC la bouteille, 138 € par 3, soit 276 € pour 6 bouteilles

Champagne Ruinart Blanc de Blancs - 100% Chardonnay

L'emblème de la maison Ruinart ou le Chardonnay règne en maître absolu !

Le Blanc de Blancs de Ruinart développe un équilibre subtil entre rondeur et souplesse. Un pur éclat de saveurs, de finesse et de raffinement, d'une grande puissance aromatique, ce Ruinart Blanc de Blancs a la pureté intacte des cépages Chardonnay dont il est issu à 100%.

Un véritable trésor à avoir impérativement dans sa cave.

68 € TTC la bouteille, 204 € par 3, soit 408.00 € pour 6 bouteilles

Champagne Dom Ruinart 2006 blanc de blancs - Coffret luxe

Une cuvée d'excellence dont la dégustation vous offrira un moment de plaisir inoubliable !

Dom Ruinart 2006, cuvée prestige de la gamme fait partie du cercle très fermé des plus grands champagnes. Issu des parcelles parmi les plus belles de la Champagne, il offre une expérience de dégustation remarquable…Net, d'une droiture et d'un racé impeccable, ce Blanc de Blancs 2006 est tout simplement incroyable et d'autant plus superbe avec son magnifique coffret luxe.

178 € TTC la bouteille en coffret

Magnum à 392.00 € TTC

<u>Champagne Taittinger brut cuvée Prestige avec étui</u> *Nouveau*

Taittinger Brut Réserve est composé de 40% de Chardonnay et 60% de Pinot Noir et Pinot Meunier issus de plus de 35 crus différents et provenant de plusieurs vendanges parfaitement conduites à maturité.

La robe est brillante, de couleur jaune paille dorée. Les bulles sont fines. La mousse est discrète et persistante. Le nez, très expressif et ouvert, est à la fois fruité et brioché. Il exhale des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille. L'attaque en bouche est vive et fraîche, harmonieuse. Puis c'est tout en délicatesse que s'expriment des saveurs de fruits et de miel. Brut Réserve, qui acquiert toute sa maturité au cours de trois à quatre années de vieillissement en cave, dispose d'un potentiel aromatique développé

38.90 € la bouteille, offre à 36.90 € par 6 btles, soit 221.40 € la caisse de 6 bouteilles

<u>Taittinger Comtes de Champagne Grands crus Blanc de blancs en coffret</u> *Nouveau*

Le Comtes de Champagne Blanc de Blancs est composé exclusivement de Chardonnay issus des 5 villages de la Côte des Blancs classés « Grands Crus » : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Oger.

Synonyme d'un moment d'exception, l'ouverture de ce millésime 2007 tient toutes ses promesses. Sa robe dorée et brillante aux reflets verts est traversée d'un cordon de bulles fines et persistantes, caractéristique du Chardonnay. Son nez délicat est un doux mélange de fleur blanche et de minéralité aux arômes généreux de poire d'Anjou et de raisins blancs secs. À cette perception fruitée vient s'ajouter de subtiles touches anisées et fumées en arrière-plan. En bouche, l'attaque est vive, avec une alliance de saveurs de citron jaune et de salinité. Dans un second temps c'est une sensation de fraicheur complexe et suave qui se fait ressentir, parfait équilibre entre maturité et rondeur. La finale se révèle d'une belle longueur, acidulée, en tension parée de douces notes de beurre salé. Véritable mémoire du temps, la fraicheur de ce Comtes de Champagne laisse présager tout le potentiel de garde que l'on attend d'une telle cuvée.

129 € TTC la bouteille avec coffret

Champagne Moët et Chandon brut Impérial
Le champagne le plus apprécié et consommé au monde ! Idéal à offrir dans son étui cadeau
Au nez, on relève une belle complexité aromatique qui se poursuit et se confirme par une bouche savoureuse et fondue. A la fois généreuse et subtile, cette cuvée de légende Brut Imperial incarne au mieux la Maison Moët et Chandon…avant de devenir le complice incontournable de toutes les occasions !
35.00 € TTC la bouteille, prix spécial

Champagne Veuve Clicquot brut carte jaune
Traditionnellement, la proportion de chaque variété de raisin représente 50 à 55 % de Pinot Noir, 15 à 20 % de Meunier et 28 à 33 % de Chardonnay. Robe Or jaune, Fines bulles avec des arômes Fruités (pêche, mirabelle, poire), Vanille, Brioche
39.00 € TTC la bouteille, prix spécial

Champagne Dom Pérignon, cuvée 2009
Le millésime 2009 vient clore une prodigieuse décennie, solaire, insolente et généreuse. Un millésime qui explore la maturité extrême du fruit.
Au nez, la goyave et le zeste d'un pamplemousse vert et épicé se mêlent aux fruits à noyau, telle que la pêche blanche et la nectarine. Le tout complété par une vanille boisée et la brioche chaude très légèrement toastée.
En bouche, le fruit est en majesté, mûr, charnu et profond. La puissance est remarquablement contenue. Les sensations convergent et persistent promettant fraicheur et énergie.
Une cuvée ample, riche et exubérante à la finale persistante, soyeuse et saline, »
189 € TTC la bouteille

Conditions de vente

Stockage de tous les vins dans un Entrepôt climatisé à 15° C spécialiste en vins chez Winesitting à Wissous
Pas de long stockage, toujours un stock disponible de suite.
Livraison offerte à chaque cours œnologique.
Pas de minimum en bouteille à commander, possibilité de panacher tous les domaines.
Achat mini par 6 bouteilles pour les vins à moins de 10 €
Achat mini par 3 bouteilles pour les vins à plus de 10 €
Achat possible à l'unité pour les vins à plus de 25 €
Possibilité de récupérer les commandes à mon domicile
Possibilité d'effectuer des livraisons gratuitement à domicile tout au long de l'année pour une commande de 18 bouteilles minimum ou 250 € HT. (surtout durant les vacances scolaires)
Dans un rayon de 20 kms autour d'Antony (92 160.)

Frédéric PILMES Vins et Conseils
2 rue des Primevères
92 160 Antony
RCS Nanterre : 828 091 124

CONTACT
contact@frederic-pilmes.vin
06 11 38 50 31
www.frederic-pilmes.vin