

LES CHAMPAGNES

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 blanc issu du seul cépage blanc, le chardonnay, idéal à l'apéritif et sur les entrées à base de poissons. Et le champagne blanc de noir, 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.

Millésimes Prix -75cl -150cl

BRUTS

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	98 €	
Duval Leroy « Réserve » 1 ^{er} Cru	98 €	185 €
Taittinger	98 €	
Moët & Chandon	105 €	
Louis Roederer Brut Prestige	115 €	
« R » de Ruinart Brut	120 €	
Julien Maxence Prestige	145 €	
Krug Grande Cuvée	425 €	
Laurent Perrier « Grand Siècle »	455 €	

MILLESIMES

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.

Billecart Salmon « Blanc de Blancs »	1999	195 €	
Ruinart « Blanc de Blancs »		195 €	
Cristal Roederer	2004	275 €	
Dom Pérignon	2000	345 €	
Taittinger « Blanc de Blancs »			
Comte de Champagne	2004	280 €	
	2002	325 €	
	1999	385 €	
Grande Dame Clicquot	1996	495 €	
Femme de Champagne (Duval Leroy)	2000	285 €	
	1996		455 €
Thiénot « Cuvée Alain Thiénot »	2002	205 €	

ROSES

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	135 €	250 €
Taittinger	155 €	
Billecart Salmon	165 €	
Dom Pérignon	1998	485 €