

**DU 18 AU 20
SEPT. 2026**



LIVRET DE DÉGUSTATION

VILLAGE RELAIS DU GOÛT

—

LIVRET DÉCOUVERTE



ENGLISH VERSION:

[CLICK HERE](#)





LES VIGNERONS PRÉSENTS

P.4



LE VIGNOBLE DE CHAMPAGNE

P.6



À LA DÉCOUVERTE DES CÉPAGES...

P.7



PLAN DU VILLAGE

P.9



LES MAISONS PAR CÔTEAUX

Massif de Saint-Thierry

P.10

Montagne de Reims

P.13

Vallée de la Marne

P.37

Côte des Blancs

P.59

Côteaux Vitryats

P.79

Côteaux du Sézannais
et du Petit Morin

P.82

Côte des Bar

P.91



L'AOC CHAMPAGNE

P.96



LIENS UTILES

P.97

LES VIGNERONS PRÉSENTS

Massif de Saint-Thierry

CHAMPAGNE ADRIEN SIMON

Montagne de Reims

CHAMPAGNE ALFRED TRITANT

CHAMPAGNE BRIGITTE BEAUFORT

CHAMPAGNE C.LEFEVRE

CHAMPAGNE DAMIEN-BUFFET

CHAMPAGNE DELAUNOIS D ET FILS

CHAMPAGNE EMMANUEL COSNARD

CHAMPAGNE GASTON COLLARD

CHAMPAGNE GASTON REVOLTE

CHAMPAGNE H BILLIOT & FILS

CHAMPAGNE PATRICK SOUTIRAN

CHAMPAGNE TH.PETIT

CHAMPAGNE XAVIER ALEXANDRE

Vallée de la Marne

CHAMPAGNE A.D. COUTELAS

CHAMPAGNE BRIAUX LENIQUE

CHAMPAGNE EGROT & FILLES

CHAMPAGNE EMMANUEL BOUCANT

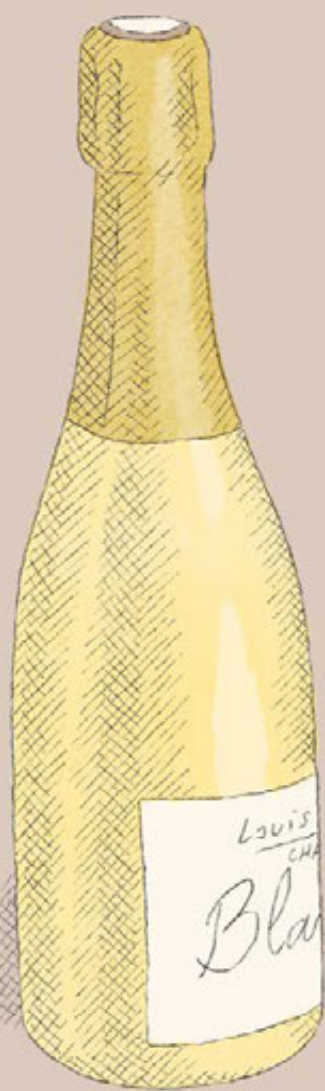
CHAMPAGNE HAMM

CHAMPAGNE LACROIX

CHAMPAGNE LEGUILLETTE ROMELLOT

CHAMPAGNE MADAME L

CHAMPAGNE PATRICK BOIVIN



LES VIGNERONS PRÉSENTS

Côte des Blancs/Côteaux Sud d'Epernay

CHAMPAGNE ALFRED BAULANT
CHAMPAGNE CUILLIER & DE SLOOVERE
CHAMPAGNE CHARLES ELLNER
CHAMPAGNE DEWITTE-ANOT
DOMAINE JULIEN CHOPIN
CHAMPAGNE LOMBARD
CHAMPAGNE MICHEL GONET
CHAMPAGNE PAUL GOERG
CHAMPAGNE SANGER

Côteaux Vitryats

CHAMPAGNE BOURCIER

Côteaux du Sézannais et du Petit Morin

CHAMPAGNE HUBERT NOIRET
CHAMPAGNE LEGRET & FILS
CHAMPAGNE M.MARCOULT
DISTILLERIE DE LA FORGE

Côte des Bar

CHAMPAGNE MONTAUDON
CHAMPAGNE ROMAIN BILLETTE





CHAMPAGNE DE VIGNERONS

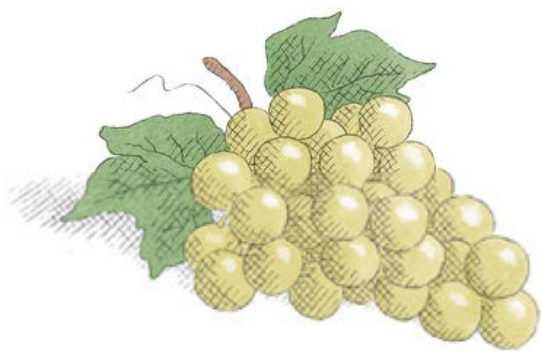
Créée en 2001 par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne pour faire connaître les champagnes élaborés par les vignerons du vignoble champenois, la marque collective Champagne de Vignerons rassemble aujourd’hui l’ensemble des vignerons et unions de vignerons qui commercialisent du champagne.

Cette initiative met en lumière le travail minutieux des vignerons, qui élaborent des vins de caractère reflétant la richesse et la diversité des terroirs de Champagne.

Ces champagnes rares et uniques se distinguent par plusieurs caractéristiques :

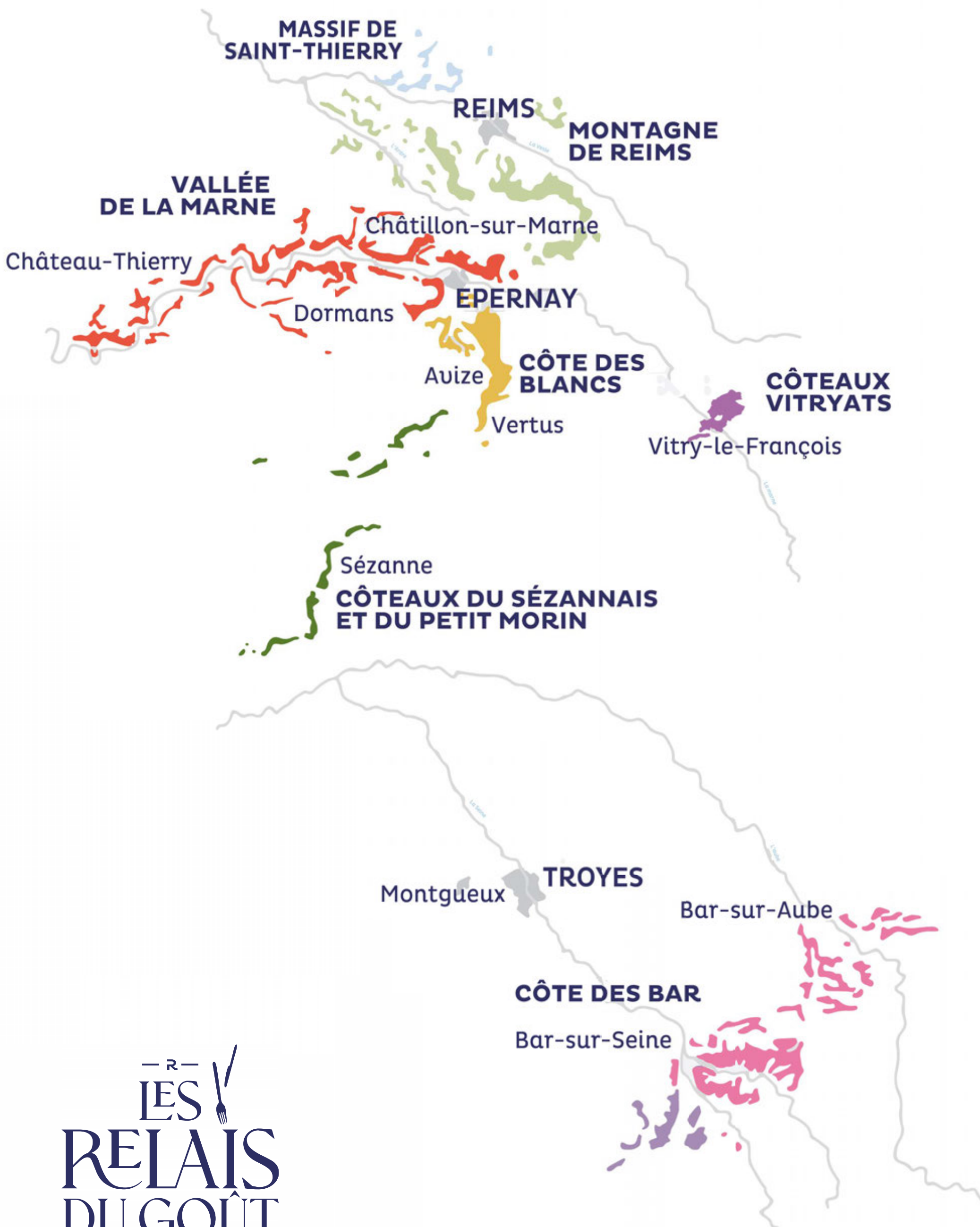
- Ils sont issus de terroirs singuliers et d’exploitations familiales, où un savoir-faire se transmet de génération en génération.
- Ils sont élaborés avec exigence et qualité : les vignes sont cultivées par les vignerons eux-mêmes, et la vinification est réalisée sur leur domaine ou au sein d’union de vignerons.
- Ils expriment une grande diversité de styles et de personnalités, portée par près de 4 000 vignerons et unions de vignerons réunis sous la marque Champagne de Vignerons.

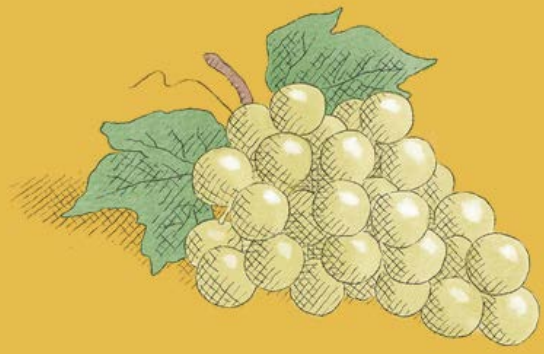




LE VIGNOBLE DE CHAMPAGNE

Champagne vineyard





À LA DÉCOUVERTE DES CÉPAGES...

Le Pinot Noir

Le Pinot Noir représente 38% du vignoble champenois. C'est le cépage dominant de la Montagne de Reims et de la Côte des Bar. C'est un cépage précoce, qui mûrit rapidement.

Il apprécie les terrains calcaires et frais.

Il apporte aux vins de Champagne du corps, de la puissance, de la structure.

Les vins qui en sont issus se distinguent par des arômes de fruits rouges et de fleurs.

Le Chardonnay

Le Chardonnay représente 31% du vignoble champenois.

C'est le cépage roi de la Côte des Blancs.

C'est un cépage vigoureux et précoce, qui convient particulièrement aux terroirs reposant sur de la craie affleurante, comme ceux de la Côte des Blancs.

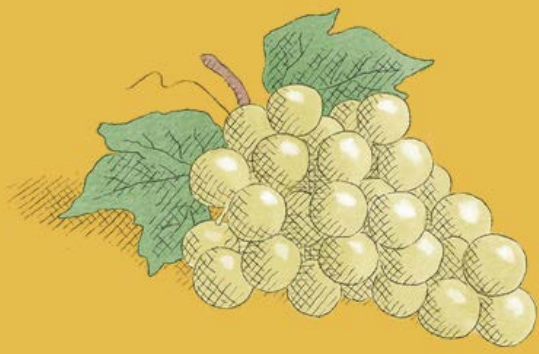
Il apporte au Champagne une grande fraîcheur.

Les vins à base de chardonnay se caractérisent par des arômes délicats, des notes florales, d'agrumes, parfois minérales. C'est un cépage idéal pour le vieillissement des vins.

Meunier

Le Pinot Meunier représente 31% du raisin cultivé en Champagne. Ce cépage vigoureux est moins victime du gel que les deux autres, en raison d'une ouverture plus tardive de ses bourgeons.

Il convient donc aux terroirs plus argileux, comme ceux de la Vallée de la Marne, et à des conditions climatiques plus rudes. Il apporte aux vins de Champagne de la rondeur et donne des vins souples et fruités qui évoluent un peu plus rapidement dans le temps, caractérisés par des arômes de fruits jaunes.



...ET LES CÉPAGES OUBLIÉS

Si beaucoup pensent que les vins de Champagne sont élaborés exclusivement à partir des trois cépages principaux, ce n'est pas tout à fait juste !

Quatre autres cépages sont autorisés au sein de l'appellation et entrent dans la composition de certains. Ils ne représentent que 0,3 % du vignoble

L'Arbane

Cépage méconnu et curieux, l'arbane mûrit tardivement et est difficile à travailler. En effet, il craint les intempéries et se montre difficile à presser. Pour autant, il apporte une grande finesse au Champagne. Il donne des notes florales (aubépine, œillet) et fruitées (pêche de vigne, pomme, coing).

Le Petit Meslier

Le petit meslier possède de petites grappes et de petits grains. C'est un cépage peu vigoureux, peu productif et très sensible aux maladies. Il apporte au Champagne un nez fumé qui se retrouve en bouche, ainsi que des notes d'agrumes.

Le Pinot Gris

Il s'agit d'un cousin, décliné du pinot noir. Peu acide, il donne aux vins des notes de fruit sec et de fumée prononcées... À tel point qu'en Champagne on le surnomme "l'enfumé".

Le Pinot Blanc

Cet autre membre de la famille des pinots est une déclinaison du pinot gris (et donc du pinot noir !). Il est plus régulier en production que le pinot gris et mûrit plus vite que le pinot noir. Il donne aux vins de l'ampleur et de la puissance.

LE VILLAGE DES RELAIS DU GOÛT

Pendant trois jours, le Village des Relais du Goût devient un point de rencontre ouvert à tous au pied de la Porte de Mars. Vous avancez de stand en stand pour découvrir la diversité du vignoble champenois, rencontrer près de quarante vignerons et échanger avec celles et ceux qui façonnent les vins de Champagne.

Chaque rencontre vous invite à mieux comprendre un terroir, un cépage, un paysage ou un geste de vinification, dans une atmosphère conviviale.

Le Village propose une immersion accessible et vivante dans l'univers du Champagne et de la gastronomie française : dégustations pédagogiques, temps d'échange avec les producteurs, conférences, ateliers d'initiation, grandes tablées et animations rythment les trois journées.

Vous pouvez choisir une simple déambulation en entrée libre, acheter vos champagnes directement auprès des vignerons, opter pour un kit comprenant cinq dégustations pédagogiques ou prolonger l'expérience avec des dégustations supplémentaires.

Nouveauté 2026 : vous pouvez acheter directement vos champagnes auprès des vignerons présents. Aussi, les nocturnes du vendredi et du samedi jusqu'à 22h00 permettent de profiter du Village en soirée, dans un cadre patrimonial et paysager emblématique de Reims.

HORAIRES DU VILLAGE :

VENDREDI : 16H-22H

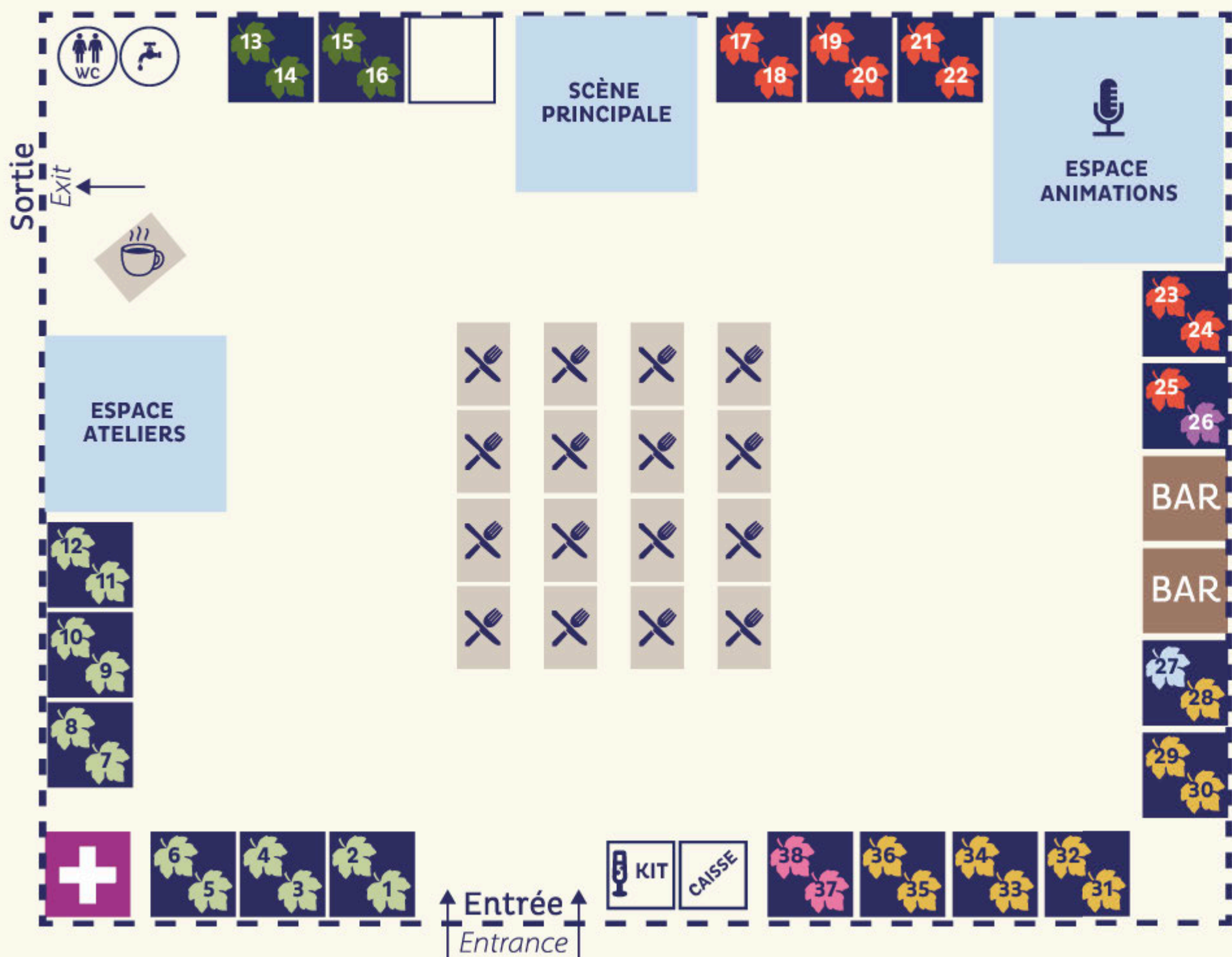
SAMEDI : 10H-22H

DIMANCHE : 10H - 18H



PLAN DU VILLAGE

Village map



LÉGENDE



Bar



Espace animations
Experiences Aera



Café
Coffee



Grandes Tablées
Shared Tables



Caisse
Cash desk



Kit dégustation
Tasting Set



Vignerons
Vineyards



Poste de secours
First aid point



WC



Point d'eau
Water



MONTAGNE DE REIMS

- 1 Champagne Xavier Alexandre
- 2 Champagne Brigitte Beaufort
- 3 Champagne H. Billiot & Fils
- 4 Champagne Gaston Collard
- 5 Champagne Emmanuel Cosnard
- 6 Champagne Damien-Bufferet
- 7 Champagne Delaunois D. & Fils
- 8 Champagne C.Lefèvre
- 9 Champagne TH. Petit
- 10 Champagne Gaston Révolte
- 11 Champagne Alfred Tritant
- 12 Champagne Patrick Soutiran



COTEAUX DU SÉZANNAIS ET DU PETIT MORIN

- 13 Champagne Hubert Noiret
- 14 Champagne Legret & Fils
- 15 Champagne M.Marcoult
- 16 Distillerie de la Forge



VALLÉE DE LA MARNE & VALLÉE DE LA MARNE OUEST

- 17 Champagne Patrick Boivin
- 18 Champagne Emmanuel Boucant
- 19 Champagne A.D. Coutelas
- 20 Champagne Egrot & Filles
- 21 Champagne Hamm
- 22 Champagne Lacroix
- 23 Champagne Briaux Lenique
- 24 Champagne Madame L
- 25 Champagne Léguillette Romelot



COTEAUX VITRYATS

- 26 Champagne Bourcier



MASSIF DE SAINT-THIERRY

- 27 Champagne Adrien Simon



CÔTEAUX SUD D'EPERNAY CÔTE DES BLANCS

- 28 Champagne Alfred Baulant
- 29 Champagne Charles Ellner
- 30 Champagne Cuillier & De Sloovere
- 31 Champagne Dewitte-Anot
- 32 Champagne Julien Chopin
- 33 Champagne Michel Gonet
- 34 Champagne Paul Goerg
- 35 Champagne Lombard
- 36 Champagne Sanger

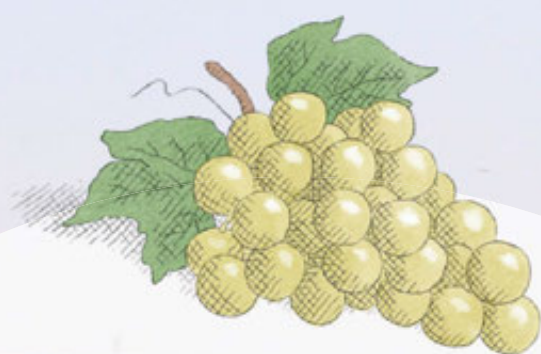


CÔTE DES BAR

- 37 Champagne Romain Billette
- 38 Champagne Montaudon



LES TERROIRS DE LA CHAMPAGNE



Massif de Saint-thierry

Située à l'est de Reims, la zone du Massif de Saint Thierry et de la Vallée de l'Ardre est dotée d'un riche patrimoine naturel et bâti, qui se découvre sur terre, dans les airs et dans les profondeurs !

Vignobles et forêts forment dans le Massif de Saint Thierry un magnifique ensemble de verdure, entourant comme un écrin des villages intimement liés au sacre des Rois de France.



CHAMPAGNE

Adrien Simon
ARTISAN VIGNERON

Situé à Pouillon sur le massif de Saint-Thierry, le domaine perpétue une tradition née au XIXe siècle. Depuis 2008, Adrien Simon conduit le vignoble avec exigence, incarnant la septième génération.

Sur des sols argilo-sableux, les vignes mêlent Meunier, Pinot Noir et Chardonnay. Respectueux du vivant, le domaine est certifié Agriculture Biologique depuis 2024, amorçant le lancement d'une nouvelle gamme.

En cave, Adrien adopte une approche peu interventionniste. Les vinifications (cuves ou fûts) et les élevages prolongés sur lies révèlent la singularité du terroir à travers des cuvées précises, fraîches et authentiques.

En 2026, sa nièce Éloïse, spécialisée en marketing du vin, le rejoint. Ensemble, ils dynamisent l'exploitation en développant l'accueil et l'œnotourisme pour faire découvrir leur univers et leurs champagnes.

**13 Rue du Parc
51220 POUILLON**

champagne-adrien-simon.fr

ESPRIT TERROIR

22,00€



Assemblage

70% Meunier
20% Chardonnay
10% Pinot Noir

Notes de dégustations



Frais, équilibré et gourmand. Un bouquet délicat de notes florales qui s'entremêlent aux arômes intenses de poire, de pêche et d'abricot.



En bouche, l'attaque est ronde avec une finale légèrement suave.

Accords mets et vins

Parfait pour des apéritifs fins et canapés, mais aussi à table en accord avec des poissons grillés, une volaille rôtie, et même sur des desserts aux fruits jaunes.

LE CHEMIN DE SAINT-THIERRY

39,00€



Assemblage

50% Pinot Noir
50% Meunier

Notes de dégustations



Marqué par des arômes de fruits rouges, de fruits secs et de subtiles notes toastées.



Bouche complexe et structurée avec une finale ample et persistante.

Accords mets et vins

Idéal sur un veau rôti ou un canard aux épices douces, ainsi que sur des champignons poêlés et même un parmesan affiné.

LE MONT CHAMPS

39,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



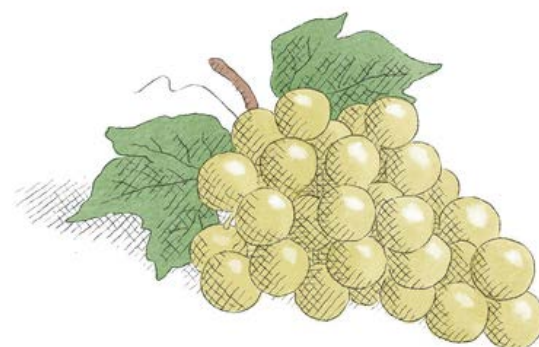
Un bouquet aromatique singulier et captivant, mêlant avec élégance des notes grillées et une pointe de réglisse, subtilement relevées par de la bergamote.



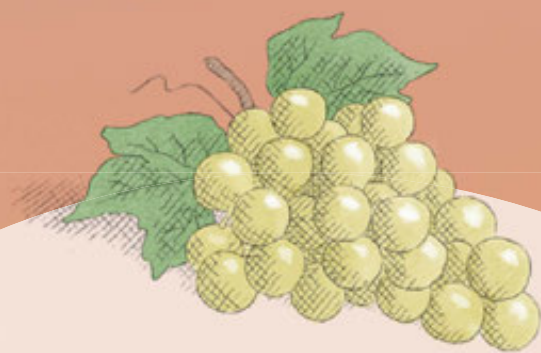
Crémeuse et élégante aux saveurs grillées, de réglisse et de bergamote, menant à une finale saline et crayeuse.

Accords mets et vins

Idéal sur des langoustines au beurre noisette, un bar rôti, une volaille aux morilles ou un Comté 24 mois.







Montagne de Reims

Les vignobles de la Montagne de Reims s'étendent entre le massif forestier du Parc Naturel Régional et la plaine agricole, offrant une diversité de microclimats propices à la culture des trois cépages principaux autorisés en Champagne.

C'est ici le royaume du pinot noir dont la vigueur et la générosité font merveille sur les sols calcaires, et donnent aux vins leur charpente et leurs notes de fruits rouges.



AT

CHAMPAGNE

Alfred Tritant

GRAND CRU À BOUZY

Le Champagne Alfred Tritant est un domaine familial à taille humaine de 2.71ha géré par Jean-Luc Weber, qui lui vient de son grand-père maternel, depuis 1930.

Cet artisan-vigneron est Récoltant-Manipulant et élabore ainsi des champagnes uniquement à partir de ses raisins de Pinot Noir et Chardonnay, issus de deux villages exceptionnels Grand Cru du sud de la Montagne de Reims, Bouzy et Ambonnay. Il produit également le fameux Coteaux Champenois "Bouzy Rouge".

Le domaine respecte l'environnement : les vignes sont certifiées Agriculture Biologique depuis 2023, et l'écopâturage y est pratiqué avec ses moutons d'Ouessant.

23 Rue de Tours sur Marne
51150 BOUZY

www.champagne-tritant.fr

CUVÉE MES RACINES

32,00€



Assemblage

2/3 Pinot Noir
1/3 Chardonnay

Notes de dégustations



Robe dorée et lumineuse aux reflets légèrement cuivrés.



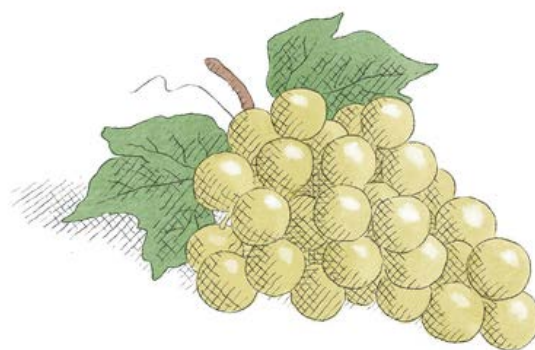
Un nez iodé, miellé et fruité. Des notes de tabac blond, de caramel et d'épices douces.



Notes gourmandes et fraîcheur d'agrumes, puis des notes de pâtisseries, et une finale aux accents de fruits à l'eau-de-vie.

Accords mets et vins

Pour l'apéritif. Il accompagnera aussi parfaitement une sole meunière.



CUVÉE PLEIN CADRE

42,00€



Assemblage

100% Pinot Noir

Notes de dégustations



Robe éclatante aux reflets cuivrés.



Riche et complexe mêlant abricot, miel et pain grillé, fruits rouges à l'eau-de-vie et confits, pour finir sur la gourmandise d'une brioche.



Attaque vive et crémeuse, corps généreux, structure de fruits rouges et longue finale.

Accords mets et vins

Idéal sur une volaille aux girolles, un gibier léger (caille aux fruits rouges), un apéritif gourmand (foie gras-figue, magret séché) ou des fromages affinés (Brie de Meaux, Comté 18 mois).

CUVÉE MILLÉSIME 2018

42,00€



Assemblage

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe brillante aux reflets dorés.



Nez frais sur les fruits jaunes, évoluant vers la complexité des amandes grillées, des confiseries et des fruits confits.



Attaque onctueuse, bouche raffinée mêlant fraîcheur et générosité des arômes avec une finale très persistante.

Accords mets et vins

Idéal pour accompagner un bar et sa sauce au beurre blanc, un tartare de bœuf (cébettes, pignons, grenade et sésame), ou encore des pépites de parmesan affiné de 24 à 36 mois.



Le Champagne Brigitte Beaufort, exploitation familiale fondée en 2008, se distingue par la production exclusive de 1 à 3 micro-cuvées millésimées chaque année, totalisant seulement 6000 bouteilles. Brigitte, nouvelle vigneronne champenoise, crée chaque millésime à partir d'une page blanche, en sélectionnant les meilleurs raisins de son domaine, surnommé le « Cœur de Galippe » par les anciens. Ses champagnes, élevés 10 ans en cave, expriment la complexité du terroir Grand Cru de Bouzy.

Chaque bouteille, numérotée, porte les détails de son assemblage, date de dégorgement et dosage. Engagée pour l'environnement, Brigitte a obtenu les certifications VDC et HVE pour son vignoble d'exception.

**25 Rue de Tours sur Marne
51150 BOUZY**

www.champagnebrigittebeaufort.fr

PASSION MILLÉSIME 2014

43,00€



Assemblage

75% Pinot Noir
25% Chardonnay

Notes de dégustations



Couleur jaune paille.



Notes de quetsche, mûre, pomme rouge et de pain grillé.



Attaque fraîche, bouche soyeuse et vineuse. Belle trame acide.

Accords mets et vins

Idéal avec un médaillon de veau aux morilles.

HARMONIE ROSÉ MILLÉSIME 2014

46,00€



Assemblage

75% Pinot Noir
25% Chardonnay
12% Bouzy Rouge

Notes de dégustations



Rose saumoné.



Baies des bois et fruits secs.



Attaque dynamique, belle densité et longue finale zestée.

Accords mets et vins

Parfait pour un tartare de langoustine.

AMOUR MILLÉSIME 2015

49,00€



Assemblage

80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Notes de dégustations



Or pâle



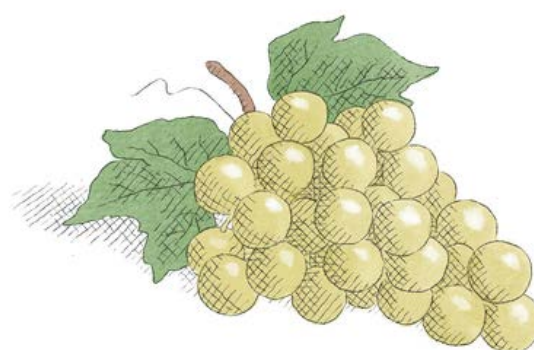
Notes expressives de quetsche, bergamote et fruits compotés.



Bouche fine, ample, gourmande et puissante avec une finale exceptionnelle et une belle rétro-olfaction.

Accords mets et vins

À déguster avec une caille rôtie au thym.





H. BILLIOT FILS CHAMPAGNE

GRAND CRU

En 1870, à Ambonnay, Eugène Billiot, meunier, investit dans la vigne à l'arrivée de l'électricité, pressant un avenir prospère pour ses descendants. Les productions de raisins sont d'abord vendues aux grandes maisons, puis les premières cuvées voient le jour en 1937.

En 1960, Henri Billiot fonde la maison Champagne H. BILLIOT & Fils au cœur du village. Serge Billiot élargit la gamme, créant les Cuvées Spéciales. En 1992, l'exploitation devient une société avec la création de l'EARL H. Billiot, puis évolue en SCEV en 2010. Laetitia Billiot, 5e génération, prend alors la relève après 18 années de travail familial, animée par la passion de faire rayonner cet héritage.

**1 Place de la Fontaine
51150 AMBONNAY**

www.champagnebilliot.fr

CUVÉE RÉSERVE

28,00€



Assemblage

75% Pinot Noir
25% Chardonnay

Notes de dégustations



Bulles très fines.



Complexe, marqué par des arômes de noisette, d'amande, d'agrumes, de pêche, de pain grillé, de beurre, de brioche et de pommes au four.



Champagne vineux et élégant, doté d'une belle vivacité. Structure raffinée avec une belle longueur en bouche.

Accords mets et vins

En apéritif, avec des gougères
Saint Pierre à la plancha avec ses légumes grillées.

CUVÉE ROSÉ

30,00€



Assemblage

Rouge pur Pinot noir d'Ambonnay

Notes de dégustations



Bulles très fines.



Une attaque sur les fruits rouges, griottes, mûres.



Très équilibré, long en bouche, élégant et sec.

Accords mets et vins

Parfait avec un filet de canard sauce confite balsamique de fruits des bois et de fruits rouge.

CUVÉE MILLESIME 2019

42,00€



Assemblage

80 % Pinot Noir
20 % Chardonnay

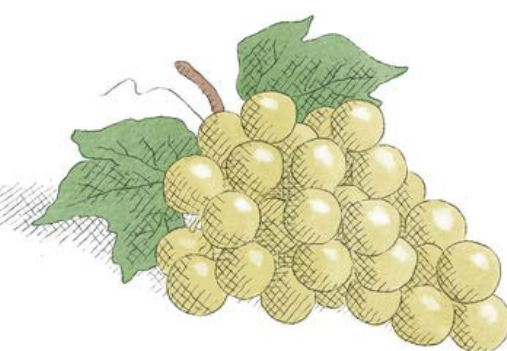
Notes de dégustations



Or marqué



Complexité du terroir d'Ambonnay avec beaucoup de fraîcheur et aromatique aux notes de brioche beurrée





CHAMPAGNE



Emmanuel COSNARD

Emmanuel, après une carrière d'infographiste et une activité de danseur contemporain, change de voie en 2001 pour reprendre les vignes de ses grands-parents, à Berru. Autodidacte, il apprend de ses erreurs et décide de travailler toutes les parcelles dans le même esprit : adopter une viticulture respectueuse, réduire l'empreinte carbone et limiter les intrants.

Son engagement en Viticulture Biologique reflète son souci de qualité et de durabilité. En collaboration avec la coopérative de Berru, il produit des champagnes authentiques, riches en personnalité, qui expriment pleinement le terroir et un savoir-faire. Démarche alliant tradition et innovation au service du vignoble familial.

**4 Rue de la Folie
51420 BERRU**

www.champagne-cosnard.com

CUVÉE RATAFIA CHAMPENOIS INFINITY

40,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Lumineuse et de couleur ambrée.



Fruits blancs compotés (coing, pomme, pêche) et épices chaudes, accompagnés de noix et de nougatine.



Bouche onctueuse, équilibre parfait et finale chaleureuse sur le nougat grillé

Accords mets et vins

Un accord audacieux de l'apéritif au dessert. Il accompagne le foie gras, les viandes confites (tajines, gibier), les fromages (Langres, Époisses) au miel, et sublime une crème catalane, un gâteau à l'ananas ou des chocolats.

CUVÉE FINESSE

45,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Lumineuse, festive et annonce un vin vif et printanier.



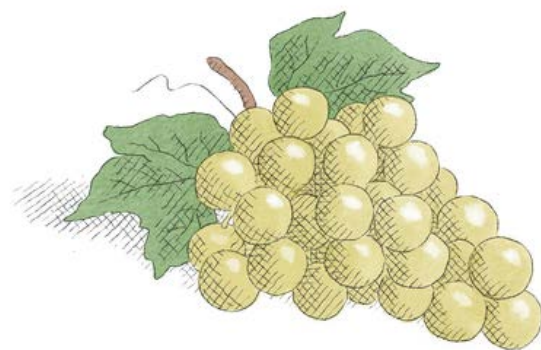
Arômes de citron vert, pain au lait et amande fraîche, évoluant vers une touche minérale et des notes de fleurs blanches.



Attaque vive et effervescente, offrant une sensation tonique et une belle fraîcheur, suivie par la légèreté et la délicatesse du "toucher de bouche".

Accords mets et vins

Produits de la mer :
Saumon, Saint-Jacques, coquillages crus ou filets de poissons tout juste grillés.



CUVÉE SILENCE

49,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Une robe fraîche et distinguée.



Agrumes et biscuit, notes de miel et de beurre frais sur fond de minéralité subtile et touche de pain grillé..



Attaque vive, bouche ample et soyeuse. Finale longue, minérale, saline et crayeuse d'une rare élégance.

Accords mets et vins

Parfait sur des saveurs iodées et umami :

- À l'apéritif : rillettes de la mer, tartare de saumon, beurre d'algues.
- À table : poissons grillés (rouget, daurade), coquillages, sushis et sashimis.



CHAMPAGNE
DAMIEN-BUFFET

SOBRIÉTÉ HEUREUSE



La Maison Damien-Bufferet
se situe sur le terroir de Sacy au cœur de la
Montagne de Reims et du Parc Régional, Village
touristique à quelques encablures de la ville de
Reims Cité des Sacres.

Une Harmonieuse collaboration alliant Passion
et Modernité.

La Maison Damien-Bufferet élabore des vins
d'une parfaite régularité et d'un rare
tempérament, chaque bouteille est unique,
chaque bouteille est une source d'inspiration à
la rencontre des saveurs et des arômes.
Depuis toujours la Maison Damien Buffet
privilégie l'art de recevoir.

**12 Rue de Châtillon
51500 SACY**

champagne-destination-damien-buffet.com

CUVÉE EXPRESSION

22,00€



Assemblage

45% Pinot Noir
45% Meunier
10% Chardonnay

Notes de dégustations



Une belle alliance de complexité, de finesse, d'élégance au fruit et à la fraîcheur.
Caractéristiques de son superbe terroir.

Accords mets et vins

Un Champagne d'apéritif
Charcuterie ou des fromages
à pâtes pressées.
Desserts.

CUVÉE PINOT NOIR

26,00€



Assemblage

100% Pinot noir

Notes de dégustations



Une cuvée spéciale issue de l'assemblage de deux années d'un seul cépage.

Accords mets et vins

Idéal avec une volaille en croûte de sel, carottes et navets nouveaux fondants.
Fromages : Comté 24 mois du jura, Gruyère & Etivaz ou Fribourg Suisse.

CUVÉE MEUNIER

26,00€



Assemblage

100% Meunier

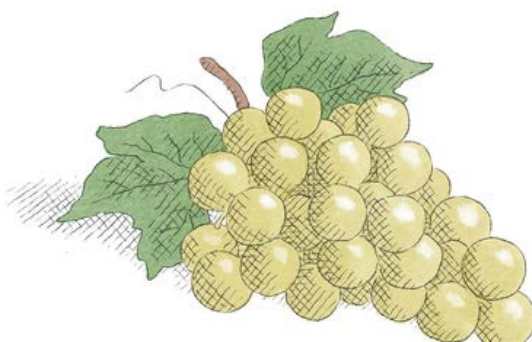
Notes de dégustations



Riche en arômes. Ce champagne brut reflète la typicité du terroir.

Accords mets et vins

Pavé de Merlu et son duo d'endives, sauce au beurre blanc aux zestes d'oranges.
Blanquette de Veau aux poireaux et champignons.





Située aux portes de la ville de Reims, dans le village d'Ecueil, la maison familiale élabore son champagne depuis 4 générations.

Avec un domaine de 4,5 hectares de vignes sur la commune d'Ecueil et ses alentours, leurs sols principalement limoneux et sableux apportent une touche de finesse à leurs vins.

En 2018, ils ont entrepris la conversion vers le champagne biologique.

Aujourd'hui, ils ont créé une nouvelle marque de champagne bio avec sa première cuvée (L'Origine).

**17 Grande Rue
51500 ECUEIL**

champagne-c-lefeure.fr

CUVÉE L'ORIGINE

31,00€



Assemblage

85% Pinot noir
15% Chardonnay

Notes de dégustations

 Robe dorée avec des reflets roses.

 Notes florales.

 Fraîcheur grâce à la finesse des bulles et la minéralité du chardonnay.

Accords mets et vins

Il s'accordera très bien avec des viandes blanches et à l'apéritif.

CUVÉE L'ESSENCE

36,50€



Assemblage

75% Pinot Noir
25% Chardonnay

Notes de dégustations

 Parée d'une robe dorée aux reflets éclatants

 Fraîcheur des fruits rouges et blancs soulignés par de délicates notes de fleurs blanches

 La structure du pinot noir s'harmonise avec la finesse et la tension du chardonnay vinifié en clayver, offrant un bel équilibre

Accords mets et vins

Accompagne avec élégance viandes rouges raffinées, volailles et poissons nobles.

CUVÉE L'ÉLÉGANCE

42,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations

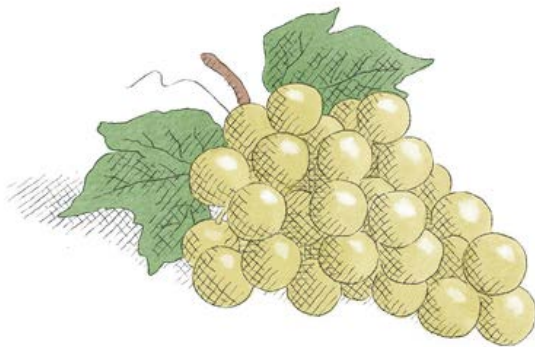
 Robe or pâle aux reflets verts

 Notes intenses d'agrumes et de fleurs blanches.

 La vivacité du chardonnay s'exprime avec finesse, laissant place à une belle fraîcheur délicatement saline en finale.

Accords mets et vins

Il sublime avec finesse les poissons, crustacés et mets délicats.





CHAMPAGNE
DE LAUNOIS D. & FILS
RÉCOLTANT-MANIPULANT - À RILLY-LA-MONTAGNE

Artisans vignerons depuis cinq générations, ils
façonnent leurs champagnes comme on
façonne une histoire de famille : avec les mains,
le cœur et le temps.

Leur maison, ancrée à Rilly-la-Montagne
Premier Cru, cultive 5 hectares transmis sans
interruption, où chaque cep porte la mémoire de
ceux qui l'ont soigné avant eux.

Vignerons indépendants de A à Z, ils signent des
cuvées qui ne doivent rien au hasard : elles
naissent de gestes simples, d'un savoir-faire
transmis, d'une patience rare.

Dans chaque bouteille, il y a leur terroir... et un
peu de leur âme.

**16 Rue Valmy
51500 RILLY-LA-MONTAGNE**

www.champagne-delaunois.fr

CUVÉE CHARNELLE

22,00€



Assemblage

60% Chardonnay
40% Pinot Noir

Notes de dégustations



Attaque fraîche,
ensemble équilibré,
arôme de fruits jaunes
dominant.

Accords mets et vins

Apéritif jusqu'au dessert.

CUVÉE LA ROYALE BLANC DE NOIRS

29,00€



Assemblage

100% Pinot Noir

Notes de dégustations



Bouche généreuse,
arômes légers de biscuit
au beurre et d'oranjette.

Accords mets et vins

Apéritif et viande blanche.

CUVÉE OSMOSE BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2018

39,00€



Assemblage

100% Chardonnay

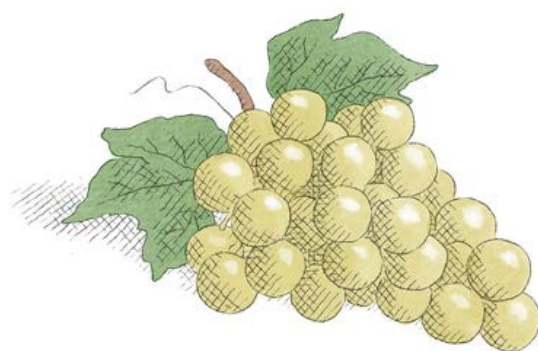
Notes de dégustations

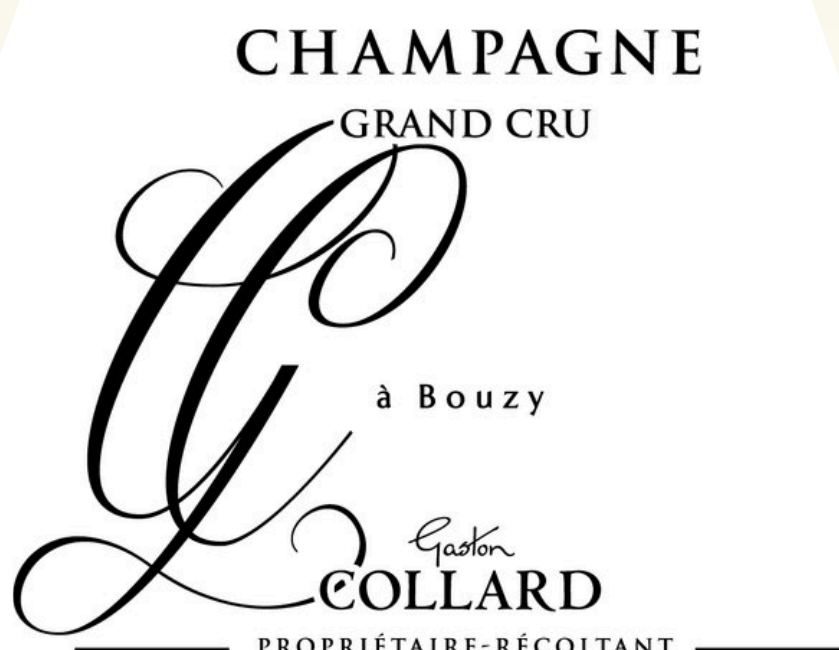


L'attaque est vive et
élégante et la texture est
soyeuse, avec une belle
tension minérale.
Saveurs d'agrumes avec
une finale longue,
aérienne, marquée par
une pureté remarquable
et une empreinte du
terroir.

Accords mets et vins

Apéritif, huîtres fines,
ceviche de bar, tartare de
Saint-Jacques ou desserts
aux agrumes ou poire.





Située à Bouzy, village Grand Cru de la Montagne de Reims, la Maison Gaston Collard est une exploitation familiale depuis cinq générations. En tant que récoltant-manipulant, le domaine maîtrise chaque étape de l'élaboration de ses champagnes, de la vigne à la bouteille.

Certifié en agriculture Biologique et Biodynamique (Ecocert et Demeter), le vignoble est cultivé dans le plus grand respect de la nature et de ses cycles.

Convaincue que la qualité naît avant tout du soin apporté aux raisins, la Maison propose des champagnes authentiques et vivants. Chaque cuvée reflète ainsi son terroir d'exception, fruit d'un savoir-faire passionné, patient et exigeant.

**3 rue de Tours sur Marne
51150 BOUZY**

www.champagnegastoncollard.org

CUVÉE GRAND CRU ZÉRO DOSAGE

34,00€



Assemblage

90% Pinot noir
10% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe or pâle.



Richesse et arômes du terroir se mélangent en bouche et se dévoilent sur des fruits croquants et murs.

Accords mets et vins

En apéritif d'été avec des tapas : tomates séchées ou tapenades d'olives. Huîtres ou plateau de fruits de mer.

CUVÉE GRAND CRU BRUT ROSÉ

34,00€



Assemblage

90% Pinot Noir
10% Chardonnay

Notes de dégustations



Champagne vif assemblé avec le Bouzy rouge de la maison. En bouche, des arômes de fraises des bois qui finissent par des notes de cassis.

Accords mets et vins

En apéritif toute saison, parfait pour des plats chauds de poissons comme un pavé de saumon sur sa fondue de poireaux.

CUVÉE GRAND CRU BLANC DE NOIRS

42,00€



Assemblage

100% Pinot Noir

Notes de dégustations



Robe dorée aux reflets rosés.



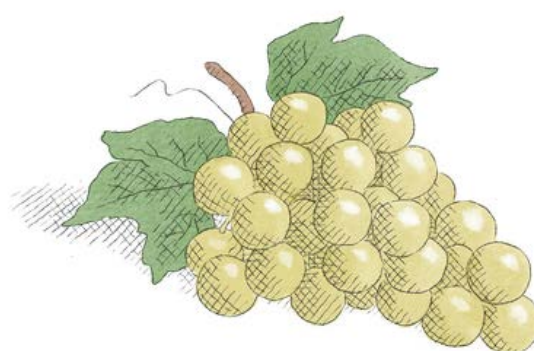
Puissant et charpenté, ce Champagne dégage des arômes de poires et noisettes.



Très bonne longueur en bouche.

Accords mets et vins

En apéritif festif ! Volaille de Bresse au Champagne et ses petits légumes.





CHAMPAGNE
GASTON RÉVOLTE
PREMIER CRU
À AVENAY-VAL-D'OR

Le Champagne Gaston Révolte est un domaine familial qui perpétue un savoir-faire traditionnel à l'écoute de la nature.

Située dans le village historique d'Avenay-Val-d'Or, sur les coteaux de la Montagne de Reims, sa production est exclusivement classée en Premier Cru.

Fondée en 1963 par Gaston Révolte, la maison produit sur les mêmes terres et élève dans les mêmes caves depuis trois générations.

Le vignoble se compose à 90 % de pinot noir et à 10 % de chardonnay. Ces deux cépages y coexistent, révélant le meilleur de ce terroir avec élégance et un esprit conquérant.

**20 Rue Gambetta
51160 AVENAY-VAL-D'OR**

www.champagne-gaston-revolte.com

BRUT TRADITION 1ER CRU

35,00€



Assemblage

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

Notes de dégustations



Robe légère et limpide,
d'un brillant doré.



Un nez de fruits secs
sublimé de biscuit, qui
révèle à l'aération la
profondeur des fruits
jaunes et de la pêche.



Notes fruitées
persistantes,
accompagnées d'une
acidité subtiles rappelant
les bonbons au citron.

Accords mets et vins

Idéal dès l'apéritif,
accompagne à merveille
des huîtres ou des
couteaux en persillade lors
d'un déjeuner festif.

BRUT CUVÉE SPÉCIALE 1ER CRU

40,00€



Assemblage

80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe dorée aux reflets
canari.



Notes subtiles de fleurs et
d'agrumes mêlées à des
touches de fruits blancs
et rouges, de pain
d'épices et de miel.



Effervescence crémeuse,
équilibre raffiné et
longueur remarquable en
bouche.

Accords mets et vins

Parfait dès l'apéritif
dînatoire, ce champagne
sublime un risotto à la
truffe blanche ou des
coquilles Saint-Jacques
gratinées.

IIIÈME MILLÉNAIRE CHARDONNAY 1ER CRU

55,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Des teintes dorées
éclatantes.



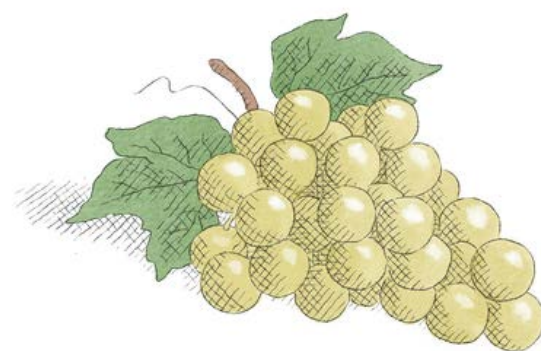
Un nez frais où fleurs
blanches et agrumes
côtoient la gourmandise
de la brioche et des fruits
secs grillés.



Les notes florales et la
juste acidité se mêlent
aux nuances briochées,
offrant une finale d'une
remarquable persistance.

Accords mets et vins

S'accorde parfaitement
avec des fruits de mer
grillés, un turbot rôti au
beurre blanc ou du
sashimi.





Successeur de son père « Gérard Soutiran », Patrick crée sa société en 1971. L'exploitation est aujourd'hui dirigée par ses enfants, Estelle et Fabrice, récoltants-manipulant indépendants. Ils travaillent leurs vignes, élaborent et vinifient eux-mêmes leurs cuvées.

Riches d'un savoir-faire vieux de plusieurs siècles et d'un terroir exceptionnel, ils ont à cœur de faire découvrir des champagnes uniques. S'étalant sur plus de 3 hectares au cœur de la Montagne de Reims, le domaine cultive les cépages nobles de Champagne que sont le Pinot Noir et le Chardonnay. Engagée et passionnée, l'équipe familiale du domaine témoigne d'un respect profond pour le terroir et la vigne et défend un savoir-faire artisanal et naturel.

**2 RUE DES TONNELIERS
51150 AMBONNAY**

<https://www.champagnesoutiran.com>

CUVÉE BLANC DE BLANCS

28,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Floral, brioché et grillé, d'une nervosité élégante.

Accords mets et vins

Champagne d'apéritif
Hors-d'œuvre
Crustacés, poissons

Gault et Millau Livre 2026 des Champagnes : 88/100

CUVÉE BLANC DE NOIRS

29,00€



Assemblage

100% Pinot Noir

Notes de dégustations



D'une belle rondeur, assez discret dans son expression aromatique mêlant beurre, abricot et agrumes.

Accords mets et vins

Champagne d'apéritif

Sélectionné par le Guide Hachette 2026 : Vin très réussi

CUVÉE ROSÉ

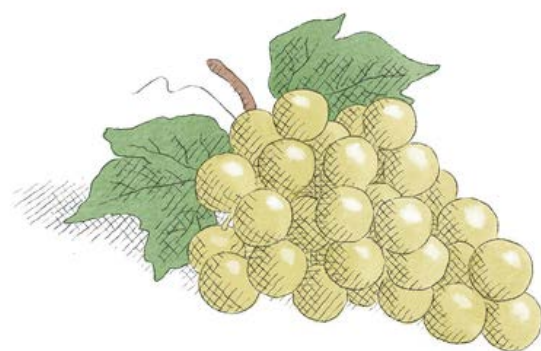
31,00€



Assemblage

90% Chardonnay
10% Vin rouge, Pinot Noir

Médaille d'argent concours des Vignerons Indépendants 2026



<https://www.champagnesoutiran.com>



Une maison familiale ancrée dans le cœur de la
Champagne

Au pied des coteaux de la Montagne de Reims,
dans le prestigieux village d'Ambonnay, le
Champagne Th. Petit perpétue un savoir-faire
familial transmis depuis plusieurs générations.

Vignerons passionnés, ils cultivent leurs vignes
classées Grand Cru avec respect et exigence,
pour offrir des champagnes d'une élégance
sincère, reflets authentiques de leur terroir. Ici,
la vigne est bien plus qu'un métier : c'est une
histoire de famille, une fierté et un art de vivre
qu'ils partagent avec chaque amateur de
grands champagnes.

**11 Rue Colbert
51150 AMBONNAY**

www.champagnethpetit.com

BRUT ROSÉ

24,50€



Assemblage

42% Pinot Noir
41% Chardonnay
17% Ambonnay Rouge

Notes de dégustations



Robe délicate rose aux reflets dorés, mousse fine et persistante.



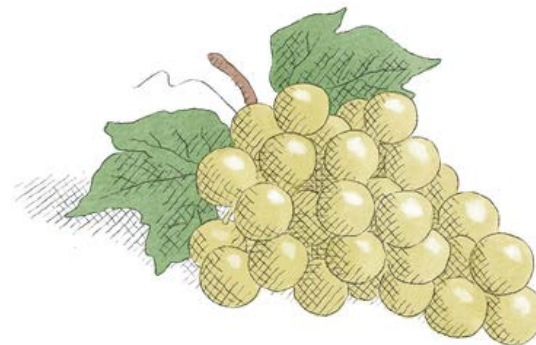
Nez gourmand de petits fruits rouges.



Attaque souple et charnue. Finale fraîche et élégante.

Accords mets et vins

Idéal avec des gambas grillées et des desserts aux fruits rouges.



26,50€

BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT



Assemblage

100% Pinot Noir

Notes de dégustations



Limpide, robe or jaune aux reflets légèrement cuivrés.



Notes de fruits jaunes murs, belle fraîcheur minérale et fruitée.



Souple, ample et ronde, marquée par une belle minéralité et une longueur savoureuse.

Accords mets et vins

Un champagne de repas idéal pour escorter en toute simplicité des sushis, des fruits de mer ou un poulet rôti.

LES CHAMPS SEAUX CUVÉE PARCELLAIRE BRUT MILLESIMÉ 2018

47,00€



Assemblage

75% Pinot Noir
25% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe limpide, jaune aux reflets légèrement verts.



Un nez délicatement fruité aux tonalités de poires bien mûres.



Bel équilibre en bouche, aux notes de pêches blanches. Tout en fraîcheur et salinité. Un agréable final au parfum de mangue séchée, d'abricot sec.

Accords mets et vins

Accompagnera avec délice vos mets les plus fins et délicats.



CHAMPAGNE

Xavier Alexandre

À COURMAS

Récoltant-Manipulant de père en fils depuis 1933, le Domaine Xavier Alexandre est implanté à Courmas, charmant village situé sur la Route Touristique du Champagne, entre Reims et Épernay.

Le vignoble, certifié Haute Valeur Environnementale, s'étend sur 8 hectares, répartis dans onze villages de la Marne, dont cinq sont classés Premier Cru, en Montagne de Reims et dans la Grande Vallée de la Marne. Le respect de chaque cépage à la vigne, associé à une vinification parcellaire et à un long vieillissement en cave, donne naissance à des cuvées de caractère, alliant finesse, élégance et authenticité.

Vigneron indépendant passionné, Xavier Alexandre perpétue l'héritage familial en élaborant des champagnes d'exception qui révèlent toute la richesse de leurs terroirs.

**1 Chemin de Marfaux
51390 COURMAS**

www.champagne-xavier-alexandre.com

SÉLECTION N°19

27,00€



Assemblage

40% Meunier
40% Chardonnay
20% Pinot Noir

Notes de dégustations



Robe jaune paille, fines bulles et mousse crémeuse.



Arômes de prune douce, de fleurs blanches, de fruits jaunes et d'écorces d'agrumes confites.



Fruité ample avec une structure ronde et fraîche, notes de poire et de baies concassées avec une belle longueur en finale.

Accords mets et vins

Parfait en apéritif, ce champagne sublime aussi bien des asperges ou une blanquette de veau à l'ancienne, qu'un Brie de Meaux ou un vieux Comté aux fruits secs.

ZÉRO DOSAGE PREMIER CRU

32,00€



Assemblage

40% Chardonnay
30% Meunier
30% Pinot Noir

Notes de dégustations



Robe jaune clair parsemée de pépites d'or.



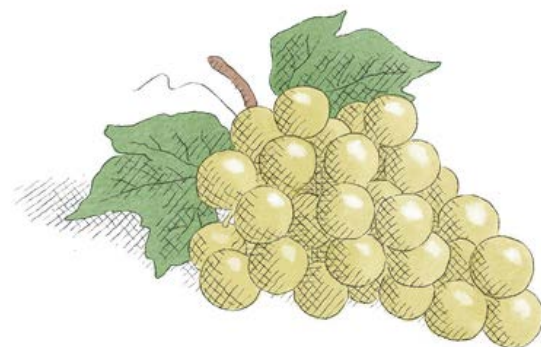
Mûr et épicé, arômes grillés de pain de campagne et notes de fruits blancs, de fleurs blanches.



Vive et fraîche, l'attaque révèle une effervescence crémeuse aux délicates notes fruitées. L'ensemble s'achève sur une pointe d'amertume saline désaltérante.

Accords mets et vins

Idéal en apéritif autour de quelques sushis, il sublimera également vos mets iodés : plateau de fruits de mer, huîtres, thon snacké, tartare de saumon ou encore carpaccio de Saint-Jacques.



BLANC DE BLANCS 2019

33,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Belle robe jaune doré,
aux bulles fines et
généreuses.



Frais sur des arômes de
fleurs blanches, d'ananas,
d'agrumes mûrs, et de
citron confit.



Elégante et onctueuse,
sur des notes de fruits
jaunes, d'agrumes avec
une belle minéralité et
une longue finale
persistante.

Accords mets et vins

Ce champagne s'apprécie
à l'apéritif, en cocktail
dînatoire. Il s'accorde avec
des noix de Saint-Jacques,
des huîtres, une sole
meunière, un saumon
sauce champagne. Il peut
également accompagner
un dessert yuzu à l'ananas.

SIGNATURE A 2012 PREMIER CRU

45,00€



Assemblage

50% Chardonnay
27% Pinot Noir
23% Meunier

Notes de dégustations



Robe jaune or très
lumineuse et
nombreuses bulles fines
et élégantes.



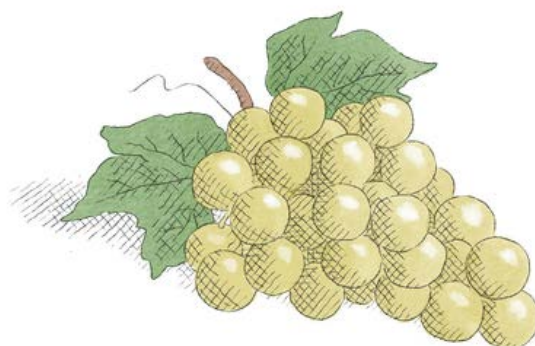
Riche, vineux et mûr, il
marie le citron et le
pamplemousse confits à
l'élégance des fleurs
blanches d'acacia secs
torréfiés.



Une attaque
enveloppante et charnue
aux éclats acidulés,
évoluant vers une
matière corpulente et une
fraîcheur ciselée.

Accords mets et vins

Ce vin se révèle sur un
homard grillé, un foie gras,
une poêlée de girolles, une
poularde de Bresse aux
morilles, un plat de Saint-
Jacques poêlées au beurre
d'agrumes ou un Opéra au
chocolat.





Vallée de la Marne

Le vignoble de la Vallée de la Marne s'étend à perte de vue en direction de Paris, principalement de part et d'autre de la rivière, sur des côteaux escarpés. La zone la plus à l'est, proche d'Épernay, comporte majoritairement du pinot noir. En revanche, plus on s'éloigne vers l'ouest, plus le meunier s'étend en majesté.



CHAMPAGNE PATRICK BOIVIN

À EPERNAY

Depuis 1978, le Champagne Patrick Boivin fait vibrer une passion familiale au cœur d'Épernay, capitale du Champagne. En tant que Récoltant-Manipulant indépendant, la Maison cultive avec soin les trois cépages traditionnels sur les terroirs classés Premier Cru de la Vallée de la Marne.

Fruit d'un précieux savoir-faire transmis avec amour de père en filles, la famille maîtrise chaque étape de l'élaboration, de la vigne à la bouteille. Entre respect de la tradition et audace moderne, elle chouchoute ses parcelles pour donner naissance à des champagnes raffinés, alliant élégance et caractère.

Conçue pour le partage et l'émotion, chaque cuvée offre une lecture vivante du vignoble. C'est une invitation à explorer le terroir à travers un voyage sensoriel précis, prêt à ravir toutes les papilles.

**667 Chemin des Champs de Linettes
51200 EPERNAY**

www.champagne-patrickboivin.com

CUVÉE ICONE PREMIER CRU

25,00€



Assemblage

50% Chardonnay
25% Meunier
25% Pinot noir

Notes de dégustations



Robe teinte sable et lumineuse.



Palette printanière et flatteuse, où les fleurs d'agrumes se mêlent aux subtils accents de noyau de cerise.



Acidité vivifiante avec des arômes d'agrumes.

Accords mets et vins

Cette cuvée sera parfaite servie avec une verrine avocat, crabe et citron caviar.

CUVÉE PIÉRRY PREMIER CRU MILLÉSIMÉ 2020

37,00€



Assemblage

100% Meunier

Notes de dégustations



Couleur lumineuse et distinctive d' "oeil de perdrix"



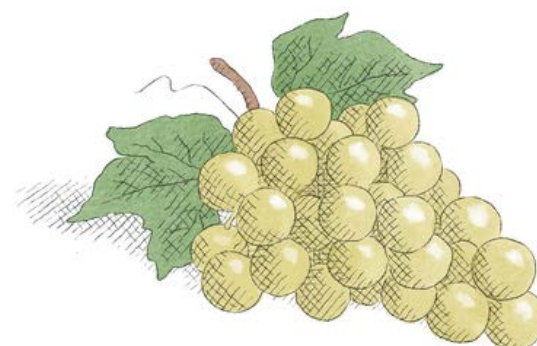
Franc et direct mêlant amande fraîche, crème vanillée, épices douces et touche ferrique.



Attaque fraîche, mousse crémeuse et notes de groseille acidulée : un profil ample et tonique, taillé pour la table.

Accords mets et vins

Parfait avec un risotto de truffes blanches et gamberonis, tataki de bœuf, tarte aux framboises.



CUVÉE ROSÉ DE SAIGNÉE PREMIER CRU

42,00€



Assemblage

100% Pinot Noir

Notes de dégustations



Teinte profonde aux reflets rubis éclatants.



Fruits rouges mûrs, notes fermentaires de saké japonais artisanal et touche umami.



Une bouche charnue de fraise écrasée. Cet équilibre parfait entre fruit mûr et fraîcheur s'achève sur une finale intense.

Accords mets et vins

Idéal pour un pigeon rôti servi rosé, ou des plats asiatiques de caractère comme un authentique canard laqué.



Le Domaine Lacroix s'étend sur 8 communes, de la Vallée de l'Ardre à l'Aisne, produisant les trois cépages champenois : Meunier, Pinot Noir et Chardonnay. Basé à Montigny sous Châtillon, il est dirigé par Céline et Anthony, vignerons passionnés alliant savoir-faire artisanal et modernité.

Fondé en 1968, le domaine reflète l'union de deux familles viticoles issues des vallées de l'Ardre et de la Marne. Depuis 2014, Céline et Anthony incarnent une quête d'authenticité et de plaisir, de la vigne au verre. Certifié HVE depuis 2019, le Domaine Lacroix pratique une viticulture respectueuse de l'environnement.

**4 Rue des Genets
51700 MONTIGNY-SOUS-CHATILLON**

champagnelacroix.com

CUVÉE TRADITION

26,00€



Assemblage

70% Meunier
15% Pinot Noir
15% Chardonnay

Notes de dégustations



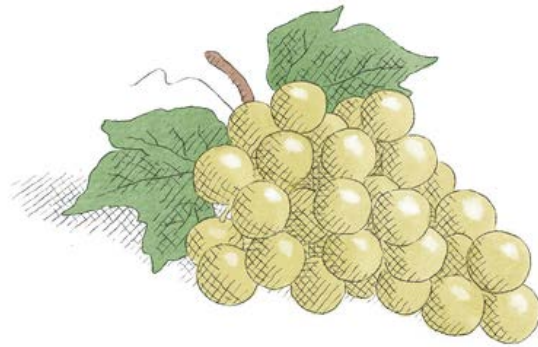
La robe se pare d'un
jaune doré



Caractérisé par des notes
d'abricots et de fleurs de
cerisier



Bulles crémeuses,
arômes de chair de yuzu
et pomelo, calendula et
camomille.



Accords mets et vins

Sublime sur des huîtres
ou des Saint-Jacques, un
poulet rôti au miel, et
même sur de simples
frites au parmesan.

29,00€

CUVÉE ROSÉ



Assemblage

60% Pinot noir
20% Meunier
20% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe saumonée, mousse
éclatante.



Nez gourmand évolue vers
la framboise et la groseille.



La bouche emmène la
dégustation sur la cerise
charnue.

Accords mets et vins

Sublime avec un tartare
de saumon-mangue, ainsi
qu'en dessert sur une
gaufre fruitée ou un
gaspacho de fraises à la
menthe.

31,00€

CUVÉE GRANDE RÉSERVE



Assemblage

60% Pinot noir
20% Meunier
20% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe or pâle, reflets
argentés.



Arômes fruités de
prunes et abricots mûrs



Palais généreux et épicé,
reprend des arômes de
pomme au four et de
pain d'épice.

Accords mets et vins

Éclatant sur un poisson
grillé ou un risotto, il
accompagne avec
élégance un foie gras
poêlé, un Brillat-Savarin
truffé et même des frites
maison.



CHAMPAGNE
LÉGUILLETTE
— ROMELOT —

Maison familiale au cœur de la Vallée de la Marne, où l'exigence et la passion se transmettent de génération en génération. Nos cuvées sont élaborées avec précision, entre tradition champenoise et approche durable, en valorisant la richesse de notre terroir.

Nous cultivons avec soin les cépages emblématiques de la Champagne, mais aussi des Cépages d'Autrefois, signature unique de notre domaine.

Découvrez nos champagnes, vivez l'expérience à travers nos visites et dégustations œnotouristiques, et laissez-vous porter par l'élégance de nos bulles.

**15 Route de Villiers – Le Mont Dorin
02310 CHARLY-SUR-MARNE**

www.champagne-leguillette-romelot.net

CUVÉE TRIOLET

25,80€



Assemblage

Meunier, Pinot Noir & Chardonnay

Notes de dégustations



Robe lumineuse, aux reflets or paille.



Complexe et élaboré.
Après aération, notes de fruits jaunes : coing, nectarine, mirabelle.



Frais et subtil au palais, sensation gourmande.

Accords mets et vins

Huîtres et fruits de mer
Une trilogie de fromages de chèvres frais ou affinés.

CUVÉE L'ORCHESTRALE

30,50€



Assemblage

Pinot Blanc, Petit Meslier, Arbanne, Meunier, Pinot Noir & Chardonnay

Notes de dégustations



Robe or clair et brillante.



Notes de tilleul, d'amandes grillées, de citron et de coing.
Attaque intense et fruitée.



Fruitée et gourmande.
En finale, une acidité citronnée tendue, de la franchise et de la salinité.

Accords mets et vins

Noix de Saint-Jacques à la plancha ou Gougères au fromage.

CUVÉE NOTES NOIRES

41,50€



Assemblage

100% Meunier

Notes de dégustations



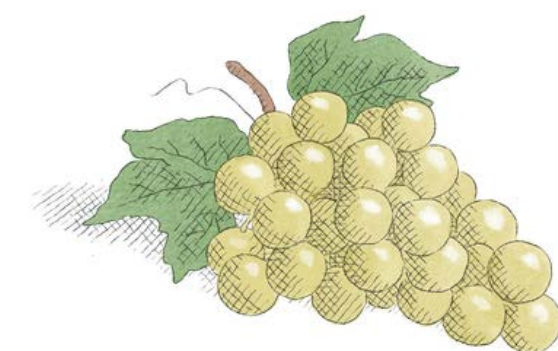
Robe lumineuse et fluide.
Couleur jaune pâle et reflets jaunes vifs et profonds.



Fruité, avec des notes de fleurs d'oranger.
Avec l'aération, notes de pain toasté, d'amande grillée, de nougat.



Effervescence crémeuse et fondante, légère acidité.





CHAMPAGNE **A.D. COUTELAS**

DEPUIS 1809



Les prémices du Champagne Coutelas se dessinent à travers les vignobles dès 1809, lorsque Louis Victor Coutelas, vigneron champenois, crée la Maison. Baptisée du nom de cet ancêtre, la cuvée Louis Victor est le symbole des champagnes Coutelas et l'expression de sa tradition.

Depuis, huit générations d'hommes et de femmes de caractère, passionnés par leur métier, se succèdent. Aujourd'hui, la Famille Coutelas perpétue sa recherche de l'excellence grâce à Damien Coutelas, représentant de la 8ème génération.

Si l'exploitation a évolué au fil du temps, empruntant à la modernité des éléments de progrès et de dynamisme, chaque apport a été intégré avec une extrême vigilance, dans le respect des valeurs fondamentales de la Maison : authenticité, qualité et tradition.

**557 Avenue du Général Leclerc
51530 DIZY**

champagne-adcoutelas.com

CUVÉE ORIGIN'

25,00€



Assemblage

40% Chardonnay
30% Pinot Noir
30% Meunier

Notes de dégustations



Robe claire et limpide
d'une superbe couleur
jaune or.



Flatteur, fin et subtil sur
les agrumes et les fleurs
blanches.



Puissante, fraîche sur les agrumes
avec une belle finale tout en
longueur.

Accords mets et vins

Accompagne
parfaitement vos apéritifs
et sublime la chair fine
d'un tourteau aux
agrumes.

CUVÉE LOUIS VICTOR

30,00€



Assemblage

40% Chardonnay
30% Pinot Noir
30% Meunier

Notes de dégustations



Robe or pâle et
lumineuse.



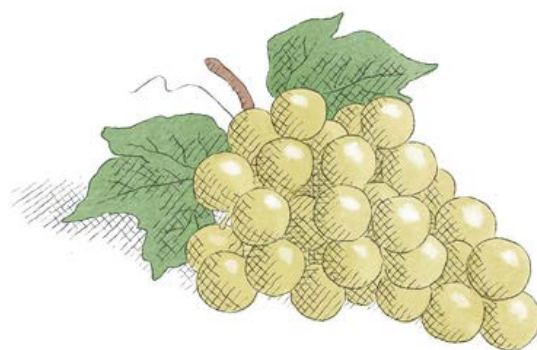
Un bouquet révélant des
notes de fleurs blanches
mêlées aux subtils arômes
boisés.



L'attaque est ample et
vive. La richesse se
déploie dans une
explosion d'arômes
complexes, puis l'acidité
se révèle pour une finale
toute en fraîcheur sur des
notes d'agrumes.

Accords mets et vins

Ce champagne peut
accompagner de la
volaille à sauce crémée,
voire un gibier, par ses
arômes puissants.





Nathalie et Stéphanie Briaux ont fait le choix de changer de vie pour poursuivre avec passion l'aventure familiale initiée par leurs parents sur le terroir de Mardeuil, près d'Épernay.

Récoltant-Manipulant, elles élaborent des cuvées de caractère qui révèlent la richesse des trois cépages champenois. Aux côtés de leurs champagnes d'assemblage, les cuvées millésimées "Perle" explorent avec finesse l'expression d'un cépage à travers une sélection parcellaire rigoureuse et de faibles dosages.

Fidèle à ses convictions, le domaine n'utilise plus d'herbicides depuis 2015 et est certifié Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale depuis 2020.

**22 Rue de la Liberté
51530 MARDEUIL**

www.champagne-briaux-lenique.com

CUVÉE TRADITION

24,00€



Assemblage

80% Meunier
10% Chardonnay
10% Pinot Noir

Notes de dégustations



Robe jaune pâle



Gourmand et fruité à dominante pomme et fruits rouges.



Ample, ronde et finement iodée

Accords mets et vins

En apéritif avec des toasts au foie gras.

CUVÉE LES SEMONS

27,00€



Assemblage

70% Chardonnay
30% Pinot Noir

Notes de dégustations



Robe jaune ambré.



Fleurs blanches, agrumes mûrs et légère note de caramel.



Éclatante, vive et précise avec une acidité ciselée.

Accords mets et vins

Parfait pour accompagner un filet de maigre grillé aux agrumes.

CUVÉE PERLE DE CRAIE

43,00€



Assemblage

65% Pinot Noir
30% Chardonnay
5% Meunier

Notes de dégustations



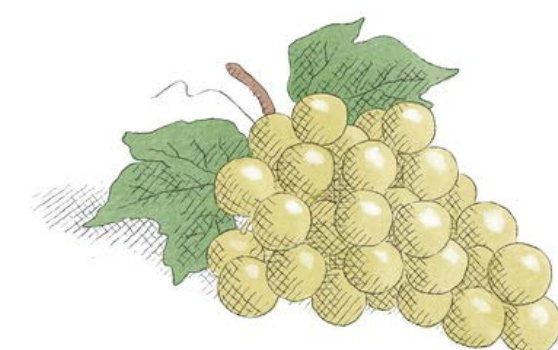
Robe jaune or intense.



Fruits du verger, notes minérales et toastées.



Généreuse, complexe, saline et légèrement tannique.





CHAMPAGNE EGROT *et Filles*

Née d'une passion familiale, la Maison de Champagne EGROT est le fruit d'une création par Elisabeth et Jean-Marie.

Après leur rencontre en 2007, ils décident d'acquérir un bâtiment en 2012 dans lequel ils installent leur pressoir ce qui va marquer leur indépendance et les propulse à devenir récoltant-manipulant sur 6,5 hectares.

De la culture de la vigne, à la vendange, puis à l'élaboration et distribution de nos champagnes. Notre duo passionné est fier de maîtriser chaque étape, pour vous offrir un champagne authentique et unique.

**6 Rue Anatole France
51160 AY-CHAMPAGNE**

www.champagne-egrot.com

CUVÉE BRUT

26,00€



Assemblage

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe lumineuse de couleur or jaune pâle.



Agrumes et fruits rouges s'unissent aux notes de pain grillé, de miel, et d'épices douces avec une touche humifère.



Une matière pulpeuse et gourmande, avec une finale élancée et fruitée.

Accords mets et vins

Les accords parfaits : en mise en bouche sur le magret fumé et parfait de foie gras ; Pavé de cabillaud rôti au beurre blanc ; Effiloché de paleron de bœuf teriyaki.

CUVÉE MILLÉSIME 2019

39,00€



Assemblage

$\frac{2}{3}$ Pinot Noir
 $\frac{1}{3}$ Chardonnay

Notes de dégustations



Robe lumineuse de couleur jaune doré.



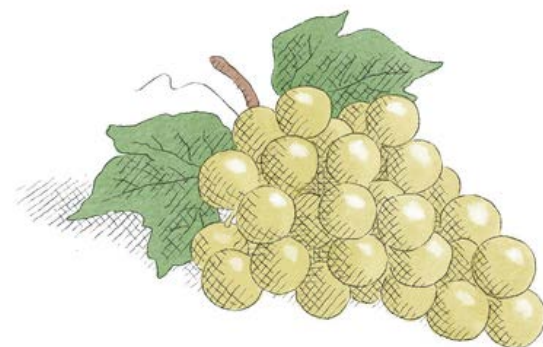
La fraîcheur des fleurs et des agrumes mêlée à l'éclat des fruits rouges, soulignée par l'amande, le caramel au lait et le poivre.



Une effervescence souple et crémeuse portée par une fraîche acidité citronnée avant une finale élancée.

Accords mets et vins

À déguster avec du parmesan ou sur une volaille au cours du repas.



CUVÉE MILLÉSIME 2019 BLANC DE BLANCS

85,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe lumineuse de couleur jaune doré pâle.



Frais et nuancé, ce nez harmonise l'éclat des fleurs et des fruits frais avec la gourmandise du pain grillé, du miel et de la réglisse.



Premier contact frais avec une vivacité sur l'effervescence. Frais et équilibré, arômes d'agrumes avec une longue finale en bouche

Accords mets et vins

Parfait sur des sushis ou des crustacés.

www.champagne-egrot.com



EMMANUEL BOUCANT
MONT-DE-BONNEIL
— ♦ —
C H A M P A G N E

Au cœur du Mont-de-Bonneil, dans la vallée de la Marne, Emmanuel cultive 7 hectares de vignes dominées par le Pinot Meunier. Profondément attaché au respect du vivant, cet avant-gardiste sublime ses parcelles idéalement exposées en haut des coteaux, certifiées en agriculture biologique depuis 2022.

Alliant héritage paternel et intuition, tel un marin traçant son cap, il élabore ses propres cuvées depuis 2009. Guidé par l'émotion, il crée des champagnes de partage pensés pour retranscrire des souvenirs conviviaux, sous la devise : « le temps nous est conté ».

Aujourd'hui épaulé par sa compagne Anastasia, Emmanuel écrit la suite de l'histoire familiale avec la volonté profonde de transmettre un domaine pérenne aux générations futures.

10 Route de Crogis
02400 BONNEIL

champagne-boucant.fr

CUVÉE BOUCANT-THIERY BRUT

25,00€



Assemblage

60% Meunier
35% Pinot Noir
5% Chardonnay

Notes de dégustations



Une robe dorée illuminée de reflets métalliques.



Un bouquet puissant mêlant la fraîcheur de la pêche et de la pomme verte à des notes briochées et confites très gourmandes.



Ample et équilibrée, cette bouche d'un beau volume offre une finale sauvage, rehaussée d'une délicate pointe d'amertume.

CUVÉE BOUCANT-THIERRY ROSÉ

25,00€



Assemblage

60% Meunier
25% Pinot Noir
5% Chardonnay
10% Vin Rouge de Meunier

Notes de dégustations



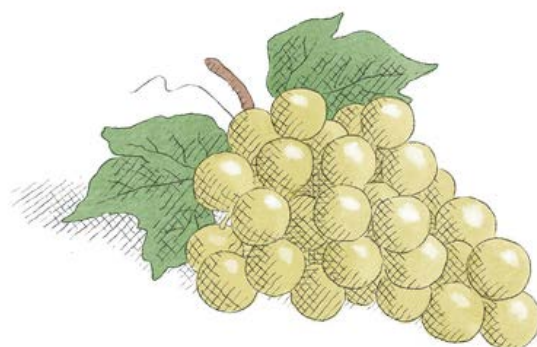
Une robe rose pamplemousse avec des nuances saumonées



Un univers de cerises, de myrtilles fraîchement cueillis accompagné de nuances crémeuses.



Le vin traduit une vraie personnalité de rosé de caractère avec des arômes de noyaux et de kirsch.



LES NOTES DE MANU

30,00€



Assemblage

70% Meunier
30% Pinot Noir

Notes de dégustations



Jolie couleur de blanc de noirs, léger cuivré.



Un fruité tendre, dominé par la pêche et la prune, souligné d'une touche de fraise des bois.



Une cuvée généreuse et gourmande, marquée par le croquant du fruit. La bouche est ronde et s'étire sur une belle finale fruitée, délicatement enveloppante.

Accords mets et vins

Idéal pour l'apéritif entre copains, parfaite pour les bars à vin.

LE MEUNIER DE JEAN

35,00€



Assemblage

100% Meunier

Notes de dégustations



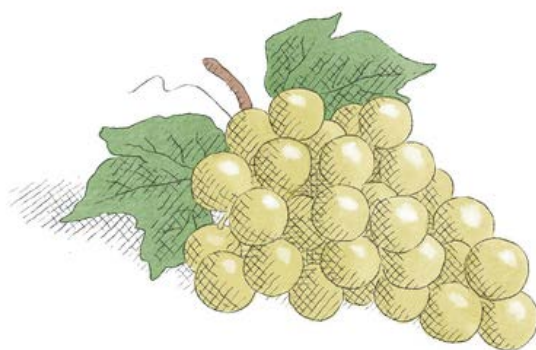
Un nez de Meunier franc, net et d'une grande finesse. Il se dévoile avec précision sur de vibrantes notes d'agrumes, mariant le pamplemousse rose à l'orange sanguine.

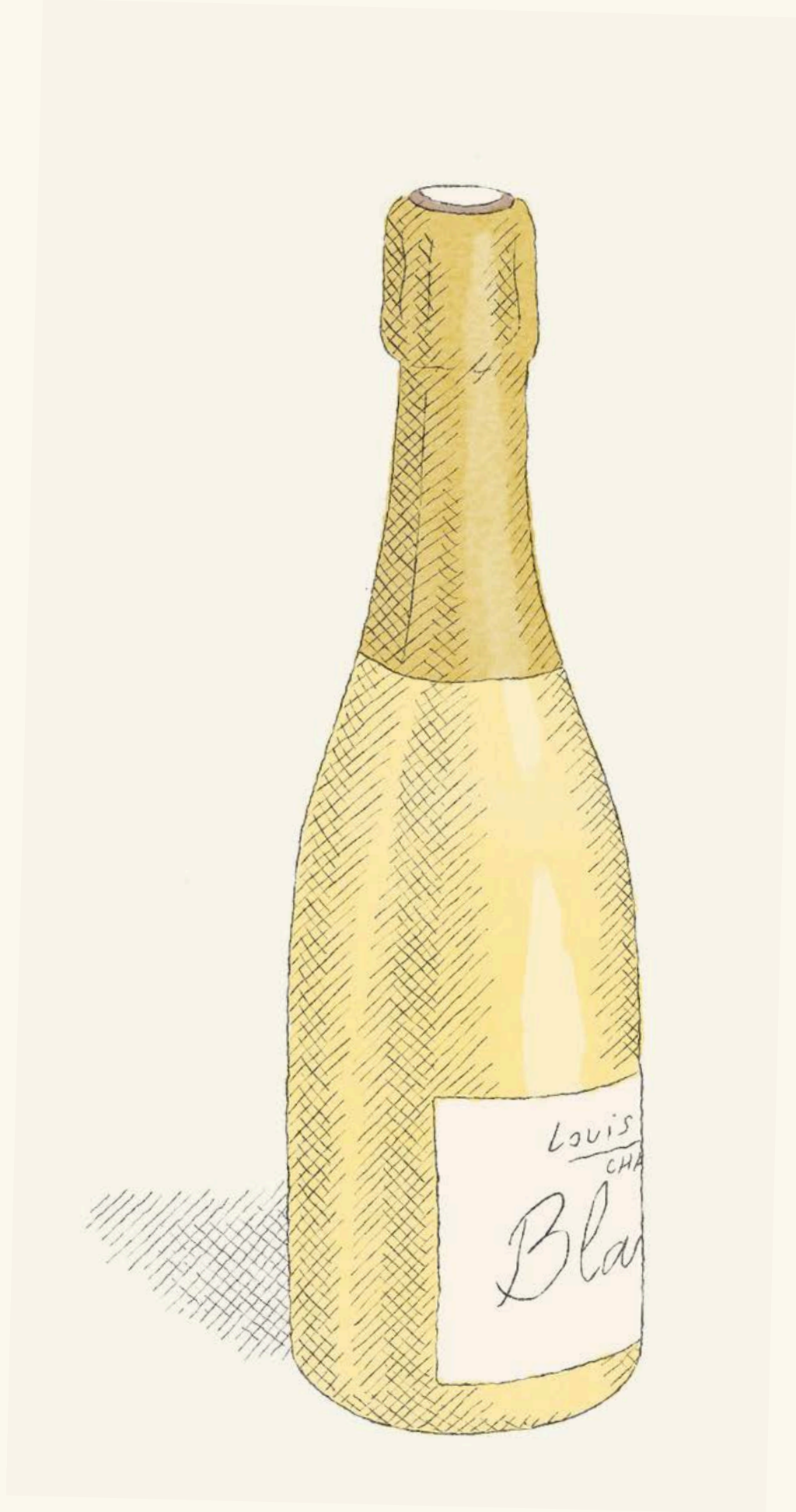


Une bouche ciselée et élancée, étirée en longueur par l'acidité des agrumes. Le fruité y persiste longtemps, avec beaucoup de délicatesse et d'élégance.

Accords mets et vins

S'accordera parfaitement avec des chips de parmesan, des dés de mimolette ou du gouda.





CHAMPAGNE Hamm

Depuis plus d'un siècle, la Maison Hamm fait pétiller les moments simples comme les grandes occasions.

Installée à Ay de génération en génération, elle élabore son champagne avec le même état d'esprit que celui qui réunit les amis autour d'une table : le respect du terroir, le goût du partage et une attention sincère à chaque détail.

Fruit d'une sélection minutieuse et d'un savoir-faire transmis depuis plus de cent ans, ce champagne reflète une histoire familiale – une histoire faite de vendanges partagées, de rires en cave, et d'un amour constant pour ce que la nature offre.

Des champagnes à déguster entre proches, pour célébrer l'essentiel : les moments qui rassemblent.

**15 Rue Nicolas Philipponnat
51160 AY-CHAMPAGNE**

champagne-hamm-ay.com

CUVÉE BRUT

26,00€



Assemblage

60% Meunier
25% Pinot Noir
15% Chardonnay

Notes de dégustations

Élaborée à partir de trois cépages emblématiques de la Champagne, cette cuvée séduit par sa générosité et ses arômes délicats de pivoines et de brioche, entre fraîcheur et maturité.

CUVÉE RÉSERVE

29,00€



Assemblage

40% Chardonnay
40% Pinot Noir
20% Meunier

Notes de dégustations

Empreinte de pureté, cette cuvée à l'équilibre parfait dévoile des notes florales et d'agrumes, révélant un vin riche et complexe. Alliance subtile de maturité et de fraîcheur, elle est l'expression d'un savoir-faire précis et intemporel.

CUVÉE EXTRA BRUT

32,00€

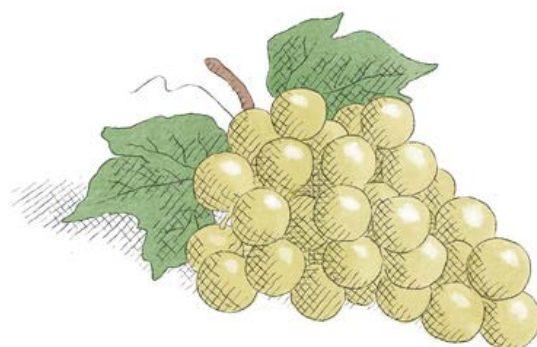


Assemblage

40% Pinot Noir
40% Chardonnay
20% Meunier

Notes de dégustations

Cette cuvée révèle une minéralité élégante, sublimée par des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La démonstration parfaite que fraîcheur et maturité peuvent s'unir avec éclat.





Madame LAMOUR, c'est avant tout une histoire de famille. Quand chaque génération évolue à son rythme dans le respect de ses parents et grands-parents, quand le partage entre le vigneron et le client se transforme en bulles on se dit que tout est possible.

Vignerons, négociants, récoltants, coopérateurs mais surtout passionnées, nous avons à coeur de produire et de vendre une gamme de champagne essentiellement 1re Cru à notre image et au prix juste.

Notre meilleur argument de vente, la rencontre et la dégustation.

**1 Rue Maupin
51200 EPERNAY**

www.champagne-andrieux-champillon.com

CUVÉE BRUT

18,00€



Assemblage

45% Meunier
30% Pinot Noir
24% Chardonnay

Notes de dégustations



Bulles vivent de la vendange 2018.



L'empreinte des cépages noirs et de leurs fruits blancs laisse vite place à la fraîcheur intense du chardonnay.

Accords mets et vins

Idéal au quotidien, ce vin convivial s'accorde avec une cuisine spontanée : chèvre frais, poule au pot, lasagnes aux épinards ou tarte aux pommes.

RATAFIA DE CHAMPAGNE

18,00€



Assemblage

62% Meunier
27% Pinot Noir
11% Chardonnay

Notes de dégustations

Dès l'ouverture, la gourmandise du raisin et des notes de pâtisserie nous emmène vers la puissance du sucre mesuré tel que le miel et la compote. La grande richesse de cette cuvée aux notes de caramel vous surprendra

CUVÉE ROSÉ 1re CRU

19,60€



Assemblage

46% Meunier
42% Pinot Noir
12% Chardonnay

Notes de dégustations



Bulles fines et dynamiques



Riche en fruits charnus (prune, figue), ce nez s'épanouit sur des notes de violette et de fleurs séchées.

Accords mets et vins

Idéal au quotidien avec des plats simples : mimolette, galette des rois, bavaroise aux fraises, saint-pierre

CUVÉE BRUT 1re CRU

22,80€



Assemblage

38% Meunier
37% Pinot Noir
25% Chardonnay

Notes de dégustations



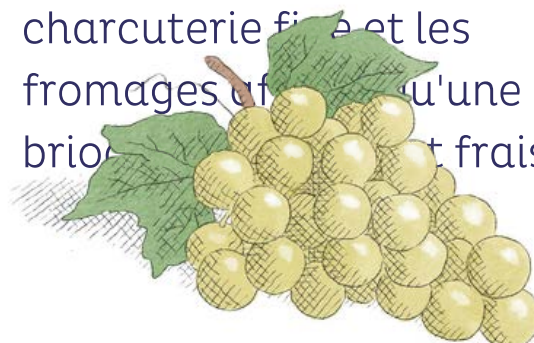
Bulles ensoleillées par la vendange 2019.



La richesse des fruits jaunes éclatants du meunier assembler au pinot noir riche et équilibré. Vin gourmand aux jolies notes de miel

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif en toutes occasions, il accompagne aussi bien les cakes salés, la charcuterie fine et les fromages affinés qu'une brioche et un fruit frais.



www.champagne-andrieux-champillon.com





Côte des Blancs

Son nom provient du cépage blanc qui y est très majoritairement planté : le chardonnay.

En effet, ses falaises de craie conviennent particulièrement bien à ce cépage emblématique.

La zone s'étale du nord-est du vignoble au sud-ouest, perpendiculairement à la Vallée de la Marne. Vallonnées, ses pentes et ses collines s'étendent sur une longueur de 10 à 15 km.



Alfred Baulant

CHAMPAGNE

Le Champagne Alfred Baulant, c'est l'histoire d'une lignée d'artisans d'art et d'orfèvres, unis par la passion du geste juste, le respect des traditions familiales et la quête de l'excellence.

La clef, emblème de la maison, orne chaque étiquette illustrant le symbole de ce précieux héritage. Elle incarne l'élégance, l'ouverture, la transmission... mais aussi la liberté d'innover avec beaucoup de coeur.

Aujourd'hui, c'est Élise qui tient cette clef. Héritière inspirée, elle perpétue l'âme de la maison en y insufflant sa touche personnelle : une note joyeuse, féminine et raffinée, que l'on retrouve dans chacune de ses cuvées.

**28 Rue de Bel Air
51200 EPERNAY**

champagnealfredbault.com

CUVÉE ÉPONYME

18,50€



Assemblage

60% Meunier
25% Chardonnay
15% Pinot Noir

Notes de dégustations

Cette cuvée arbore une dimension florale qui offre légèreté et fraîcheur, accompagnée d'une pointe d'exotisme.

Accords mets et vins

De l'apéritif au dessert, ce champagne se marie parfaitement avec un foie gras et une gelée de coulis d'abricot.

CUVÉE PLURIELLE

19,90€



Assemblage

40% Meunier
35% Pinot Noir
25% Chardonnay

Notes de dégustations

Paré d'une robe lumineuse, ce vin harmonieux associe fruité et délicatesse, gourmandise et franchise, avec une signature exotique

Accords mets et vins

Pour sublimer un repas ou un apéritif, autant qu'un dessert. S'accorde à merveille avec un carpaccio de boeuf, un pavé de saumon, de la charcuterie et des fromages.

CUVÉE BLANC DE NOIRS

22,50€



Assemblage

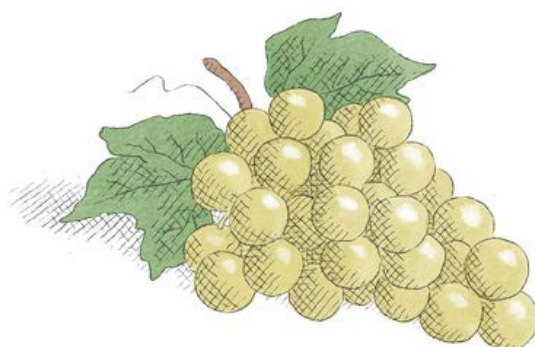
100% Pinot Noir

Notes de dégustations

Sa robe dorée et ses fines bulles révèlent une belle élégance. Une richesse aromatique avec des notes de fruits rouges et d'épices.

Accords mets et vins

Idéale pour accompagner des plats raffinés ou pour être savourée seule.



MAISON FAMILIALE
CUILLIER & DE SLOOVERE
BRUGNY - EPERNAY

Née de l'union de deux familles de vignerons passionnés, la Maison Cuillier - De Sloovere est portée par des convictions fortes : créer des champagnes d'exception dans le plus grand respect de la biodiversité et des sols.

En 2022, l'arrivée de Vincent Cuillier et d'Emeline De Sloovere a marqué l'ouverture d'un nouveau chapitre. En mariant leurs expertises, ils insufflent une vision innovante axée sur la viticulture durable.

Épicentre de ce renouveau, le Domaine La Grange le Comte est devenu le symbole d'un équilibre parfait entre l'héritage de son terroir et ses aspirations futures. En constante évolution, la Maison veille chaque jour à tisser un lien harmonieux entre la sagesse des pratiques ancestrales et les exigences de la modernité.

**LA GRANDE GRANDE LE COMTE - RD 951
51530 BRUGNY-VAUDANCOURT**

www.cuillier-desloovere.fr

CUVÉE HÉRITAGE 1904

32,00€



Assemblage

34% Chardonnay
33% Pinot Noir
33% Meunier

Notes de dégustations



Robe jaune or pâle et lumineuse, animée par une effervescence fine et régulière.



Expressif et complexe, cet assemblage mêle fruits blancs et rouges à la gourmandise d'un long élevage sur lies, évoquant la brioche, l'amande douce et le pain grillé.



Une attaque fraîche qui évolue vers une matière généreuse. Le dosage apporte une texture crémeuse qui respecte la vivacité, s'étirant sur une finale longue et pâtissière.

RATAFIA

40,00€



Assemblage

$\frac{2}{3}$ Jus de raisin
 $\frac{1}{3}$ Fine de champagne

Notes de dégustations



Une belle couleur dorée



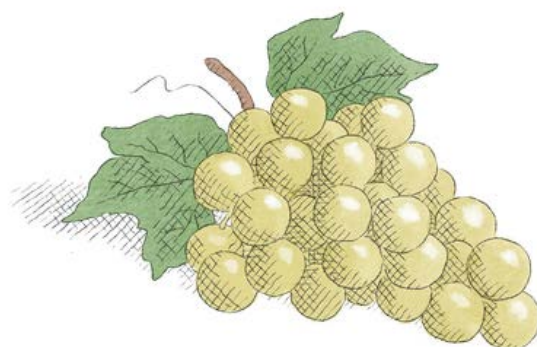
Ce ratafia présente de subtils arômes de raisins, de fruits secs et d'épices.



Gourmande, la bouche allie charnu et fraîcheur et offre une finale longue et fruitée.

Accords mets et vins

À servir en apéritif. Il se marie également à merveille avec le melon, un jambon d'Italie, un foie gras poêlé et ses figues et séduit aussi sur tous les fromages à pâte fleurie.



CUVÉE PSYCHÉ

42,00€



Assemblage

50% Meunier
50% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe claire et lumineuse, animée par une effervescence fine et délicate.



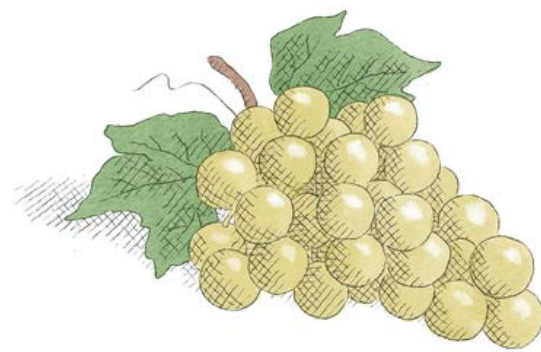
Un bouquet fin et délicat, mêlant le croquant des fruits frais aux parfums de fleurs blanches, le tout soutenu par une belle trame minérale.



L'attaque vive ouvre sur un palais parfaitement équilibré, d'une fraîcheur surprenante. Sa texture soyeuse allie élégance et générosité, s'étirant vers une finale longue et persistante.

Accords mets et vins

Idéal pour accompagner un apéritif, des fruits de mer ou des plats raffinés.



CUVÉE FUSION MILLÉSIME 2022

48,00€



Assemblage

60% Pinot Noir
40% Meunier

Notes de dégustations



Une robe dorée aux reflets cuivrés, portée par une effervescence fine et dynamique.



Une palette riche et complexe, mêlant l'intensité des fruits rouges aux épices et à une belle minéralité.



L'attaque révèle un vin d'exception, complexe et parfaitement harmonieux. Le palais, généreux et fidèle à ses terroirs, incarne un esprit de partage pour une dégustation pleine de caractère.

Accords mets et vins

S'accorde parfaitement avec de la charcuterie, des fromages ainsi que des viandes rouges. Accompagne également très bien des apéritifs plus gastronomiques, tels que de la tapenade ou des petits fours.





CHARLES
ELLNER
CHAMPAGNE
EPERNAY - FRANCE

Maison Charles Ellner est une maison familiale de champagne fondée en 1905 à Épernay.

Reconnue pour son indépendance et son savoir-faire transmis depuis plusieurs générations, elle cultive un style élégant et précis, privilégiant la fraîcheur des vins grâce à l'absence totale de fermentation malolactique.

Son vignoble, réparti sur plusieurs terroirs champenois, permet l'élaboration de cuvées raffinées, équilibrées et fidèles à l'expression du terroir.

Depuis plus d'un siècle, Charles Ellner allie tradition, exigence et respect de la nature dans la création de ses champagnes.

**6 rue de la Côte Legris
51200 EPERNAY**

champagne-ellner.com

CUVÉE CARTE BLANCHE BRUT

20,00€



Assemblage

40% Meunier
30% Pinot Noir
30% Chardonnay

Notes de dégustations

 Vif et expressif, il dévoile des arômes de citron frais, réhaussés d'une délicate touche florale.

 La rondeur s'allie à une belle intensité fruitée, offrant une dégustation à la fois gourmande et raffinée

Accords mets et vins

Avant tout un champagne d'apéritif, il accompagne parfaitement les bouchées gourmandes, les fruits de mer et les instants de partage.

CUVÉE ROSÉ BRUT

25,00€



Assemblage

50% Pinot Noir
50% Chardonnay

Notes de dégustations

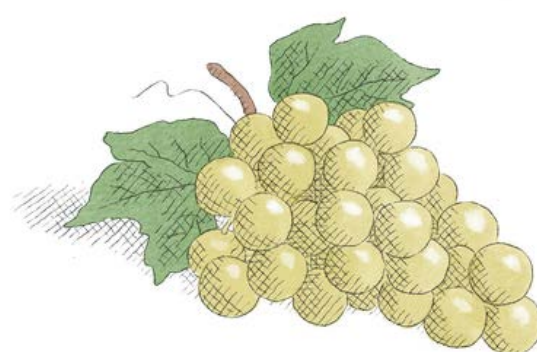
 Une robe d'une belle teinte rose orangée.

 Des notes épicées s'entrelacent à des arômes de fruits rouges.

 Vive et rafraîchissante, dévoile des saveurs de petits fruits acidulés, tels que la groseille et la fraise des bois.

Accords mets et vins

Une cuvée au caractère gourmand et persistant, idéale à l'apéritif.





DA

CHAMPAGNE
DEWITTE-ANOT
by Aurore

LE MESNIL-SUR-OGER
GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

La Maison de Champagne Dewitte-Anot est le fruit d'une histoire familiale riche et d'un savoir-faire transmis à travers les générations.

Fondée en 1975 par Mauricette Anot, originaire du Mesnil-sur-Oger, et Andre Dewitte, venu du Nord, cette marque a su se distinguer par la qualité de ses cuvées.

La relève est assurée par la nouvelle génération, Aurore, qui lance ses 4 premières cuvées dans le Grand Cru Blanc de Blancs, Millésime 2007, Extra Brut, Brut et Rosé.

Ses quatres cuvées éloquentes de l'excellence sont le reflet de son engagement à perpétuer l'héritage familial.

**40 Avenue de la République
51190 LE MESNIL-SUR-OGER**

champagnedewitte-anot.com

CUVÉE MILLÉSIME 2007

26,40€



Assemblage

100% Chardonnay Grand Cru

Notes de dégustations



Notes aromatiques de pralin allant sur le boisé.



Belle attaque avec des parfums d'agrumes notamment pamplemousse renforcé par la minéralité du Mesnil.

Accords mets et vins

Idéal pour accompagner vos plats en sauce ainsi que vos poissons et crustacés.

CUVÉE BRUT

31,20€



Assemblage

100% Chardonnay Grand Cru

Notes de dégustations



Robe or pâle, fines bulles et effervescence soutenue.



Bel équilibre entre fruits à chairs et viennoiseries soutenu par la minéralité du vin définissant ainsi cette cuvée de gourmande.

Accords mets et vins

Vous comblera de bonheur de l'apéritif au dessert et à toute heure du jour et de la nuit.

CUVÉE EXTRA BRUT

42,20€



Assemblage

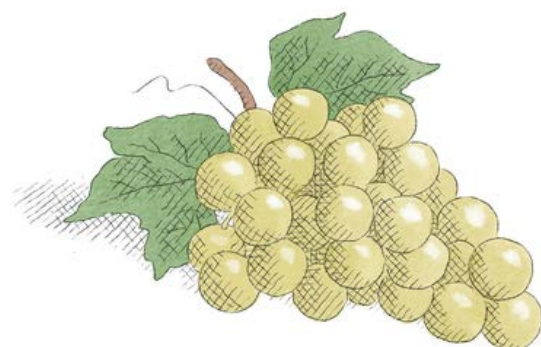
100% Chardonnay Grand Cru

Notes de dégustations

Les assemblages sélectionnés pour leur finesse et leur légèreté délivrent des arômes complexes et gourmands. On retrouve un côté vineux avec une texture complexe qui permet de mettre un soupçon de sucre pour équilibrer.

Accords mets et vins

Pour l'apéritif ou pour accompagner des fruits de mer.





Depuis 1947 à Monthelon, le Domaine Julien Chopin incarne passion et quête d'excellence.

A ce jour, trois générations perpétuent l'histoire familiale en élaborant du champagne et du ratafia champenois.

En 2006, Emmanuel reprend la direction alliant tradition et innovation, valorisant les terroirs des Coteaux Sud d'Épernay en majorité argilo-calcaire et la Côte des Blancs reconnue pour son sol calcaire et crayeux.

Le domaine se distingue par ses champagnes authentiques à faible dosage, révélant la pureté des arômes et la finesse des bulles à travers les collections « Originelles » et « Classiques ».

**1 rue Gaston Poittevin
51530 MONTHELON**

www.champagnejulienchopin.com

CUVÉE BLANC DE NOIRS

26,00€



Assemblage

60% Pinot noir

40% Meunier

Notes de dégustations



Or jaune, bulles fines et légères.



Pêche jaune et jasmin.



Figue et pêche.

Accords mets et vins

Idéal seul ou avec des mets charnus et puissants, canard rôti ou fromage affiné.

CUVÉE BLANC DE ROSÉ PREMIER CRU

26,00€



Assemblage

90% Chardonnay

10% de Bouzy Rouge Pinot noir

Notes de dégustations



Robe rose framboise, bulles très fines.



Rose et fruits rouges.



Pamplemousse et framboise.

Accords mets et vins

Cette cuvée permet de faire des associations audacieuses comme avec de la viande rouge au barbecue, des fromages de caractère ou de la charcuterie puissante.

RATAFIA CHAMPENOIS CHARDONNAY

26,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe couleur jaune uif.



Citron confit, puis noix blanche et puissance. Finale sur le camphre, laurier et sous-bois.



Attaque franche, puis évolution puissante, riche et intense par son alcool et son sucre.

Accords mets et vins

À privilégier à l'apéritif ou au dessert. Surtout les desserts aux fruits secs et les desserts aux fruits blancs comme la poire ou la pêche.



CUVÉE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU 2015

33,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe jaune pâle.



Acacia et zeste de citron.



Minérale et pomme verte.

Accords mets et vins

Parfait avec un tartare de saumon, mets frais ou même des sushis...



CHAMPAGNE **LOMBARD**

La Maison Lombard incarne une histoire de famille qui continue de s'écrire.

Fondée en 1925, Thomas Lombard offre un nouveau souffle à la Maison en valorisant l'expression des terroirs.

En élaborant des champagnes issus de parcelles rigoureusement sélectionnées en Premiers et Grands Crus, la Maison révèle toute la complexité et la diversité des terroirs champenois.

Cette démarche inspirée de la Bourgogne reflète une vision moderne des vins de Champagne et inscrit la Maison comment étant la plus ancienne maison de la nouvelle vague de vignerons champenois.

**1 Rue des Cotelles
51200 EPERNAY**

www.champagne-lombard.com

EXTRA BRUT PREMIER CRU BLANC DE NOIRS

40,00€



Assemblage

50% Pinot Noir

50% Meunier

10 à 20 % de vins de réserve

Notes de dégustations

Un vin aux notes crayeuses. L'élevage en fût est particulièrement intéressant pour ces Pinots d'une grande finesse : il permet de révéler des arômes délicatement toasts grâce à la micro-oxydation.

BRUT NATURE AVIZE GRAND CRU LIEU-DIT "CHEMIN DE FLAVIGNY" 2015



Assemblage

100% Chardonnay

90,00€

Notes de dégustations

Le drainage modéré du sol, plus riche en argile que le mi-coteau, associé à une exposition avantageuse pour le développement de la maturité des raisins, permet d'obtenir des vins corsés avec une large palette d'arômes.

BRUT NATURE VERZENAY GRAND CRU LIEU-DIT "LES MARQUISES" 2018 ROSÉ DE SAIGNÉE



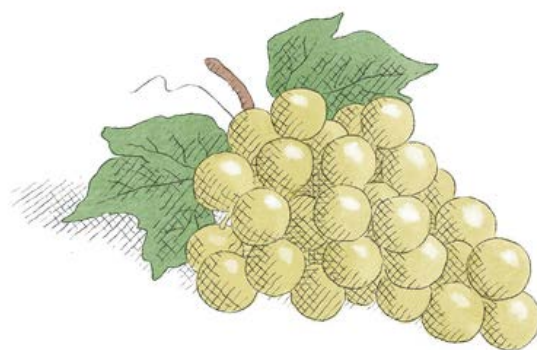
Assemblage

100% Pinot Noir

90,00€

Notes de dégustations

Une expression atypique du Pinot Noir, grâce à un terroir combinant des sols drainants et un ensoleillement doux en matinée. Ainsi, on retrouve des arômes très fins de petits fruits rouges.





C H A M P A G N E

MICHEL GONET

Depuis 1802, la famille Gonet perpétue la tradition champenoise à travers des champagnes élégants et authentiques.

Récoltants-manipulants à Avize, au cœur de la Côte des Blancs, elle cultive avec passion 36 hectares de vignes. Trois générations de la famille Michel Gonet sont aujourd'hui engagées dans cette aventure.

À Épernay, au 37 avenue de Champagne, elle accueille les visiteurs dans sa demeure du XIXe siècle pour des dégustations conviviales, des événements gastronomiques et des séjours au charme raffiné. Chaque cuvée reflète son savoir-faire, son exigence et son attachement profond au terroir.

**196 avenue Jean Jaurès
51190 AVIZE**

www.gonet.fr

CUVÉE VINDEY-MONTGUEUX

36,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe dorée.



Aromes de fruits jaunes frais, mirabelle, poire abricot, fleurs blanches.



Vive et gourmande.

Accords mets et vins

Parfait en apéritif avec des crevettes ou du conté.

CUVÉE LES 3 TERROIRS MILLÉSIMÉ

40,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Belle robe dorée.



Fin et floral.



Floralité complimentée par une belle expression de brioche et une élégante fin de bouche.

Accords mets et vins

Parfait pour accompagné des plats de viandes blanches ou des fromages à pâte dur ou crémeux comme le chaource.

CUVÉE LE MESNIL-SUR-OGER GRAND CRU MILLÉSIMÉ

50,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe dorée.



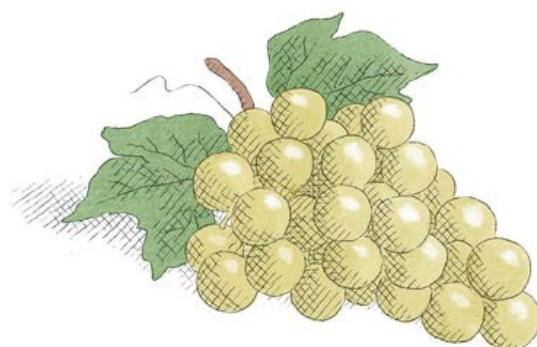
Entre agrumes, fruits tropicaux et brioches.



Longueur exceptionnelle avec une perception fraîche et structuré du terroir et de son sol crayeux.

Accords mets et vins

Parfait pour accompagné les poissons ou fruit de mer. Egalement sur des plats avec sauces au beurrés.





CHAMPAGNE **PAUL GOERG**

Fondée par huit familles de vignerons, la Maison Paul Goerg cultive 120 hectares de vignes sur le terroir Premier Cru de Vertus, village niché en plein coeur de la prestigieuse Côte des Blancs.

La gamme des Champagnes Paul Goerg reflète une expertise sur le cépage Chardonnay dont tout le potentiel de finesse et d'élégance s'exprime à travers des assemblages précis comprenant entre 40 et 50% de vins de réserve et des vieillissement prolongés garantissant de faibles dosages.

Sa signature repose sur la pureté du fruit, la minéralité crayeuse et une élégance de style reconnue par tous les amateurs et les professionnels.

**30 Avenue du Général Leclerc
51130 BLANCS-COTEAUX**

champagne-goerg.com

CUVÉE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

30,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Nez généreux, fruits blancs et jaunes tels que la pêche de vigne, arômes chaleureux aux subtiles notes de noisettes grillées et de moka.



Attaque ronde, notes d'agrumes confits avec une belle fraîcheur et les notes de crème pâtissière, tension citronnée pour un final harmonieux.

Accords mets et vins

Parfait sur un carpaccio de bar au citron vert, un lieu jaune aux lentillons ou un suprême de volaille à la coriandre.

CUVÉE ROSÉ PREMIER CRU

35,00€



Assemblage

90% Chardonnay
10% Pinot Noir

Notes de dégustations



Un nez fruité et sur la fraîcheur, explosion gourmande avec des notes de framboises et de cassis.



Une bouche bien équilibrée, fraise des bois, agrumes et fruits rouges. La finale est minérale.

Accords mets et vins

Filets de rouget grillés et écrasé de pommes de terre aux olives noires. Rôti de biche sauce grand veneur et sauté de champignons des bois. Charlotte aux fruits rouges.

CUVÉE VINTAGE 2014 PREMIER CRU

45,00€



Assemblage

85% Chardonnay
15% Pinot Noir

Notes de dégustations



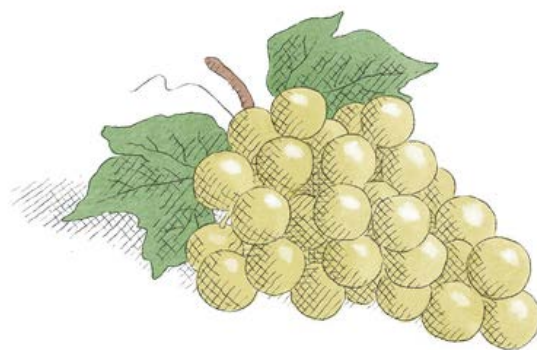
Notes épicées, poiurrées et vanillées



Arômes de fruits mûres tels que la pêche jaune, abricot et pamplemousse

Accords mets et vins

À l'apéritif ou avec une fricassée de volaille jaune aux cèpes et crème fermière.





CHAMPAGNE SANGER

La marque Sanger naît en 1952 de la volonté de vignerons de valoriser les composantes du terroir champenois. Ces 16 vignerons, majoritairement de la Montagne de Reims, décident d'installer la maison Sanger sur Avize.

Sanger est implantée sur 13 hectares, répartis sur 42 crus, représentant l'ensemble de l'appellation Champagne. La maison vinifie les contributions de 80 vignerons, en plus d'accompagner les élèves du lycée viticole d'Avize.

Avec 70 % de ses approvisionnements en Grand Cru Chardonnay et Pinot Noir, elle marie élégance, finesse et caractère sur ses cuvées d'exception.

**33 REMPART DU MIDI
51190 AVIZE**

<https://champagne-sanger.com>

CUVÉE VOYAGE 360

25,00€



Assemblage

1/3 Chardonnay
1/3 Pinot Noir
1/3 Meunier

Notes de dégustations



Corbeille de fruits
blancs, jaunes et rouges.



Fruité.

Belle longueur en
bouche sur un caractère
vif et puissant, tout en
rondeur et en fruit.



Accords mets et vins

Champagne de tous les
instants, crustacés,
poisson cuisiné, viande
blanche, rillettes ...

CUVÉE TANGO PARADOXE

25,00€



Assemblage

90% Chardonnay
5% Pinot Noir
5% Meunier

Notes de dégustations



Robe framboise et
saumonée, lumineuse.



Nez expressif, frais et fruité.

Bouche épicée, poivrée
sur des notes de petits
fruits rouges.



Accords mets et vins

Parfait avec des sushis,
soupe de fraise, tarte aux
fraises, chèvre frais
accompagné d'une
confiture de cerise noire.

CUVÉE TERROIR NATAL BLANC DE BLANCS GRAND CRU

30,00€



Assemblage

100% Chardonnay Grand Cru

Notes de dégustations



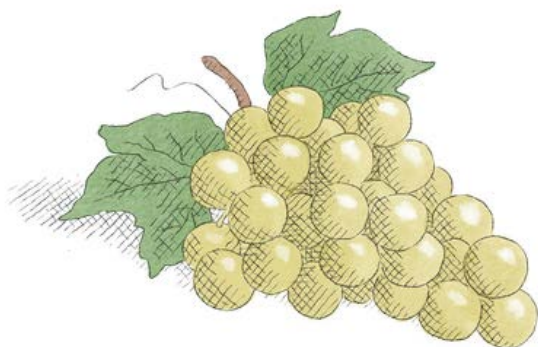
Robe jaune teintée de
reflets vert,
effervescence toute en
finesse.



Frais et charmeur sur
des notes d'agrumes, de
pâtisserie.

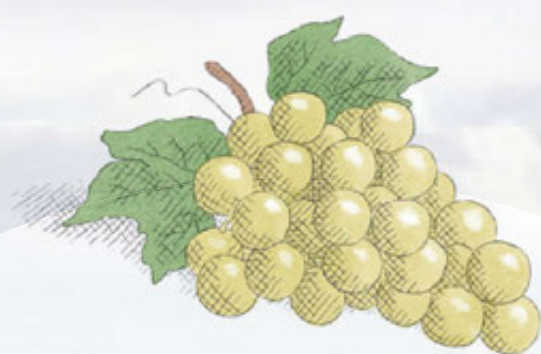


Arômes de fruits blancs,
d'agrumes et un équilibre
de notes florales et
minérales.



<https://champagne-sanger.com>





Côteaux Vitryats

Nichés aux portes de Vitry-le-François, les Coteaux Vitryats forment un joyau champenois. Ce vignoble de 480 hectares (1,5 % de l'appellation) connaît un essor remarquable. Le chardonnay, dominant à 97 %, s'épanouit sur un sol de craie et de marnes, produisant des champagnes élégants, frais et minéraux. La Route Touristique du Champagne (60 km) traverse 20 villages authentiques et offre un voyage œnologique dans un vignoble à taille humaine



CHAMPAGNE

Bourcier



Frédéric et Fils

Les premières vignes ont été implantées en 1968, par Leon Bourcier, le grand-père. Tout au long de l'année et par tous les temps, le domaine travaille, avec rigueur et passion, le Chardonnay dans le respect total de la terre.

Plusieurs cuvées sont proposées pour séduire tous les palais : du Tradition au Blanc de Blancs en passant par le Rosé de Saignée.

Toute l'année, il est possible de venir visiter l'exploitation, située au cœur des vignes et bien sûr faire une dégustation !

**9 CHEMIN DES IMBLINES
51300 COUVROT**

www.champagnebourcier.com

CUVÉE BRUTTRADITION

26,40€



Assemblage

40% Chardonnay
40% Pinot Noir
20% Meunier

Notes de dégustations



Robe jaune citron lumineuse, bulles fines, rapides et toniques.



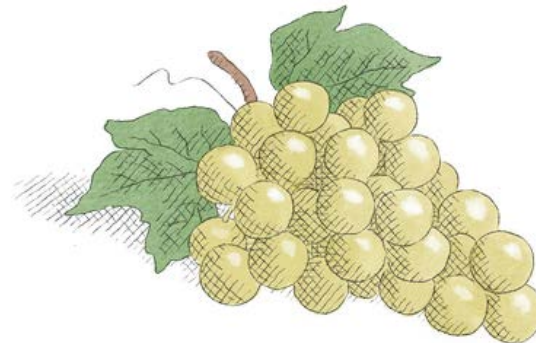
Florale, notes citronnées, d'agrumes mûrs. Mélange fruitées, subtiles notes fumées d'anis et miel de lavande.



Sensation crémeuse, notes d'agrumes et citron vert. Notes d'ananas, pomme croquante, touches fumées, sel marin. Finale de miel.

Accords mets et vins

Viande légère tel qu'un pigeonneau, un carpaccio de veau ou avec un poisson tel un rouget.



CUVÉE EMERAUDE BLANC DE BLANCS MILLESIME 2019

42,20€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Effervescence vive, mousse fine et robe dorée aux reflets élégants.



Notes d'agrumes, citrus et gingembre avec un léger profil mentholé. S'ouvre ensuite sur des notes de fruits à coque, amande.



Fraîche et équilibrée, entre tension crayeuse et finesse onctueuse.

Accords mets et vins

Cette cuvée sera parfaite pour accompagner un plateau de fruit de mer, un filet de sole au beurre blanc servie avec une purée de patate douce, ou encore un carpaccio de saumon.

CUVÉE RUBIS ROSÉ DE SAIGNÉE

44,10€



Assemblage

100% Pinot Noir

Notes de dégustations



Robe corail éclatante et bulles fines



Nez généreux de fraise et framboise fraîches, évoluant vers la gourmandise de la cerise et du bonbon à la pêche.



Bouche ample et fraîche, en parfait accord avec le nez, dévoilant un pinot noir fruité et épaulé.

Accords mets et vins

Cette cuvée sublimera la cuisine exotique ou méditerranéenne et une poêlée de Saint-Jacques aux poireaux. En touche sucrée, elle accompagnera à merveille des macarons à la framboise ou une mousse au chocolat.





Coteaux Sézannais et du Petit Morin

Les côteaux du Sézannais et du Petit Morin,
joignant la Marne à l'Aube,
sont l'occasion de découvrir la Brie
Champenoise et Villenauxe la Grande.

Dans ce royaume du Chardonnay, près de 300
vignerons exploitent les 2 300 hectares
plantés de vignes.



À Villevenard, territoire viticole des Coteaux du Petit Morin, discret mais riche en identité, venez découvrir la Maison Hubert Noiret et ses deux passionnés
“Éleveurs de Vins de Champagne”.

Nathalie et Jean-Michel vous feront découvrir comment ils cultivent leurs parcelles : selon des principes simples et essentiels à l’expression de leurs 8 cuvées.

Des Marais de Saint-Gond aux Coteaux de Villevenard, des argiles profondes aux craies affleurantes, chaque vin est une interprétation du paysage qui leur confère une complexité et une finesse remarquable. Notre domaine explore une voie exigeante : celle des champagnes parcellaires, précis et sincères.

**1 Rue Vigne l'Abbesse
51270 VILLEVENARD**

www.champagnehubertnoiret.com

CUVÉE RAISONNANCE BLANC DE NOIRS

24,00€



Assemblage

80% Meunier
20% Pinot Noir

Notes de dégustations



Couleur ambrée aux reflets rosés.



Très aromatique, l'attaque est progressive et se prolonge sur des arômes de fruits rouges et baies des bois.



Enveloppante aux notes gourmandes et biscuitées, longueur et persistante.

Accords mets et vins

Sublime avec une volaille légèrement rôtie et des truffes.

CUVÉE PARCELLAIRE CLOS PRIEUR BLANC DE BLANCS

35,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Or clair, bulles fines et dynamiques.



Crémeux et légèrement boisé, des notes de vanille et fruits frais croquants.



Vif et énergique, acidité tendue, le goût évolue lentement de la poire à la groseille à maquereau, abricot sec, arômes subtils de réglisse.

Accords mets et vins

Parfait pour un repas dinatoire avec des huîtres et du fromage.

CUVÉE PARCELLAIRE 3 SYMBOLES MILLÉSIME 2015 - BLANC DE BLANCS

42,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Or légèrement doré, bulles fines et dynamiques.



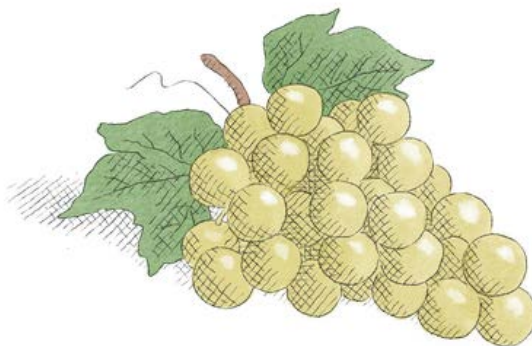
Agréables parfums de fruits confits, pâtisserie, pomelos.



Vin à son apogée, complexité aromatique : pomme verte et final de pruneau macéré.

Accords mets et vins

Idéal pour un apéritif, de la charcuterie et du fromage.





Champagne **LEGRET & FILS**

Animé par un profond respect du terroir, le domaine Legret & Fils élabore des champagnes alliant exigence, patience et savoir-faire. Certifié en agriculture biologique depuis la vendange 2022, il pratique une viticulture végétale, sans herbicides ni insecticides, favorisant la biodiversité et l'équilibre des écosystèmes.

Engagé dans une démarche environnementale et humaine, le domaine développe la vitiforesterie en intégrant arbres et haies au cœur des vignes afin d'enrichir les sols et protéger les ceps.

Les vendanges sont réalisées à la main, suivies d'une vinification précise et d'un vieillissement de plus de six ans, révélant complexité et finesse. Chaque bouteille reflète un travail sincère, où nature, temps et passion s'unissent pour une expérience authentique.

**6 RUE DU BANNAY
51270 TALUS-SAINT-PRIX**

www.champagne-legret.fr

CUVÉE EQUILIBRE

30,00€



Assemblage

40% Meunier
30% Pinot Noir
30% Chardonnay

Notes de dégustations



Dotée d'une robe jaune pâle



Arômes de banane séchée, de pomme golden et de fruits orange



Approche fraîche avec des arômes tropicaux agrémentés de notes d'ananas et d'amande douce.

Accords mets et vins

Sublime sur des asperges à la badiane, des croquettes de petits pois aux notes exotiques, et même en dessert sur une tarte fine abricot-amande.

CUVÉE ROSÉ COROLLE

32,50€



Assemblage

40% Meunier
30% Pinot Noir
30% Chardonnay

Notes de dégustations



Une robe framboise aux reflets saumonés



Des notes de fraise, de rhubarbe et d'orange sanguine.



Des arômes gourmands de fruits rouges, d'agrumes et une finale fraîche de menthe poivrée

Accords mets et vins

Idéal avec la vivacité d'un gaspacho relevé, l'audace d'un rösti aux notes d'algues et cacahuètes, ou la douceur d'un millefeuille framboise.

CUVÉE MILLÉSIME 2008

54,00€



Assemblage

1/3 Meunier
1/3 Pinot Noir
1/3 Chardonnay

Notes de dégustations



Se révèle sur une robe jaune pâle aux reflets dorés



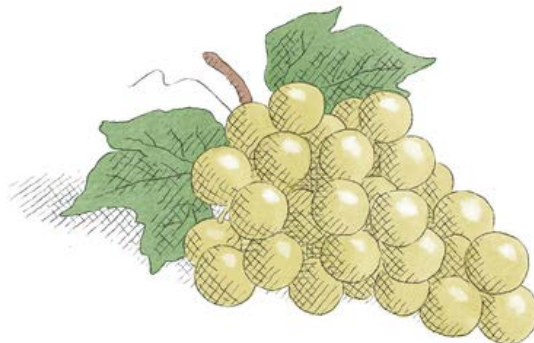
Notes d'amandes, de mirabelle et d'agrumes



L'approche est fraîche, on y découvre des arômes de fleurs, de pomme et de noix.

Accords mets et vins

S'accorde à merveille avec les notes onctueuses de carottes crémeuses, d'un risotto au safran ou d'une crème de raisin.





CHAMPAGNE **M-MARCOULT**



VIGNERON DE TERROIR
À BARBONNE-FAYEL

À Barbonne-Fayel, le domaine revendique son indépendance, son esprit artisanal et une parfaite connaissance de ses terroirs.

Dans les vignes, l'écopâturage, l'enherbement naturel et les vendanges en cagettes préservent le fruit. En cave, l'approche est peu interventionniste : vinifications parcellaires en levures indigènes, soufre minéral naturel et élevages sur-mesure (cuves, fûts de la région ou wineglobes).

Florence et Julien y signent des champagnes solaires, précis et généreux, pensés pour la gastronomie comme pour les moments de partage. Un ratafia vient parfaire cette expérience.

Élaboré avec conviction, le Champagne M. Marcoult offre ainsi une bulle de caractère, à déguster de bon cœur !

**12 ROUTE DE QUEUDES
51120 BARBONNE-FAYEL**

www.champagne-marcoult.com

CUVÉE B. DE BARBONNE

40,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Robe lumineuse aux reflets dorés intenses.



Expressif et généreux, où les agrumes mûrs et la délicate touche pâtissière sont sublimés par l'élégance des fleurs blanches et du jasmin.



Ample et savoureuse, la bouche offre un croquant minéral souligné par une bulle fine et crémeuse. La longue finale saline prolonge ce plaisir avec finesse.

Accords mets et vins

Idéal pour sublimer des instants épurés tournés vers l'essentiel - un apéritif iodé ou un moment de partage au fil des saisons.

CUVÉE MACRÊTS

60,00€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Une teinte vieil or aux reflets ambrés



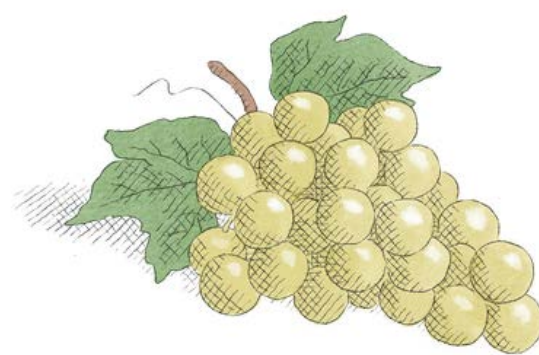
intense et expressif, il marie avec élégance des notes de pain grillé, café, vanille, abricot sec et fruits caramélisés, soutenu par un boisé subtil et élégant.



Crémeux et légèrement acidulé avec des notes de fruits compotés et de mirabelle à l'eau-de-vie agrémentés de nuances épicées. Une finale crayeuse et saline.

Accords mets et vins

S'accorde divinement avec une blanquette vanillée, un homard bleu sauce foie gras, des noix de Saint-Jacques ou un risotto à la truffe.



DISTIL LERIE DE 51120 LA FORGE

La Distillerie de La Forge,
située à Barbonne-Fayel au cœur de la
Champagne, est un lieu où tradition et
savoir-faire se rencontrent. Forgeron de métier,
Loïc perpétue l'art de la distillation au feu de
bois, une technique ancestrale qui confère aux
spiritueux une authenticité inégalée.

Chaque produit est élaboré à partir
d'ingrédients frais et locaux, soigneusement
sélectionnés pour garantir une qualité
exceptionnelle.

En visitant la distillerie, vous découvrirez non
seulement les secrets de la forge et de la
distillation, mais aussi un véritable héritage
artisanal, préservé avec passion et rigueur.

**2 Ruelle Saint-Jean
51120 BARBONNE-FAYEL**

www.distilleriedelaforge.com

RATAFIA DE FRAMBOISE

26,00€

Notes de dégustations

La framboise se révèle avec délicatesse, accompagnée de notes fruitées et légèrement acidulées.

On perçoit la sensation d'un fruit juteux et mûr, avec des nuances subtiles rappelant les confitures maison. Douce et aromatique, laissant une impression fruitée et rafraîchissante.

RATAFIA D'AGRUMES

26,00€

Notes de dégustations

Les agrumes se révèlent avec vivacité, accompagnés de notes fraîches et légèrement acidulées, tandis que la vanille apporte une touche douce et exotique.

On perçoit la sensation de fruits juteux et ensoleillés, avec de subtiles nuances de zestes d'agrumes et une pointe de douceur vanillée. Une légère amertume renforce la dégustation, ajoutant de la complexité. Douce et parfumée, elle laisse une impression fruitée, rafraîchissante et légèrement épicée.

RATAFIA DE GRIOTTE

26,00€

Notes de dégustations

La cerise se révèle avec finesse, tandis que le noyau se distingue par une présence plus marquée.

On perçoit la sensation d'un fruit bien mûr, accompagné de notes intenses de kirsch, apportant une touche amandée grâce au noyau. Douce et parfumée.

RATAFIA CHAMPENOIS

36,00€

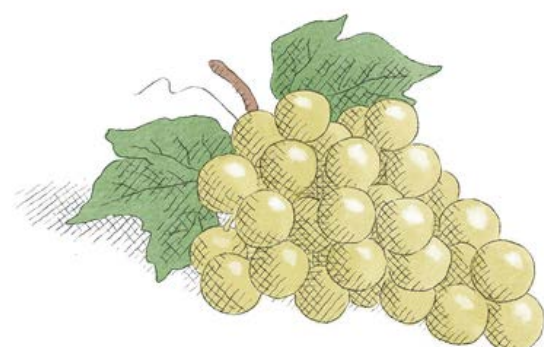
Notes de dégustations

Arômes puissants de raisins secs, de vanille, d'orange confite, d'épices, de cannelle. Beaucoup de fraîcheur et de rondeur.

La bouche est douce, soyeuse avec l'énergie du jus de raisin. Notes de pomme tatin, de miel et de noix se distinguent.

Accords mets et vins

Foie gras, en apéritif ou en cocktail.
Fromages affinés ou des desserts: tarte au flan ou aux mirabelles.
Préparation d'une sauce.







Côte des Bar

La Côte des Bar, entre Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube, est la région la plus au sud du vignoble champenois. « Bar » signifie « sommet », en référence à ses reliefs propices à la vigne. Le Pinot Noir y domine. On y produit le rare Rosé des Riceys, vin tranquille en AOC. Ce terroir, reconnu Champagne entre les deux guerres, reflète un savoir-faire ancien. Chaque été, la Route du Champagne en Fête met en valeur caves et villages viticoles.



Champagne Montaudon embrasse l'histoire de la Champagne depuis sa création en 1891. Puisant son caractère dans les 350 hectares de terroirs historiques (40 à 60 crus) répartis de l'est à l'ouest et du nord au sud du vignoble champenois, les champagnes sont élaborés par des familles de vignerons rassemblées et appuyées d'un pôle vins d'œnologues experts.

Des vins empreints de l'authenticité et de la richesse de leur terroir, qui font la part belle aux cépages noirs (pinot noir et meunier), signature de la Maison. Champagne Montaudon propose une expérience gustative délicieuse pour tous les goûts.

**1 Rue Kellermann
51100 REIMS**

<http://champagnemontaudon.com>

CUVÉE RÉSERVE PREMIÈRE BRUT

22,00€



Assemblage

75% Cépages noirs
25% Chardonnay

Notes de dégustations



Or jaune pâle, brillant et clair.



Exotique, notes iodées et salines. Toasté et mentholé à l'aération.



Fruits blancs du verger, complexe, floral et aérien. Finale longue et harmonieuse.

Accords mets et vins

Sashimi, parmentier de poisson, tartare de daurade
Légumes aux notes sucrées : butternut et patate douce, ou encore avec du fruit de la passion.

CUVÉE LA GRANDE ROSE

23,00€



Assemblage

75% Cépages noirs - dont 16% vinifiés en rouge
25% Chardonnay

Notes de dégustations



Une robe chatoyante à la couleur profonde et aux multiples reflets roses et orangés.



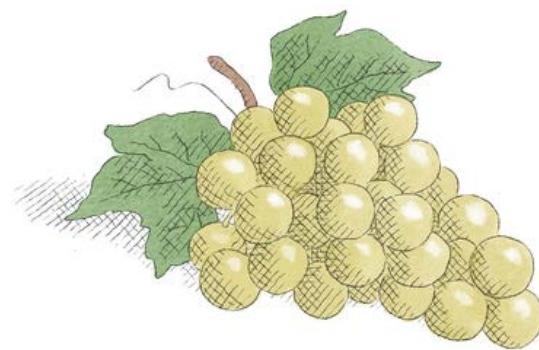
Complexe, révélant des arômes de mandarine confite, vanille bourbon et une touche fruitée de cranberry.



Éclatante et charnue avec une belle attaque, univers de la confiserie. Fraîcheur en finale.

Accords mets et vins

Idéal en accompagnement des desserts à base de fruits rouges et les spécialités de Noël.



CUVÉE BLANC DE NOIRS

27,00€



Assemblage

60% Pinot Noir
40% Meunier

Notes de dégustations



Couleur or pâle aux reflets jaune paille.



Evoque un panier de fruits rouges et blancs (framboise, cerise, pêche, poire, ...)



Tendre, ample, presque veloutée. Monte peu à peu en puissance autour de notes terriennes et structurées.

Accords mets et vins

Idéal avec de la tomme de montagne, un carpaccio de bœuf ou des plats de légumes mijotés.

<http://champagnemontaudon.com>



ROMAIN BILLETTE

CHAMPAGNE

À Urville, au cœur de la Côte des Bar, Romain Billette Champagne cultive l'art de faire différemment.

Héritiers de cinq générations, ils ont lancé leur marque en 2022 avec une conviction forte : élever et vinifier 100 % de leurs champagnes en fûts de chêne. Un choix rare, exigeant, qui demande un soin constant, loin des pratiques courantes.

Chaque cuvée naît de ce travail artisanal, révélant profondeur et singularité. Fidèles à leur terroir, mais jamais dans la facilité, ils mettent à l'honneur le cépage Pinot Meunier dans leurs assemblages, dans le fief du Pinot Noir.

**27 Rue des Vignes
10200 URVILLE**

www.champagne-romainbillette-urville.com

CUVÉE L'EVEIL DES SENS

25,10€



Assemblage

$\frac{1}{3}$ Chardonnay
 $\frac{1}{3}$ Meunier
 $\frac{1}{3}$ Pinot

Notes de dégustations



Lumineux, belle robe or blanc.



Notes de fleurs blanches et de fruits à noyaux.



Vivacité en attaque, fraîcheur et finesse, sur des arômes de fleurs blanches et de notes citronnées. Finale fruitée et toastée.

Accords mets et vins

Parfait en apéritif, avec du foie gras accompagné de figues ou autour de sushis saumon et makis.

CUVÉE SUR LE BOIS

30,50€



Assemblage

$\frac{2}{3}$ Meunier
 $\frac{1}{3}$ Pinot noir

Notes de dégustations



Or jaune très prononcée, les bulles soulignent un disque or blanc.



Expressif, complexe, notes ambrées et fruits secs.



Bouche ample et longue, ouverte sur des arômes toastés et torréfiés, ponctués par des notes vanillées.

Accords mets et vins

Compagnon naturel des repas, il s'accommodera avec des poissons de chair comme des rougets, du thon et avec des fromages comme le Comté ou la Mimolette.

CUVÉE SUR LA FINESSE

33,20€



Assemblage

100% Chardonnay

Notes de dégustations



Or jaune aux reflets de bronze.



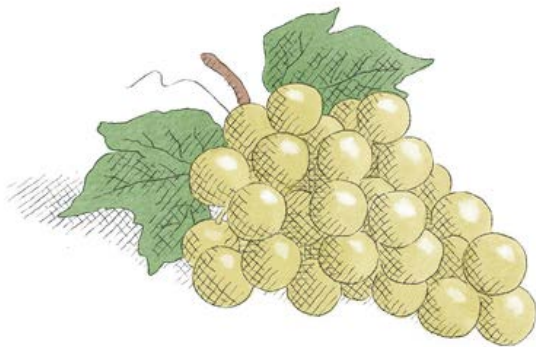
Arômes de chèvrefeuille, pomme verte, agrumes et touche vanillée suggérant l'élevage en fût de chêne.



Généreux, gourmand et rond, les arômes toastés et beurrés accompagne délicatement une belle vivacité

Accords mets et vins

Idéal pour vos apéritifs et en accompagnement de vos plats avec des poissons maigres (soles, turbos,...).



L'AOC CHAMPAGNE

Il y a 11 ans, la Champagne entre au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Le 4 juillet 2015, l'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne consacrait un territoire d'exception et un savoir-faire viticole unique. Cette reconnaissance internationale a marqué un tournant majeur pour la région, renforçant sa visibilité et son attractivité, tout en valorisant l'engagement collectif des champenois.

À l'origine de cette distinction, une volonté forte : inclure l'ensemble des 320 communes de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Champagne. Cette « zone d'engagement », définie dès 1927, s'étend aujourd'hui sur 34 000 hectares, répartis entre 5 départements et 3 régions (Île-de-France, Hauts-de-France et Grand Est).

Au cœur de cette AOC, 3 sites emblématiques illustrent la richesse du patrimoine champenois : l'Avenue de Champagne à Épernay, la Colline Saint-Nicaise à Reims, et les côteaux historiques de la Marne.

Ces lieux incarnent l'excellence du travail de la vigne, de la vinification et du vieillissement.

L'AOC Champagne repose sur des règles strictes : vendanges exclusivement manuelles, 281 000 parcelles exploitées par 15 000 vignerons, 120 000 vendangeurs mobilisés chaque année, et plus de 300 millions de bouteilles vieilles dans des caves souterraines, véritables cathédrales de craie.

Célébrons ensemble cette décennie de fierté, d'engagement et de rayonnement mondial.

LIENS UTILES

Reims Tourisme & Congrès

www.reims-tourisme.com

Vignobles et Découvertes

www.tourisme-en-champagne.com/vignobles-et-decouvertes

UNESCO

www.champagne-patrimoinemondial.org

Comité Champagne

www.champagne.fr

Syndicat Général des Vignerons de la Champagne

www.champagnedevignerons.fr



LES RELAIS DU GOÛT

— 3^E ÉDITION —



Envie de poursuivre
l'expérience ?

Réservez dès maintenant
votre prochain RDV
gustatif et festif !



lesrelaisdugout.fr

Illustration : Anaïs Lefebure

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération