



Luxe^s vins de fêtes

9 champagnes mono-cépage

Pur chardonnay (blanc de blancs), pinot noir ou meunier (blanc de noirs), ces neuf cuvées ont choisi d'exprimer les spécificités de leur cépage en fusion avec leur terroir.

Colin 1^{er} cru Parallèle extra-brut blanc de blancs

Base vendanges 2018 de chardonnay de Vertus et 40% de vins tirés de la réserve perpétuelle (solera). Nez raffiné et complexe mêlant notes florales, agrumes confits, pêche et fruits exotiques. Bouche tout en finesse, fraîcheur crayeuse, longue finale sur une sensation légèrement torréfiée. **38,30 euros.**



Augustin cuvée Feu (biodynamie)

Un pinot noir issu de vieilles vignes de 70 ans d'un terroir premier cru de la montagne de Reims. Une cuvée ciselée, sans soufre ajouté, cultivée et vinifiée selon les principes de la biodynamie. Belle complexité aromatique égrenant des notes de fleurs, de fruits et de miel. La bulle est fine, la bouche chaleureuse et dynamique. **50 euros.**



Pannier L'Ode au meunier cuvée Charly-sur-Marne

Né sur un terroir argilo-calcaire, un meunier sensuel et généreux, aux notes de pêche sur une touche vanillée. La bouche est gourmande et enveloppante. La cuvée Venteuil, issue d'un sol crayeux, affiche un profil plus léger et délicat sur des notes de fruits secs. Deux vraies réussites pour la marque-phare de la coopérative vinicole de la vallée de la Marne. **50 euros.**



Pierre Gimmonnet & Fils Spécial Club Cuis 1^{er} cru 2018

Fraîcheur et tonicité pour cette cuvée de chardonnay dosée en extra-brut associant la maturité d'un millésime solaire à la minéralité d'un sol crayeux. Un modèle de blanc de blancs pour accompagner un plateau de fruits de mer. **71,50 euros.**



Christian Gosset Les Pierres Robert 2019

Remarquable blanc de pinot noir issu d'une parcelle d'Aÿ (grand cru). Un champagne tonique et précis aux notes de poire et de fruits exotiques se prolongeant sur des parfums pâtisseries. Fraîcheur sur les agrumes, longue finale sur une touche saline. **75 euros.**



Leclerc Briant millésime 2018 blanc de blancs (biodynamie)

Elevé sur lattes pendant cinq ans, ce champagne d'assemblage présente un nez pur et subtil, avec des arômes de citrus et des notes pâtisseries. La bouche est très vive et énergique, avec une minéralité saisissante. **79 euros.**



Mailly Poétique de la terre grand cru

Un blanc de pinot noir de Mailly (70% de la récolte 2016 et 30% de vins de réserve) vinifié pour les deux tiers sous bois. La palette aromatique se déploie sur des notes grillées torréfiées qui viennent révéler une dimension fruitée-épicée. Belle tension vineuse sur une finale élancée. **95 euros.**



Ruinart blanc Singulier

Les variations du climat s'accroissent, bousculant le cycle de la vigne. Soumis à l'évolution des températures et à l'accélération de la maturation, le chardonnay révèle des profils aromatiques différents, plus exotiques, plus épicés. Avec cette cuvée non dosée, le chef de cave Frédéric Panaïotis a souhaité révéler ces expressions singulières, différentes du blanc de blancs classique. L'édition 2018 offre plus de rondeur, des arômes d'ananas rôtis et une minéralité étonnante. **110 euros.**



Bollinger PNC AYC 18

La maison poursuit avec cette édition sa mise en lumière des pinots noirs d'Aÿ, cœur historique de Bollinger. Droiture, longueur et amplitude caractérisent ce cru aux notes de pâte de fruits, d'agrumes confits, de pâte d'amandes et d'orange sanguine. Complexité, intensité et fraîcheur : la signature d'un grand vin. **125 euros.**



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