

La Cave Spirituels spiritueux & Champagnes

POMMERY BRUT ROYAL

Un vin fin et délicat, d'une couleur Jaune pâle présentant de légers reflets verts. Le nez est vif et frais avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Ce champagne est rond, ample, délicat et d'une belle longueur. En bouche, les petites notes de fruits rouges s'affirment. Un champagne idéal de jour comme de nuit. 37€ - Tél points de ventes : 03 26 61 62 63.

CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE - PUR AVIZE 2012 GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

Avize Grand Cru Chardonnay : 100%. Aux premiers abords, le nez est légèrement fermé. Puis il s'ouvre à l'aération pour développer des savoureux arômes d'ananas coupé, de poire et de mangue. La bouche est généreuse, ample et complexe, d'une agréable fraîcheur ainsi qu'une jolie

Chouilly, Bisseuil Vins de réserve : 40 %. Ce Rosé "de Blancs" révèle délicatesse et raffinement à la dégustation. D'une précision cristalline, il offre un nez gourmand avec des notes de fraise des bois, d'agrumes et de groseille. La bouche est très florale, fraîche et élégante avec des accents subtils de fleurs du verger et de biscuits. En apéritif mais sa complexité autorise des accords originaux comme un canard aux figues poivrées, une chiffonnade de jambon cru et piment doux ou un Gouda 48 mois. 40,70 €.

CHAMPAGNE LUCIERN COLLARD - CUVÉE MILLÉSIME 2009 GRAND CRU BOUZY FERMÉE À LA FICELLE

Fermé à la ficelle SVP ! Comme à l'origine de ce vin précieux. 80% pinot noir, 20% chardonnay. Le millésime

Crus : bulles fines et délicates amenant une finale longue en bouche. Au nez, la cuvée exhale des arômes de fleurs blanches et de citronniers s'ouvrant vers des notes d'amande, de pain grillé et de fruits rouges. Cette année la Maison s'associe à la gourmandise des crèmes de cassis Gabriel Boudier autour d'un coffret au service de la tradition et du savoir-faire français pour un véritable moment de dégustation et d'authenticité. 39 € le coffret : 1 bouteille de Champagne accompagnée de 4 petites gouttes de crèmes de cassis Gabriel Boudier.

CHAMPAGNE HENRIOT BLANC DE BLANCS

Issu en majorité des Premiers et Grands Crus de la Côte des Blancs dont les villages : Mesnil sur Oger, Avize, Chouilly, Vertus, Montgueux, Trépail, Epernay dont 30% de vins de réserve. Ce Blanc de Blancs charme par une complexité et une longueur étonnantes. Ciel : teinte or pâle, étincelante et cristalline avec de légers reflets verts. Nez concentré et expressif aux arômes floraux (chèvrefeuille, fleur d'oranger et de tilleul), fruités (citron, abricot sec, amande. Bouche : attaque dynamique, ample et puissante avec des arômes de brioche toastée, de pâte de coing et de miel d'acacia. Finale franche et gourmande aux notes mentholées. Avec un Foie gras poêlé accompagné d'une confiture d'oignon et d'un confit de poire, un Carpaccio de Saint-Jacques au fruit de la passion Croquants de chèvre au basilic, mesclun et tomates confites au vinaigre balsamique. Champagne Henriot - 81 Rue Coquebert - 51722 Reims Tél : 03 26 89 53 00

LE BRUN DE NEUVILLE - AUTHENTIQUE BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay, dont 5% en fût dont 30% de vin



texture crémeuse. D'une grande pureté, à déguster en apéritif ou bien avec une lotte finement cuisinée. 45 €.

2008 : UN GRAND MILLÉSIME EDOUARD BRUN

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, robe or profond animée par une mousse nerveuse. Au nez, des arômes de noisettes et de pâte d'amande accompagné de poire et coing sur une finale citronnée. Bouche nette et persistante aux arômes citronnés et une certaine vivacité est présente portée par un côté agrumes. La finale tout en longueur accroît cette perception des grands vins de Champagne. A l'apéritif, sur des profiteroles au foie gras, sur des poulardes ou des ris de veaux... puis un beau plateau de fromage (Saint Nectaire, Comté, mimolette vieille, brie, fromages de chèvre affinés...) 38 € - Champagne Edouard Brun et Cie - 14 r Marcel Mailly, 51160 Ay-Champagne - Tél : 03.26.55.20.11

MAISON AR LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS «MAG 14»

2018 marque une étape fondamentale pour la maison qui lance ses deux cuvées « mag 14 », dont les assemblages, issus de la récolte 2014, intègrent des vins de réserve vieillis en magnum sous liège. Chardonnay 100 % Dosage : 5 g/l Cru : Chouilly Grand Cru Vins de réserve : 40 %. Accords : carpaccio pointe d'agrumes et épices douces, velouté de panais et coriandre, chèvre frais et camembert. 35€.

MAISON AR LENOBLE ROSÉ TERROIRS - BISSEUIL CHOUILLY

Chardonnay 92 %, Pinot Noir 8 %. Dosage : 3 g/l Crus :

exprime toute la puissance du Pinot Noir des vignes classées Grand Cru, à Bouzy. Un champagne qui se prête selon vos envies, aux mets les plus sophistiqués comme aux associations les plus créatives (pata negra, poissons marinés, cuisine japonaise, mangue et fruits de la passion). 50 € chez les cavistes indépendants comme Nulle Par Ailleurs rue Torricelli (75017) - Tél points de ventes : 06 71 02 40 28.

BRUT MILLÉSIME 2008 DE LA MAISON HENRIOT

La cuvée du bicentenaire de la Maison. Le chardonnay et le pinot noir issus des meilleures parcelles en Grands Crus et Premiers Crus révélaient alors respectivement une fraîcheur exceptionnelle et une rare élégance, présages d'un millésime exceptionnel. Aujourd'hui, le vin révèle à la dégustation une belle envolée tout en fraîcheur de fleurs blanches et d'agrumes. Elle entraîne dans son sillage l'élégance soyeuse et aérienne des notes de citrons confits et de miel. L'amplitude aromatique se déploie sur une structure magnifiquement minérale.

DUVAL-LEROY CUVÉE EXTRA BRUT PRESTIGE PREMIER CRU

Issu d'une sélection des meilleurs raisins 1er et Grand



de réserve. A l'instar de la tradition champenoise des siècles derniers, la cuvée a vieilli sous liège pendant de longues années. Cet élevage particulier favorise la micro-oxygénation du vin et développe la puissance et la finesse de ses arômes. Robe or jaune pâle dotée de nuances jaune bouton d'or, bulles fines assez vives qui alimentent une collerette délicate. Le premier nez évoque des parfums de narcisses et de giroflée, de craie caillouteuse, de cœur de citron, d'amande fraîche, de poire, de raisin frais. Une aération du vin révèle des notes de zestes de pamplemousse jaune, de réglisse, de poivre blanc, avec un accent mentholé. Sur un velouté de châtaignes aux cépes, un bouillon de volaille au céleri-