

NOS CHAMPAGNES



13 € (10 cl)



75 €

Champagne Augustin : cuvée Terre en biodynamie

Marc Augustin est certainement le plus exigeant et le plus engagé parmi la poignée de vigneron certifiés en biodynamie en Champagne. Une véritable philosophie de vie pour lui. Il se décrit comme "cœurviticulteur", quelqu'un qui cultive la terre avec son cœur. Ses cuvées sont sans équivalent. Ainsi "Terre" élaborée dans son berceau familial d'Avenay-Val-d'Or premier cru : un brut nature (non dosé) 100% pinot noir issu de la vendange 2020, élevé sur lies en cuve émaillée, fûts de chêne et jarre. Un vin tout en verticalité, fruité et minéral à la fois, gourmand, sain, frais, avec une structure dynamique qui révèle sans cesse un élément différent. Un cadeau du ciel !

Champagne Yves Ruffin extra-brut 1^{er} cru Avenay-Val-d'Or - bio : 78 €



Une fantastique cuvée d'artisan-vigneron dans laquelle la complexité de l'année 2016 et la richesse de 2015 se reflètent dans la maturité de cette cuvée élevée en fûts de chêne et foudre d'acacia. Un vin vibrant, exhalant des fragrances fruitées gourmandes, notes biscuitées et minérales de craie. Équilibre parfait entre pinot noir et chardonnay mis en valeur par un dosage millimétré. Un grand vin, savoureux, avec une finale très pure et longue. Cuvée ultra-confidentielle.

Les cuvées millésimées grands crus du Champagne De Saint-Gall : 80 €

Brut blanc de blancs grand cru 2015

L'année 2015, qui fut d'une grande sérénité en Champagne avec des raisins à la maturité exceptionnelle, donna naissance à des vins d'une incroyable complexité, dont ce pur chardonnay composé de quatre grands crus de la célèbre Côte des Blancs, chacun apportant sa note spécifique dans la partition. Nez très fin s'ouvrant sur les agrumes (orange, kumquat), puis notes de fruits secs (noisette légèrement torréfiée). Bouche nette, fraîche, gourmande, avec une belle finale relevée. Très grand style !



CHAMPAGNE

Brut blanc de noirs So Dark grand cru 2015

Un blanc de noirs de très noble origine : 80% de pinot noir provenant des grands crus phare d'Ambonnay et de Bouzy (Montagne de Reims) et 20% de chardonnay grand cru de la Côte des Blancs. Nez gelée de groseille, baies noires (mûre). Bouche vineuse, puissante, au riche fruité, reflet d'une chaude année 2015. Finale enlevée sur des notes de réglisse.