

Champagne

fier ce fût

Collection

Automne Hiver 2019

Reims

Champagne

fier ce fût

Collection

Automne Hiver 2019

Reims



Cristina Willemsen

FIER CE FÎT

The Champagne's

Haute Couture Collection

Dal 2009, la mia azienda è pioniere nella ricerca, selezione e esportazione direttamente da Reims di Cuvées d'ecceellenza e di terroir.

Nell'esclusivo mondo dello Champagne, elaborato dai viticoltori stessi, il mio approccio è apprezzato da edonisti e amatori in diversi paesi europei.

Le Cuvées sono proposte in 2 Collezioni annuali: Primavera-Estate e Autunno-Inverno per garantire l'aggiornamento dei Millésimes, dei nuovi tirages e il monitoraggio della loro qualità.

Il mio approccio è didattico: ogni Cuvée ha una scheda di degustazione che vi permette di scoprirla partendo dall'analisi visiva, olfattiva e gustativa e arrivando ai suggerimenti di servizio e abbinamenti cibo-champagne.

Lo Champagne è un vino, il re dei vini, e i pasti a Champagne "so chic!"

Sono una donna e, come la maggioranza delle donne, amo lo Champagne e tanto più di poter sublimare i miei pranzi o cene, con.

Per poterlo fare, consiglio di mixare le Cuvées sin dall'acquisto: le casse possono essere composte a vostra propria discrezione, il piacere della scoperta e della novità devono sempre prevalere.

Ogni Cuvée è il frutto di un terroir, del lavoro appassionato di un artista, di un'elaborazione di 36 mesi come minimo, di una scelta convalidata da un comitato di 4 persone, inclusa me stessa, e di un controllo qualità meticoloso e continuo.

Taste different: is a must!

Depuis 2009, ma société est pionnière dans la recherche, sélection et exportation depuis Reims de Cuvées d'excellence et de terroir.

Dans le monde exclusif du Champagne élaboré par les vignerons eux-mêmes mon approche est plébiscitée par le monde des hédonistes dans différents pays européens.

Les Cuvées sont proposées dans 2 Collections annuelles : Printemps-Été et Automne-Hiver cela afin d'assurer la mise à jour des Millésimes, des nouveaux tirages et leur suivi qualité.

Ma démarche se veut pédagogique : les Cuvées ont chacune une fiche de dégustation qui vous permet de la découvrir depuis l'analyse visuelle, olfactive et gustative jusqu'aux suggestions de service et accords mets-champagne.

Le Champagne est un vin, le roi des vins, et les repas au Champagne ma lubie.

Je suis une femme et j'apprécie, comme toute femme, le Champagne et d'autant plus de pouvoir sublimer mes dîners avec. Pour se faire je recommande de mixer les Cuvées dès l'achat : les caisses peuvent être composées au choix, le plaisir de la découverte et de la nouveauté doivent primer.

Chaque Cuvée est le fruit d'un terroir, du travail passionné d'un artiste, d'une élaboration de minimum 36 mois, d'un choix validé par un comité de 4 personnes dont moi-même et d'une vérification qualité continue.

Taste différent: cela s'impose!



SOMMAIRE

FIER CE FÎT: The Champagne's Haute Couture Collection	p. 5
ÉDITO	p. 9
JÉROBOAM	p. 11
MAGNUM MILLÉSIME	p. 15
MAGNUM	p. 19
SPÉCIAL CLUB	p. 29
MILLÉSIMES	p. 35
Blanc de Blancs	p. 37
Blanc de Noirs	p. 41
Assemblage Traditionnel	p. 43
CUVÉES Rosé de Saignée	p. 45
CUVÉES Rosé	p. 49
CUVÉES Blanc de Blancs	p. 53
CUVÉES Blanc de Noirs	p. 61
CUVÉES de Réserve	p. 67
CUVÉES Assemblage Traditionnel	p. 71
CUVÉES Demi sec	p. 75
COTEAUX-CHAMPENOIS	p. 77



Al momento in cui scrivo, siamo in piena vendemmia 2019.

In Champagne c'è il detto che tutte le annate in "9" siano delle ottime annate e, sino a oggi, dal 1959 al 2009, questa regola non si è mai smentita.

Questa Collezione Autunno Inverno 2019 non smentisce l'altissimo livello delle Cuvées e il valore dei Vignerons che ne fanno parte e la nutrono da più di 10 anni.

L'aria respira l'Autunno che si avvicina e il nostro palato non tarderà a chiedere e apprezzare cibi succulenti, emblematici della stagione fredda.

Coronato dalle festività di fine anno, è il momento giusto per degustare i Jéroboam e i Magnum, dal Perrot-Batteux 2008 in Chardonnay al 2012 in Pinot Noir di Hervy-Quenardel, o il 2011 in assemblage 60-40 dei 2 vitigni di Xavier Leconte o il 2008 Grand Cru in 50-50 di Hervy-Quenardel.

Gli Spécial Club, nei Millésimes 2012 e 2009, sono declinati, esclusivamente per noi, sia in dosage Nature sia in Extra Brut o Brut.

Non vi dico altro: a Voi, nostri estimatori da lunga o recentissima data, il piacere di scoprire questa nuova Collezione proposta con un format e approccio grafico nuovo così come, aprendo uno scrigno, apprezziamo di poterne scoprire il contenuto, curiosi e accattivati dal mistero.

Au moment que j'écris, nous sommes en pleine vendange 2019.

En Champagne, on dit que toutes les années en "9" font d'excellents Millésimes et qu'à ce jour, de 1959 à 2009, cette règle n'a jamais été démentie.

Cette Collection Automne Hiver 2019 ne dément pas non plus le niveau très élevé des Cuvées et la valeur des Vignerons qui en font partie et la nourrissent depuis plus de 10 ans.

L'air sent l'Automne et notre palais va bientôt demander et apprécier des mets succulents, emblématiques de la saison froide.

Couronné par les festivités de fin d'année, c'est le moment pour déguster les Jéroboams et les Magnums, de Perrot-Batteux 2008 en Chardonnay au 2012 en Pinot Noir de Hervy-Quenardel, ou le 2011 en assemblage 60-40 des 2 cépages de Xavier Leconte ou Grand Cru 2008 en 50-50 par Hervy-Quenardel.

Les Spécial Club, en Millésime 2012 et 2009, sont déclinés, exclusivement pour nous, aussi bien en dosage Nature qu'en Extra Brut ou Brut.

Je ne vous en dirai pas plus : à vous, nos admirateurs de longue ou courte date, le plaisir de découvrir cette nouvelle Collection proposée avec un nouveau format graphique et une nouvelle approche ainsi que, en ouvrant un coffret, nous apprécions de pouvoir en découvrir le contenu, curieux et captivés par le mystère.

Cin cin et à votre santé!



Marie Laure et Alexandre Kowal

JÉROBOAM

①

Champagne Michel Lenique

Millésime 2011 Blanc de Blancs Grand Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Champagne d'exception

②

Champagne Perrot-Batteux et filles

Cuvée Hélix Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan Crustacés

③

Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire Poisson cru Sushi Parmesan

④

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5%, Pinot Noir 15%, Meunier 80%

Apéritif dînatoire

⑤

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 40% , Pinot Noir 60%

Apéritif dînatoire Viande blanche Volaille





Jérôme Hervy

MAGNUM MILLÉSIME

① BLANC DE BLANCS
Champagne Perrot - Batteux et filles
Cuvée Hélice 2008 Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%
Poisson Huîtres Crustacés Coquillages Risotto

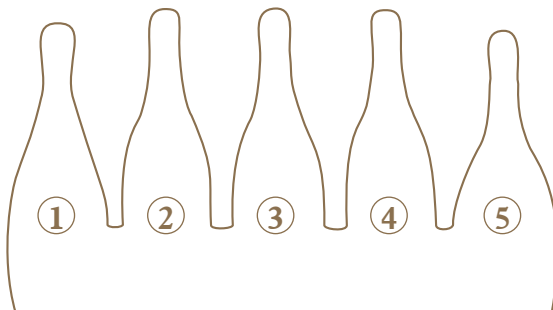
②
Champagne Jean Larrey
Cuvée Gustavie 2009
Côte des Blancs
Chardonnay 100%
Apéritif

③ BLANC DE NOIRS
Champagne Hervy - Quenardel
Millésime 2012 Grand Cru Extra Brut
Montagne de Reims
Pinot Noir 100%
Apéritif Apéritif dînatoire Viande blanche
Poisson Crustacés Pasta Parmesan

④ ASSEMBLAGE TRADITIONNEL
Champagne Xavier Leconte
Scellés 2 terroirs 2011 Extra Brut
Vallée de la Marne
Chardonnay 40 %, Pinot Noir 60%
Apéritif dînatoire Pasta Champignons Poisson
Viande blanche

⑤
Champagne Hervy - Quenardel
L'Authentique 2008 Grand Cru Extra Brut
Montagne de Reims
Chardonnay 50 %, Pinot Noir 50%
Volaille Risotto Poisson en sauce Crustacés Fromages crémeux

MAGNUM MILLÉSIME





Cécile Grongnet

MAGNUM

①

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Sélection Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire Crustacés Poisson grillé Fromages de chèvre

②

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélice Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan Crustacés

③

Champagne Jean Larrey

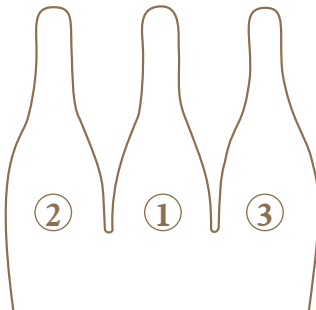
Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire Poisson cru Sushi Parmesan

BLANC DE BLANCS



①

ROSÉ DE SAIGNÉE

Champagne Grongnet

Carpe Diem Rosé de Saignée Extra Brut

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

Viande rouge Petit gibier à plume

②

BLANC DE NOIRS

Champagne Grongnet

Blanc de Noirs

Côte des Blancs

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

Apéritif dînatoire Viande rouge Fromage

③

ROSÉ

Champagne Grongnet

Rosè

Côte des Blancs

Chardonnay 30%, Pinot Noir 40%, Meunier 30%

Crustacés Poisson cru Sushi Fruits rouges

BLANC DE NOIRS



①

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 90%, Meunier 5%, Pinot Noir 5%

Apéritif Apéritif dînatoire

②

Champagne Sanchez-Le Guédard

Grande Réserve

Côte des Blancs

Chardonnay 20%, Pinot Noir 60%, Meunier 20%

Poisson Viande blanche Risotto

③

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5%, Pinot Noir 15%, Meunier 80%

Apéritif dînatoire

④

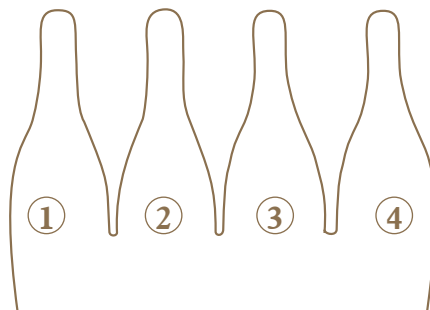
Champagne Hervieux - Dumez

Réserve Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%

Apéritif Apéritif dînatoire



①

Champagne Grongnet

Carpe Diem

Côte des Blancs

Chardonnay 55%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%,

Petits cépages oubliés 5%

Abats Volaille Coquillages

②

Champagne Hervy – Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%

Apéritif dînatoire Viande blanche Volaille

③

Champagne Michel Lenique

Prestige

Vallée de la Marne

Chardonnay 70%, Pinot Noir 15%, Meunier 15%

Apéritif dînatoire Poisson

④

Champagne Grongnet

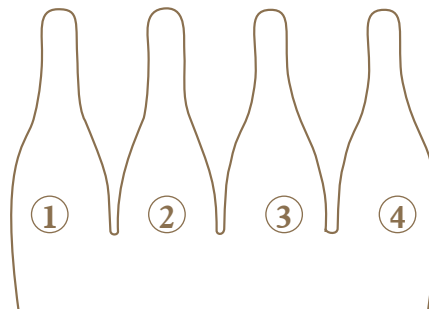
Tradition

Côte des Blancs

Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

Apéritif Pasta Pizza Coquillages Crustacés

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL





Sébastien Sanchez

SPÉCIAL CLUB

①

BRUT NATURE

Champagne Hervieux - Dumez

Spécial Club 2012 Nature Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Meunier 20%

Huîtres Coquillages Crustacés Poisson grillé Parmesan

②

Champagne Grongnet

Spécial Club 2009 Nature

Côte des Blancs

Chardonnay 48%, Pinot Noir 34%, Meunier 18%

Viande blanche Pasta Vol au Vent

③

Champagne Sanchez – Le Guédard

Spécial Club 2012 Clos St Hélène Nature Premier Cru

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Viande Fromages à pâte pressée



①

EXTRA BRUT

Champagne Sanchez – Le Guédard

Spécial Club 2012 Clos St Hélène Extra Brut Premier Cru

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Viande Fromages crémeux

②

BRUT

Champagne Grongnet

Spécial Club 2009

Côte des Blancs

Chardonnay 48%, Pinot Noir 34%, Meunier 18%

Apéritif Minestrone Viande blanche Petit gibier Fromages secs

③

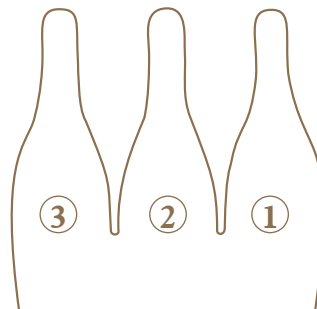
Champagne Hervieux - Dumez

Spécial Club 2012 Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Meunier 20%

Apéritif dînatoire festif





Jean-Luc Gimonnet

MILLÉSIMES

①

BRUT NATURE

Champagne Xavier Leconte

Le Charme d'Anaïs Millésime 2012 Nature

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%

Poisson Volaille

②

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1999 Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Risotto Poisson grillé

③

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2004 Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Poisson grillé Crustacés Coquillages

④

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1996 Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan Crustacés Huîtres Coquillages

Poisson nature

⑤

Champagne Jean-Luc Gimonnet

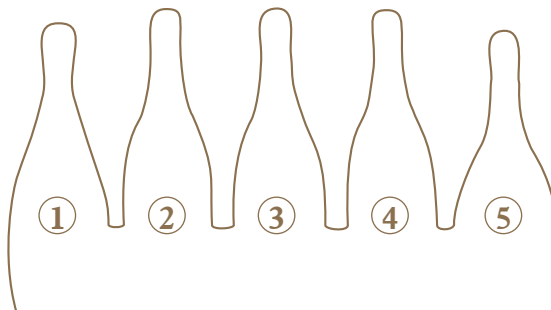
Millésime 1998 Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Champagne d'exception

BLANC DE BLANCS



①

BRUT

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélice 2008 Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Poisson Huîtres Crustacés Coquillages Risotto

②

Champagne Jean Larrey

Cuvée Gustavie 2009

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif

③

Champagne Hervy - Quenardel

Millésime 2011 Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

Apéritif

④

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1996 Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Crustacés Huîtres Coquillages Poisson en sauce

⑤

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998 Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Champagne d'exception

⑥

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1999 Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Risotto Poisson grillé ou en sauce

⑦

Champagne Jean-Luc Gimonnet

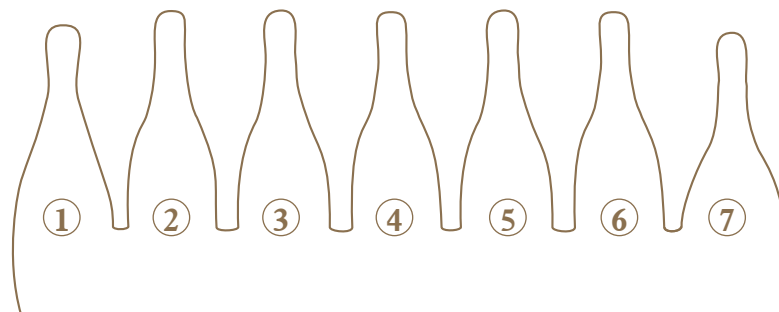
Millésime 2004 Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dinatoire Poisson Crustacés

BLANC DE BLANCS



①

EXTRA BRUT

Champagne Xavier Leconte

Le Clos de Poiloux 2010 Extra Brut

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Viande Blanche Fromages à pâte pressée

②

Champagne Hervy - Quenardel

Millésime 2012 Grand Cru Extra Brut

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

Aperitif Apéritif dînatoire Viande blanche Poisson

Crustacés Pasta Parmesan

③

Champagne Xavier Leconte

La Croisette 2013

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Viande Pasta Fromages à pâte pressée

BLANC DE NOIRS



①

EXTRA BRUT

Champagne Xavier Leconte

Scellés 2 terroirs 2011 Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 40 %, Pinot Noir 60%

Apéritif dînatoire Pasta Champignons Poisson

Viande blanche

②

Champagne Sanchez-Le Guédard

Prestige 2012 Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

Poisson, Crustacés

③

Champagne Hervy – Quenardel

L'Authentique 2008 Grand Cru Extra Brut

Montagne de Reims

Chardonnay 50 %, Pinot Noir 50%

Volaille Risotto Poisson en sauce Crustacés Fromages crémeux

④

BRUT

Champagne Michel Lenique

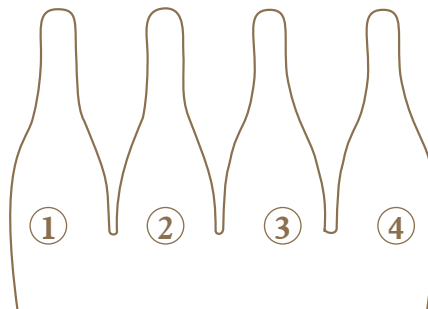
Millésime 2008

Vallée de la Marne

Chardonnay 70%, Pinot Noir 15%, Meunier 15%

Volaille Poisson Crustacés

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL





Alexis Leconte

CUVÉES
ROSÉ DE SAIGNÉE

①

MILLÉSIME

Champagne Xavier Leconte

Rosé de Saignée 2 Terroirs Millésime 2012

Vallée de la Marne

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

Viande

②

BRUT NATURE

Champagne Jean Larrey

Rosé de Saignée Brut Intégral Nature

Millésime 2012 ND*

Côte des Blancs

Pinot Noir 80%, Meunier 20%

Viande Fromages crémeux

③

EXTRA BRUT

Champagne Grongnet

Carpe Diem Rosé de Saignée Extra Brut

Millésime 2012 ND*

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

Viande rouge Petit gibier à plume

④

BRUT

Champagne Sanchez – Le Guédard

Rosé de Saignée

Millésime 2015 ND*

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Apéritif dînatoire Viande rouge Fromage Fruits rouges

⑤

Champagne Hervy – Quenardel

Rosé de Saignée Grand Cru

Millésime 2014 ND*

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

Poisson en sauce Sushi Dessert peu sucré

*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato

ROSÉ DE SAIGNÉE





Alexandre Lenique

CUVÉES ROSÉ

①

EXTRA BRUT

Champagne Hervieux - Dumez

Rosé Extra Brut Premier Cru*Millésime 2016 ND**

Montagne de Reims

Chardonnay 10%, Pinot Noir 65%, Meunier 25%

Apéritif Viande rouge Viande crue

②

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Rosé Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%

Poisson grillé Fruits rouges Fromages de chèvre

③

BRUT

Champagne Alexandre Lenique

Cuvée Excellence Rosé

Vignes d'Epernay

Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%

Viande blanche

④

Champagne Jean Larrey

Cuvée Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 50%, Pinot Noir 20%, Meunier 30%

Apéritif Poisson cru Sushi Viande crue

⑤

Champagne Michel Lenique

Rosé de Réserve

Vallée de La Marne

Chardonnay 70%, Pinot Noir 15%, Meunier 15%

Apéritif dînatoire Viande Rouge

⑥

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélice Rosé Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%

Apéritif dînatoire Poisson cru Crustacés Abats

Coquillages Viande crue Fromages crémeux

⑦

Champagne Grongnet

Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

Crustacés Poisson cru Sushi Fruits rouges

⑧

Champagne Xavier Leconte

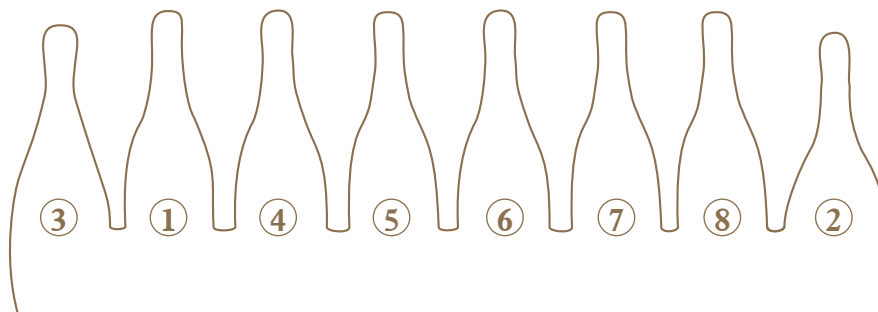
Secret de Femme

Vallée de la Marne

Chardonnay 8%, Pinot Noir 12%, Meunier 80%

Apéritif dînatoire Viande Poisson

*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato





Cynthia Perrot

CUVÉES
BLANC DE BLANCS

①

BRUT NATURE

Champagne Hervieux - Dumez

Brut de Chardonnay Nature Premier Cru

*Millésime 2016 ND**

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan Crustacés

②

Champagne Jean Larrey

Brut Intégral Nature

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Huîtres

③

Champagne Alexandre Lenique

Secret de famille Nature Grand Cru

*Millésime 2008 ND**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Poisson cru Sushi Coquillages

④

Champagne Jean Larrey

Jardin Sauvage Nature

*Millésime 2011 ND**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif

⑤

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélix Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Crustacés Coquillages

⑥

Champagne Jean-Luc Gimonet

Prestige Nature Premier Cru

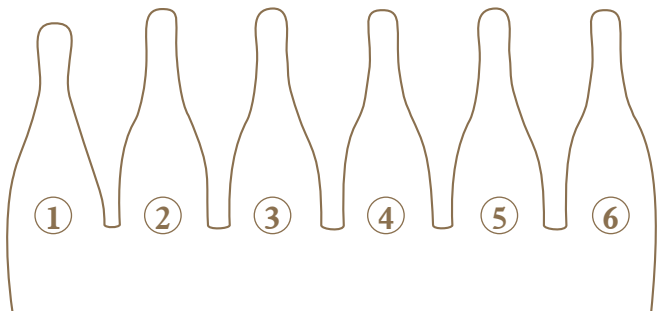
Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Poisson Fromage Crémeux

*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato

BLANC DE BLANCS



①

EXTRA BRUT

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Spécial Blanc Premier Cru Extra Brut

*Millésime 2010 ND**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Poisson Crustacés

②

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Sélection Premier Cru Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire Crustacés Poisson grillé

Fromage de chèvre

③

Champagne Jean Larrey

Jardin d'Été Extra Brut

*Millésime 2011 ND**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire

④

Champagne Sanchez – Le Guédard

Cuvée Flore Extra Brut

*Millésime 2013 ND**

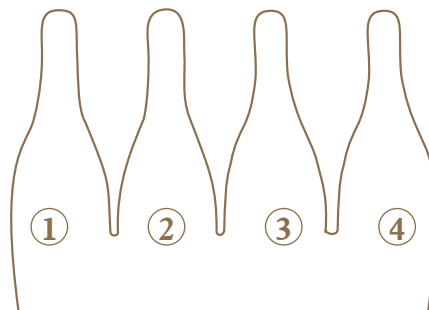
Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Poisson en sauce Viande blanche Pasta

*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato

BLANC DE BLANCS



①

Champagne Michel Lenique

Blancs de Réserve

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire Parmesan Coquillages

Fromage de chèvre

②

Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire Poisson cru Sushi Parmesan

③

Champagne Hervieux - Dumez

Brut de Chardonnay Premier Cru

Millésime 2016 ND*

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan

BRUT

④

Champagne Grongnet

Blanc de Blancs

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Coquillages Huîtres Crustacés

⑤

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélice Premier Cru

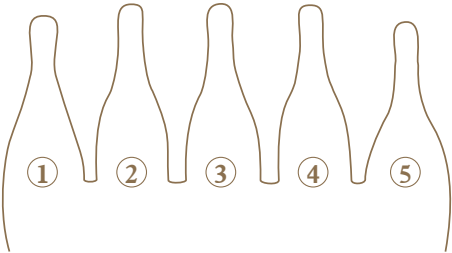
Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan Crustacés

*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato

BLANC DE BLANCS





Michel Lenique

CUVÉES
BLANC DE NOIRS

①

BRUT NATURE

Champagne Xavier Leconte

Les Reflets de Sylvie Nature

Vallée de la Marne

Pinot Noir 70%, Meunier 30%

Apéritif

②

EXTRA BRUT

Champagne Jean Larrey

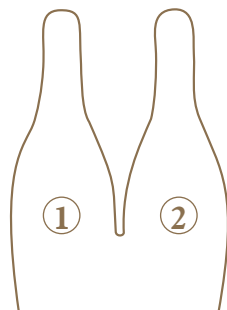
Noir Intégral Extra brut

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

Apéritif Pasta Viande blanche Fromages à pâte sèche

BLANC DE NOIRS



①

Champagne Sanchez – Le Guédard

Sélection Brut

Vallée de la Marne

Pinot Noir 60%, Meunier 40%

Apéritif Apéritif dînatoire Cuisine salé sucré

BRUT

④

Champagne Alexandre Lenique

Cuvée Excellence Pur Noir

Vignes d'Epernay

Pinot Noir 70%, Meunier 30%

Apéritif Poisson cru Sushi Crustacés

②

Champagne Xavier Leconte

Coeur d'Histoire

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Apéritif Apéritif dînatoire Pasta

⑤

Champagne Grongnet

Blanc de Noirs

Côte des Blancs

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

Apéritif dînatoire Viande rouge Fromage

③

Champagne Xavier Leconte

L'Héritage de Xavier

Vallée de la Marne

Pinot Noir 70%, Meunier 30%

Viande blanche

⑥

Champagne Michel Lenique

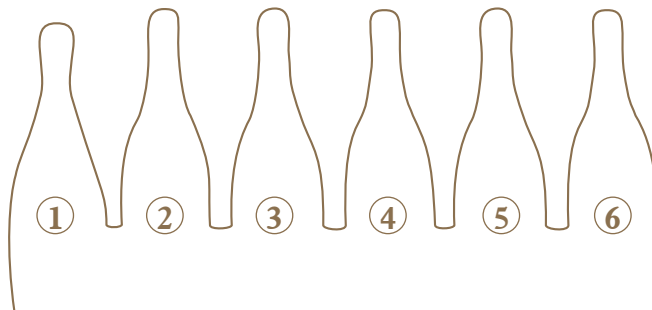
Noirs de Réserve

Vallée de la Marne

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

Apéritif dînatoire Cuisine salé sucré

BLANC DE NOIRS





Clément et Laurent Hervieux

CUVÉES DE RÉSERVE

①

EXTRA BRUT

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 5%, Meunier 5%

Apéritif Apéritif dînatoire

②

BRUT

Champagne Hervieux - Dumez

Réserve Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%

Apéritif Apéritif dînatoire

③

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5%, Pinot Noir 15%, Meunier 80%

Apéritif dînatoire

④

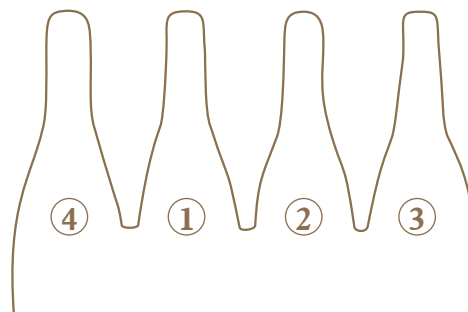
Champagne Sanchez – Le Guédard

Grande Réserve

Côte des Blancs

Chardonnay 20%, Pinot Noir 60%, Meunier 20%

Poisson Viande blanche Risotto





Cécile Grongnet

CUVÉES
ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

① BRUT NATURE
Champagne Sanchez – Le Guédard
Cuvée Nature
Vallée de la Marne
Chardonnay 30%, Pinot Noir 50%, Meunier 20%
Petit gibier à plume Fromage

② EXTRA BRUT
Champagne Grongnet
Carpe Diem Extra Brut
Côte des Blancs
Chardonnay 55%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%,
Petits cépages oubliés 5%
Volaille Viande blanche

③ BRUT
Champagne Grongnet
Tradition
Côte des Blancs
Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%
Apéritif Pasta Pizza Coquillages Crustacés

④
Champagne Michel Lenique
Les 3 Cépages
Vallée de la Marne
Chardonnay 50%, Pinot Noir 25%, Meunier 25%
Apéritif

⑤
Champagne Hervy – Quenardel
Prestige Grand Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%
Apéritif dînatoire Viande blanche Volaille

⑥
Champagne Alexandre Lenique
Cuvée Excellence Brut
Vignes d'Epernay
Chardonnay 70%, Pinot Noir 15%, Meunier 15%
Apéritif dînatoire Poisson

⑦
Champagne Hervieux – Dumez
Cuvée des Rois de France Premier Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%
Apéritif

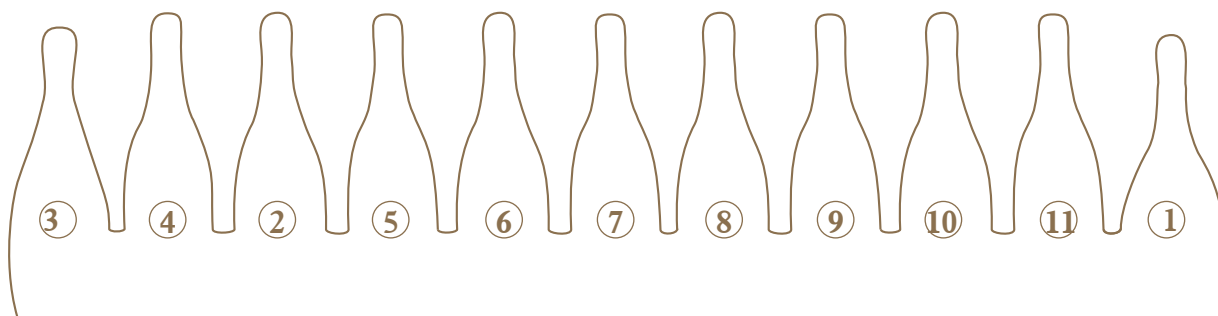
⑧
Champagne Jean Larrey
Extra Quality
Côte des Blancs
Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%
Apéritif Apéritif dînatoire

⑨
Champagne Hervieux – Dumez
Tradition Premier Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 25%, Pinot Noir 50%, Meunier 25%
Apéritif Poisson grillé Crustacés Parmesan

⑩
Champagne Grongnet
Carpe Diem
Côte des Blancs
Chardonnay 55%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%,
Petits cépages oubliés 5%
Abats Volaille Coquillages

⑪
Champagne Xavier Leconte
L'intuition d'Alexis
Vallée de la Marne
Chardonnay 70%, Meunier 30%
Apéritif Apéritif dînatoire

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL



①

Champagne Sanchez – Le Guédard

Demi - Sec

Vallée de la Marne

Pinot Noir 60%, Meunier 40%

Dessert Torte

②

Champagne Hervieux – Dumez

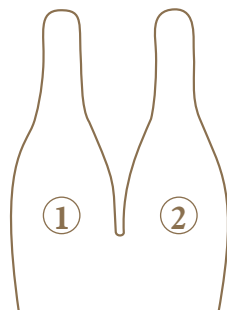
Demi - Sec Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 25%, Pinot Noir 50%, Meunier 25%

Dessert Salades de fruits Cuisine sucrée salée

DEMI-SEC





Alexis Leconte

COTEAUX-CHAMPENOIS

①

Xavier Leconte

Les Coteaux d'Aimé Millésime 2015

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Vin de Repas

BLANC

②

Xavier Leconte

Les Coteaux d'Onésime Millésime 2017

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Jambon Poisson

ROUGE

③

Xavier Leconte

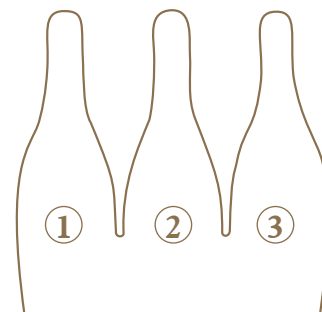
Les Coteaux de Marie L Millésime 2016

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Jambon Canard Fromage

ROSÉ







fier ce fît

9 Rue André Pingat
51100 Reims - France

France: +33 6 21 43 12 40
Italie: +39 340 99 78 416
fcf.champagne@gmail.com
champagnefiercefit.com



Creatività: Cristina Willemsen

Realizzazione grafica: Francesca Pedano

Fotografia: Leonardo Salvini

Stampa: Tipografia Salassa, Pinerolo

fier ce fût

champagnefiercefit.com