

Champagne

*fier ce fût*

Collection

Printemps Été 2020

Reims

Champagne

*fier ce fût*

Collection

Printemps Été 2020

Reims



Cristina Willemsen

## FIER CE FÎT The Champagne's Haute Couture Collection

Dal 2009, Fier Ce Fît è **pioniere nella ricerca, selezione e esportazione**, direttamente da Reims, di **Cuvées d'eccellenza e di terroir**.

Ogni Cuvée è il **frutto di un terroir**, del **lavoro appassionato di un artista**, di un'**elaborazione di minimo 36 mesi**, di un'**analisi e scelta** attenta di Fier Ce Fît, e di un **controllo qualità** meticoloso e continuo.

Nell'esclusivo mondo dello Champagne, elaborato dai vigneron, il nostro **approccio è didattico** ed ogni Cuvée ha una **scheda di degustazione** che vi permette di scoprirla: partendo dall'**analisi visiva, olfattiva e gustativa** si arriva ai suggerimenti di servizio e agli **abbinamenti cibo-champagne**.

Queste schede di degustazione sono particolarmente apprezzate da edonisti e amatori di Champagne.

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.

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

Il nostro savoir-faire vi permette di avere un **abbinamento cibo-Champagne sempre perfetto**, per stupire i vostri ospiti o semplicemente sublimare al meglio le nostre Cuvées con i vostri pranzi o cene.

Per poterlo fare, vi consigliamo la **scoperta di diverse Cuvées** sin dall'acquisto: siete voi a poter comporre le scatole a vostra discrezione, il piacere della scoperta e della novità deve sempre prevalere.

Fier Ce Fît è una **divisa di qualità e passione**: **fiero** è il vigneron **delle Cuvées** che sta elaborando, delle Cuvées che lascia con **pazienza e passione** invecchiare nelle sue cantine.

Il **bollino Fier Ce Fît** presente su ciascuna Cuvée è a garanzia della loro **qualità e eccellenza**.

*Taste different: is a must!*



FIER CE FÎT: The Champagne's Haute Couture Collection .....	p. 5
ÉDITO .....	p. 9
JÉROBOAM .....	p. 11
MAGNUM MILLÉSIME .....	p. 15
MAGNUM .....	p. 19
Blanc de Blancs .....	p. 21
Rosé de Saignée/Rosé .....	p. 23
Blanc de Noirs .....	p. 25
Réserve .....	p. 27
Assemblage Traditionnel .....	p. 29
SPÉCIAL CLUB .....	p. 31
MILLÉSIMES .....	p. 37
Blanc de Blancs .....	p. 39
Blanc de Noirs .....	p. 45
Assemblage Traditionnel .....	p. 47
CUVÉES Rosé de Saignée .....	p. 49
CUVÉES Rosé .....	p. 53
CUVÉES Blanc de Blancs .....	p. 57
CUVÉES Blanc de Noirs .....	p. 65
CUVÉES de Réserve .....	p. 69
CUVÉES Assemblage Traditionnel .....	p. 73



La Primavera è appena iniziata, le giornate si allungano e Pasqua è alle porte.

I Vignerons hanno terminato la “taille” e la vigna comincia a risvegliarsi dopo il riposo invernale: **il Millésime 2020 inizia il suo cammino!**

Questa **Collezione Primavera Estate** conferma l'**altissimo livello delle Cuvées** e il **valore dei Vignerons** che ne fanno parte e **si arricchisce di grandi novità!**

La prima: **una nuova Maison** e un nuovo **Spécial Club** entrano nella Collezione!

La **Maison Vincent Joudart**, membro del più prestigioso Club della Champagne, il Club Trésors de Champagne.

Questa Maison si aggiunge a quelle Spécial Club già presenti nella Collezione: la Maison Grongnet, la Maison Hervieux-Dumez e la Maison Sanchez-Le Guédard.

Avrete il piacere di scoprire e degustare **tre Cuvées** della Maison Vincent Joudart.

La prima è lo **Spécial Club 2011 Extra Brut**, uno Champagne complesso e maturo, improntato alla freschezza, alla tenerezza, che si offre con eleganza. Un palato che è allo stesso tempo ricco, aereo, delicato, equilibrato e sapido. Da scoprire e da far scoprire.

La seconda, il **Blanc de Blancs Extra Brut**, una Cuvée elaborata unicamente con lo Chardonnay della vendemmia 2012, un Millésime (non dichiarato) di questa grande annata. Grazie alla sua struttura snella e all'estrema freschezza aromatica, unite e a una bella consistenza cremosa, riuscirà ad affascinarvi e a sedurvi.

La terza, la Cuvée **Réserve**, fluida, fresca e con carattere. Un vino dalla personalità forte e schietta, uno Champagne che “porta” il suo terroir. Stupendo!

**E le novità non sono finite!**

Tutte le nostre Maison ci stupiscono a ogni nuova stagione con nuove Cuvées di altissimo livello. **Due creazioni sono da segnalare**

La prima è il **Magnum in Blanc de Blancs** della **Maison Grongnet**. Uno Chardonnay d'eccezione adesso anche in formato Magnum. Questo flacone permette al vino una complessità e uno sviluppo più armonioso di aromi, offrendoci uno Champagne più ricco e più maturo.

La seconda è la Cuvée **Meunier Intégral Extra Brut** della **Maison Jean Larrey**. Nata dal desiderio di Alexandre di rendere omaggio a questo vitigno, il Meunier Intégral è un assemblaggio delle annate 2014 e 2015, con un 10% elaborato nei fusti di legno. Questo monovitigno 100% Meunier, dosato a 3 g/l, ha il fruttato croccante e la rotondità al palato tipici del suo vitigno, ma con lo stile della Maison Jean Larrey: la ricerca simultanea del piacere e della verità del terroir.

Come ben sapete, abbiamo creato **Fier Ce Fît** nel **2009** con la passione di **condividere Champagnes unici e d'eccellenza**, rappresentativi dell'originalità del terroir Champenois! Questa **passione è cresciuta** e negli ultimi 11 anni sono sempre stata - e continuo ad essere - stupita e ammirativa della profonda passione dei Vignerons, della loro capacità di ripresa e di perseveranza anche attraverso questo periodo di dura prova... Una bella dimostrazione che la passione ci unisce e ci rafforza!

Continuiamo a condividere, tutti insieme, creando una bellissima comunità!

*\*\*\*Nel rispetto delle normative di sicurezza, questo Catalogo sarà unicamente in versione virtuale*



Cynthia, Maison Perrot - Batteux et filles

JÉROBOAM

MILLÉSIME

1  
 Champagne Michel Lenique  
**Millésime 2011 Blanc de Blancs Grand Cru**  
 Côte des Blancs - Mesnil sur Oger  
 Chardonnay 100%  
 Aperitivo Apericena Parmigiano Crostacci  
 Conchiglie Risotto Pasta Pesce

BLANC DE BLANCS

2  
 Champagne Perrot - Batteux et filles  
**Cuvée Hélix Premier Cru**  
 Côte des Blancs  
 Chardonnay 100%  
 Aperitivo Parmigiano Crostacci

3  
 Champagne Jean Larrey  
**Sélection**  
 Côte des Blancs  
 Chardonnay 100%  
 Aperitivo Apericena Parmigiano Sushi Carpaccio di pesce

RÉSERVE

4  
 Champagne Xavier Leconte  
**Signature du Hameau**  
 Vallée de la Marne  
 Chardonnay 5% , Pinot Noir 15%, Meunier 80%  
 Parmigiano Apericena

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

5  
 Champagne Hervy - Quenardel  
**Prestige Grand Cru**  
 Montagne de Reims  
 Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%  
 Apericena Risotto Pasta Pollame Carne bianca





Jérôme, Maison Hervy - Quenardel

## MAGNUM MILLÉSIME



BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

1  
 Champagne Jean Larrey  
**Cuvée Gustavie 2009 Extra Brut**  
 Côte des Blancs  
 Chardonnay 100%  
 Aperitivo Apericena Ostriche  
 Crostacei Sushi Carpaccio di pesce

BRUT

2  
 Champagne Perrot - Batteux et filles  
**Cuvée Hélix 2008 Premier Cru**  
 Côte des Blancs  
 Chardonnay 100%  
 Caviale Ostriche Crostacei Conchiglie  
 Risotto ai frutti di mare Pesce con salsa

BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

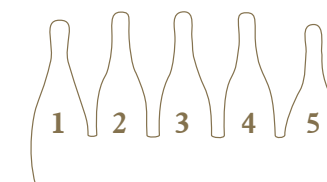
3  
 Champagne Hervy - Quenardel  
**Millésime 2012 Extra Brut Grand Cru**  
 Montagne de Reims  
 Pinot Noir 100%  
 Apericena Parmigiano Crostacei Pasta  
 Carpaccio di pesce Pesce in salsa Pollame

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

EXTRA BRUT

4  
 Champagne Hervy - Quenardel  
**L'Authentique 2008 Extra Brut Grand Cru**  
 Montagne de Reims  
 Chardonnay 50 %, Pinot Noir 50%  
 Crostacei Risotto Pesce in salsa  
 Pollame Formaggi a pasta molle (Bric)

5  
 Champagne Xavier Leconte  
**Scellés 2 terroirs 2011 Extra Brut**  
 Vallée de la Marne  
 Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%  
 Apericena Pasta al Tartufo Risotto al tartufo  
 Gnocchi Ravioli Risotto ai funghi Pasta ai funghi  
 Pesce con salsa Pollame Carne con salsa  
 Funghi Formaggi a pasta molle (Bric)





Cécile, Maison Grongnet

MAGNUM

BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Sélection Extra Brut Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apericena Crostacei Risotto Pasta ai frutti di mare  
Pesce alla griglia Verdure croccanti Formaggio di capra

2

Champagne Perrot - Batteux et filles

**Cuvée Hélice Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Parmigiano Crostacei

BRUT

3

Champagne Grongnet

**Blanc de Blancs**

Côte de Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Parmigiano Caviale Ostriche  
Crostacei Conchiglie

4

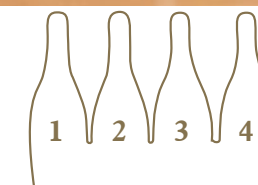
Champagne Jean Larrey

**Sélection**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Apericena Parmigiano Sushi Carpaccio di pesce



ROSÉ DE SAIGNÉE

EXTRA BRUT

1

Champagne Grongnet

**Carpe Diem Rosé de Saignée Extra Brut**

Millésime 2012 ND\*

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

Barbecue Piccola cacciagione da piuma

ROSÉ

BRUT

2

Champagne Grongnet

**Rosé**

Côte des Blancs

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

Crostacci Sushi Carpaccio di pesce Frutti di bosco



\*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato



BLANC DE NOIRS

BRUT

1

Champagne Grongnet

***Blanc de Noirs***

Côte des Blancs

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

Apericena Risotto Pasta Carne rossa

Formaggi a pasta molle (Brie) Formaggio a pasta pressata (Fontina)



RÉSERVE  
EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Grande Réserve Extra Brut**

Côte des Blancs

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

Aperitivo Apericena Pasta

2

Champagne Hervieux - Dumez

**Réserve Premier Cru**

Montagne de Reims

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

Aperitivo Apericena

3

Champagne Sanchez - Le Guédard

**Grande Réserve**

Vallée de la Marne

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

Risotto Risotto ai funghi Pasta ai funghi

Pesce Pollame Carne bianca

4

Champagne Xavier Leconte

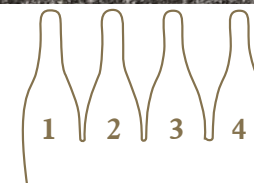
**Signature du Hameau**

Vallée de la Marne

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

Parmigiano Apericena

BRUT



ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

EXTRA BRUT

1

Champagne Michel Lenique

***Prestige Extra Brut***

Vallée de la Marne

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

Aperitivo Apericena Pesce

2

Champagne Grongnet

***Carpe Diem***

Côte des Blancs

Chardonnay 55%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%, Petits cépages oubliés 5%

Conchiglie Vol au vent Risotto Pasta Pasta al Tartufo

Risotto al tartufo Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pollame

Frattaglie Funghi Formaggio a pasta pressata (Fontina)

3

Champagne Hervy - Quenardel

***Prestige Grand Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%

Apericena Risotto Pasta Pollame Carne bianca

4

Champagne Grongnet

***Tradition***

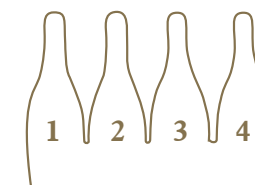
Côte des Blancs

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

Aperitivo Crostacei Conchiglie Pizza

Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare

BRUT





**Clément, Maison Hervieux - Dumez**

SPÉCIAL CLUB



## BRUT NATURE

1

Champagne Grongnet

***Spécial Club 2009 Nature***

Côte des Blancs

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

Vol au vent Pasta al Tartufo Gnocchi Ravioli Pasta ai funghi

2

Champagne Hervieux - Dumez

***Spécial Club 2012 Nature Premier Cru***

Montagne de Reims

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

Parmigiano Caviale Ostriche Crostacei Conchiglie Pecorino  
Pasta ai frutti di mare Pesce alla griglia Formaggio a pasta dura

3

Champagne Sanchez – Le Guédard

***Spécial Club 2012 Clos St Hélène Nature Premier Cru***

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Apericena Carne bianca Anatra Carne rossa Pecorino

Piccola cacciagione da piuma Cacciagione Formaggio a pasta dura



EXTRA BRUT

1  
 Champagne Sanchez – Le Guédard  
**Spécial Club 2011 Clos St Hélène**  
**Extra Brut Premier Cru**

Vallée de la Marne  
 Pinot Noir 100%  
 Aperitivo Carne bianca

2  
 Champagne Sanchez – Le Guédard  
**Spécial Club 2012 Clos St Hélène**  
**Extra Brut Premier Cru**

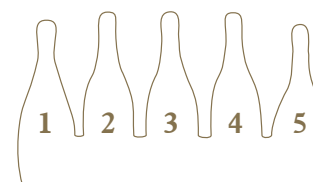
Vallée de la Marne  
 Pinot Noir 100%  
 Apericena Pollame Carne bianca Carne bianca in salsa  
 Anatra Formaggi a pasta molle (Brie)

3  
 Champagne Vincent Joudart  
**Spécial Club 2011 Extra Brut**  
 Côte des Blancs  
 Chardonnay 45%, Pinot Noir 20%, Meunier 30%  
 Crostacci Conchiglie Risotto Pasta al Tartufo  
 Risotto al tartufo Risotto ai funghi Pasta ai funghi  
 Pesce con salsa Funghi

4  
 Champagne Grongnet  
**Spécial Club 2009**  
 Côte des Blancs  
 Chardonnay 48%, Pinot Noir 34%, Meunier 18%  
 Apericena Prosciutto crudo Minestrone  
 Carne bianca Piccola cacciagione da piuma  
 Formaggio a pasta dura Pecorino

5  
 Champagne Hervieux - Dumez  
**Spécial Club 2012 Premier Cru**  
 Montagne de Reims  
 Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Meunier 20%  
 Apericena Foie gras Risotto Pizza Pasta Gnocchi Ravioli

BRUT





**Jean-Luc, Maison Gimonnet - Oger**

## MILLÉSIMES

BRUT NATURE

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Millésime 1996 Nature Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Apericena Parmigiano Caviale Ostriche  
 Crostacei Conchiglie Risotto ai frutti di mare  
 Pasta ai frutti di mare Pesce

2

Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Millésime 1998 Nature Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Apericena Parmigiano Crostacei  
 Conchiglie Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare

3

Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Millésime 1999 Nature Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apericena Parmigiano Risotto Pasta Pasta al Tartufo  
 Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pesce alla griglia

4

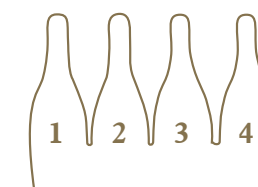
Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Millésime 2004 Nature Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apericena Parmigiano Crostacei  
 Conchiglie Pesce alla griglia



EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Millésime 1996 Extra Brut Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Apericena Caviale Ostriche  
Crostacei Conchiglie Pesce alla griglia

2

Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Millésime 1998 Extra Brut Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Apericena Crostacei Parmigiano

3

Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Millésime 1999 Extra Brut Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Risotto Pasta Pesce alla griglia Pesce in salsa

4

Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Millésime 2004 Extra Brut Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apericena Crostacei Risotto ai frutti di mare  
Pasta ai frutti di mare Pesce alla griglia

5

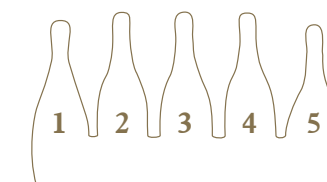
Champagne Jean Larrey

**Cuvée Gustavie 2009 Extra Brut**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Apericena Ostriche  
Crostacei Sushi Carpaccio di pesce



1

Champagne Perrot - Batteux et filles

***Cuvée Hélice 2008 Premier Cru***

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Caviale Ostriche Crostacei Conchiglie

Risotto ai frutti di mare Pesce con salsa

2

Champagne Hervy - Quenardel

***Millésime 2011 Grand Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

Aperitivo Apericena Crostacei

3

Champagne Xavier Leconte

***Le Charme d'Anaïs 2013***

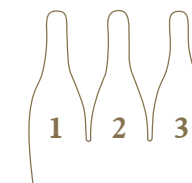
Vallée de la Marne

Chardonnay 100%

Aperitivo Conchiglie

Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare

BRUT



EXTRA BRUT

1

Champagne Xavier Leconte

***Le Clos de Poiloux 2010 Extra Brut***

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Gnocchi Ravioli Risotto ai funghi Pasta ai funghi  
Pollame Carne bianca in salsa Formaggio a pasta pressata

2

Champagne Hervy - Quenardel

***Millésime 2012 Extra Brut Grand Cru***

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

Apericena Parmigiano Crostacci Pasta  
Carpaccio di pesce Pesce in salsa Pollame

3

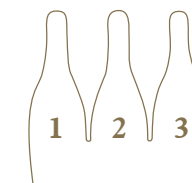
Champagne Xavier Leconte

***La Croisette 2013 Extra Brut***

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Pasta al Tartufo Risotto al tartufo Gnocchi Ravioli  
Anatra Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pollame  
Fratraglie Funghi Carne rossa Carne con salsa  
Formaggio a pasta pressata (Fontina)



EXTRA BRUT

1

Champagne Hervy - Quenardel

***L'Authentique 2008 Extra Brut Grand Cru***

Montagne de Reims

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

Crostacei Risotto Pesce in salsa Pollame

Formaggi a pasta molle (Brie)

2

Champagne Xavier Leconte

***Scellés 2 terroirs 2011 Extra Brut***

Vallée de la Marne

Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%

Apericena Pasta al Tartufo Risotto al tartufo Gnocchi

Ravioli Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pesce con salsa

Pollame Carne con salsa Funghi Formaggi a pasta molle (Brie)

3

Champagne Sanchez - Le Guédard

***Prestige 2012 Extra Brut***

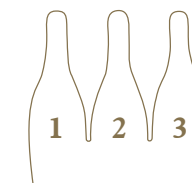
Vallée de la Marne

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

Aperitivo Parmigiano Crostacei Conchiglie

Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare

Pesce Formaggio di capra







Sébastien, Maison Sanchez - Le Guédard

CUVÉES  
ROSÉ DE SAIGNÉE

MILLÉSIME

EXTRA BRUT

1

Champagne Xavier Leconte

**Rosé de Saignée 2 Terroirs 2012 Extra Brut**

Vallée de la Marne

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

Apericena Carne bianca in salsa Carne rossa

BRUT NATURE

2

Champagne Jean Larrey

**Rosé de Saignée Brut Intégral Nature**

Millésime 2012 ND\*

Côte des Blancs

Pinot Noir 80%, Meunier 20%

Carne bianca Carne rossa Formaggi a pasta molle (Bric)

EXTRA BRUT

3

Champagne Grongnet

**Carpe Diem Rosé de Saignée Extra Brut**

Millésime 2012 ND\*

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

Barbecue Piccola cacciagione da piuma

4

Champagne Sanchez - Le Guédard

**Rosé de Saignée**

Millésime 2015 ND\*

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Apericena Prosciutto crudo Carne rossa

Frutti di bosco Dessert leggermente zuccherato

5

Champagne Hervy - Quenardel

**Rosé de Saignée Grand Cru**

Millésime 2016 ND\*

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

Sushi Pesce in salsa Dessert leggermente zuccherato

BRUT



\*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato





Alexandre, Maison Michel Lenique

## CUVÉES ROSÉ

EXTRA BRUT

1

Champagne Hervieux - Dumez

**Rosé Extra Brut Premier Cru**

Millésime 2016 ND \*

Montagne de Reims

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

Aperitivo Carpaccio di carne Carne rossa

2

Champagne Jean - Luc Gimonnet

**Grande Réserve Rosé Extra Brut Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%

Pesce alla griglia Formaggio di capra Frutti di bosco

3

Champagne Alexandre Lenique

**Cuvée Excellence Rosé Extra Brut**

Vallée de la Marne

Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%

Carne bianca

4

Champagne Michel Lenique

**Rosé de Réserve Extra Brut**

Vallée de la Marne

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

Apericena Prosciutto crudo Carne rossa

BRUT

5

Champagne Jean Larrey

**Cuvée Rosé**

Côte des Blancs

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

Aperitivo Carpaccio di pesce Carpaccio di carne

6

Champagne Perrot - Batteux et filles

**Cuvée Hélice Rosé Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 90% , Pinot Noir 10%

Aperitivo Apericena Crostacci Conchiglie Carpaccio di pesce Carpaccio di carne Formaggi a pasta molle (Brie)

7

Champagne Grongnet

**Rosé**

Côte des Blancs

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

Crostacci Sushi Carpaccio di pesce Frutti di bosco

8

Champagne Xavier Leconte

**Secret de Femme**

Vallée de la Marne

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

Aperitivo Apericena Carpaccio di pesce Carpaccio di carne



\*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato



Alexandre et Marie Laure, Maison Jean Larrey

CUVÉES  
BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

1  
 Champagne Alexandre Lenique  
**Secret de famille Nature Grand Cru**  
 Millésime 2008 ND\*  
 Côte des Blancs - Mesnil sur Oger  
 Chardonnay 100%  
 Aperitivo Crostacci Conchiglie Sushi Carpaccio di pesce

2  
 Champagne Jean Larrey  
**Jardin Sauvage Nature**  
 Millésime 2011 ND\*  
 Côte des Blancs  
 Chardonnay 100%  
 Aperitivo

3  
 Champagne Hervieux - Dumez  
**Brut de Chardonnay Nature Premier Cru**  
 Millésime 2016 ND\*  
 Montagne de Reims  
 Chardonnay 100%  
 Aperitivo Crostacci

4  
 Champagne Jean Larrey  
**Brut Intégral Nature**  
 Côte des Blancs  
 Chardonnay 100%  
 Aperitivo Caviale Ostriche

5  
 Champagne Perrot - Batteux et filles  
**Cuvée Hélice Nature Premier Cru**  
 Côte des Blancs  
 Chardonnay 100%  
 Aperitivo Crostacci Conchiglie Carpaccio di pesce

6  
 Champagne Jean-Luc Gimonnet  
**Prestige Nature Premier Cru**  
 Côte des Blancs  
 Chardonnay 100%  
 Pasta al Tartufo Risotto ai funghi Pasta ai funghi  
 Pesce con salsa Funghi Formaggi a pasta molle (Brie)



\*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Spécial Blanc Extra Brut Premier Cru**

Millésime 2010 ND\*

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Parmigiano Crostacei Pesce

2

Champagne Jean Larrey

**Jardin d'Été Extra Brut**

Millésime 2011 ND\*

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apericena

3

Champagne Sanchez - Le Guédard

**Cuvée Flore Extra Brut**

Millésime 2015 ND\*

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apericena Pasta Gnocchi Ravioli Pesce in salsa

Pollame Carne bianca

4

Champagne Jean-Luc Gimonnet

**Sélection Extra Brut Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apericena Crostacei Risotto Pasta ai frutti di mare

Pesce alla griglia Verdure croccanti Formaggio di capra

5

Champagne Perrot - Batteux et filles

**Vieilles Vignes Extra Brut Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Crostacei Conchiglie Risotto ai frutti di mare

Pesce Pesce con salsa

6

Champagne Vincent Joudart

**Blanc de Blancs Extra Brut**

Millésime 2012 ND\*

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Caviale Ostriche

Conchiglie Carpaccio di pesce



\*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato

1

Champagne Jean Larrey

**Jardin d'Automne**

Millésime 2011 ND\*

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apericena Foie gras Pasta Pesce con salsa

Carne con salsa Formaggio di capra

Formaggio a pasta dura Pecorino Dessert

2

Champagne Hervieux - Dumez

**Brut de Chardonnay Premier Cru**

Millésime 2016 ND\*

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

Aperitivo Crostacci

3

Champagne Jean Larrey

**Sélection**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Apericena Parmigiano

Sushi Carpaccio di pesce

BRUT

4

Champagne Perrot - Batteux et filles

**Cuvée Hélice Premier Cru**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Crostacci Parmigiano

5

Champagne Grongnet

**Blanc de Blancs**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Aperitivo Parmigiano Caviale

Ostriche Crostacci Conchiglie

6

Champagne Michel Lenique

**Blanc de Réserve**

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%

Apericena Parmigiano Conchiglie

Carpaccio di pesce Formaggio di capra



\*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato





**Alexis, Maison Xavier Leconte**

CUVÉES  
BLANC DE NOIRS

1  
 Champagne Xavier Leconte  
**Les Reflets de Sylvie Nature**

Vallée de la Marne  
 Pinot Noir 70%, Meunier 30%  
 Aperitivo Parmigiano

2  
 Champagne Jean Larrey  
**Noir Intégral Extra Brut**

Côte des Blancs  
 Pinot Noir 100%  
 Aperitivo Parmigiano Risotto Pasta Pollame  
 Carne bianca in salsa Formaggio a pasta dura Pecorino

3  
 Champagne Jean Larrey  
**Meunier Intégral Extra Brut**

Côte des Blancs  
 Meunier 100%  
 Aperitivo Apericena Parmigiano Prosciutto crudo  
 Risotto Pizza Pasta Gnocchi

4  
 Champagne Alexandre Lenique  
**Cuvée Excellence Pur Noir Extra Brut**

Vallée de la Marne  
 Pinot noir 70%, Meunier 30%  
 Aperitivo Crostacei Sushi Carpaccio di pesce

5  
 Champagne Michel Lenique  
**Noirs de Réserve Extra Brut**

Vallée de la Marne  
 Pinot Noir 50%, Meunier 50%  
 Aperitivo Apericena Parmigiano Prosciutto crudo

BRUT NATURE

EXTRA BRUT

6  
 Champagne Grongnet  
**Blanc de Noirs**

Côte des Blancs  
 Pinot Noir 50%, Meunier 50%  
 Apericena Risotto Pasta Carne rossa Formaggi a pasta molle (Brie) Formaggio a pasta pressata (Fontina)

7  
 Champagne Sanchez - Le Guédard  
**Sélection**

Vallée de la Marne  
 Pinot Noir 60%, Meunier 40%  
 Aperitivo Apericena Parmigiano  
 Prosciutto crudo Pizza Pasta

8  
 Champagne Xavier Leconte  
**L'Héritage de Xavier**

Vallée de la Marne  
 Pinot Noir 70%, Meunier 30%  
 Apericena Parmigiano Pollame Carne bianca

9  
 Champagne Xavier Leconte  
**Coeur d'Histoire**

Vallée de la Marne  
 Meunier 100%  
 Aperitivo Apericena Pasta Gnocchi Ravioli

BRUT





Vincent, Maison Vincent Joudart

## CUVÉES DE RÉSERVE

BRUT

2  
 Champagne Vincent Joudart  
**Réserve**  
 Côte des Blancs  
 Chardonnay 45%, Pinot Noir 10%, Meunier 45%  
 Apericena Vol au vent Risotto Pasta  
 Pollame Carne bianca Verdure croccanti

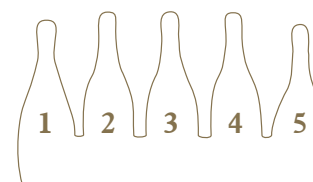
3  
 Champagne Hervieux - Dumez  
**Réserve Premier Cru**  
 Montagne de Reims  
 Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%  
 Apericena Aperitivo

4  
 Champagne Sanchez - Le Guédard  
**Grande Réserve**  
 Vallée de la Marne  
 Chardonnay 20%, Pinot Noir 60%, Meunier 20%  
 Risotto Risotto ai funghi Pasta ai funghi  
 Pesce Pollame Carne bianca

5  
 Champagne Xavier Leconte  
**Signature du Hameau**  
 Vallée de la Marne  
 Chardonnay 5%, Pinot Noir 15%, Meunier 80%  
 Apericena Parmigiano

EXTRA BRUT

1  
 Champagne Jean-Luc Gimonnet  
**Grand Réserve Extra Brut**  
 Côte de Blancs  
 Chardonnay 90%, Pinot Noir 5%, Meunier 5%  
 Aperitivo Apericena Pasta





**Michel, Maison Michel Lenique**

CUVÉES  
ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT NATURE

1

Champagne Sanchez - Le Guédard

***Cuvée Nature***

Vallée de la Marne

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

Piccola cacciagione da piuma Formaggio a pasta pressata (Fontina)

EXTRA BRUT

2

Champagne Grongnet

***Carpe Diem Extra Brut***

Côte des Blancs

Chardonnay 55%, Pinot noir 20%, Meunier 20%, Petits cépages oubliés 5%

Aperitivo Parmigiano Pollame Carne bianca

3

Champagne Alexandre Lenique

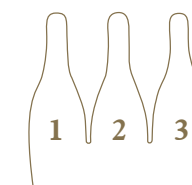
***Cuvée Excellence Extra Brut***

Vallée de la Marne

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

Apericena Crostacei Conchiglie

Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare Pesce



BRUT

1

Champagne Grongnet

**Carpe Diem**

Côte des Blancs

Chardonnay 55%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%, Cépages oubliés 5%

Conchiglie Vol au vent Risotto Pasta Pasta al Tartufo  
Risotto al tartufo Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pollame  
Fratraglie Funghi Formaggio a pasta pressata (Fontina)

2

Champagne Grongnet

**Tradition**

Côte des Blancs

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

Aperitivo Crostacei Conchiglie Pizza  
Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare

3

Champagne Jean Larrey

**Extra Quality**

Côte des Blancs

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

Aperitivo Apericena Parmigiano

4

Champagne Hervy - Quenardel

**Prestige Grand Cru**

Montagne de Reims

Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%

Apericena Risotto Pasta Pollame Carne bianca

5

Champagne Hervieux - Dumez

**Cuvée des Rois de France Premier Cru**

Montagne de Reims

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

Aperitivo

6

Champagne Hervieux - Dumez

**Tradition Premier Cru**

Montagne de Reims

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

Aperitivo Parmigiano Crostacci  
Pasta ai frutti di mare Pesce alla griglia

7

Champagne Xavier Leconte

**L'intuition d'Alexis**

Vallée de la Marne

Chardonnay 70%, Meunier 30%

Aperitivo Apericena

8

Champagne Michel Lenique

**Les 3 Cépages**

Vallée de la Marne

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

Aperitivo



DEMI SEC

1

Champagne Hervieux – Dumez

***Demi - Sec Premier Cru***

Montagne de Reims

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

Foie gras Frutti di bosco Macedonia di frutta

Dessert leggermente zuccherato Dessert Torte

2

Champagne Sanchez – Le Guédard

***Demi - Sec***

Vallée de la Marne

Pinot Noir 60%, Meunier 40%

Foie gras Frutti di bosco Macedonia di frutta

Dessert leggermente zuccherato Dessert Torte







*fier ce fît*

9 Rue André Pingat  
51100 Reims - France  
Italie: +39 340 99 78 416  
France: +33 6 21 43 12 40  
fcf.champagne@gmail.com  
champagnefiercefît.com



Creatività: Cristina Willemsen  
Grafica: Francesca Pedano  
Fotografia: Leonardo Salvini  
Quadri Cuvées: Pixiflat Pictures

*fier ce fût*

[champagnefiercefit.com](http://champagnefiercefit.com)