

11^{ÈME}

VENTE AUX ENCHÈRES CHAMPAGNES, VINS & SPIRITUEUX

ANIMÉE PAR ALBAN GILLET-COMMISSAIRE-PRISEUR

02 DÉC. 2022

CHATIVESLE MAISON DE VENTES
49 RUE GOSSET 51100 REIMS

À PARTIR DE 19H



Événement organisé par les étudiants de la Licence Professionnelle
Commerce à l'International des Vins et Spiritueux (LPCIVS)

INFORMATIONS & CONTACT

Ella RASPAIL - ellaraspail@gmail.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Sommaire

Page n° 6

Lot n° 1 : Cave de Tain Crozes Hermitage - Les Hauts d'Eole - 2020 - 75cl / François Villard - Crozes Hermitage - Certitude - 2018 - 75cl / Domaine Courtault Michelet - Chablis - 2007 - 150cl

Page n° 7

Lot n° 2 : Cellier de Révigny - Moelleux de fraise - Fraissence - 75cl / Cellier de Révigny - Pétillant de fraise - Fraissence - 75cl
Lot n° 3 : Champagne Harlin-Cheffert - Grande Réserve - 2003 - 150cl

Page n° 8

Lot n° 4 : Chateau de la Chaze - Brouilly - Lieu dit La Combiliaty - 2017 - 150cl
Lot n° 5 : Champagne Laurent-Lequart - Vintage Collection - 2008 - 75cl
Lot n° 6 : Chateau la Reyne - Cahors - 2020 - 75cl

Page n° 9

Lot n° 7 : E. Guigal - Condrieu - 2018 - 75cl / E.Guigal - Côte Rôtie - Côte Blonde et Brune - 2018 - 75cl / Côte Rôtie - Côte Blonde et Brune - 2018 - 150cl

Page n° 10

Lot n° 8 : Champagne Juillet-Lallement - La Belle de Juillet Pur Meunier - 2015 - 75cl / Champagne Juillet-Lallement - La Belle de Juillet Blanc de Blancs - 2013 - 75cl
Lot n° 9 : Domaine Vallet - Saint Joseph - Méribets - 2015 - 75cl

Page n° 11

Lot n° 10 : Champagne Carbon - Brut - 75 cl

Page n° 12

Lot n° 11 : Dow's - Porto - Tawny - 2011 - 75cl
Lot n° 12 : Vincent d'Astrée - Tradition - 2002 - 2 magnums - 150cl / Champagne Berger - Emotionn'Elles - 2002 - 75cl

Page n° 13

Lot n° 13 : Champagne Eric Rodez - Blanc de Noirs - 150cl
Lot n° 14 : Champagne Gamet - Rive Gauche - Base 17 - 150cl / Champagne Guillaume Marteaux - Le Métisse - 150cl

Page n° 14

Lot n° 15 : Champagne Guy Charbaut - Memory Blanc de Blancs - 2006 - 150cl
Lot n° 16 : Domaine de Mongillon - Côte du Rhone Village Visan - 2019 - 6 bouteilles - 75cl
Lot n° 17 : Patriarche - Nuits Saint Georges - Premier Cru les Cailles - 2017 - 150cl

Page n° 15

Lot n° 18 : Chateau Milles Roses - Margaux - 2018 - 75cl
Lot n° 19 : Champagne Hennequin Père & fils - Carte d'or - 75cl / Champagne Rigot Caillezeux - Brut Premium - 2019 / Champagne Lucien Roguet - Ratafia Champenois - 70cl

Page n° 16

Lot n° 20 : Albert Bichot - Aloxe-Corton Premier Cru - Clos des Maréchaudes - 2018 - 150cl

Page n° 17

Lot n° 21 : Chateau de Meursault - Volnay 1er Cru - Clos des Chênes - 2017 - 150cl
Lot n° 22 : La Maison du Whisky - Masumi Shiro White - 72cl / La Maison du Whisky - Bijito Junmai - 72cl / La Maison du Whisky - Dssai 45 Junmai Daiginjo - 72cl

Page n° 18

Lot n° 23 : Champagne Dauby - Grande Réserve - 75cl / Jacquinot - Symphonie - 2002 - 75cl
Lot n° 24 : Champagne Huré frères - Cuvée Instantanée - 2015 - 150cl
Lot n° 25 : Domaine du Tunnel - Cornas - Vin Noir - 2016 - 150cl

Page n° 19

Lot n° 26 : Cave de Tain - Hermitage - Gamber de Loche - 2010 - 75cl
Lot n° 27 : Champagne Gaidoz-Forget - Cuvée Bertille - 2012 - 75 cl / Champagne Gaidoz Forget - Empreinte Meunier - 2008 - 75cl

Page n° 20

Lot n° 28 : Champagne Chapuy - Platinum Jubilee - 2 bouteilles - 75cl / Champagne Pertois-Lebrun - L'extravertie - 75cl
Lot n° 29 : Vinho Regional Alentejano - Monte Dos Amigos Select - 2019 - 150cl / Vinha Da Curia Bairrada - Colheita - 2017 - 75cl

Page n° 21

Lot n° 30 : Krug - Rosé - 25^{ème} édition - 75 cl

Sommaire

Page n° 22

Lot n° 31 : Champagne Sanger - Poème - 2006 - 75cl
Lot n° 32 : Champagne Mercier - 2002 - 2006 - 2010 - 3
bouteilles - 75cl
Lot n° 33 : Chateau Lalande Labatut - Bordeaux - 2013 -
2015 - 2018 - 3 bouteilles - 75cl / Château Lagarosse -
rouge - Prestige - 2012 - 75cl

Page n° 23

Lot n° 34 : Domaine des Yeuses - IGP Pays d'Oc - L'allée
des Oliviers - 2019 - 150cl / Domaine des Yeuses - IGP Pays
d'Oc - Syrah Les épices - 2019 - 150cl / Domaine des
Yeuses - IGP Pays d'Oc - Ô d'yeuses - 2020 - 150cl

Page n° 24

Lot n° 35 : JM Gerin - Côte Rôtie - Les Grandes Places -
2015 - 150 cl
Lot n° 36 : Château Bourdieu - Bordeaux - N°1 - 2 x 2015 et
4x 2016 - 6 bouteilles - 75cl
Lot n° 37 : Santa Teresa 1796 - Rhum - 70 cl - 40°
Lot n° 38 : 6 verres Lehmann - Dionysos - Collection
Signature Fabrice Sommier

Page n° 25

Lot n° 39 : Champagne Léguillette Romelot - Le Clos du
Montdorin - 2015 - 75 cl / Champagne Pierre Bertrand -
Rosé de Saignée - 2014 - 75 cl / Champagné Doyard-
Mahé - 2013 - 75 cl

Page n° 26

Lot n° 40 : Champagne De Sousa - Caudalies Avize -
2012 - 75cl / Champagne De Sousa - Caudalies Le Mesnil -
2012 - 75 cl

Page n° 27

Lot n° 41 : Agrapart - Mineral Collection - Blanc de Blancs
Grand Cru - 2012 - 75cl
Lot n° 42 : Pierre Bourée - Bourgogne Pinot Beurrot - 2017 -
2 bouteilles - 75cl
Lot n° 43 : Champagne David Piot - Cuvée Blanc de blancs
- 75 cl / Champagne David Piot - Cuvée Réserve - 2017 -
75 cl

Page n° 28

Lot n° 44 : Domaine Brégeon - Muscadet Cru Gorges -
2015 - 150cl / Domaine Bernard Maillard - Muscadet Cru
Clisson - 2015 - 75cl
Lot n° 45 : RL Legras - Cuvée Saint-Vincent - 2012 - 150cl

Page n° 29

Lot n° 46 : Disitillerie Guillon - Whisky - Finition Beaune Clos
des Mouches - 70 cl - 43% vol / Cuvée 46 - 70 cl - 40% vol
Lot n° 47 : Clos Triguedina - Cahors - rouge - Clos
Triguedina - 2018 - 75cl / Clos Triguedina - IGP Comté
Tolosan - 2019 - 75cl

Page n° 30

Lot n° 48 : Château Tour Rouge - Bordeaux supérieur -
2020 - 6 bouteilles - 75cl
Lot n° 49 : Berlin Distillery Gin - Sundown Gin - 50cl

Page n° 31

Lot n° 50 : Château d'Yquem - Sauternes - 2007 - 75 cl

Page n° 32

Lot n° 51 : Marguet - Champagne - blanc - Sapience -
2013 - 75cl
Lot n° 52 : Domaine Jean Marc et Anne Marie Vincent -
Santenay - Beaurepaire - 2020 - 75cl
Lot n° 53 : Champagne H Blin - Quintessence - 2008 -
150cl

Page n° 33

Lot n° 54 : Champagne Paul Saudi - Bellus Mons - 2017 -
75cl
Lot n° 55 : Legras & Haas - Chouilly Grand Cru - Blanc de
Blancs - 1996 - 150cl
Lot n° 56 - Domaine Chevalier - Ladoix - 2018 - 3 bouteilles
- 75 cl / Domaine Chevalier - Ladoix - 2020 - 3 bouteilles -
75 cl /

Page n° 34

Lot n° 57 : Champagne Hostomme - Grand Cru Extra brut
- 2010 - 75cl / Champagne Hostomme - MO8 Grand Cru
Brut Nature - 2008 - 75cl / Champagne Hostomme - HO8
1er Cru Brut Nature - 2008 - 75cl

Page n° 35

Lot n° 58 : Champagne Philippe-Gonet - Grand Cru Blanc
de Blancs - 2007 - 150cl
Lot n° 59 : TOS Distillerie - Whisky Artésia Sherry Cask - 70
cl

Page n° 36

Lot n° 60 : Champagne Palmer - Millésime 1961 - 75 cl

Page n° 37

Lot n° 61 : Domaine Laurent Gauthier - Morgon - Cote de
Py - 2021 - 150cl / Domaine Laurent Gauthier - Morgon -
Javernières - 2018 - 75cl / Domaine de Bel-Air - Domaine
de Bel-Air - Les Serines - 2017 - 75cl

Sommaire

Page n° 38

Lot n° 62 : Champagne Lombard - Chouilly Grand Cru - 75cl / Champagne Lombard - Verzenay Grand Cru - 75cl / Champagne Lombard - Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru - 75cl / Champagne Lombard - Cramant Grand Cru - 75cl

Page n°39

Lot n° 63 - Champagne Boude Baudin - Saint Clément - 2014 - 75cl
Lot n° 64 : Des Natèf di Nameur - Gin - Li Bia Molon - 50 cl - 40% vol / Des Natèf di Nameur - Rhum - Au Bonbon des Chwès - 50 cl - 40% vol / Des Natèf di Nameur - Gin - Au Bleu de Sambre et Meuse - 50 cl - 40% vol

Page n° 40

Lot n° 65 : Champagne De Saint-Gall - Le Blanc de blancs Grand Cru - 1998 - 150 cl
Lot n° 66 : Champagne A.D Coutelas - Vintage 2015 - 6 bouteilles - 75cl
Lot n° 67 : Domaine Becker - Domaine Becker - Rouge d'Alsace - 1990 - 75 cl

Page n° 41

'Lot n° 67 : Grand Cru Sonnenglanz - 2000 - 75 cl
Lot n° 68 : Moussé fils - Les Vignes de Mon Village - BSA - 150cl
Lot n° 69 : Château Grave D'Arthus - Saint Emilion - Cuvée du Bonheur - 2016 - 75cl

Page n° 42

Lot n° 70 : Champagne Bollinger - R.D. 2004 - 150 cl

Page n° 43

Lot n° 71 : Distillerie Jacoulot - Fine de Bourgogne - L'Authentique - 70cl / Distillerie Jacoulot -Marc de Bourgogne - Cuvée des Hospices de Beaune - 2006 - 70cl / Distillerie Jacoulot - Rhum Brun - Finish fût de Fine Jacoulot - 70cl

Page n° 44

Lot n° 72 : Champagne Remy - Les Hauts Clos - 2016 - 75cl / Champagne Georges Sohét - Cuvée GS - 75 cl / Champagne Colin - Rosé de Saignée - 2012 - 75 cl

Page n° 45

Lot n° 73 : Champagne André Goutorbe - À l'abri des Regards - 2018 - 75cl / Champagne André Goutorbe - Plaisir d'Antan - 75cl
Lot n° 74 : Gramenon - Côte du Rhône - rouge - La Sagesse - 2020 - 150cl / Xavier Mourier - 2021 - 75cl

Page n° 46

Lot n° 75 : Moët & Chandon - Brut impérial - Rosé - 300cl
Lot n° 76 : Château Charreau - Bordeaux - Cuvée des Pèlerins - 2014 - 75 cl / Château Pouyanne - Bordeaux - Tradition - 2010 - 75 cl / L.A. Cetto - Valle de Guadalupe - Petite Sirah - 1996 - 75 cl

Page n° 47

Lot n° 77 : Maison de Venoge - Cuvée Prince Blanc de Noirs - 75 cl / Maison de Venoge - Cuvée Princes Blanc de Blancs - 75 cl

Page n° 48

Lot n° 78 : Champagne Laurent-Perrier - La Cuvée - 150cl
Lot n° 79 : Fine Gin - Gin - 50cl / Rhumerie du Vignobles Rhum - 50cl

Page n° 49

Lot n° 80 : Champagne Lanson - Vintage Collection 1990 - 150cl

Page n° 50

Lot n° 81 : Champagne Luc Mérat - Brut - 75cl / Champagne Luc Mérat - Blanc de Noirs - 75cl / Champagne Luc Mérat - Rosé de Saignée - 75cl / Champagne Roland Boulard & Filles - Cuvée Roland Boulard - 75cl

Page n° 51

Lot n° 82 : Philipponnat - Champagne - Grand blanc - 1982 - 75cl
Lot n°83 : Champagne Solor Ruelle - Cuvée Vieilles Vignes - 2014 - 75cl / Champagne Seguin - Cuvée Mathilde - 75 cl / Champagne Hennequin Père & fils - Carte d'or - 75cl

Page n° 52

Lot n° 84 : Champagne Collard-Picard - Racines - 75 cl
Champagne Collard - Chardelle - Le Pinot Meunier - 75 cl / Champagne René Collard - Millésime 1976 - 75cl

Page n° 53

Lot n° 85 : Clos Saint Joseph - Marc de bourgogne - 75 cl
Lot n° 86 : Champagne Joseph Desruets - 4 bouteilles - 75 cl / Champagne Joseph Desruets - Coteaux Champenois - Boujon d'Avril - 2020 - 2 bouteilles - 75 cl

Sommaire

Page n° 54

Lot n° 87 : Maison Guiborat - Champagne - Prohibition - 2018 - 75cl / Maison Guiborat - Champagne - Téthys.19 - 75 cl

Lot n° 88 : Domaine des Roseraies - Val de Loire - Été indien - 2020 - 75 cl

Page n° 55

Lot n° 88 : Domaine Yohann Welvaert - Val de Loire - Victoire - 2020 - 75 cl / Domaine Yohann Welvaert - Val de Loire - Hera - 2019 - 75 cl

Lot n° 89 : Terre des Templiers - Banyuls Rimage - Premium - 2019 - 75 cl / Cognac F Gacon - Pineau des Charentes - Cuvée Privilège - 75 cl

Page n° 56

Lot n° 90 : Paul Jaboulet Ainé - Hermitage - La Maison bleue - 2018 - 75cl / Paul Jaboulet Ainé - Hermitage - La Chapelle - 2006 - 150cl

Page n° 57

Lot n° 91 : Champagne Chartogne-Taillet - Cuvée Sainte Anne - 75cl / Champagne Chartogne-Taillet - Cuvée Chemin de Reims - 75cl

Lot n° 92 : Champagne Yves Jacopé - 1992 - 2 bouteilles - 75 cl

Page n° 58

Lot n° 93 : Champagne Alain Bernard - Histoire de fût - 75 cl / Champagne Alain Bernard - Coteaux Champenois - 2020 - 75 cl

Lot n° 94 : Champagne Vermesova Paille - VIP - 2016 - 75cl / Champagne Vermesova Paille - Vermesova Paille "Prestige" - 75cl

Page n° 59

Lot n° 95 : Moillard Grivot - Corton Grand Cru - 2015 - 75 cl / Moillard Grivot - Chassagne Montrachet 1er Cru - Les Embazées - 2015 - 75cl

Page n° 60

Lot n° 95 : Moillard Grivot - Gevrey Chambertin 1er Cru - Champonnet - 2015 - 75 cl / Moillard Grivot - Pommard 1er Cru - La Platière - 75 cl

Lot n° 96 : Chateau Prieuré Lichine - Margaux - 2018 - 6 bouteilles - 75cl

Page n° 61

Lot n° 97 : Dominique Boulard Singularis - 1997 - 75cl

Lot n° 98 : Champagne Alfred-Gratien - Brut - 150cl

Page n° 62

Lot n° 99 : Champagne Christophe Mignon - 3 Ratafiats Champenois - 50cl

Page n° 63

Lot n° 100 : Prieuré Roch - Clos Vougeot - Grand cru - 2012 - 75cl

Page n° 64

Lot n° 101 : Champagne Bernard Clouet - 2008 - 75cl

Lot n° 102 : Champagne Prestige des Sacres - Cuvée 30&3 - 75 cl / Champagne Prestige des Sacres - 150cl

Page n° 65

Lot n° 102 : Champagne de L'Auche - Les chapitres Blanc de Meuniers - 75 cl / Champagne de L'Auche - Sélection - 150cl

Lot n° 103 : Champagne Collot Daniel et fille - Cuvée Adrien - 75 cl / Louise Brison - Coteaux Champenois - En Val des Saunts - 2014 - 75 cl

Page n° 66

Lot n° 104 : Domaine Combat - Crozes Hermitage - Cuvée Domaine - 2017 - 150cl

Lot n° 105 : Champagne Palmer - Grands Terroirs - 2003 - 150cl

Lot n° 106 : Champagne Michel Genet - Grand Cru - 2016 - 75cl

Page n° 67

Lot n° 107 : Lot n° 107 - Fournier Père et Fils - Sancerre - Cuvée spéciale Top 100 - 2020 - 300cl

Lot n° 108 : Champagne Forget Chemin - Spécial club - 2012 - 75 cl / Champagne Guy de Chassey - 2008 - 75 cl

Page n° 68

Lot n° 108 : Champagne Guy de Chassey - 2012 - 75 cl

Lot n° 109 : Champagne Pierre Deville - Copin Chardonnay - 75cl / Champagne Pierre Deville - Copin Pinot Noir - 75cl

Page n° 69

Lot n° 110 : Champagne Deutz - William Deutz - 2000 vinothèque - 150 cl

Lot n° 1 - Cave de Tain, François Villard et Domaine Courtault Michelet



Cave de Tain Crozes Hermitage - Les Hauts d'Eole - 2020 - 75cl

Cépages : 70% Marsanne, 30% Roussanne.

Terroir : Alluvions fluvio-glaciaires dans la partie sud et présence des zones de plaquages de loess.

Élaboration : Vieilles vignes (45 ans en moyenne), 8 mois de fûts avec bâtonnage régulier.

Nez : Frais de fruits blancs et d'agrumes.

Palais : Notes de pêche de vigne, de fleurs blanches ainsi que des arômes de vanille et de noisettes grillées.

Accord mets & vins : crevettes grises, un tourteau, des praires ou une lotte aux agrumes.

Récompense : Jeb Dunnuck 93/100

Potentiel de garde : 1 à 2 ans.



François Villard - Crozes Hermitage - Certitude - 2018 - 75cl

Cépage : 100% Syrah.

Terroir : Galets roulés, sable et argile.

Élaboration : 11 mois en fûts (5-6 ans d'âge) et cuves tronconiques + 8 mois en cuves inox.

Nez : Beau bouquet de fruits rouges et une pointe d'épice.

Palais : Dense, mais qui garde une grande fraîcheur et une grande pureté.

Accord mets & vins : Terrine de cerf, Coq au vin, Saint Félicien

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Domaine Courtault Michelet - Chablis - 2007 - 150cl

Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Kimmeridgien.

Élaboration : Cuve inox.

Nez : Nez de grande intensité, aux notes de fruits jaunes (pêche, abricot).

Palais : Vin à l'expression aromatique remarquable, magnifiquement structuré, ce vin régale les papilles par sa générosité.

Accord mets & vins : Avec un saumon fumé, des poissons en sauce, une volaille de Bresse. Typique avec une andouillette au Chablis.

Récompense : Burgondia d'Or.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 2 - Cellier de Revigny



Moelleux de fraise - Fraissence - 75cl

Composition : 100% fraise.

Terroir : Vallée d'Ornain, Meuse.

Élaboration : Fermentation de fraises en cuve inox, avec ajout de sucre et de levures.

Nez : Très fruité sur la fraise.

Palais : Des arômes de fraises soulignés par des nuances de café et de chocolat.

Accord mets & vins : Idéal à l'apéritif, avec un foie gras frais ou poêlé, mais aussi avec un dessert chocolaté ou fruité.

Potentiel de garde : 1 à 2 ans.



Pétilillant de fraise - Fraissence - 75cl

Composition : 100% fraise.

Terroir : Vallée d'Ornain, Meuse.

Élaboration : Fermentation de fraises en cuve inox, avec ajout de sucre et de levures. Ajout de gaz carbonique pour l'effervescence.

Nez : Très fruité sur la fraise.

Palais : Des arômes de fraises soulignés par des nuances de café et de chocolat.

Accord mets & vins : Idéal à l'apéritif, avec un foie gras frais ou poêlé, mais aussi avec un dessert chocolaté ou fruité.

Potentiel de garde : 1 à 2 ans.

Lot n° 3 - Champagne Harlin-Cheffert - Grande Réserve - 2003 - 150cl



Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

Terroir : Epernay, Bisseul et Mareuil Le Port.

Élaboration : Long vieillissement sur lattes.

Nez : Nez riche où se mêlent des arômes de vanille, de cire, de fleurs blanches séchées (tilleul, accacia). Quelques notes d'évolution avec des arôme grillés (brioche, pain) et une bouche de café.

Palais : Bouche friande, fraîche, en finesse avec des arômes d'agrumes frais, de fleurs blanches (accacia), et quelques notes de citron.

Accord mets & vins : Poisson en sauce ou volailles.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 4 - Chateau de la Chaize - Brouilly - Lieu dit La Combiliaty - 2017 - 150cl



Cépage : 100% Gamay.

Terroir : Exposé Sud-Est sur un sol de granite à faible profondeur, le lieu-dit cadastral Combiliaty est l'un des plus grands terroirs de l'appellation Brouilly.

Élaboration : Parcelle, 10% de vendange entière et éraflée à 90%, remontages sans pigeage.

Nez : Fruits noirs (cassis, groseille), épices, notes délicates de poivre noir.

Palais : Gourmandise des fruits noirs, richesse, ampleur. Trame tannique imposante donnant une colonne vertébrale solide à ce vin taillé pour la garde.

Accord mets & vins : Langue de bœuf, un navarin d'agneau ou une pierrade.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 5 - Champagne Laurent-Lequart - Vintage Collection - 2008 - 75cl



Cépages : 50% Chardonnay, 50% Meunier.

Terroir : Vallée de la Marne, Passy-Grigny, sol argilo calcaire, argilo sableux.

Élaboration : Fermentation alcoolique en cuve inox, Chardonnay vieilli en fût. Fermentation malolactique complète, dégorgé en Juin 2016.

Nez : Le nez témoigne une maturité idéale, et évoque des odeurs de fruits confits, de miel d'aubépine et de fleur d'oranger.

Palais : La bouche fait place à un concentré de fruits savoureux et persistant.

Accord mets & vins : Fusillis de palourdes au gingembre, choucroute de la mer au cumin, coques gratinées à la cardamome.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Lot n° 6 - Chateau la Reyne - Cahors - 2020 - 75cl



Cépage : 100% Malbec.

Terroir : Vallée de la Marne, Passy-Grigny, sol argilo calcaire, argilo sableux.

Élaboration : Passage en fût de chêne.

Nez : Notes toastées, mais ce qui domine c'est un fruité pur et mûr exprimé par des arômes de prunes, de cerises, de cassis et de violettes, le tout accompagné d'une fine touche d'épices sèches.

Palais : La bouche est dense et volumineuse, offrant des tanins très fins, une bonne vivacité, des notes de fruits noirs et une finale soyeuse et gourmande.

Accord mets & vins : Un vin riche à servir sur un plat généreux comme un bon cassoulet.

Récompense : 7,6/10 WineAdvisor

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 7 - E.Guigal



Condrieu - 2018 - 75cl

Cépage : 100% Viogner.

Terroir : Coteaux en terrasses abruptes, arènes granitiques, vignes cultivées de manière traditionnelle.

Élaboration : Vendanges manuelles et tri du raisin, puis fermentations alcooliques à basses températures en pièces neuves (1/3) et en cuves inox (2/3). L'élevage se fera dans les mêmes conditions durant 8 mois.

Nez : Nez très intense de fleurs (violette), et de fruits (abricot, pêches blanches, et agrumes).

Palais : Fraîcheur et rondeur. Beaucoup de gras, de richesse et d'onctuosité pour un vin sec.

Accord mets & vins : En entrée avec du foie gras ou une brouillade de truffes, également sur des poissons délicats.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Côte Rôtie - Côte Blonde et Brune - 2018 - 75cl

Cépages : 96% Syrah, 4% Viogner.

Terroir : Parcelles en terrasses escarpées, sols schisteux et silico-calcaires en Côte-Blonde et riches en oxydes de fer en Côte-Brune.

Élaboration : Vendanges manuelles et tri des raisins, pigeages réguliers et contrôle des températures de fermentations en cuves inox closes pendant près de trois semaines. Elevage de 36 mois minimum en fûts de chêne. 50% bois neuf.

Nez : Épices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois.

Palais : Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille.

Accord mets & vins : Très bel accord avec le gibier, tout au long de l'année avec les viandes rouges et le fromage.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Côte Rôtie - Côte Blonde et Brune - 2018 - 150cl

Cépages : 96% Syrah, 4% Viogner.

Terroir : Parcelles en terrasses escarpées, sols schisteux et silico-calcaires en Côte-Blonde et riches en oxydes de fer en Côte-Brune.

Élaboration : Vendanges manuelles et tri des raisins, pigeages réguliers et contrôle des températures de fermentations en cuves inox closes pendant près de trois semaines. Elevage de 36 mois minimum en fûts de chêne. 50% bois neuf.

Nez : Épices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois.

Palais : Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille.

Accord mets & vins : Très bel accord avec le gibier, tout au long de l'année avec les viandes rouges et le fromage.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.

Lot n° 8 - Champagne Juillet Lallement



La Belle de Juillet Pur Meunier - 2015 - 75cl

Cépage : 100% Meunier - dosage 3 g/l.

Terroir : Sillery, Grand Cru, sol calcaire du campanien.

Élaboration : Vinification parcellaire en fût de chêne de 300L, puis élevage 6 mois sur lies en fût.

Nez : Discret, fruits blancs frais et notes de vanille et meringue.

Palais : Attaque franche et gourmande où se mêlent des arômes de pêche blanche et d'agrumes. Finale persistante sur le zeste de citron.

Accord mets & vins : Accompagnement d'un poisson au beurre blanc.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



La Belle de Juillet Blanc de Blancs - 2013 - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay - dosage 4 g/l.

Terroir : Verzy, sol calcaire issu du campanien.

Élaboration : Vinification parcellaire en fût de chêne de 300L, puis élevage 6 mois sur lies en fût. Vieillesse de 4 ans sur lies minimum.

Nez : Puissant et complexe, offrant des arômes d'orange confite, rehaussé par des notes de fruits secs.

Palais : Souple, gourmand, aux notes épicées et beurrées qui nous emmènent vers une finale délicatement citronnée.

Accord mets & vins : Dos de cabillaud ou une poêlée de Saint-Jacques.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Lot n° 9 - Domaine Vallet



Saint Joseph - Méribets - 2021 - 75cl

Cépages : 80 % Roussanne, 20 % Marsanne.

Terroir : Serrières, Limony et St Pierre de Boeuf, granite décomposé.

Élaboration : Vinification en cuve pour 50% et en barriques de 228l pour l'autre partie. Fermentation alcoolique à basse température, fermentation malolactique effectuée. Bâtonnage pendant 9 mois.

Nez : Arômes de fruits à noyaux (pêche, abricot).

Palais : Bouche fraîche et ample.

Accord mets & vins : Curry d'agneau, lotte et noix de Saint Jacques., accras de morue, asperges aux morilles.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Saint Joseph - Cuvée des Muletiers - 2008 - 2 bouteilles - 75cl

Cépage : 100% Syrah.

Terroir : Arène granitique, parcelles orientées sud-est, vignes de 50 ans.

Élaboration : Élevage en barriques de 228 L ainsi qu'en demi-muid (600 l) pendant 16 mois.

Nez : Arômes de violette et de fruits noirs.

Palais : Bouche fraîche, épicée et longue avec de beaux tanins fermes.

Accord mets & vins : Cuissot de chevreuil, épaule d'agneau.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Lot n° 10

Champagne Carbon

Brut - 75cl



Cépages : 50% de Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Meunier - dosage 9 g/l.

Terroir : Assemblage des meilleurs terroirs champenois.

Élaboration : Fermentation alcoolique en fûts de chêne, sans fermentation malolactique.

Nez : Exprimant l'univers marin, le galet, le coquillage, les fleurs blanches et le milieu racinaire anisé lié au fenouil. La tension saline est palpable, une densification s'opère et délivre des parfums nobles de beurre, crème, pralin puis de miel et de moka.

Palais : L'attaque est franche et nous emmène vers une bouche gourmande où se mêlent des arômes de pêche blanche et d'agrumes. Finale persistante sur le zeste de citron.

Accord mets & vins : En apéritif ou en accompagnement d'un poisson au beurre blanc.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 11 - Dow's - Porto - Tawny - 2011 - 75cl



Cépages : 40% Touriga Franca, 36% Touriga Nacional, 24% Sousao - 20% vol.

Terroir : Vignes de la Quinta do Bomfirm et Quinta da Senhora da Ribeira.

Élaboration : 10 années de vieillissement dans des fûts de chêne vieillis dans les caves du Dow.

Nez : Arômes fruités et floraux.

Palais : De couleur ambre doré, souple et riche en bouche avec une saveur de fruit fine et moelleuse se fondant dans les notes amandées.

Accord mets & vins : Des olives ou des lupins.

Récompense : 92/100 Wine Spectator, 2018

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 12 - Vincent d'Astrée et Champagne Berger



Vincent d'Astrée - Tradition - 2002 - 2 magnums - 150cl

Cépage : 100% Chardonnay - dosage 7 g/l.

Terroir : Coteaux Sud d'Épernay, Premier Cru, sol de silex et argilo-calcaire.

Élaboration : Fermentation alcoolique en cuves inox.

Nez : Nez complexe et évolutif vers une tendance gourmande de miel et de fruits confits.

Palais : La bouche est intense et chaleureuse sur des notes de fruits jaunes mûrs. Effervescence tout en finesse. Belle longueur en bouche.

Accord mets & vins : Apéritif, foie gras, rillettes de saumon, tapas de la mer, poisson gras.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Champagne Berger - Emotionn'Elles - 2002 - 75cl

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Meunier - dosage 9 g/l.

Terroir : Vallée de la Marne, sol calcaire, viticulture raisonnée.

Élaboration : Vinifiée et élevée en fût de chêne, vieillissement plus de 10 ans dans les caves.

Nez : Élegance et délicatesse avec des notes d'épice et d'agrumes. En finale, une touche de vieil alcool de mirabelle et feuillage séché.

Palais : Attaque rafraîchissante et gourmande avec une jolie maturité. Un caractère fougère-floral complète la palette aromatique perçue au nez.

Accord mets & vins : Foie gras, fromages de caractère, Caviar, Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de truffe.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Lot n° 13 - Champagne Eric Rodez - Blanc de Noirs - 150cl



Cépage : 100% Pinot Noir - dosage 5 g/l.
Terroir : Ambonnay, Grand Cru.
Élaboration : 80% sans malo-lactique, 90% en petit fût de chêne.
Nez : Expressif, aux accents de fruits secs et de fruits confits.
Palais : Bel équilibre, une touche de fraîcheur et une grande longueur.
Accord mets & vins : Peut accompagner tout un repas de fêtes.
Récompense : 94/100 Tyson Stelzer, 93/100 Revue du Vin de France.
Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 14 - Champagne Gamet et Guillaume Marteaux



Champagne Gamet - Rive Gauche - Base 17 - 150cl
Cépages : 1/3 Chardonnay, 1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir.
Terroir : Assemblage des terroirs de Mardeuil, terroirs argilo-calcaire, riche en minéraux.
Élaboration : Entre 35 et 40 mois de vieillissement.
Nez : Notes de pêche, de coing, d'amande torréfiée, de fleurs d'acacia et d'aubépine.
Palais : Cuvée fruitée et florale offrant une intense minéralité argileuse, accompagnée d'arômes de fruits charnus.
Accord mets & vins : Salade composée, crevettes, risotto.
Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Champagne Guillaume Marteaux - Le Métisse - 150cl
Cépages : 47% Meunier, 33% Chardonnay, 20% Pinot Noir - dosage 3,5 g/l.
Terroir : Extreme Ouest de la Vallée de la Marne dans le micro climat de Bonneil.
Élaboration : Vignes en conversion bio et biodynamie, 13% de fût de chêne.
Nez : Pêche de vigne, poire, miel.
Palais : Brioche beurrée et fleur d'oranger.
Accord mets & vins : Noix de Saint Jacques, faisán.
Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 15 - Champagne Guy Charbaut - Memory Blanc de Blancs - 2006 - 150cl



Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : 1er Cru : Bisseuil, Mesnil-sur-Oger, Cuis, Grauves.

Élaboration : 10 ans de vieillissement en cave.

Nez : Nez délicat. Il s'ouvre sur des notes gourmandes et biscuitées aux accents de nougatine, de fruits confits et de figes rôties.

Palais : Attaque riche et ample, pourtant la bouche surprend par sa fraîcheur. L'effervescence est énergique, et son acidité apporte de la tension sur une trame puissante et élégante.

Accord mets & vins : Homard avec mayonnaise maison, pavé de saumon sauce Champagne.

Récompenses : Argent Decanter, 90% Gilbert & Gaillard.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 16 - Domaine de Mongillon - Côte du Rhone Village Visan - 2019 - 6 bouteilles - 75cl



Cépages : Grenache, Syrah, Carignan.

Terroir : L'un des 22 villages pouvant ajouter son nom à l'AOC Côte du Rhône Village.

Élaboration : Vignes en agriculture biologique.

Nez : Se mêlent fruits rouge et noirs (framboise, cerise noire, cacao).

Palais : Puissant, sombre et élégant bouquet d'arômes.

Accord mets & vins : Moussaka, côte de boeuf grillée.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 17 - Patriarche - Nuits Saint Georges - Premier Cru les Cailles - 2017 - 150cl



Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Premier Cru.

Élaboration : Passage en fût de chêne.

Nez : Bouquet intense de petits fruits noirs, marié à des touches boisées et délicatement épicées.

Palais : Charnu et plein au palais, il offre une structure aux tanins élégants.

Accord mets & vins : Un gibier fin et élégant.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 18 - Chateau Milles Roses - Margaux - 2018 - 75cl



Cépages : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.

Terroir : Macau et Arsac, sols en graves garonnais du quaternaire, agriculture biologique.

Élaboration : Passage en fût de chêne. Macération en cuve ions 3 à 5 semaines, élevage 12 mois, 100% en barriques dont 33% neuves.

Nez : Notes de guimauve, notes grillées et végétales. Alcool de framboise.

Palais : Vin tendu, le boisé domine avec des notes de caramel et de vanille.

Accord mets & vins : Carré de veau aux morilles, magrets de canard aux abricots ou tagliatelles aux truffes.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Lot n° 19 - Champagne Hennequin Père & Fils, Champagne Rigot Caillez et Champagne Lucien Roguet



Champagne Hennequin Père & Fils - Carte d'or - 75cl

Cépages : 40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Meunier.

Terroir : Ventueil.

Élaboration : 15 mois de vieillissement sur lies.

Nez : Pâte d'amandes et pomme cuite.

Palais : Arômes de fruits blancs compotés (pomme, poire) et de fruits secs.

Accord mets & vins : Tartare d'algues.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Champagne Rigot Caillez - Brut Premium - 2019 - 75cl

Cépages : 70 % Meunier, 20 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay.

Terroir : Damery.

Élaboration : 15 mois sur lies.

Nez : Agrumes, laisse présager une belle acidité.

Palais : Délicatement citronné avec une belle salinité.

Accord mets & vins : Huîtres, fruits de mers.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Champagne Lucien Roguet - Ratafia Champenois - 70cl

Cépage : 100 % Pinot Noir - 18% vol.

Terroir : Grand cru de Mailly.

Élaboration : Vieillissement de 3 ans en fûts de chêne.

Nez : Riche et sucré, avec des arômes vanillés et fruits confits.

Palais : Subtilité et harmonie des arômes boisés et de la torréfaction de ses fruits secs.

Accord mets & vins : Melon, foie gras ou en digestif.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

MAGNUM



Lot n° 20

Albert Bichot - Aoxe-Corton Premier Cru

Clos des Maréchaudes - 2018 - 150cl

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Calcaires bruns sur éboulis, Monopole.

Élaboration : Cuves coniques de chênes thermo-régulées, élevage en fût de chêne avec 25 à 40% de fût neuf durant 14 à 18 mois.

Nez : Arômes fruités de mûre et de fraise ainsi que des notes d'épices douces, de thé et de cacao.

Palais : Structure tannique très souple, ce vin équilibré présente de beaux tanins veloutés. Finale longue et aromatique rappelant les parfums fruités du premier nez.

Accord mets & vins : Gibiers, belles viandes rouges, fondue bourguignonne, gigole de chevreuil. Légumes confits aux épices douces.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.

Lot n° 21 - Chateau de Meursault - Volnay 1er Cru - Clos des Chênes - 2017 - 150cl



Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Parcelloire, haut de coteau sur argile blanche.

Élaboration : Macération préfermentaire à froid, 15 mois de fût.

Nez : Bouquet intense de petits fruits noirs mariés à des touches boisées et délicatement épicées. Arômes de fruits noirs bien mûrs, accompagnés de notes épicées.

Palais : Arômes de fruits noirs et d'épices, une bouche généreuse avec des tanins élégants donnant un vin très structuré.

Accord mets & vins : Foie d'oie en papillote, lapin en ballotins, médaillon de biche, Saint-Nectaire.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Lot n° 22 - Sakés de la Maison du Whisky



Masumi Shiro White - 72cl

Composition : Alcool de riz, 12% vol.

Terroir : Japon.

Élaboration : Traditionnelle.

Nez : Banane et pomme.

Palais : Sucré, acidulé, savoureux et persistant.

Accord mets & vins : Salade d'agrumes, poulet grillé.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.



Bijito Junmai - 72cl

Composition : Alcool de riz, 14,5% vol.

Terroir : Japon.

Élaboration : Fermentation de riz, d'eau et de koji.

Nez : Fruité intense.

Palais : Pomme, poire, zeste d'agrumes.

Accord mets & vins : Apéritif, cocktail.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.



Dssai 45 Junmai Daiginjo - 72cl

Composition : Alcool de riz, 16% vol.

Terroir : Japon.

Élaboration : Issu du riz Yamada-Nishiki.

Nez : Fruité, frais, riche et structuré.

Palais : Orange, clous de girofle, malt grillé.

Accord mets & vins : Tous types de mets, viandes blanches et autres volailles.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.

Lot n° 23 - Champagne Dauby et Jacquinet



Champagne Dauby - Grande Réserve - 75cl

Cépages : 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

Terroir : Premier Cru de Mutigny et Mareuil-sur-Ay, argilo-calcaire.

Élaboration : Vieillissement de 36 mois en foudres de chêne.

Nez : Expressif en arômes d'agrumes et de fruits rouges.

Palais : Finesse de la minéralité typique du sol Champenois, c'est un vin structuré grâce au Pinot Noir majoritairement présent et la finesse est perceptible grâce au Chardonnay.

Accord mets & vins : Framboisier ou fraisier, volaille en sauce élaborée.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Jacquinet - Symphonie - 2002 - 75cl

Cépages : 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

Terroir : 100% vieilles vignes (plantées entre 1947 et 1964).

Élaboration : 9 ans de vieillissement sur lie, 10 ans sur pointe.

Nez : Construit sur des arômes de fruits confits, de vanille, de grillé.

Palais : Richesse qui se confirme avec une finale tonique.

Accord mets & vins : Vous pourrez l'apprécier à l'apéritif, accompagnée de gougères, et ensuite la servir sur un poisson ou bien un homard.

Potentiel de garde : De 2 à 5 ans.

Lot n° 24 - Champagne Huré frères - Cuvée Instantanée - 2015 - 150cl



Cépages : 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 30% Meunier - dosage 3 g/l.

Terroir : Ludes 1er cru de la Montagne de Reims.

Élaboration : Vieillissement de 6 ans sur lattes, dégorgé en 2021.

Nez : Un nez fin avec des notes de fruits jaunes et d'agrumes.

Palais : Équilibré, avec une finale longue et appétissante.

Accord mets & vins : Turbot au beurre blanc, huîtres.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 25 - Domaine du Tunnel - Cornas - Vin Noir - 2016 - 150cl



Cépage : 100% Syrah.

Terroir : Cornas, granites massifs, vignes centenaires.

Élaboration : 14 mois d'élevage en barrique.

Nez : Un nez rustique de fruits noirs et de sous-bois.

Palais : La bouche est du style de l'oenologue Stéphane Robert, avec une densité et une texture soyeuse de tanins.

Accord mets & vins : Gibiers, Langres.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Lot n° 26 - Cave de Tain - Hermitage - Gamberet de Loche - 2010 - 75cl



Cépage : 100% Syrah.

Terroir : Majeure partie de sols d'alluvions fluvio-glaciaires, pour le reste de sols granitiques.

Élaboration : Sélection parcelle sur des vieilles vignes à petits rendements. 18 mois en barriques de chêne français neuves.

Nez : Nez de confiture de fruits noirs, avec des touches grillées et épicées.

Palais : Les années ont assoupli la structure tannique dense et imposante du vin, le volume reste remarquable et la palette aromatique très riche : fruits noirs, notes de torréfaction et de menthol, épices.

Accord mets & vins : Viandes rouges goûteuses mijotées, notamment le gibier pour les amateurs en saison, poulet aux écrevisses, tournedos Rossini, un brie truffé ou un fondant chaud au chocolat et crème anglaise.

Récompense : 19,5/20 John Livingstone, 94/100 Wine Enthusiast.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Lot n° 27 - Champagne Gaidoz Forget



Champagne Gaidoz-Forget - Cuvée Bertille - 2012 - 75cl

Cépages : 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Meunier.

Terroir : Ludes 1er Cru, Taissy.

Élaboration : Vinification et élevage sous-bois, aucun filtrage ni collage.

Nez : Nez doux légèrement iodé où l'abricot mûr, le caramel au beurre salé rencontrent la mandarine impériale sur un lit de pêches de vigne délicatement soulignées par une vanille bourbon.

Palais : La bouche ample et boisée laisse sur la finale une douceur fruitée.

Accord mets & vins : Foie gras, confiture de figues et pain aux graines toastés.

Récompenses : 15/20 Gault et Millau.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Empreinte Meunier - 2008 - 75cl

Cépage : 100 % Meunier - Brut Nature.

Terroir : Ludes 1er cru de la Montagne de Reims.

Élaboration : Veillissement de 9 ans en cuve, puis 5 ans en bouteille.

Nez : Très frais et floral.

Palais : Pivoine, agrumes, orange sanguine.

Accord mets & vins : Ris de veau, queue de lotte avec un filet de citron.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 28 - Champagne Chapuy et Champagne Pertois Lebrun



Champagne Chapuy - Platinum Jubilee - 2 bouteilles - 75cl

Cépages : 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Meunier - dosage 9 g/l.

Terroir : Côte des Blancs, sol calcaire.

Élaboration : Vinification en cuves inox et 4 ans de vieillissement sur lies.

Nez : Arômes de coing, poire et notes briochées.

Palais : Champagne gastronomique qui montre une richesse et une complexité.

Accord mets & vins : Foie gras poêlée ou un tartare de boeuf surmonté d'une cuillère de caviar.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Champagne Pertois-Lebrun - L'extravertie - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay - dosage 3 à 5 g/l.

Terroir : Côte des Blancs, Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger, Oiry, Cramant, Oger, sol calcaire.

Élaboration : Élevage sur lies 10 mois en cuves inox et fûts de chêne.

Nez : Brioché et beurré, s'ouvre sur notes crayeuses, de pamplemousse et de pomme Granny.

Palais : Attaque souple et fraîche, effervescence fine. Fruité et pulpeux, soutenu par une agréable acidité citronnée et une minéralité crayeuse délicatement crémeuse. Finale harmonieuse et fondante.

Accord mets & vins : En apéritif avec de délicates mises en bouche aux saveurs de la mer (crevettes, huîtres) ou de la terre (chiffonnade de jambons italiens).

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Lot n° 29 - Vinho Regional Alentejano et Vinha Da Curia Bairrada - Portugal



Vinho Regional Alentejano - Monte Dos Amigos Select - 2019 - 150cl

Cépages : Aragonez, Touriga Nacional, Syrah.

Terroir : Alentejano.

Élaboration : Traditionnelle.

Nez : Notes de cannelle et de fruits noirs qui évoluent sur la cerise.

Palais : Bouche ronde, ample et structurée.

Accord mets & vins : Omelettes à la ciboulette

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Vinha Da Curia Bairrada - Colheita - 2017 - 75cl

Cépages : Cabernet Sauvignon, Baga, Touriga Nacional.

Terroir : Bairrada.

Élaboration : 8 mois d'élevage en fûts de chêne.

Nez : Fruits noirs confiturés.

Palais : Bouche ronde et veloutée, extrêmement fruité et expressive.

Accord mets & vins : Superbe avec un jambon sec portugais.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 30

Krug - Rosé

25^{ème} édition - 75cl



Cépages : 45 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, 25% Meunier.

Terroir : Chardonnay de la Côte des blancs, Sézannais et Montagne de Reims. Meunier de Sainte Gemme. Pinot Noir de Bouzy et Ambonnay. 11% de vin rouge d'Ay. Élaboration : 7 ans de vieillissement sur latte (dégorgé en 2019). 28 vins de 5 années (2008 le plus vieux et 2013 le plus jeune). 50% de vins de réserve.

Nez : Il révèle des arômes de cynorhodon, de jambon fumé, de mûre, de groseille, de pivoine, de poivre et de pamplemousse rose.

Palais : De délicates notes de miel, d'agrumes et de fruits séchés accompagnent une longue note finale que les fines bulles subliment.

Accord mets & vins : Krug Rosé accompagne parfaitement les plats salés. Qu'il soit associé à du sésame et de la prune sur un superbe sashimi ou à un curry intensément savoureux, le caractère épicé étonnant de Krug Rosé dévoile une profondeur et une élégance incroyables. Krug Rosé n'est pas recommandé pour accompagner les desserts, sauf s'ils ne présentent aucune sucrosité.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Lot n° 31 - Champagne Sanger - Poème - 2006 - 75cl



Cépages : 60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Meunier - dosage 0 g/l.
Terroir : Côte des Blancs, Avize, Bouzy, Ambonnay, Aÿ et Vallée de la Marne.

Élaboration : Fermentation et élevage sur lies en fûts de 205L, élevage en bouteille 15 ans.

Nez : Nez puissant sur des arômes de fruits secs, torréfiés.

Palais : Bouche complexe et équilibrée, notes de torréfaction intense.

Accord mets & vins : Foie gras, comté minimum 18 mois, gâteau aux noix avec une crème anglaise.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 32 - Champagne Mercier - 2002 - 2006 - 2010 - 3 bouteilles - 75cl



Cépages : 45% Pinot Noir, 40% Meunier, 15% Chardonnay - Brut.

Terroir : Assemblage des meilleurs terroirs champenois.

Élaboration : 18 à 30 mois de vieillissement sur lies.

Nez : Une dominante de fruits blancs à pépins qui s'associent à des notes de pain frais.

Palais : Des arômes de pommes et de poires à maturité s'épanouissent en bouche sur une finale d'une agréable fraîcheur.

Accord mets & vins : Huitres, Saint-Pierre, Langres.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 33 - Chateau Lalande Labatut et Chateau Lagarosse

Chateau Lalande Labatut - Bordeaux - 2013, 2015, 2018 - 3 bouteilles - 75cl

Cépages : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon.

Terroir : Entre-Deux-Mers, sols argilo-calcaire.

Élaboration : Raisins foulés puis stockés en cuve ciment. La vinification commence par une macération pré-fermentaire de trois à quatre jours.

Nez : Arômes concentrés de fruits rouge et cassis.

Palais : La bouche ronde légèrement épicée se prolonge sur une finale tout en douceur qui incite au plaisir d'une consommation prochaine.

Accord mets & vins : Ce vin accompagnera parfaitement viandes rouges, magrets de canard grillés, gibiers et fromages.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Château Lagarosse - Première Côtes de Bordeaux - Prestige - 2012 - 75cl

Cépages : 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Terroir : Les vignes ont une moyenne d'âge de 30 ans.

Élaboration : Un élevage spécifique pour chaque lot, écoulage en barriques de 1 et 2 vins pour un élevage de 12 mois dans nos chais.

Nez : Boisé et fruité.

Palais : Tanins équilibrés.

Accord mets & vins : Un oeuf au plat sur un toast à l'avocat.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Lot n° 34 - Domaine des Yeuses



IGP Pays d'Oc - L'Allée des Oliviers - 2019 - 150cl

Cépages : Merlot, Syrah, Cabernet Franc.

Terroir : Entre le littoral et la garrigue méditerranéenne.

Élaboration : Pour 70 % : élevage pendant 15 mois en cuve sur lie fine.

Pour 30 % : élevage pendant 15 mois en fût de chêne sur lie fine.

Nez : Généreux offrant un grand fruit et d'élégantes notes de paprika et de menthol.

Palais : La bouche est chaleureuse, douce avec des tanins ronds et mûrs, de la longueur et une belle fraîcheur en finale.

Accord mets & vins : Navarin d'agneau, un filet de biche sauce grand veneur.

Récompense : Top 100 UK 2022.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



IGP Pays d'Oc - Syrah Les Épices - 2019 - 150cl

Cépage : 100% Syrah.

Terroir : Entre le littoral et la garrigue méditerranéenne.

Élaboration : Pour 60 % : sur lies fines en cuve. Pour 40 % : sur lies fines en fût de chêne pendant 9 mois.

Nez : Intense, marqué par les épices et des arômes soyeux.

Palais : Bouche douce et profonde, révèle des tanins fins et soyeux.

Accord mets & vins : Filet de bœuf, un civet de lièvre, un roquefort.

Récompense : Top 100 UK 2022.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



IGP Pays d'Oc - Ô d'Yeuses - 2020 - 150cl

Cépages : Marselan, Cabernet Franc.

Terroir : Entre le littoral et la garrigue méditerranéenne.

Élaboration : Pour 60 % : élevage pendant 15 mois en cuve sur lies fines.

Pour 40 % : élevage pendant 15 mois en fût de chêne sur lies fines.

Nez : Puissant et marqué par la truffe, les fruits rouges et des notes mentholées.

Palais : Attaque fraîche, la suite est concentrée avec des tanins souples.

Accord mets & vins : Belles pièces de viande rouge, des plats méditerranéens.

Récompense : Coup de Cœur, Médaille d'Or au Concours Vinalies Occitanie 2022.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 35 - JM Gerin - Côte Rôtie - Les Grandes Places - 2015 - 150cl



Cépage : 100% Syrah.

Terroir : Lieu-dit "Les Grandes Places", 1,6 hectares sur les collines escarpées de Côte-Rôtie.

Élaboration : Vendange entièrement égrappée. Élevage de 24 mois, 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1 ou 2 vins.

Nez : Sa concentration s'exprime sur des arômes de réglisse, de fruits noirs, voir de chocolat.

Palais : Un vin dense, épaulé, tout en gardant une belle subtilité. Se fond harmonieusement dans une finale étirée.

Accord mets & vins : Rôti de veau aux girolles, gigot farci aux cèpes.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.

Lot n° 36 - Château Bourdieu - Bordeaux - N°1 - 2 x 2015 et 4x 2016 - 6 bouteilles - 75cl



Cépages : 89% Merlot, 8% Cabernet-Sauvignon, 3% Malbec.

Terroir : Sols argileux, calcaires, graveleux, vignes âgées de 35 ans.

Élaboration : De longue durée en partie en barriques, peu de soutirages et de manipulation du vin avant la mise en bouteille.

Nez : Expressif et complexe composé de fruits noirs bien mûrs (cassis, myrtille, mûre) et fruits rouges frais (fraise, groseille), rehaussé de notes toastées et vanillées.

Palais : Riche, structuré, étoffé et ample grâce à ses tanins ronds et soyeux.

Accord mets & vins : Viandes rouges rôties ou en sauce et des fromages de caractère.

Potentiel de garde : 1 à 2 ans.

Lot n° 37 - Santa Teresa 1796 - Rhum - 70cl - 40°



Rhum

Terroir : Venezuela.

Élaboration : Système de Solera.

Nez : Poire, banane, tabac vanillé.

Palais : Bouche riche, chocolatée, banane séchée, café.

Accord mets & vins : Apéritif, cocktails, digestif.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.

Lot n° 38 - 6 verres Lehmann - Dionysos - Collection Signature Fabrice Sommier



Contenance : 78cl.

Composition : Verre cristallin "Ultralight".

Caractéristiques : Soufflé bouche, permet de développer les arômes et gagner beaucoup de complexité grâce à cette technologie.

Vin idéal : Ces verres magnifient avec subtilité la noblesse aromatique des Grands Crus rouges.

Lot n° 39 - Champagne Léguillette Romelot, Pierre Bertrand et Doyard Mahé



Champagne Léguillette Romelot - Le Clos du Montdorin - 2015 - 75cl

Cépages : 34% Pinot Blanc, 33% Arbanne, 33% Petit Meslier.

Terroir : Vallée de la Marne, Charly-sur-Marne, argilo-calcaire (Marne).

Élaboration : Vieillessement de 6 ans, tiré en 2016, dégorgé en 2019.

Nez : Délicat, évoquant des notes de mie de pain, de cœur de citron, d'orange fraîche, de fleurs d'acacia, avec une brise iodée intense.

Palais : Minéralité sableuse qui confère de la franchise, de la souplesse, de la salinité iodée et de l'allonge au palais.

Accord mets & vins : Huîtres fines de claire, langoustines en épais carpaccio, émulsion au parmesan.

Récompenses : 2 étoiles Guide Hachette 2022, Médaille d'or Decanter.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.



Champagne Pierre Bertrand - Rosé de Saignée - 2014 - 75cl

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Cumières, sol argilo-calcaire, vignes âgées de 40 ans.

Élaboration : Vieillessement de 7 ans, tiré liège en 2015.

Nez : Le nez complexe s'exprime en une myriade de fruits rouges kirschés, praline rose et grué de cacao.

Palais : La bouche est crémeuse et vivace sur des fruits rouges macérés. Elle poursuit une mâche racée, chantilly, où des tanins majestueux font audience.

Accord mets & vins : Col vert aux griottes, émincé de magret de canard grillé, oeufs en meurette.

Récompenses : 16/20 Gault & Millau 2021

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Champagné Doyard-Mahé - 2013 - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Côte des blancs, Vertus, calcaire, craie riche en fossiles de bélemnites (mollusque de l'ère secondaire).

Élaboration : Fermentation alcoolique et malolactique en cuves thermorégulées.

Nez : Minéral et fruité avec des notes de fleurs blanches, d'agrumes confits, très élégant.

Palais : La bouche est gourmande, équilibrée et longue. Ce millésime offre tout ce que l'on attend d'un Blanc de blancs.

Accord mets & vins : Blinis de foie gras, carpaccio de saumon ou de coquilles Saint-Jacques.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.

Lot n° 40

Champagne De Sousa

Caudalies Avize 2012- 75cl

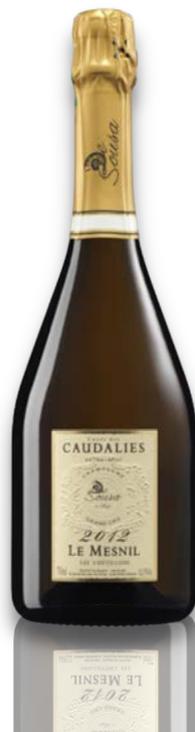


Cépage : 100% Chardonnay.
Terroir : Grand Cru Parcellaire Les Pierres Vaudon et Les Chétillons. Vieilles vignes de plus de 50 ans, en biodynamie.
Élaboration : Vinification et fermentations sous bois.
Nez : Biscuits aux fruits secs.
Palais : Caramel blond, boisé automnal, feuilles séchées puis champignons bruns forestiers.
Accord mets & vins : Toasts aux œufs de lump.
Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Champagne De Sousa

Caudalies Le Mesnil 2012 - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay.
Terroir : Grand Cru Parcellaire Les Pierres Vaudon et Les Chétillons. Vieilles vignes de plus de 50 ans, en biodynamie.
Élaboration : Vinification et fermentations sous bois.
Nez : Notes de fleurs blanches.
Palais : Belles notes d'agrumes verts, jaunes et pomme granit.
Accord mets & vins : Toasts aux œufs de lump.
Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.



Lot n° 41 - Agrapart - Mineral Collection - Blanc de Blancs Grand Cru - 2012 - 75cl



Cépage : 100% Chardonnay - dosage 3 g/l.
Terroir : Têtes de cuvée des parcelles d'Avize, sur un même profil géologique, sol pauvre, très calcaire. Vieilles vignes de plus de 50 ans.
Élaboration : Vinification parcellaire en demi-muids et cuves. Vieilles sur lies 92 mois. Remuage manuel.
Nez : Nez fruité et florale avec une touche de pain grillé.
Palais : Précision, sapidité et salinité. Minéralité.
Accord mets & vins : Porc, poisson gras (saumon, thon...), crustacés, fromage doux et à pâte molle.
Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 42 - Pierre Bourée - Bourgogne Pinot Beurrot - 2017 - 2 bouteilles - 75cl



Cépage : 100% Pinot Beurrot.
Terroir : Gevrey Chambertin.
Élaboration : Vinification et vieillissement de 14 mois en fût de chêne.
Nez : Bouquet riche associant vanille, fruits blancs et notes beurrées.
Palais : Fraicheur minérale en harmonie avec la rondeur et le gras.
Accord mets & vins : Ce vin est facile à associer à une cuisine exotique ou traditionnelle. Par exemple avec les poissons en sauce ou des spécialités asiatiques.
Potentiel de garde : 1 à 2 ans.

Lot n° 43 - Champagne David Piot



Champagne David Piot - Cuvée Blanc de blancs - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay.
Terroir : Verneuil dans la Vallée de la Marne.
Élaboration : Tiré en 2016.
Nez : Laisse paraître une belle minéralisé.
Palais : De la fraîcheur sur ce beau Blanc de blancs.
Accord mets & vins : Saint Jacques poêlées.
Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Champagne David Piot - Cuvée Réserve - 2017 - 75cl

Cépages : 50% Chardonnay, 50% Meunier.
Terroir : Verneuil dans la Vallée de la Marne.
Élaboration : 5 ans de vieillissement sur lies.
Nez : Subtiles notes de kirsch et de fruits rouges.
Palais : Complexe, avec une belle longueur en bouche.
Accord mets & vins : Poulet en sauce, filet de bar.
Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 44 - Domaine Brégeon et Domaine Bernard Maillard



Domaine Brégeon - Muscadet Cru Gorges - 2015 - 150cl



Cépage : 100% Melon de Bourgogne.

Terroir : Cru Gorges, Gabbro, Vignes de 45 ans d'âge.

Élaboration : Levures indigènes, vieilli 3 ans sur lies fines, agriculture biologique.

Nez : Fruit frais, agrumes, coing.

Palais : Complexité aromatique, fraîcheur, acidité, belles notes d'élevage.

Accord mets & vins : Fruit de mer type huître avec une pointe de citron ou à l'apéritif.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Domaine Bernard Maillard - Muscadet Cru Clisson - 2015 - 75cl

Cépage : 100% Melon de Bourgogne.

Terroir : Cru Clisson, sol de granit.

Élaboration : Vieillissement sur lies pendant 30 mois.

Nez : Nez frais, citronné et fruits frais.

Palais : Complexe, avec une belle longueur en bouche.

Accord mets & vins : Fruits de mer, huître avec une pointe de citron.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 45 - RL Legras - Cuvée Saint-Vincent - 2012 - 150cl



Cépage : 100% Chardonnay - dosage 4 g/l.

Terroir : Chouilly, Grand Cru, Vieilles Vignes de plus de 35 ans.

Élaboration : Cuvée produite uniquement lorsque les conditions de maturation sont exceptionnelles. Ce vin récolté en début de vendanges, en septembre par temps sec et ensoleillé.

Nez : Des cristaux de citron éclatants au nez, des amandes, des pommes briochées et des bonbons à la craie.

Palais : Palais incroyablement équilibré, tout est à sa place.

Accord mets & vins : Apéritifs, poissons frais.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Lot n° 46 - Distillerie Guillon



Whisky - Finition Beaune Clos des Mouches - 70cl - 43% vol

Terroir : Montagne de Reims.

Élaboration : Élevage en fût de chêne français : riche en tanins des vins de Beaune Clos des Mouches.

Nez : Boisé et doux.

Palais : Attaque nette, franche et charnue. Note de réglisse.

Accord mets & vins : Apéritif, cocktail, digestif.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.



Cuvée 46 - 70cl - 40% vol

Terroir : Montagne de Reims.

Élaboration : Élevage en fûts de Bourgogne blanc, finition en fûts de Maury.

Nez : Fruité et rond.

Palais : Fruits rouges, caramel, prunes.

Accord mets & vins : Apéritif, cocktail, digestif.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.

Lot n° 47 - Clos Triguedina



Cahors - Clos Triguedina - 2018 - 75cl

Cépages : 85% Malbec, 13% Merlot, 2% Tannat.

Terroir : Sous sol argilo-silicieux et argilo-calcaire.

Élaboration : Élevage en fût de chêne pendant 12 mois.

Nez : Intense de fruits noirs, notes poivrées, réglissées.

Palais : Richesse aromatique, tanins expressifs, bel équilibre, souplesse.

Accord mets & vins : Apéritifs, poissons frais.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



IGP Comté Tolosan - 2019 - 75cl

Cépages : 50% Chardonnay, 50% Viognier.

Terroir : 4ème Terrasse, sol argilo-calcaire. Parcelle située à 300 mètres d'altitude.

Élaboration : Vendanges matinales. Élevage en fûts durant 6 mois.

Nez : Nez expressif sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.

Palais : Bouche vive et minérale.

Accord mets & vins : À déguster en apéritif ou en accompagnement de plats épicés ou de produits de la mer.

Potentiel de garde : 1 à 2 ans.

Lot n° 48 - Château Tour Rouge - Bordeaux supérieur - 2020 - 6 bouteilles - 75cl



Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Terroir : Situé à l' est du département de la Gironde dans l'appellation sainte Foy- bordeaux, en conversion bio.

Élaboration : Passage en fût.

Nez : Prune, fruit rouge confit.

Palais : Cerise confiturée, légère notes animales.

Accord mets & vins : Parmentier de canard, pâtes à l'arrabiata.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 49 - Berlin Distillery Gin - Sundown Gin - 50cl



Composition : Baies d'argousier, baies de genièvre, zestes d'oranges, mélisse, cardamome et zestes de pamplemousse.

Origine : Allemagne.

Élaboration : Distillation dans une cuve en cuivre de 40 litres.

Nez : Forte note d'argousier.

Palais : Orange délicate et envoûtante.

Accord mets & vins : Pur avec une zeste d'orange ou dans un gin tonic rafraîchissant.

Lot n° 50

Château d'Yquem - Sauternes

Millésime 2007 - 75cl



Cépages : Sémillon, Sauvignon blanc.

Terroir : Sauternes, le sol et le sous-sol du domaine Château d'Yquem sont composés dans des proportions variables d'argile, de calcaire à Astéries, de sable, d'alluvions, d'argile jaunâtre.

Informations millésime : Le millésime 2007 est le plus grand depuis l'immense 2001 avec des vins à la fois riches et complexes qui ont gardé de l'élégance et de la fraîcheur.

Élaboration : Fermentation longue, jusqu'à 6 semaines. Vinification sous bois, et élevage en fût de 3 ans pour obtenir cette liqueur d'Yquem.

Nez : Précis et pur. Nuances de notes concentrées et de fruits confits comme le miel, les épices et le coing

Palais : Énergique et précise, la bouche est délicate et ample.

Accord mets & vins : Un superbe homard grillé à la mangue, une cassolette de noix de Saint-Jacques ou même des poissons qualifiés de « fins », tels que la sole meunière ou même un turbot à l'orange.

Potentiel de garde : Illimité.

Lot n° 51 - Marguet - Champagne - Sapience - 2013 - 75cl



Cépages : 50% Chardonnay, 25 Pinot Noir, 25% Meunier - dosage 0 g/l.
Terroir : Trépail Premier Cru, Bouzy Grand Cru, Cumières Premier Cru.
Elaboration : Nature, vinifiée et élevée en fûts de chêne pendant 9 mois.
Nez : Ce champagne déploie une très belle puissance et une légère pointe oxydative soulignée par une belle amertume en fin de bouche. La finesse et délicatesse de la finale sont magistrales.
Palais : Un passage en carafe est nécessaire pour laisser l'opulence de ce millésime s'exprimer sur les notes crayeuses.
Accord mets & vins : La cuisine de grand cuisiniers, ce Champagne est servi au Meurice, à l'Arpège et L'Astrance (étoilés Michelin).
Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Lot n° 52 - Domaine Jean Marc et Anne Marie Vincent - Santenay - Beaurepaire - 2020 - 75cl



Cépage : 100% Chardonnay.
Terroir : Exposition Sud. Les sols sont marno-calcaires.
Élaboration : Aucun soufre n'est utilisé jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Élevage en fûts de chêne sur lies pendant 18 mois.
Nez : La bouche est fraîche avec des notes de fruits jaunes, de pain grillé et quelques notes d'amande. Belle minéralité en finale. Intense arômes de pêche blanche et de vanille.
Palais : Cerise confiturée, légères notes animales.
Accord mets & vins : Parmentier de canard, pâtes à l'arrabiata.
Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Lot n° 53 - Champagne H.Blin - Quintessence - 2008 - 150cl



Cépages : 50% Meunier, 50% Chardonnay - dosage 8 g/l.
Terroir : Vallée de la Marne. Sol argilo-calcaire. Âge des vignes de 50 ans.
Élaboration : Vieillesse de 60 mois minimum.
Nez : Notes de fruits blancs, gourmands où viennent s'associer des arômes de fruits secs grillés.
Palais : Élégante rondeur qui révèle une belle longueur persistante.
Accord mets & vins : Poulet de Bresse aux morilles, Tournedos de biche sauce grand veneur.
Potentiel de garde : 1 à 2 ans.

Lot n° 54 - Champagne Paul Sadi - Bellus Mons - 2017 - 75cl



Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

Terroir : Beaumont-sur-Vesle, Grand Cru, Le Clos Virgile.

Élaboration : Élevé 7 mois en fûts de chêne 3,5 et 6hL, sans fermentation malo-lactique.

Nez : Aromatique et généreux.

Palais : Affirmé avec un parti-pris boisé.

Accord mets & vins : Foie gras poêlé, crustacés.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 55 - Legras & Haas - Chouilly Grand Cru - Blanc de Blancs - 1996 - 150cl



Cépage : 100% Chardonnay - 9 g/l.

Terroir : 100% Chouilly dont 50% Mont Aigu.

Élaboration : Dégorgé après 5 ans de vieillissement. 100% cuvée.

Nez : Floral avec arômes tertiaires.

Palais : Belle vivacité et belle fraîcheur.

Accord mets & vins : Tartare de daurade, Saint-Jacques.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 56 - Domaine Chevalier - 6 bouteilles

Ladoix - 2018 - 3 bouteilles - 75cl



Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Côte de Beaune, Ladoix, sol argilo-calcaire et marneux.

Élaboration : Fermentation alcoolique en fût puis élevage de 11 mois.

Nez : Arômes frais et floraux s'ajoute un accent brioché et gourmand.

Palais : Le vin est puissant en bouche, avec des arômes de pain grillé et une très belle fraîcheur. Vif et ferme, ce vin présente une belle tension.

Accord mets & vins : Plateau de fruits de mer. Truite aux amandes.

Fromages de chèvre.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Ladoix - 2020 - 3 bouteilles - 75cl



Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Côte de Beaune, Ladoix, sol argilo-calcaire et marneux.

Élaboration : Fermentation alcoolique en cuves avec régulation de température puis élevage en fûts de chêne (dont 25% en fûts de 1 vin).

Nez : Très aromatique, il exprime des parfums de cerise et framboise.

Palais : Vins souple et comporte des tanins fins et discrets.

Accord mets & vins : Jambon de Parme, viandes fibreuses comme le lapin et le bœuf bouillit.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 57 - Champagne Hostomme



Champagne Hostomme - Grand Cru Extra brut - 2010 - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay - 4 g/l.

Terroir : Côte des blancs.

Élaboration : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage. Vieillessement sur lattes de 10 ans.

Nez : Des notes de fleurs blanches avec une touche iodée, à l'ouverture s'expriment richesse et générosité.

Palais : Des saveurs racées de miel et de liqueur de café.

Accord mets & vins : Jambon de Bayonne, des crevettes grises. A table avec un carré de veau, un carpaccio de boeuf ou une tarte aux mirabelles.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Champagne Hostomme - MO8 Grand Cru Brut Nature - 2008 - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Chouilly Grand Cru. Vieilles vignes.

Élaboration : Fermentation alcoolique et vinification entièrement barrique de type bourguignonne. Vieillessement en bouteilles sur lattes de 11 ans.

Nez : Notes herbacées ouvrant sur des notes plus pâtissière et de fruits à coque.

Palais : Les arômes de pamplemousse et de zeste de citron y sont facilement ressentis. Parfaitement structurée, la finale est réhaussée par son caractère salin.

Accord mets & vins : Filet de daurade.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Champagne Hostomme - HO8 1er Cru Brut Nature - 2008 - 75cl

Cépages : 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

Terroir : Chouilly Grand Cru, Montagne de Reims Premier Cru.

Élaboration : Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus et écart de l'auto-pressurage. Fermentation alcoolique et vinification entièrement barrique de type bourguignonne. Sans fermentation malolactique. Vieillessement sur lattes de 12 ans. Bouteilles dégorgées sans ajout de liqueur d'expédition.

Nez : Bouquet aromatique aérien avec des arômes floraux, de jasmin et de fleur d'oranger, puis des arômes mentholés et iodés.

Palais : Une attaque tout en fraîcheur, dominée par les agrumes. Des notes d'orange, de mandarine et de cacao.

Accord mets & vins : Saint Jacques, filet de daurade.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 58 - Champagne Phillipe-Gonet - Grand Cru Blanc de Blancs - 2007 - 150cl



Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Mesnil sur Oger.

Élaboration : Vieillissement de 6/8 mois en cuve inox avec fermentation malo-lactique.

Nez : Arômes tertiaires de pain grillé, fumé, fruits secs, mocca.

Palais : Puissant et charnu, notes briochées et crémeuses pour terminer par des notes plus minérales et agrumes (citron, pamplemousse). Final longue.

Accord mets & vins : Porc, poisson gras, crustacés, fromage doux et à pâte molle.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 59 - TOS Distillerie - Whisky Artésia Sherry Cask - 70cl



Composition : 100% pur malt - 45% vol.

Origine : Haut de France.

Élaboration : Single Barrel, brut de fût.

Nez : Des notes de fleurs blanches avec une touche iodée, à l'ouverture s'expriment richesse et générosité.

Palais : Des saveurs racées de miel et de liqueur de café.

Accord mets & vins : À l'apéritif ou en digestif.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.

Lot n° 60

Champagne Palmer

Millésime 1961 - 75cl



Cépages : 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

Terroir : Montagne de Reims et Côte des blancs.

Informations millésime : Après un été idéal, les raisins ont été très mûrs et bien concentrés. Un très grand millésime. Très élégants, plein de douceurs et de fruités, les champagnes sont amples et concentrés en bouche.

Élaboration : Vinifié et élevé en fût de chêne.

Nez : Se développent des arômes tertiaires, des notes animales comme le cuir vous surprendront.

Palais : Bouche présentant beaucoup de gras, des fruits à coques telle que la noisette viendront équilibrer le palais.

Accord mets & vins : À déguster comme une expérience, vin destiné aux amateurs.

Potentiel de garde : 1 à 2 ans.

Lot n° 61 - Domaine Laurent Gauthier et Domaine de Bel-Air



Morgon - Côte de Py - 2021 - 150cl

Cépage : 100% Gamay.

Terroir : Lieu dit "Côte de Py", plus beau terroir de Morgon, schistes de granite bleu, traces de manganèse.

Élaboration : Cuve grillée, macération 12 à 16 jours, simplicité et surveillance.

Nez : Vin très complexe, charnu et puissant, avec arômes de kirch, cassis et quelques notes minérales.

Palais : Arômes de fraise ou griottes compotées aux notes puissantes laissant place à un velouté remarquable et une belle longueur en bouche.

Accord mets & vins : Fromages, cassoulets, couscous, côtes de bœuf, sanglier, gibier à plume, salami de pintade, gigot d'agneau, entrecôte.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Morgon - Javernières - 2018 - 75cl

Cépage : 100% Gamay.

Terroir : Plus belle parcelle du lieu dit "Côte de Py", sol profond fait de schistes bleus et rouges et d'éboulis.

Élaboration : Vinifié sous grille, en grappe entière, macération de 12 jours. Élevé 24 mois en demi-muid.

Nez : Nez de cerise noire et épices.

Palais : Bouche ronde et profonde.

Accord mets & vins : Osso Bucco, Blanquette de veau, lapin aux deux moutardes, paupiettes aux cèpes, Reblochon & Morbier.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Domaine de Bel-Air - Les Serines - 2017 - 75cl

Cépage : 100% Syrah.

Terroir : Cuvée issue de sols situés sur les coteaux de schistes et de granits à Lantignié.

Élaboration : Élevé 12 mois en fûts de chêne.

Nez : Fruits rouges et noirs.

Palais : Fruits noirs et de griottes.

Accord mets & vins : Un risotto aux cèpes.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 62 - Champagne Lombard



Chouilly Grand Cru - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay - dosage 0 g/l.

Terroir : Côte des Blancs, Chouilly. Au Nord : argile et craie. À l'Est : argile et craie compacte.

Élaboration : Pas de fermentation malo-lactique, pas de collage, élevage 6 à 8 mois en cuve inox, 48 mois minimum sur lattes.

Nez : Notes d'agrumes et de minéralité.

Palais : La bouche est ronde, ample, minérale et avec une certaine tension.

Accord mets & vins : Huîtres, plateau de fruits de mer, poisson blanc (sole, turbot).

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.



Verzenay Grand Cru - 75cl

Cépage : 100% Pinot Noir - dosage 0 g/l.

Terroir : Montagne de Reims, Verzenay Grand Cru, sol limon et craie, exposition Nord.

Élaboration : Pas de fermentation malo-lactique, pas de collage, élevage en cuve inox 6 à 8 mois, 48 mois minimum sur lattes.

Nez : Puissant et structuré.

Palais : Les Pinots Noirs s'expriment avec beaucoup de finesse et de tension. Une identité minérale et solivante.

Accord mets & vins : Chapon, volaille pour Noël.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.



Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay - dosage 0 g/l.

Terroir : Le Mesnil-sur-Oger, sol argilo-calcaire.

Élaboration : Pas de fermentation malo-lactique, pas de collage, élevage en cuve inox 6 à 8 mois, 48 mois minimum sur lattes.

Nez : Arômes de citron vert.

Palais : Ample et minéral.

Accord mets & vins : Huîtres, plateau de fruits de mer, poisson blanc (sole, turbot).

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Cramant Grand Cru - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay - dosage 0 g/l.

Terroir : Côte des Blancs, Cramant, sol argilo-calcaire.

Élaboration : Pas de fermentation malo-lactique, pas de collage, élevage en cuve inox 6 à 8 mois, 48 mois minimum sur lattes.

Nez : Un nez traduit par beaucoup de finesse, de fraîcheur.

Palais : Champagne avec du corps, ample et minéral.

Accord mets & vins : Huîtres, plateau de fruits de mer, poisson blanc (sole, turbot).

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Lot n° 63 - Champagne Boude Baudin - Saint Clément - 2014 - 75cl



Cépages : 40% Chardonnay, 39% Pinot Noir, 21% Meunier - dosage 6 g/l.
Terroir : Cormoyeux, sol argilo-calcaires où on trouvait la mer il y a des millions d'années.

Élaboration : 7 ans de vieillissement sur lies.

Nez : Ce vin est frais et gourmand. Les arômes de fruits murs et d'agrumes s'entremêlent et nous délivrent un vrai plaisir.

Palais : Quelques notes d'amande et de tarte à la mirabelle viennent ponctuer la dégustation. L'ensemble est rond et parfaitement équilibré.

Accord mets & vins : Carpaccio de tomates, sashimis de thon, queues de gambas flambées.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 64 - Des Natèf di Nameur



Gin - Li Bia Molon - 50cl - 40% vol

Origine : Région Namuroise, Belgique.

Élaboration : Double distillation.

Nez : Fruité.

Palais : Melon.

Accord mets & vins : Apéritif, cocktail, digestif.



Rhum - Au Bonbon des Chwès - 50cl - 40% vol

Origine : Région Namuroise, Belgique.

Élaboration : Double distillation.

Nez : Torréfié et grillé, gourmand.

Palais : Noisette et caramel, gourmand et onctueux.

Accord mets & vins : Apéritif, cocktail, digestif.



Gin - Au Bleu de Sambre et Meuse - 50cl - 40% vol

Origine : Région Namuroise, Belgique.

Élaboration : Double distillation.

Nez : Fruité et floral.

Palais : Subtilement poivré et boisé.

Accord mets & vins : Apéritif, cocktail, digestif.

Lot n° 65 - Champagne De Saint-Gall - Le Blanc de blancs Grand Cru - 1998 - 150cl



Cépage : 100% Chardonnay - dosage 10 g/l.

Terroir : Côte des Blancs, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger.

Élaboration : Vieillessement de 23 ans, tiré en 1999, dégorgé en janvier 2006. 33% des vins n'ont pas fait la fermentation malo-lactique.

Nez : Premier nez de sous-bois qui s'ouvre sur des fruits secs (noisettes) et du pain d'épice.

Palais : D'une grande fraîcheur, toujours avec des notes torrifiées et de pâte d'amande. Finale d'une très belle tension, minérale.

Accord mets & vins : Tapas fins, poisson blanc, fruits de mer.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 66 - Champagne A.D Coutelas - Vintage 2015 - 6 bouteilles - 75cl



Cépages : 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

Terroir : Premier Cru.

Élaboration : Vinification conduite en cuve avec fermentation malo-lactique.

Nez : La richesse de son nez s'exprime sur des notes de fruits blancs avec une pointe briochée.

Palais : L'attaque est droite et intense avec une fin de bouche puissante et soutenue.

Accord mets & vins : Foie gras.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 67 - Domaine Becker



Rouge d'Alsace - 1990 - 75cl

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Zellenberg, argileux et très calcaire en sous-sol.

Élaboration : Issu des meilleurs coteaux argilo-calcaires, élevage en fût de chêne (barrique ou pièce) avec une proportion peu importante de chêne neuf.

Nez : Sa légèreté et son fruité caractéristique aux arômes de cerise.

Palais : La bouche, ample et équilibrée, restitue le fruité des baies sauvages. Des tanins soyeux structurent le vin, lui conférant harmonie et longueur.

Accord mets & vins : À tester avec des steaks de bison ou d'autruche, un filet de biche accompagné de sa sauce aux airelles, ou un magret de canard aux griottes.

Potentiel de garde : À atteint son apogée cette année.



Grand Cru Sonnenglanz - 2000 - 75cl

Cépage : 100% Pinot Gris.

Terroir : Cru réputé sur la commune de Beblenheim, Grand Cru Sonnenglanz, sol brun calcaire bien structuré et profond.

Élaboration : Vinification de ce nectar en fût de chêne, avec un léger bâtonnage.

Nez : Il révèle une concentration d'arômes bien mûrs et très fins.

Palais : Une attaque chaleureuse, bien équilibrée et une grande persistance.

Accord mets & vins : Des huîtres, des palourdes ou des poissons à chair blanche. Sinon, un boudin (noir ou blanc) ou un canard laqué accompagné de pommes de terres.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 68 - Moussé fils - Les Vignes de Mon Village - 150cl



Cépage : 100% Meunier - dosage 0 g/l.

Terroir : Cuisles, 4 strates de 20 cm de terre végétale argileuse, 40 cm de sables argileux très drainants, 30 cm d'argile verte, réserve hydrique et de marne calcaire.

Élaboration : Vignes en nature, micro vinification réalisée en réduction dans des petits contenants en inox. La mise en bouteille et le vieillissement de 24 mois se fait sous liège.

Nez : Le nez se montre fruité et épicé, évoquant des notes subtiles de pomme, de mandarine, de coing, et même de cumin.

Palais : La bouche est orchestrée par une minéralité marquée qui confère une mâche gourmande presque saline, fruitée et épicée, révélant des arômes puissants et contrastés de fruits, d'épices, de blés murs, de miel et de moka, de bois, de cuir, de fumé, voire de torréfié.

Accord mets & vins : Jambon de Porc Noir fermier d'au moins 24 mois, rillettes d'oie ou de porc fermier, pigeonneau fermier aux champignons des bois, Chaource ou Langres.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 69 - Château Grave D'Arthus - Saint Emilion - Cuvée du Bonheur - 2016 - 75cl



Cépage : 100% Merlot.

Terroir : Saint Emilion.

Élaboration : Vieilles vignes entre 80 et 100 ans d'âge.

Nez : Ce vin possède une belle couleur à peine évoluée, nez très puissant de fumée, pain grillé, jasmin, cuir, confiture de figue.

Palais : Sa bouche est ample et savoureuse, tanins puissants mais charnus et enrobés.

Accord mets & vins : Gibier, Pata Negra, chocolat.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Lot n° 70

Champagne Bollinger

R.D. 2004 - 150cl



Cépages : 66% Pinot Noir, 34% Chardonnay - dosage 3 g/l.

Terroir : 16 crus dont 88% de Grands crus et 12% de Premiers crus.

Élaboration : Utilisation exclusive de la cuvée. Fermentation entièrement réalisée en fûts. Un temps de maturation extrêmement long, plus de quatre fois supérieur aux règles de l'Appellation. La maturation se réalise sous bouchon de liège. R.D. est mis en marché quelques mois seulement après son dégorgement.

Nez : L'éclat des arômes de fruits compotés et secs, accompagnés de nuances d'épices douces. Après quelques minutes, des notes de mirabelles et d'oranges confites se déploient dans le verre.

Palais : Des saveurs intenses de fruits confits et de tarte tatin s'expriment dans une bouche pleine et harmonieuse.

Accord mets & vins : Se marie parfaitement aux mets les plus raffinés, comme le pigeon rosé ou les Saint-Jacques rôties. Son intensité en fait le partenaire idéal du gruyère ou comté.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Lot n° 71 - Distillerie Jacoulot



Fine de Bourgogne - L'Authentique - 70cl

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Vins de Bourgogne.

Élaboration : Issue de la distillation du vin et des lies de vin. Elle vieillira au minimum 7 ans en fût de chêne.

Nez : Le nez offre une large palette de fruits secs et confits. Vous serez rattrapés par des touches beurrées, toastées et une pointe de miel.

Palais : La bouche est ample et savoureuse, tanins puissants mais charnus et enrobés.

Accord mets & vins : A consommer en digestif, servi à température ambiante ou en cuisine, pour flamber des gambas.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Marc de Bourgogne – Cuvée des Hospices de Beaune - 2006 - 70cl

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Vins de Bourgogne.

Élaboration : Issu de la confidentielle vente de Marc des Hospices de Beaune, elle finira son vieillissement en fût dans la cave de la Distillerie Jacoulot.

Nez : Un nez presque discret au départ s'ouvre ensuite sur des touches florales et une belle sensation de marrons à la vanille.

Palais : L'élevage est bien intégré et offre une bouche savoureuse avec de la richesse et une magnifique expression.

Accord mets & vins : Un délicieux cigare.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Rhum Brun – Finish fût de Fine Jacoulot - 70cl

Terroir : Île de la Réunion.

Élaboration : Premier vieillissement sur l'Île de la Réunion, puis finish en fût de fine de Bourgogne durant au moins 12 mois.

Nez : Une explosion de saveur gourmandes.

Palais : Notes florales et fruitées, attaque franche et longueur persistante.

Accord mets & vins : Ce rhum gourmet se suffit à lui même.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 72 - Champagne Remy, Georges Sohet et Colin



Champagne Remy - Les Hauts Clos - 2016 - 75cl

Cépage : 100% Pinot Noir - dosage 0 g/l.

Terroir : Hauts Coteaux de la Montagne de Reims, Vignes de 1960, Bouzy, agriculture biologique.

Élaboration : Vinifié et élevé en fûts de chêne sur lies fines, non dosé et non filtré pour garder l'authenticité du terroir, malolactique réalisée.

Nez : Notes toastées dues à l'élevage sur lies en fûts ainsi qu'à l'autolyse des levures avec de petites notes végétales.

Palais : Vin très pur avec de légères notes de cassis et de myrtille.

Accords mets & vins : Réel potentiel à l'apéritif, accompagne tout un repas, fricassée de champignons des bois, filet de saumon, vaste catégorie de fromages.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Champagne Georges Sohet - Cuvée GS - 75cl

Cépages : 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir.

Terroir : Ludes 1er Cru.

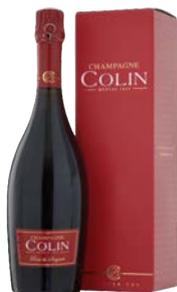
Élaboration : Non filtré et collé. Vinifié et élevé 12 mois en fûts.

Nez : D'une élégance fine.

Palais : Une douceur complexe et fruitée.

Accord mets & vins : Parfait avec un foie gras ou produits de la mer.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Champagne Colin - Rosé de Saignée - 2012 - 75cl

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Côte des Blancs, Vertus, argilo-calcaire, vieilles vignes.

Élaboration : Après une courte macération des raisins, la saignée est effectuée lorsque les arômes sont suffisamment extraits pour imprégner suffisamment le jus de leurs saveurs. Vieillessement de 9 ans, tirage en 2013.

Nez : Intense de fruits rouges.

Palais : La bouche pinote dans une ambiance délicate et gourmande à la fois.

Accord mets & vins : Volaille de Bresse, faisan aux raisins, biche aux airelles, choucroute, brie, tarte amandine aux cerises, moelleux au chocolat et framboises.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 73 - Champagne André Goutorbe



À l'abri des Regards - 2018 - 75cl

Cépage : 100% Meunier.

Terroir : Vallée de la Marne, Damery.

Élaboration : Vieilles vignes entre 80 et 100 ans d'âge.

Nez : Explosion d'arômes, typiques du Meunier comme les fruits jaunes.

Palais : Bouche ronde et gourmande, fraîche.

Accord mets & vins : Apéritif, volaille.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Plaisir d'Antan - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay - dosage 7 g/l.

Terroir : Vallée de la Marne, Damery, sol marno-calcaire.

Élaboration : 75% de vin de réserve, élevé en fût de chêne jusqu'à 4 ans, vieillissement sous liège 5 ans sur latte.

Nez : Boisé et toasté avec des notes de fruits secs.

Palais : Attaque souple et fraîche, avec une effervescence crémeuse et fondue. Notes de fruits à chair blanche (poire, pêche, pomme rouge) et d'agrumes composites.

Accord mets & vins : Andouillettes de Troyes, foie gras, tarte au maroilles, bar et purée de panais, boudin blanc aux échalotes en croûte.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 74 - Gramenon et Xavier Mourier



Gramenon - Côte du Rhône - rouge - La Sagesse - 2020 - 150cl

Cépage : 100% Grenache.

Terroir : Vieilles vignes, vin nature.

Élaboration : 12 mois en barrique.

Nez : Petits fruits rouges acidulés.

Palais : Bouche enjôleuse et taquine, à carafier !

Accord mets & vins : Lapin aux pruneaux.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.



Xavier Mourier - 2021 - 75cl

Cépages : Syrah et Merlot.

Terroir : Rive droite du Rhône, Haut de coteaux lieu-dit "les grandes terres". Terroir à vigne, plein sud, donnant des vins de caractère.

Élaboration : Vendange totalement éraflée et foulée. Fermentation alcoolique thermo régulée, durée de macération 6 à 8 jours, vinification et cépages séparés.

Nez : Notes de fruits rouges élégantes et fraîches.

Palais : Tanins discret avec un grain assez fin et une finale chaleureuse.

Accord mets & vins : Cuisine italienne, paëlla, grillade, cochon.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 75 - Moët & Chandon - Brut impérial - Rosé - 300cl



Cépages : 45% Pinot Noir, 35% Meunier, 20% Chardonnay - dosage 7 g/l.
Terroir : Assemblage de terroirs Champenois.
Élaboration : Vieilli dans les célèbres caves de cette fameuse maison.
Nez : Vif et gourmand, le bouquet exhale des fragrances fruitées (fraise, framboise, groseille) et florales (rose, aubépine) réhaussées par une subtile pointe poivrée.
Palais : Ronde et intense, la bouche séduit par son amplitude, sa structure ainsi que ses notes douces et végétales (menthe).
Accord mets & vins : Filet de sandre, dessert aux fruits rouges.
Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 76 - Château Charreau, Château Pouyanne, L.A Cetto



Château Charreau - Bordeaux - Cuvée des Pèlerins - 2014 - 75cl
Cépages : 50% Malbec, 50% Merlot.
Terroir : Cadillac.
Élaboration : Vieillessement de 7 ans, mis en bouteille en 2015.
Nez : Fruité et boisé.
Palais : Fruits rouges avec une belle astringence.
Accord mets & vins : Boeuf, veau, gibier (cerf, chevreuil), volaille.
Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Château Pouyanne - Bordeaux - Tradition - 2010 - 75cl
Cépages : 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.
Terroir : Graves, argile, sable.
Élaboration : Vieillessement de 11 ans, mis en bouteille en 2011.
Nez : Ce bouquet de caractère associe une minéralité bien présente à des arômes enveloppés et doucereux de crème de fruits noirs.
Palais : Grasse et gourmande, cette cuvée généreuse en saveurs de fruits rouges privilégie ouvertement la franchise et la fraîcheur fruitée.
Gouleyante, elle se voit ponctuée par une finale croquante.
Accord mets & vins : Gibier, fromages à pâte molle.
Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



L.A. Cetto - Valle de Guadalupe - Petite Sirah - 1996 - 75 cl
Cépage : 100% Petite Sirah.
Terroir : Valle de Guadalupe, Baja California.
Élaboration : Vieillessement de 26 ans, mis en bouteille en 1996.
Nez : Notes végétales, poivres.
Palais : Confiture de fruits noirs, vanille.
Accord mets & vins : Boeuf, agneau, gibier (cerf, chevreuil).
Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 77 - Maison De Venoge

Cuvée Prince Blanc de Noirs - 75cl

Cépage : 100% Pinot Noir - dosage 6 g/l.

Terroir : Issu du mariage des Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims (Verzy et Verzenay) avec une sélection parcellaire de la commune des Riceys.

Élaboration : 10 ans en cave afin de mettre en relief ses qualités exceptionnelles et le savoir-faire du chef de cave.

Nez : Le nez est d'une grande richesse aromatique. Très fruité, il décline des arômes de fruits rouges frais (cassis) avec une belle fraîcheur permise grâce à une minéralité sous-jacente.

Palais : Se caractérise par une élégante vinosité qui n'altère en rien son éclat gourmand.

Accord mets & vins : Des accords vedettes à composer avec les gibiers à poils ou à plumes et les volailles, accompagnés de champignons sauvages, choux, lentilles, haricots secs, pommes de terre, châtaignes.

Récompenses : 94/100 James Suckling, 93/100 Robert Parker.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Cuvée Princes Blanc de Blancs - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay - dosage 6 g/l.

Terroir : Côte des Blancs, Le Mesnil-sur-Oger, Trépail.

Élaboration : 10 ans en cave afin de mettre en relief ses qualités exceptionnelles et le savoir-faire du chef de cave.

Nez : Très agréable, présente des notes de fleurs blanches et d'agrumes. Cette superbe fraîcheur est mise en exergue par une élégante minéralité.

Palais : L'attaque franche et éclatante de fraîcheur. On y retrouve les mêmes fragrances fruitées et florales auxquelles viennent se superposer des notes de pêche confite, caractéristiques du Chardonnay.

Accord mets & vins : Coquillages et crustacés, apéritif méditerranéen.

Récompenses : 92/100 James Suckling, 91/100 Robert Parker.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Lot n° 78 - Champagne Laurent-Perrier - La Cuvée - 150cl



Cépages : 35% Pinot Noir, 15% Meunier, 50% Chardonnay.

Terroir : 100 Crus, Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte des Bars.

Élaboration : Long vieillissement en caves d'environ 5 ans, permettant au vin d'atteindre une maturité parfaite. Élevage en cuve, FML réalisée.

Nez : Champagne délicat évoquant les agrumes frais, les fleurs blanches, la pêche de vigne et les fruits blancs.

Palais : Équilibré, frais et complexe. Le vin se dessine tout en finesse sur le palais, avec une finale fruitée d'une belle longueur.

Accord mets & vins : Apéritif, poisson, coquillage & crustacé, viande blanche, volaille.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 79 - Fine Gin et Rhumerie du Vignobles



Fine Gin - Gin - 50cl

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Meunier + 15 Botaniques - 40% vol.

Origine : Champagne.

Élaboration : Distillé selon la tradition.

Nez : Agrumes, raisins, myrtilles, baies de Genièvre.

Palais : Identique aux parfums du nez.

Accord mets & vins : Idéal pour les apéritifs ou cocktails fruités.



Rhumerie du vignoble - Rhum - 50cl

Composition : 100% mélasse - 44% vol.

Origine : Val de Loire.

Élaboration : Double distillation.

Nez : Intense et structuré par le fruit.

Palais : Arômes fruités, belle longueur en bouche.

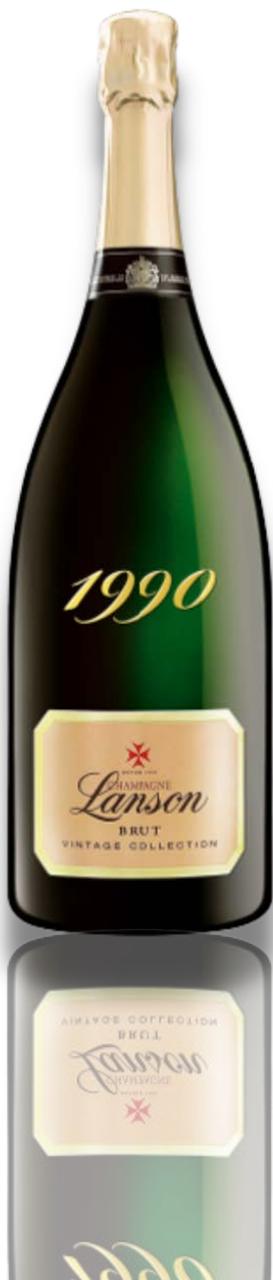
Accord mets & vins : Idéal pour les cocktails classiques à base de rhum blanc.



Lot n° 80

Champagne Lanson

Vintage Collection 1990 - 150cl



Cépages : 54% Pinot Noir, 46% Chardonnay.

Terroir : Avize, Oger, Chouilly, Cramant, Ay, Verzenay et Bouzy.

Informations millésime : 1990 fut un très grand millésime pour la champagne. Une année très chaude et sèche avec des vendanges précoces. La qualité est excellente même si certains chardonnays souffrirent un peu d'orages violents survenus à la fin du mois d'août. Les champagnes sont riches, pleins et aromatiques.

Élaboration : Élevage 12 à 16 mois sous bois.

Nez : Dominent les arômes puissants de miel, de sapin, de cire et de pain d'épices.

Palais : L'attaque est ample et complexe avec des saveurs miellées et d'épices douces (cannelle, vanille). La finale sur l'orange confite souligne la grande richesse de ce millésime exceptionnel.

Accord mets & vins : Parfait avec un poulet au miel ou un carré de porc aux épices.

Potentiel de garde : De 1 à 2 ans.

Lot n° 81 - Champagne Luc Mérat et Roland Boulard & Filles



Luc Mérat - Champagne - Brut - 75cl

Cépages : 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier - dosage 6 g/l.

Terroir : Massif de Saint-Thierry (Montagne de Reims).

Élaboration : Vieillessement 5 ans sur lattes.

Nez : Très expressif sur des premières notes beurrées, briochées. La poire et l'amande arrivent en second plan.

Palais : La gourmandise à l'état pur, souple, rond, suave.

Accord mets & vins : Escargot beurre maître d'hôtel. Cuisses de grenouilles persillées. St-Pierre rôti, artichaut.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Luc Mérat - Champagne - Blanc de Noirs - 75cl

Cépage : 100% Pinot Noir - dosage 3 g/l.

Terroir : Massif de Saint-Thierry (Montagne de Reims).

Élaboration : Vieillessement 5 ans sur lattes.

Nez : Champagne franc, généreux, avec des notes de fruits rouges comme la cerise griotte et de fruits des bois comme la mûre.

Palais : Réconfortant et puissant. La mousse est onctueuse, l'attaque en bouche est ample et généreuse. Arômes de fruits rouges avec une finale gourmande de pâte de fruit, coing et mirabelle.

Accord mets & vins : Mignon de veau en croute de lard braisé, pommes de terre grenailles sautées, ail en chemise.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Luc Mérat - Rosé de Saignée - 75cl

Cépages : 60% Pinot Noir, 40% Meunier - dosage 5 g/l.

Terroir : Massif de Saint-Thierry (Montagne de Reims).

Élaboration : Vieillessement 5 ans sur lattes.

Nez : Notes de fruits rouges telles que la groseille, la myrtille, la framboise, la garigouette.

Palais : Belle tension et texture crémeuse. Arômes de fruits rouges frais accompagné du caractère vineux du rosé de saignée.

Accord mets & vins : Une belle tension, la texture est crémeuse, on retrouve les arômes de fruits rouges frais ainsi que le caractère vineux du rosé de saignée qui « pinote » légèrement.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Champagne Roland Boulard & Filles - Cuvée Roland Boulard - 75cl

Cépages : 60% de Meunier, 40% de Pinot Noir - dosage 7 g/l.

Terroir : Vallée de la Marne et Massif de Saint Thierry.

Élaboration : Assemblage de 60% de vin de la vendange 2019 et 40% de vin de réserve. Elevage pendant 7 mois puis vieillissement 20 mois minimum sur lies.

Nez : Puissant, généreux et gourmand aux notes d'agrumes.

Palais : Attaque franche exprimant les agrumes tels que le citron et de fruits à noyau comme la pêche, suivie d'une belle longueur.

Accord mets & vins : Coquilles Saint-Jacques snackées.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 82 - Philipponnat - Champagne - Grand blanc - 1982 - 75cl



Cépage : 100% Chardonnay.
Terroir : Champagne.
Élaboration : Vieillissement extrêmement prolongé dans les caves.
Nez : Arômes exotiques et floraux présentant une belle minéralité.
Palais : Fraicheur incroyable et densité aromatique.
Accord mets & vins : A déguster seul, en expérience.
Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 83 - Champagnes Solor Ruelle, Hennequin et Seguin



Champagne Solor Ruelle - Cuvée Vieilles Vignes - 2014 - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay.
Terroir : Vieilles vignes de plus de 40ans, Mesnil Sur Oger.
Élaboration : Coeur de cuvée.
Nez : Frais, avec des notes d'agrumes et d'amandes.
Palais : Notes florales et citronnées, belle minéralité et longueur en bouche.
Accord mets & vins : Poisson gras (saumon, thon,...), crustacés, fromage doux et à pâte molle.
Potentiel de garde : 5 à 10 ans et plus.



Champagne Hennequin Père & fils - Carte d'or - 75cl

Cépages : 40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Meunier.
Terroir : Venteuil.
Élaboration : 15 mois sur lies.
Nez : Pâte d'amandes et pomme cuite.
Palais : Fruits blancs compotés (pomme, poire) et de fruits secs.
Accord mets & vins : Tartare d'algues.
Potentiel de garde : 15 ans et plus.



Champagne Seguin - Cuvée Mathilde - 75 cl

Cépage : 100% Chardonnay - dosage 8 g/l.
Terroir : Sézannais.
Élaboration : Assemblage à 90% du Chardonnay de l'année de vendange. Elevé en fût de chêne et vieilli 6 années en cave.
Nez : Notes florales d'anis et de verveine. Quelques arômes subtils de frangipane et de brioche tendre, amande grillée et noisette.
Palais : Fin et précis, aux notes fleurissantes d'agrumes, alliant un délice beurré aux arômes riches des fruits blancs. Le fruit blanc s'assume apportant finesse et fraîcheur.
Accord mets & vins : Tartare de thon, escalope Milanaise, flan pâtissier.
Potentiel de garde : 15 ans et plus.

Lot n° 84 - Champagnes Collard-Picard, Collard-Chardelle, René Collard



Champagne Collard-Picard - Racines - 75cl

Cépage : 100% Meunier - dosage 3 g/l.

Terroir : Vallée de la Marne, rive droite entre Epernay et Dormans.

Élaboration : Fermentation alcoolique en grands foudres de chêne.

Élevage en foudres de chêne sur lies fines pendant 12 mois.

Nez : Nez épanoui aux accents grillés, tonalités de chicorée, de croûte de pain, belle complexité.

Palais : En bouche une incroyable qualité de texture, de la fraîcheur et les mêmes arômes accomplis. Une cuvée d'une grande virtuosité.

Accord mets & vins : Idéal avec un tajine de poulet aux coings et amandes.

Récompenses : 93/100 Gilbert & Gaillard, 92/100 Grandi Champagne.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.



Champagne Collard - Chardelle - Le Pinot Meunier - 75cl

Cépage : 100% Meunier - dosage 0 g/l.

Terroir : Vallée de la Marne : Reuil, Damery, Villers sous Châtillon, Vignes de 20 à 40 ans.

Élaboration : Vinification et élevage en foudre, 5410 bouteilles uniquement.

Nez : Miel et cannelle, pain grillé.

Palais : Equilibre rare, grâce et élégance hors du commun. Finale ample et longue.

Accord mets & vins : Plats gourmands, viandes blanches ou fromages à pâte molle et à croûte lavée (munster, livarot, maroilles...).

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.



Champagne René Collard - Millésime 1976 - 75cl

Cépage : 100% Meunier.

Terroir : Vallée de la Marne : Reuil. Vieilles Vignes.

Informations millésime : 1976 fut la première année de sécheresse en Champagne, excellent millésime.

Élaboration : Vinification en foudre, pas de fermentation malolactique.

Nez : Fruits secs, typiquement la noix.

Palais : Grande finesse, vineux, très long en bouche, incroyablement complexe.

Accord mets & vins : Apéritif, comté affiné, foie gras, risotto truffé.

Récompenses : Médaille d'or World Championship de Chicago, 1997.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Lot n° 85 - Clos Saint Joseph - Marc de Bourgogne - 75cl



Cépage : 100% Pinot Noir - 50% vol.

Origine : Bourgogne, Côte d'Or, sol argilo-calcaire.

Élaboration : 7 ans d'élevage lent en cave sous bois de chêne. Chaque fût a été chauffé différemment, pour obtenir un grain spécifique.

Nez : Après une légère aération dans votre verre apparaissent des arômes de fruits confit et de pain.

Palais : Une belle longueur en bouche qui s'accompagne d'une harmonieuse sucrosité.

Accord mets & vins : A déguster après repas.

Lot n° 86 - Maison Joseph Desruets - 6 bouteilles



Champagne - 4 bouteilles - 75cl

Cépages : 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay , 20% Meunier.

Terroir : Grande Vallée de la Marne, Hautvillers, argilo-calcaire.

Élaboration : Fermentation naturelle, levures indigènes. Vieillessement sur lies pendant 30 mois.

Récompenses : Médaille d'Or à Moscou et Asia Wine Trophy, entre autres.

Nez : Le nez est précis et expressif, riche des senteurs du verger, de la pomme mûre à la douceur du miel.

Palais : Le palais, ample et généreux, apporte des arômes de pommes cuites à l'étouffée et de pâte feuilletée. La finale est douce et fruitée.

Accord mets & vins : La Cuvée Réserve est le vin idéal pour un apéritif festif accompagné de petits fours salés. Il se marie très bien avec un poulet rôti ou un veau aux petits légumes.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Côteaux Champenois - Boujon d'Avril - 2020 - 2 bouteilles - 75cl

Cépages : 58% Chardonnay, 42% Pinot Noir.

Terroir : Grande Vallée de la Marne, Hautvillers, argilo-calcaire, parcelles "Les Chaillois" (1967) et "Les Coyères" (1985).

Élaboration : Vinification et élevage en cuve ovoïde en grès céramique et en fût de chêne. Vinifié sans intrants et sans soufre ajouté. Tirage de 734 bouteilles.

Nez : Complexe et séduisant. Viennoiserie, grillé, miel.

Palais : Riche et astringente, offre une finale boisée à l'acidité marquée.

Accord mets & vins : Pâté en croûte, huitres chaudes en sabayon.

Potentiel de garde : De 2 à 5 ans.



Lot n° 87 - Maison Guiborat



Champagne - Prohibition - 2018 - 75cl

Cépage : 100% Meunier - dosage 0 g/l.

Terroir : Issu de 2 parcelles côte à côte de Mardeuil, Vallée de la Marne : Les Carrés du Midi (1960), Les Chataigniers (1954 et 1958).

Élaboration : Élevage 7 mois sur lies en cuves inox 80% - fût de 400 l 20% Absence de fermentation malolactique, tirage avril 2019. Temps de repos en cave minimum 32 mois et 6 mois après dégorgement.

Nez : Le nez s'ouvre sur un fruit qui vous parvient plus comme des essences que des odeurs : poire mûre, puis guimauve, tout est fin et aérien.

Palais : En bouche, le vin se révèle d'abord fruité, puis complexe. Un bonheur de meunier.

Accord mets & vins : Apéritif, volailles, porc, comté.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.



Champagne - Téthys.19 - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay - dosage 1,5 g/l.

Terroir : Issue de 4 parcelles Grand Crus de la Côte des Blancs.

Élaboration : Provenant majoritairement de la récolte 2019 avec 27 % de vins de réserve. Élevage de 7 mois sur lies en cuves inox et vieillissement en cave d'au moins 24 mois.

Nez : Notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Palais : Arôme vif et élégant, arrière-goût de fruits blancs, finale salée.

Accord mets & vins : Tommes de fromage, de brebis et de chèvre lui vont à ravir.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Lot n° 88 - Domaine des Roseraies et Yohann Welvaert



Domaine des Roseraies - Val de Loire - Été indien - 2020 - 75cl

Cépage : 100% Grolleau.

Terroir : Val du Layon, St-Aubin-de-Luigné, altérite de schiste avec passées charbonneuses liées au passé minier de la région, vignes de 40 ans.

Élaboration : Vendanges manuelles, macération en grappes entières, fermentation en levures indigènes et vinification sans intrants œnologiques. Vieillissement de 2 ans, mis en bouteille en 2020.

Nez : Sec, léger, épicé.

Palais : Fruit et légèreté en bouche et notes épicées typiques du cépage.

Accord mets & vins : Viande blanche, viandes grillées, fromages, charcuterie.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Domaine Yohann Welvaert - Val de Loire - Victoire - 2020 - 75cl

Cépages : 50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon.

Terroir : Parcelles "Les pieries, le clos des midionnes, les basses terres".

Élaboration : Macération de 17 jours, élevé en fût de chêne.

Nez : Cerise, framboise.

Palais : Cassis, poivre.

Accord mets & vins : Fromage de brebis, pavé au poivre, chocolat noir.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Domaine Yohann Welvaert - Val de Loire - Hera - 2019 - 75cl

Cépage : 100% Chenin.

Terroir : Val du Layon, parcelle "Le Peceau".

Élaboration : Vendanges manuelles, pressée lente sans macération, élevage en cuve.

Nez : Fruité et sucré.

Palais : Confirme les sensations du nez, douceur et délicatesse.

Accord mets & vins : Poisson gras, volaille, fromage doux et à pâte molle.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Lot n° 89 - Terre des Templiers et Cognac F.Gacon



Terre des Templiers - Banyuls Rimage - Premium - 2019 - 75cl

Cépage : 100% Grenache, 16,5 % vol.

Terroir : Banyuls-sur-Mer, vignes en terrasses, murettes en schiste qui soutiennent les terrasses.

Élaboration : Rendements < 20 hl/ha, mutage sur Grains, mise en bouteille tardive après 10 mois d'élevage sur lies en barriques neuves.

Nez : Équilibre harmonieux de notes de mûres, de genièvre et de pain grillé.

Palais : Gelée de mûre, grenade, épices.

Accord mets & vins : Foie gras poêlé, fromage de brebis, fruits rouges, chocolat.

Récompenses : 1 étoile Guide Hachette 2022.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.



Cognac F.Gacon - Pineau des Charentes - Cuvée Privilège - 75cl

Cépages : Assemblage jus de raisin avec Cognac, 17% vol.

Terroir : Côteaux de terre de groies.

Élaboration : Vieillissement en fûts de chêne dans leurs chais, 6 ans d'assemblage.

Nez : Notes de miels et d'agrumes qui amènent le côté sucré du pineau.

Palais : Un pineau sucré, relevé grâce au cognac. Notes de miels intenses.

Accord mets & vins : Foie gras, plateau de fromages.

Potentiel de garde : À atteint son apogée cette année.

Lot n° 90

Paul Jaboulet Aîné

Hermitage - La Maison bleue - 2018 - 75cl

Cépage : 100% Syrah.

Terroir : Elaboré sur les terroirs les plus à l'est de la colline, les sols y sont plus profonds, moins caillouteux et pentus. Vignes entre 40 et 60 ans.

Élaboration : Vendanges manuelles, avec tri à la parcelle. Elevage en fût de chêne français, dont 20% de bois neuf.

Nez : Des notes de mûres confiturées et de cassis, d'herbes écrasées.

Palais : Arômes de graphite et de violette accompagnées d'une richesse remarquable, d'une belle concentration et d'une grande finale.

Accord mets & vins : Plat épicé et chaleureux, chocolat noir 100% Madagascar.

Potentiel de garde : 15 ans et plus.



Paul Jaboulet Aîné

Hermitage - La Chapelle - 2006 - 150cl

Cépage : 100% Syrah.

Terroir : Très vieilles vignes (40 à 95 ans), en biodynamie.

Élaboration : Élevage fûts de chêne, avec une proportion de 20% de bois neuf.

Nez : Notes de fruits frais, florales et d'agrumes à des fruits rouges confits.

Palais : Arômes chocolatés et truffés. Les tanins sont fins et la finale très longue.

Accord mets & vins : Se boit seul ou accompagné de légumes grillés ou rôtis, de mets légèrement épicés et de viandes fines.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 91 - Champagne Chartogne-Taillet



Cuvée Sainte Anne - 75cl

Cépages : 50% Chardonnay, 50% Cépages Noirs (majorité Pinot Noir).

Terroir : Sols sablonneux-calcaire de Merfy.

Élaboration : Élevée et vinifiée en fûts de 228, 350 et 2000 litres.

Nez : Délicatement salin.

Palais : Une belle texture minérale grâce aux sables.

Accord mets & vins : Fruits de mer.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



Cuvée Chemin de Reims - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Sols brun, sable rouge. Parcelle exposée Sud/Sud-Est à Merfy.

Élaboration : Élevé dans des fûts de 350 à 600 litres.

Nez : Chaleureux, laissant paraître une belle armetume en bouche.

Palais : Une texture sanguine, ample en milieu de bouche, puis tendue sur la fin, signe l'origine du lieu.

Accord mets & vins : Poisson en papillote, aux épices.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Lot n° 92 - Champagne Yves Jacopé - 1992 - 2 bouteilles - 75cl



Cépages : 45% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 10% Meunier.

Terroir : Côte de Sézanne, Broyes, argilo-calcaire.

Élaboration : Vieillissement de 29 ans, tirage 1993, dégorgé en 1998.

Infos millésime : Alternance périodes fraîches et chaudes, récolte abondante et de bonne qualité.

Nez : Pain grillé, toasté.

Palais : Bien équilibré, notes d'évolution mais pas négatives, belle longueur, garde une certaine fraîcheur, assez intense, vin complexe.

Accord mets & vins : Blanquette de veau, poulet à la crème et aux morilles.

Potentiel de garde : De 2 à 5 ans.

Lot n° 93 - Champagne Alain Bernard



Champagne - Histoire de fût - 75cl

Cépage : 100 % Chardonnay.

Terroir : Parcelle de Dizy "Les moques bouteilles".

Élaboration : Essentiellement de la Cuvée, sans fermentation malolactique, vieilli sur lies pendant 60 mois, dont 10 en demi-muid.

Nez : Fleurs blanches, agrumes, des notes fumées, belle fraîcheur.

Palais : Puissance et une effervescence bien marquées. Beaucoup de matière, malgré sa jeunesse. Frais et ample.

Accord mets & vins : Parfait pour un buisson d'écrevisses, un carpaccio de Saint-Jacques ou un tartare de langoustines.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Coteaux Champenois - 2020 - 75cl

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Provient uniquement de la parcelle "Moque Bouteilles". Premier Cru de Dizy. Vignoble en conduite biodynamie (Pas de certification).

Élaboration : Vendange 2020, macération pelliculaire en fût "tronc conique", égrappé à la main, fermentation et élevage dans le tronc conique pendant 20 mois.

Nez : Arômes de fruits rouges, de griottes.

Palais : Vin délicat et suave.

Accord mets & vins : Son côté bourguignon en fait un vin idéal sur une viande rouge.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.



Lot n° 94 - Champagne Vermesova Paille



VIP - 2016 - 75cl

Cépages : 57% Chardonnay, 33% Meunier, 10% Pinot Noir.

Terroir : Vandières.

Élaboration : Stockage de minimum 6 mois dans leurs caves. 4 ans de vieillissement en cave. 5g/l de sucre.

Nez : Notes de fruits secs et de fleurs blanches (tilleul).

Palais : Notes confites avec une note acidulée (confiture de citron).

Accord mets & vins : Poisson et crustacé (homard, langouste, crabe).

Potentiel de garde : De 2 à 5 ans.

Vermesova Paille "Prestige" - 75cl

Cépages : 60% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 15% Meunier - dosage 7 g/l.

Terroir : Vandières.

Élaboration : 3 ans de vieillissement en cave.

Nez : Notes de fruits secs avec des senteurs de fleurs blanches séchées (tilleul). Enfin des senteurs douces de confiture de mirabelle.

Palais : Les notes confites, acidulées et légèrement épicées.

Accord mets & vins : Parfait pour du poisson (truite aux amandes) ou avec une cuisine plus exotique et proche-orientale (tagine aux épices).

Potentiel de garde : De 2 à 5 ans.



Lot n° 95 - Moillard Grivot

Corton Grand Cru - 2015 - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Sol en pente douce rougeâtre et caillouteux, brun calcaire, riche en marnes à forte teneur en potasse.

Élaboration : La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne, dont 50% sont neufs. L'élevage se prolonge ensuite pendant 18 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

Nez : Jeune, les notes florales d'aubépine et de thé se marient aux notes boisées et grillées. Avec le temps, des arômes de fruits confits vont apporter de la complexité.

Palais : Une belle vivacité assure tension et précision en fin de bouche. La structure est là, ample, riche et généreuse, sur des notes finement vanillées et torréfiées.

Accord mets & vins : Crustacés nobles tels que homard, langouste, crabe. Volailles et le veau en sauce blanche.

Potentiel de garde : De 10 à 15 ans.



Chassagne Montrachet 1er Cru - Les Embazées - 2015 - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Le vignoble se trouve dans d'excellentes terres calcaires et caillouteuses.

Élaboration : L'élevage se fait pendant 15 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

Nez : Présente des notes grillées et citronnées, qui se fondront avec le temps pour gagner en complexité et laisser place à des notes plus subtiles de fleurs blanches comme le jasmin et l'aubépine.

Palais : Incroyablement riche et puissante, équilibrée et distinguée.

Accord mets & vins : Veau ou volaille en sauce blanche, bar rôti, crustacés grillés et en sauce.

Potentiel de garde : De 10 à 15 ans.





Gevrey-Chambertin 1er Cru - Champonnet - 2015 - 75cl

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Sols bruns calcaïques et bruns calcaires, bénéficiant de marnes recouvertes de cailloux et de limons rouges provenant du plateau.

Élaboration : Pigeages et remontages pour extraire couleur et structure.

Élevage en fûts de chêne entre 8 à 16 mois, 50% de fûts de chêne neufs.

Nez : Puissant avec des notes toastées de café, de cire, de sous-bois et de fruits rouges compotés.

Palais : Droit, avec une belle acidité, des notes aromatiques complexes et une puissance remarquable en finale.

Accord mets & vins : Agneau rôti, entrecôte de boeuf, magret de canard, gibier. Recettes épicées.

Potentiel de garde : De 10 à 15 ans.



Pommard 1er Cru - La Platière - 75cl

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Sols argilo-calcaires bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux.

Élaboration : Élevage en fûts de chêne pendant 18 mois. 40% de fûts neufs et 60% de fûts de 1 à 3 vins. Les chênes proviennent principalement de la région des Vosges.

Nez : La puissance du bouquet aux notes de fruits mûrs.

Palais : Puissant, typé, très droit et précis.

Accord mets & vins : Viandes rouges grillées ou en sauce, pavés de boeuf, agneau ou volailles en civet.

Potentiel de garde : De 10 à 15 ans.

Lot n° 96 - Chateau Prieuré Lichine - Margaux - 2018 - 6 bouteilles - 75cl



Cépages : 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot.

Terroir : 4ème Grand Cru Classé en 1855.

Élaboration : Élevage 45% de fût neuf et 55% en barrique d'un vin.

Nez : Framboise noire, kirsch et groseilles rouges et noires fraîches, suivis de notes de cannelle en poudre, de lilas et de bouquet garni.

Palais : Grande fraîcheur et texture douce encadrant les couches de baies rouges et d'épices, se terminant par un ascenseur de plantes.

Accord mets & vins : Viandes et plats en sauce, viandes goûteuses, beaux gibiers à plumes et à poils.

Récompenses : 91/100 Robert Parker, 17/20 Jancis Robinson.

Potentiel de garde : De 10 à 15 ans.

Lot n° 97 - Champagne Dominique Boulard - Singularis - 1997 - 75cl



Cépages : 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier - dosage 6 g/l.
Terroir : Vallée de la Marne et Montagne de Reims. Sol argilo-calcaire et sol argilo-silicieux. Age moyen des vignes de 35 ans.
Élaboration : Fermentation malo-lactique dans des cuves en acier inoxydable.
Nez : Très expressif au nez. Arômes de fruits mûrs, de caramel et de pain d'épices.
Palais : Equilibré et bien structuré exprimant des notes de réglisse. Une finale puissante et généreuse.
Accord mets & vins : A déguster avec un homard et ses légumes d'été.
Potentiel de garde : A atteint son apogée cette année .

Lot n° 98 - Champagne Alfred-Gratien - Brut - 150cl



Cépages : 46% Chardonnay, 30% Meunier, 24% Pinot Noir.
Terroir : Montagne de Reims, côte des Blancs, vallée de la Marne, côte des Bar, côte de Sézanne.
Élaboration : Elevé sous bois, sans fermentation malo-lactique.
Nez : Notes de biscuits et d'amande, de pomme et de tisane sont agrémentées à l'aération de touches d'agrumes, de thym, de laurier.
Palais : L'attaque en bouche est fraîche et la sensation générale est immédiatement crémeuse. Le vin est fluide, l'effervescence caressante.
Accord mets & vins : Petits fours salés, salés – sucrés, ou aigres – doux et apéritifs dinatoire.
Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Lot n° 99 - Champagne Christophe Mignon - 3 Ratafias Champenois - 50cl

Terroir : Vignoble situé sur les communes de Festigny et Le Breuil. Sol: argilo limono calcaire, sur marnes blanches et argiles vertes - Terroir Vallée de Marne. Exposition : sud/sud ouest Vignes : l'âge moyen des parcelles est de 46 ans Méthodes de travail dites « alternatives », sans certification, en accord avec le calendrier lunaire.

Élaboration : Liqueur à base de moût de raisins muté à l'alcool provenant de l'aire d'appellation Champagne. Élevage 1 an en fûts de chêne pour chaque vendange, puis solera en cuves acier émaillé. Tirage en bouteille : 2021.

Ratafia Champenois - Meunier - 50cl

Cépage : 100% Meunier.

Accord mets & vins : Tiramisu pomme caramel beurre salé.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.



Ratafia Champenois - Pinot Noir - 50cl

Cépage : 100% Pinot Noir.

Accord mets & vins : Tarte au chocolat et coulis de fruit rouges.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Ratafia Champenois - Chardonnay - 50cl

Cépage : 100% Chardonnay.

Accord mets & vins : Clafoutis à l'abricot.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.



Lot n° 100

Prieuré Roch - Clos Vougeot

Grand cru - 2012 - 75cl



Cépages : 100% Pinot Noir.

Terroir : Côte de Nuit, Clos de Vougeot.

Structure du sol : grenue avec des graviers en abondance sur la dalle du calcaire bajocien, 80 ans environ.

Élaboration : Les raisins du domaine Prieuré Roch sont minutieusement triés avant la fermentation en cuves, vinifiés en grappes entières, c'est-à-dire non éraflées. Elevé en fût de chêne sans intrants.

Nez : Le Clos de Vougeot du domaine Prieuré Roch arbore une robe rubis sombre. Au nez, il révèle des notes de chocolat noir, de réglisse.

Palais : En bouche, le vin se montre charnu, dense, et tannique sur la finale.

Accord mets & vins : Avec un Clos de Vougeot du domaine Prieuré Roch vous pourriez déguster un risotto aux truffes, des pâtes aux truffes, ou bien un canard aux cèpes ou encore un mignon d'agneau aux herbes.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans.

Lot n° 101 - Champagne Bernard Clouet - 2008 - 75cl



Cépages : 70% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 15% Meunier.

Terroir : Vallée de la Marne.

Élaboration : 7 ans minimum en cave.

Nez : Complexe et gourmand, il conjugue des arômes miellés, floraux (jacinthe, iris) aux parfums de tilleul avec des notes plus pâtisseries (la crème et la brioche). Une pointe de citron confit offre au vin un bel équilibre grâce à ses notes rafraîchissantes.

Palais : Généreux et puissant. Il porte l'empreinte d'un terroir crayeux qui offre au vin une belle longueur en bouche et finale épicée, portant aussi les arômes de fruits et de fleurs.

Accord mets & vins : Apéritif, porc, saumon, crustacés.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Lot n° 102 - Champagne Prestige des Sacres et Champagne de l'Auche



Champagne Prestige des Sacres - Cuvée 30&3 - 75cl

Cépages : 70% Chardonnay, 30% Meunier - dosage 3 g/l.

Terroir : Janvry.

Élaboration : Le Meunier est vinifié en fûts de chêne.

Nez : Floral et pâtisier, gratifiant de parfums d'acacia, d'aubépine et de bouton d'or avec des notes de beurre, de pâte d'amande, de pâte de coing et un soupçon de vanille.

Palais : Fruité, pulpeux et enrobé. Soutenu par une acidité de citron et de pomelo. Belle minéralité à dominante sablo-argileuse qui confère respectivement de la franchise, du volume et de l'envergure.

Accord mets & vins : Saint Pierre à l'huile de noix de coco, gingembre confit et poivre vert. Noisette de chevreuil, légumes de saison et mascarpone.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Champagne Prestige des Sacres - 150cl

Cépages : 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Meunier dont 15% vinifiés en rouge - dosage 9 g/l.

Terroir : Janvry.

Élaboration : 60% de vins de l'année de référence 40% de vins de réserve. Temps de vieillissement en caves : 3 ans.

Nez : Arômes de fruits rouges, ainsi qu'un caractère légèrement lactique, presque beurré.

Palais : Arômes de fruits rouges comme la framboise et la fraise des bois. L'effervescence apporte tonicité et volume.

Accord mets & vins : Jambon ibérique ou de charcuteries plus classiques comme le pâté de tête et le jambon de Reims. Au dessert, il sera parfait sur les desserts à base de fruits rouges comme une soupe de fruits rouges bien mûrs ou une charlotte à la framboise.

Potentiel de garde : De 2 à 5 ans.





Champagne de L'Auche - Les chapitres Blanc de Meuniers - 75cl

Cépage : 100% Meunier - dosage 7 g/l.

Terroir : Janvry.

Élaboration : 70% de vins de l'année de référence, 30% de vins de réserves. Vieillessement en caves de 3 ans, temps de repos après dégorgement de 8 mois.

Nez : Notes pâtisseries, fruits secs et fruits blancs.

Palais : Fruits compotés, chêne.

Accord mets & vins : Saint-Jacques, boudin blanc, velouté de champignon et fromages à pâte cuite.

Potentiel de garde : De 2 à 5 ans.

Champagne de L'Auche - Sélection - 150cl

Cépages : 85% Meunier, 15% Pinot Noir - dosage 10 g/l.

Terroir : Janvry.

Élaboration : 60% de vins de l'année de référence, 40% de vins de réserve. Vieillessement en caves de 3 ans et demi, temps de repos après dégorgement de 6 mois.

Nez : Très aromatique et ouvert sur des parfums généreux et juteux de poire et d'abricot. Evolue sur des notes de noisettes ou de pain.

Palais : Arômes de nougat avec une texture onctueuse. Ensemble dynamique avec une effervescence bien présente.

Accord mets & vins : Viande blanche, volaille, abat ou fromage crémeux.

Récompenses : Médaille d'Or à l'International Wine and Spirit Competition.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.



Lot n° 103 - Champagne Collot et Louise Brison



Champagne Collot Daniel et fille - Cuvée Adrien - 75cl

Cépage : 100% Meunier.

Terroir : Epernay.

Élaboration : Vieillessement sur lies.

Nez : Notes de fruits jaunes et chaire blanches.

Palais : Beaux arômes de poires.

Accord mets & vins : Homard cuisiné avec une crème citronnée,

Potentiel de garde : De 2 à 5 ans.

Louise Brison - Coteaux Champenois - En Val des Saulx - 2014 - 75cl

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Côte des Bars.

Élaboration : Macération du Pinot Noir à la bourguignonne, égrappage à 50%, cuvaison longue avec piégeage, vinifié et élevé entièrement sous bois, fermentation malolactique entièrement réalisée.

Nez : Très élégant qui s'ouvre sur de belles notes de griottes.

Palais : Fidèle au nez, vin est fruité, belle longueur et un boisé fondu.

Accord mets & vins : Jambon de Reims, jambon cru des Ardennes, tourtière de lapin ou de poulet, potée champenoise, fromage Langres.

Potentiel de garde : De 1 à 2 ans.



Lot n° 104 - Domaine Combat - Crozes Hermitage - Cuvée Domaine - 2017 - 150cl



Cépage : 100% Syrah.

Terroir : Assemblage de vignes de 20-25 ans avec des sols chauds, mélanges d'argile et de galets roulés provenant de la terrasse alluvionnaire des Châssis.

Élaboration : Les raisins arrivent en cave éraflés, encuvés en cuves tronconiques inox. Macération de 30 jours à des températures assez basses au début pour préserver le fruité et la fraîcheur puis sont remontées en fin de macération à 28° pour optimiser l'extraction et l'enrobage des tanins.

Nez : Arômes de fruits rouges mêlés aux épices.

Palais : Notes poivrées et fruitées. Tanins souples et soyeux.

Accord mets & vins : Couscous, côte de boeuf sauce au poivre.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Lot n° 105 - Champagne Palmer - Grands Terroirs - 2003 - 150cl



Cépages : 46% Chardonnay, 54% Pinot Noir - dosage 7,5 g/l.

Terroir : Premiers et grands crus de la montagne de Reims.

Élaboration : 12 ans sur lies 2 ans sur pointe.

Nez : Séducteur et gourmand, avec des agrumes charmeurs, des notes remarquables de torréfaction, abricot confit, acacia et brioche.

Palais : Soyeux et harmonieux, s'exprime avec force et pureté. Longueur sur la note finale qui confirme une sensation de grande fraîcheur.

Accord mets & vins : Truffe, poulet à la crème, matin aux épices.

Potentiel de garde : De 2 à 5 ans.

Lot n° 106 - Champagne Michel Genet - Grand Cru - 2016 - 6 bouteilles - 75cl



Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : 100% Chouilly Grand Cru.

Élaboration : Premier soutirage en janvier, fermentation malolactique.

Vieillessement de 5 ans. Sélection parcellaire.

Nez : Arômes pâtisseries avec fragrances de noisettes et de fruits confits. Puis, se dévoilent : le tabac, l'anis mentholé et l'eucalyptus. Une expression complexe qui fait voyager dans un univers des épicé. Une palette aromatique riche et un spectre large.

Palais : Amertume énergisante sur des notes de fruits confits avec la douceur du miel et des fleurs tisanières. Ensemble harmonieux, porté par un cadre délicatement biscuité et doté d'une belle fraîcheur.

Accord mets & vins : Champagne de repas. Pigeonneau à l'anis.

Parmentier de canard au fenouil. Chaource.

Potentiel de garde : De 10 à 15 ans.

Lot n° 107 - Fournier Père et Fils - Sancerre - Cuvée spéciale Top 100 - 2020 - 300cl



Cépage : 100% Sauvignon.

Terroir : Le vignoble s'étend sur 39 hectares morcelés en 165 parcelles réparties sur les nombreuses collines et versants de l'appellation Sancerre.

Élaboration : Cuvée exclusive réalisée à l'occasion de l'entrée du Domaine dans le Top 100 des Domaines selon Wine & Spirits en 2021.

Nez : Nuances fruitées de pamplemousse, note citronnée, et de fruits exotiques comme la mangue et litchi. Arômes de fleurs blanches.

Palais : La première attaque en bouche est citronnée, puis révèle une note épicée sur le bout de la langue. Ensuite ressort davantage la rondeur et l'ampleur du vins et sa vivacité minérale.

Accord mets & vins : Un poisson accompagné de zeste de citron ou d'agrumes, ou d'une sauce hollandaise s'associera parfaitement.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Lot n° 108 - Champagne Forget Chemin et Guy de Chassey



Champagne Forget Chemin - Spécial Club - 2012 - 75cl

Cépages : 50% Chardonnay, 50% Meunier.

Terroir : Ludes 1er Cru, Taissy, Montagne de Reims.

Élaboration : Pressurage agréé qualitatif. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermo-régulée. Tirage limité.

Nez : Ambivalent, à la fois frais et mature, délicat et vineux.

Palais : Attaque immédiatement caressante, sensation prolongée par une bouche fondante et fluide, particulièrement crémeuse.

Accord mets & vins : Mousses de crustacés ou de poissons, les veloutés de légumes (céleri, navet), pâte fraîches, gnocchis maison.

Potentiel de garde : De 2 à 5 ans.



Champagne Guy de Chassey - 2008 - 75cl

Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

Terroir : Montagne de Reims, Louvois, argilo-calcaire.

Élaboration : Vieillessement de 13 ans, tirage en 2009, pas de fermentation malolactique, remuage manuel.

Nez : Fin et délicat, et l'on note des fruits jaunes confits, des fleurs suaves à maturité et des touches d'épices.

Palais : Tout en vinosité rappelle la marmelade de fruits d'été (brugnon, abricot, ...) et une pointe de grillé.

Accord mets & vins : Fruits de mer, poisson grillé, dessert au fruit.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.



Champagne Guy de Chassey - 2012 - 75cl

Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

Terroir : Montagne de Reims, Louvois, argilo-calcaire

Élaboration : Vieillissement de 9 ans, tirage en 2013, pas de fermentation malo-lactique, remuage manuel.

Nez : Fin et délicat, et l'on note des fruits jaunes confits, des fleurs suaves à maturité et des touches d'épices.

Palais : On trouve dans ce vin une belle évolution, bien maîtrisée. La bouche est suave avec une belle fraîcheur. On distingue des notes minérales. Ensemble riche et d'une belle ampleur.

Accord mets & vins : Viandes blanches, fromage.

Potentiel de garde : De 5 à 10 ans.

Lot n° 109 - Champagne Pierre Deville



Copin Chardonnay - 75cl

Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Montagne de Reims Grand Cru de Verzy, sols bruns calcaire sur craies.

Élaboration : Vieillissement à 50% en barrique.

Nez : Fin et audacieux, laissant apparaître une grande intelligence dans la vinification.

Palais : Pure de terroir, les deux cépages s'expriment à merveille et représentent Verzy avec puissance.

Accord mets & vins : Fromages faits sur une tartine, bruschetta, risotto à la truffe.

Potentiel de garde : De 2 à 5 ans.



Copin Pinot Noir - 75cl

Cépages : 100% Pinot Noir.

Terroir : Montagne de Reims Grand Cru de Verzy, sols bruns calcaire sur craies.

Élaboration : Vieillissement à 52% en barrique.

Nez : Fin et audacieux, laissant apparaître une grande intelligence dans la vinification.

Palais : Pure de terroir, les deux cépages s'expriment à merveille et représentent Verzy avec puissance.

Accord mets & vins : Fromages faits sur une tartine, bruschetta, risotto à la truffe.

Potentiel de garde : De 2 à 5 ans.



Lot n° 110

Champagne Deutz - William Deutz

2000 Vinothèque - 150cl



Cépages : 55% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 10% Meunier.

Terroir : Sélection rigoureuse des meilleurs raisins récoltés dans les vignobles remarquables. Ces flacons rares sont produits en très petites quantités et réservés principalement aux ventes aux enchères et aux événements prestigieux.

Nez : Le nez puissant, riche et complexe développe des arômes de pêches blanches poêlées, soutenus par de délicates notes de miel, d'épices, de gingembre confit et de muscade.

Palais : En bouche, le vin exhale de délicates notes d'épices et de biscuit. De fins arômes de fruits compotés, miel et amandes fraîchement grillées se mêlent pour dévoiler un vin ample et complexe avec un équilibre parfait. La finale, goûteuse et gourmande, se prolonge sur une fine note iodée.

Accord mets & vins : Filet de turbot, Saint-Jacques, homard, langoustine

Potentiel de garde : À atteint son apogée cette année.

Remerciements

Avize Viti Campus - Ballande Meneret - Berlin Distillery - Bollinger - Boude Baudin - Cave de Tain - Cellier de Revigny - Champagne A.D. Coutelas - Champagne Alain Bernard - Champagne Alfred Gratien - Champagne André Goutorbe - Champagne Berger - Champagne Bernard Clouet - Champagne Carbon - Champagne Chapuy - Champagne Chartogne Tailliet - Champagne Colin - Champagne Collard-Picard / Collard-Chardelle / René Collard - Champagne Daniel Collot - Champagne Dauby - Champagne David Piot - Champagne de l'Auche - Champagne De Saint-Gall - Champagne De Sousa - Champagne Doyard-Mahé - Champagne Forget- Chemin - Champagne Gaidoz-Forget - Champagne Georges Sohet - Champagne Guy Charbaut - Champagne Guy de Chasse - Champagne H Blin - Champagne Harlin-Cheffert - Champagne Hennequin Père & Fils - Champagne Huré Frères - Champagne Jean Diot - Champagne Joseph Desruets - Champagne Juillet Lallement - Champagne Lanson - Champagne Léguillette Romelot - Champagne Lombard - Champagne Luc Mérat - Champagne Lucien Roguet - Champagne MG - Champagne Palmer - Champagne Paul Sadi - Champagne Pertois-Lebrun - Champagne Philippe Gonet - Champagne Pierre Bertrand - Champagne Remy - Champagne Rigot Caillez - Champagne RL Legras - Champagne Roland Boulard & Filles - Champagne Sanger - Champagne Seguin - Champagne Solor Ruelle - Champagne Vincent d'Astrée - Champagne Yves Jacopé - Chateau Bourdieu - Chateau de la Chaize - Chateau de Meursault/Marsannay - Chateau d'Yquem - Chateau Grave D'Arthus - Chateau la Reyne - Château Lagarosse - Chateau Lalande Labatut - Chateau Milles Roses - Chateau Tour Rouge Christophe Mignon - Clos Saint Joseph - Clos Triguedina - Cognac F. Gacon - De Venoge - Des Natèf di Nameur - Deutz - Deville - Distillerie Guillon - Domaine Albert Bichot - Domaine Becker - Domaine Bernard Maillard - Domaine Brégeon - Domaine Chevalier - Domaine Courtault Michelet - Domaine de Mongillon - Domaine des Combat - Domaine des Yeuses - Domaine du Tunnel - Domaine Jean Marc et Anne Marie Vincent - Domaine Lucien Orban - Domaine Prieuré Roch - Domaine Vallet - Domaine Xavier Mourier - Domaine Yohann Welvaert - Dominique Boulard - Dow's - E.Guigual - Eric Rodez - Fine Gin - Fournier Père et Fils - François Martenot - François Villard - Gamet - Gramenon - Guiborat - Jacquinet - JM Gerin - Krug - La Maison du Whisky - Lafont - Laurent Gauthier - Laurent Lequart - Laurent-Perrier - Legras & Haas - Lehmann verres - Louise Brison - M.Hostomme - Marguet - Mercier - Michel Genet - Moët & Chandon - Moussé - Palmer - Pascal Agrapart - Patriarche - Paul Jaboulet Aîné - Philipponnat - Pierre Bourée - Rhumerie du vignoble- Santa Teresa - T.O.S Distillerie - Terre des Templiers - Vermesova- Paille - Vinha Da Curia Bairrada - Vinho Regional Alentejano.



Les étudiants de la Licence Professionnelle Commerce à l'International des Vins et Spiritueux tiennent à remercier tout particulièrement les partenaires ci-dessus, sans qui cette vente aux enchères exceptionnelle n'aurait pu avoir lieu, ainsi que le Commissaire-Preneur Maître Alban Gillet et son équipe pour leur soutien.



MAISON
DE VENTE AUX ENCHÈRES
CHATIVESLE
Alban Gillet Commissaire-Preneur

MAISON DE VENTE AUX ENCHÈRES
49 Rue Gosset
51 100 Reims
contact@chativesle.fr - 03 26 47 26 37



Évènement organisé par les étudiants de la
Licence Professionnelle Commerce à
l'International des Vins et Spiritueux (LP CIVS).

Pour plus d'informations veuillez contacter :
Ella RASPAIL : ellaraspail@gmail.com