

Domaine de la Romanée-Conti (sur commande)

L'évocation du nom Romanée-Conti suffit à faire frémir n'importe quel amateur de vins à travers le monde. Le domaine est au cœur de ce qui fait le mythe de la Bourgogne. Peu d'étiquettes suscitent une telle admiration et une telle passion. Les bouteilles sont rares et terriblement chères, mais la magie qui s'en dégage ne peut laisser personne indifférent. (Guide des meilleurs vins de France)

CORTON-CHARLEMAGNE - BLANC

Au nez, le vin est tout de suite lactique et minéral, avec une touche d'ananas parfaitement mûr, ainsi que des particules de zeste d'orange qui volent dans l'air. La bouche est plus dorée, riche en saveurs, avec une certaine sensation d'épaisseur, comme un brocart de soie étroitement tissé.

2020 Corton-Charlemagne aoc 3 000 €

ROMANÉE SAINT-VIVANT

La Romanée-Saint-Vivant est une séductrice : on ne peut que l'aimer. Derrière la grâce s'exprime une puissance si parfaitement en équilibre qu'on ne l'avait pas vue au premier abord.

2005 Romanée Saint-Vivant aoc - Marey-Monge 2 500 €

CORTON

Le nez évoque la complexité florale que l'on retrouve avec les vins de Vosne. La bouche est délicate, fraîche et épurée.

2010 Corton aoc - Prince Florent de Merode 1 900 €

RICHEBOURG

On prête volontiers au Richebourg le caractère soyeux de son voisin la Romanée-Conti et la fermeté de la Tâche. C'est un mousquetaire du roi qui aime vivre en compagnie, rire et chanter, sentir qu'on admire la puissance contenue dans son corps d'athlète.

2005 Richebourg aoc 2 800 €

VOSNE ROMANÉE

Un nez profond de fruits riches et mûrs, de couleur sombre, qui regorge de passion et de complexité. Somptueux en bouche, il capte toute votre attention. Une texture fine et langoureuse lui permet néanmoins de glisser subtilement au palais. Luxe et fraîcheur sont en parfaite harmonie.

2020 Vosne Romanée 1er Cru aoc Cuvée Duvault Blochet 1 500 €

2020 Vosne Romanée 1er Cru aoc Cuvée Les Petits Monts 1 500 €

ECHÉZEUX

De tous les crus du Domaine, c'est le plus précoce, le moins complexe. Il s'épanouit avant les autres avec une ravissante clarté d'expression : une séduisante tendresse habille un squelette d'acier qui lui permet d'évoluer avec élégance. C'est le frère cadet du Grands-Echézeaux, glorieux aîné dont il brûle d'égaliser la fortune. Il s'en approche parfois, parlant un langage musclé et conquérant.

2005 Echezeaux aoc 2 500 €

GRANDS ECHÉZEUX

Il est "Grands" avant d'être Echézeaux. C'est un aristocrate campagnard et rêveur qui se promènerait heureux, au pas lent de son cheval, dans une forêt pleine d'odeurs : mousses, feuilles mortes, terreau, gibiers... Tout cela est exprimé "avec sentiment", dans un langage raffiné, musical, concis et pur comme le message d'un quatuor de Mozart.

2020 Grands Echezeaux aoc 2 800 €

2016 Magnum Grands Echezeaux aoc 4 300 €

LA TÂCHE

La Tâche est élégance et vigueur. Sous la fréquente fermeté des tannins, la passion brûle, maîtrisée par une implacable élégance de cour.

2005 La Tâche aoc 3 500 €

ROMANÉE-CONTI

Vin de Prince, elle est velours, séduction et mystère. C'est le plus proustien des grands vins : sous le parfum secret de pétale de rose à peine fanée d'une Romanée-Conti 1956, n'est-ce pas l'intense et pure sensation du Temps retrouvé qui nous envahit?

2004 Romanée-Conti aoc 8 500 €

Maison Billecart-Salmon



150 cl 75 cl

Savoir faire Assemblage

NV Cuvée Brut Réserve -- 90 €

Equilibre et harmonie s'unissent dans un vin subtil et aérien. Composée des trois cépages champenois issus des plus beaux terroirs, cette cuvée, complice de tous les instants de la vie, ravira vos convives à l'apéritif ou tout au long d'un dîner.

2009 Magnum Vintage Billecart Salmon Brut 290 € --

Le Vintage 2009 de la maison Billecart-Salmon est une cuvée intense et séduisante qui trouvera une belle place à l'apéritif mais aussi en accompagnement d'un poisson ou d'un foie gras.

2007 Cuvée Nicolas-François Billecart -- 255 €

La cuvée Nicolas François Billecart 2007 se caractérise par une grande minéralité, une tension maîtrisée ainsi qu'une élégante vinosité.

2002 Cuvée Nicolas-François Billecart -- 328 €

Une cuvée délicatement sensuelle et discrètement voluptueuse. Elle se distingue par son élégance cristalline, sa grande finesse. On peut l'associer à l'élégance d'un grand parfum abouti !

Savoir faire Rosé

NV Cuvée Brut Rosé 220 € 110 €

Référence parmi les rosés, cette cuvée aux arômes subtils et gourmands enchantera vos plus beaux moments grâce à sa robe étincelante, sa grande finesse et d'une belle vivacité.

2007 Cuvée Elisabeth Salmon Brut Rosé -- 275 €

Ce grand vin d'un raffinement extrême signe sa personnalité d'une grande délicatesse de texture et de saveurs. Un charme aromatique d'une rare dimension minérale.

2008 Cuvée Elisabeth Salmon Brut Rosé -- 315 €

Elisabeth Salmon 2008 incarne un champagne à la puissance équilibrée par une savoureuse délicatesse. Les saveurs gourmandes offrent une bouche ample et étoffée. La cuvée culmine dans sa finale persistante marquée par des zestes de cédrat et de groseilles rouges et blanches.

Savoir faire Blanc de Blancs

NV Cuvée blanc de blancs Grand Cru 300 € 150 €

Cette cuvée, fruit de l'assemblage de deux années, révèle toutes les spécificités du Chardonnay. Sa complexité, sa grande vinosité et une finale étonnamment fraîche est particulièrement appréciée des amateurs les plus éclairés.

2008 Cuvée Blanc de Blancs Louis Salmon -- 280 €

Hommage à Louis, frère d'Elisabeth Salmon, passionné d'œnologie et très impliqué dans l'élaboration des vins dès la création de la Maison. Issu des meilleures parcelles de la Côte des Blancs, le Blanc de Blancs millésimé empreint de pureté et de minéralité le représente parfaitement.

2004 Magnum Cuvée Blanc de Blancs 390 € --

Le 2004 est une cuvée qui met en valeur la finesse et l'élégance des Chardonnays Grand Cru de la maison. Des raisins qui viennent des plus belles parcelles de la Côte des Blancs et qui mêlent les terroirs pour obtenir un fragile équilibre

Savoir faire Sous Bois

NV Cuvée Sous Bois 250 € 125 €

Maîtrise totale de l'art et de l'assemblage, retrouvant l'esprit et le savoir-faire ancestral des champagnes originaux. Cette cuvée entièrement vinifiée sous bois, est composée des 3 cépages champenois.

2005 Cuvée Clos Saint-Hilaire -- 650 €

Cette cuvée unique Blanc de Noirs porte le nom du saint patron de Mareuil-sur-Aij. Ce Clos d'un hectare répond à de sévères normes : une seule parcelle, close et d'un seul tenant, disposant d'une installation complète de vinification sur le site. Ce mono cru d'une typicité incroyable dispose de toutes les qualités d'un grand vin de garde profond et singulier.

Les éphémères

RDV Cuvée N°2 Pinot Noir Extra Brut -- 170 €

Deuxième édition d'un rendez-vous issu majoritairement de deux terroirs historiques de la Montagne de Reims : Ambonnay et Verzenay où le cépage Pinot Noir dévoile une nouvelle expression. Ce vin révèle, après un vieillissement de 65 mois sur lies, la pureté du fruit et l'harmonie des saveurs, sublimées par un faible dosage.

RDV Cuvée N°3 Meunier Extra Brut -- 170 €

Troisième rendez-vous issu de trois terroirs historiques Leuvrigny, Damery et Venteuil où le cépage Meunier offre une identité si particulière au vin. Tout un travail sélectif basé sur la pureté du fruit et l'équilibre des saveurs pour une définition d'un style encore plus proche du faible dosage.

RDV Cuvée N°4 Chardonnay Extra Brut -- 170 €

Ce quatrième rendez-vous met en lumière le chardonnay issu de Mesnil-sur-Oger, un terroir historique de la Côte des Blancs, classé grand cru. Il est issu exclusivement du millésime 2015, pour un lent vieillissement méticuleux sur lies. Un travail sélectif basé sur la notion de pureté du fruit et l'équilibre des saveurs toujours avec un faible dosage.

RDV Cuvée CINQ Pinot Noir Extra Brut -- 170 €

Cinquième édition d'un rendez-vous issu de 5 terroirs historiques : de Verzenay, Ambonnay, Aij, Mareuil sur Aij et Verzy où le cépage Pinot Noir offre une identité si particulière au vin. Un travail sélectif basé sur la recherche de la pureté du fruit et l'équilibre des saveurs, pour évoluer vers la définition d'un style orienté vers la précision.