



À LA COUPE (10 cl)

Billecart-Salmon Cuvée Brut Réserve 13 €

Billecart-Salmon Cuvée Brut Rosé 18 €

À LA BOUTEILLE (75 cl)

Domaine la Borderie Cuvée 3 contrées 90 €

La cuvée Trois Contrées élaborée par Marie et Simon Normand est un champagne élégant et floral, qui s'appréciera à l'apéritif ou sur une entrée grâce à sa touche légèrement épicée.

Moët et Chandon Brut impérial 90 €

Le Brut Impérial est un assemblage de plus de 200 crus, dans lequel on retrouve les trois cépages champenois (Pinot Noir 30 à 40%, Pinot Meunier 30 à 40%, Chardonnay 20 à 30%) qui viennent chacun apporter leur touche et compléter la palette aromatique du vin.

Pol Roger Brut Réserve 90 €

Le Brut Réserve de la maison Pol Roger est un champagne à la robe jaune paille et possède une effervescence abondante et fine. Son nez est puissant et engageant, révélant au départ des arômes de poire et de mangue, puis déployant ensuite des senteurs de chèvre-feuille et de jasmin blanc pour se poursuivre sur des notes vanillées.

Billecart-Salmon Cuvée Brut Réserve 90 €

Équilibre 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.

Pierre Paillard Extra brut Grand Cru Bouzy les Parcelles 98 €

Les Parcelles est l'expression précise du terroir de Bouzy vinifié par les frères Paillard; équilibre entre la puissance des pinots noirs exposés Sud Montagne de Reims et la finesse des sous-sols crayeux. Issue principalement de la vendange 2019 avec 20% de vins de réserve, cette cuvée est composée de 80% de pinot noir et 20% de chardonnay.

Billecart-Salmon Cuvée Brut Rosé 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.

CUVÉES D'EXCEPTION (75 cl)

Champagne Egly-Ouriet * Limité à 1 bouteille 295 €

Une cuvée gourmande et très vineuse. Le Brut Grand Cru allie richesse et complexité. Arômes de fruits frais et agrumes.

Jacques Selosse Initial Brut Grand Cru Blanc De Blancs * Limité à 1 bouteille 295 €

Ce savoureux champagne blanc de blancs Grand Cru est un formidable champagne de gastronomie. Il s'ouvre sur un bouquet intense de fleurs, puis de saveurs tropicales, avec des notes crayeuses. Mûr, rond et très élégant en bouche sur le citron confit, et la vanille, légèrement oxydée. Un Blanc de Blanc expressif, crayeux et persistant.

2008 Cuvée Dom Pérignon Vintage 450 €

Un millésime singulier rappelant la mythique année 1996, un équilibre parfait entre la force, l'élégance et la fraîcheur qui font la signature des grands Dom Pérignon. Dom Pérignon Vintage 2008, déjà une icône.

2012 Cuvée Dom Pérignon Vintage 398 €

Connectant intensités, tensions contenues et contrastes extrêmes, l'assemblage de Dom Pérignon Vintage 2012 révèle un édifice singulier, se révélant au rythme d'une énergie maîtrisée, canalisée par les acides et les amers.

NV Magnum Billecart-Salmon « Cuvée Spéciale Bicentenaire » 950 €

Puissante et racée, la cuvée 200, au tirage ultra limité de 1818 magnums à travers le monde, célèbre le bicentenaire de la Maison Billecart-Salmon.

AU MAGNUM (150 cl)

NV Billecart-Salmon Brut Rosé 220 €

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.

2009 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.

NV Billecart-Salmon Blanc de blancs Grand Cru 300 €

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.

NV Billecart-Salmon Cuvée Sous Bois 250 €

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

NV Billecart-Salmon « Cuvée Spéciale Bicentenaire » 950 €

Puissante et racée, la cuvée 200, au tirage ultra limité de 1818 magnums à travers le monde, célèbre le bicentenaire de la Maison Billecart-Salmon.

150 cl 75 cl

Savoir faire Assemblage

NV Cuvée Brut Réserve -- 90 €

Équilibre 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 !

NV Billecart-Salmon « Cuvée Spéciale Bicentenaire » 950 € --

Puissante et racée, la cuvée 200, au tirage ultra limité de 1818 magnums à travers le monde, célèbre le bicentenaire de la Maison Billecart-Salmon.

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.

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.

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 originels. 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-Aÿ. 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 Leuvigny, 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, Aÿ, Mareuil sur Aÿ 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.