Avant-propos

Comme chaque année à l'approche des périodes festives, nous sommes heureux de vous présenter l'édition 2023 de notre catalogue « Spécial Champagne ». Cette année, nous vous proposons une sélection de 3 vignerons récoltants-manipulants considérés, à juste titre, par les experts de référence, comme des valeurs sûres pour les amateurs de champagnes précis et authentiques !

Dégustation : le vendredi **1er décembre** de **18h00 à 21h00**, nous vous **offrons l'opportunité de déguster** la majorité des Champagnes proposés dans ce catalogue et ce, **gracieusement**. Comme chaque année, le restaurant l'Héliport Brasserie accueillera celles et ceux parmi vous qui souhaitent prolonger la dégustation autour d'une belle table gastronomique !
(Réservation obligatoire : 04 366 28 20)

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la découverte de ce catalogue et nous réjouissons déjà à l'idée de vous accueillir à **notre dégustation** qui constitue désormais **un Must pour les amateurs** de champagnes ! Faites passer le mot auprès de vos amis, vos connaissances, vos proches et venez nombreux déguster **ces champagnes remarquables** !

L'équipe Privinliège.

Vous souhaitez participer à la commande « Spécial Champagne 2023 » ?

Rien de plus facile…

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **3 décembre**) :
  - par mail : info@privinliege.be
  - par fax : 04 / 234 44 25
  - par courrier : Privinliège SPRL – Au Passou, 28 à 4053 Embourg
- Solder le montant de votre commande sur le compte BE02 7785 9031 1440 (au plus tard le **13 décembre**)
- Enlever vos Champagnes à **partir du 16 décembre**, sur rendez-vous uniquement
  - Au Passou, 28 à 4053 Embourg (en téléphonant préalablement au 0495/551 117)

Suivez-nous sur Facebook

Pour faciliter votre choix, n'hésitez pas à participer à la dégustation du 1er décembre prochain !
Vos amis et vos proches sont évidemment les bienvenus…

Privinliège SRL - Au Passou, 28 à 4053 EMBOURG - Tél. : +32 495 551 117 - Fax : +32 4 234 44 25 - info@privinliege.be - www.privinliege.be

Champagnes 1ers Crus

Vallée de la Marne

Daniel ETIENNE

Domaine Daniel ETIENNE

Culture HVE

Ce Domaine familial de 7 ha est géré depuis 4 générations par des vignerons 'paysans' (au sens noble du terme) qui se sont dévoués corps et âme pour préserver le caractère authentique de leurs champagnes. Établi à Cumières (village classé en 1er Cru) à 4 km d'Epernay, Daniel Etienne a élaboré pendant plus de vingt ans du champagne sous le nom de son père Jean-Marie. En 2009, il franchit une nouvelle étape en labélisant sa gamme de sa signature personnelle. Perfectionniste et soucieux du moindre détail qui pourrait rendre ses champagnes plus authentiques encore, Daniel a modernisé toutes ses installations et s'est équipé d'un tout nouveau pressoir. Ses champagnes - que nous vous proposons depuis une quinzaine d'années - font assurément partie des meilleurs rapports 'qualité-prix-plaisir' de la Vallée de la Marne.

Brut Tradition – Champagne AOC

Réf. C2301	Blanc	NM	75 cl	**24,90 €**

Assemblage des 3 cépages « champenois » (Pinot Noir 40 %, Pinot Meunier 40 % et Chardonnay 20 %) issus de la vendange 2018 (± 70 %) et de vins de réserve des années antérieures ± 30 %). Belle robe brillante de couleur jaune doré. Bulles fines et généreuses. Nez vineux et puissant avec quelques petites notes beurrées. La bouche fraîche, ronde et généreuse dévoile des arômes expressifs de fruits blancs (pomme, poire). Un grand classique qui ravira vos convives tant à l'apéritif qu'au dessert.
Dosage : 10g/litre

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2023

Brut 1er Cru 'Cuvée Spéciale' – Champagne AOC

Réf. C2302	Blanc	NM	75 cl	**26,90 €**

Assemblage de raisins mi-noirs, mi-blancs : Pinot Noir (40 %), Pinot Meunier (10 %) et Chardonnay (50 %) issus des parcelles 1er crus situées à Cumières, Hautvilliers, Ay et Mareuil/ay. Ce champagne est le fruit de la vendange 2018 (65 %) et de vins de réserve des années antérieures (35 %). Jolie robe d'un jaune pâle lumineux aux reflets satinés. Les bulles fines et vives alimentent une belle collerette persistante. Le nez puissant et complexe exhale des arômes de raisin frais, de pêche jaune et de miel. La bouche, ample et ronde, dévoile une très belle fraîcheur sous une effervescence crémeuse et la finale, d'une longueur surprenante, est soutenue par une acidité très élégante. Sublime à l'apéritif, cette Cuvée Spéciale accompagnera idéalement crustacés et fruits de mer.
Dosage : 7 g/litre

Récompense : ▪ Guide Hachette 2023 1*

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2023

Brut 1er Cru 'Rosé' – Champagne AOC

Réf. C2303	Rosé	NM	75 cl	**27,90 €**

Pinot Noir (80 %) et de Chardonnay (20 %). Les raisins qui donnent naissance à cette cuvée sont tous issus de parcelles 1er crus situées à Cumières. Ce Rosé 1er Cru est un assemblage de la vendange 2019 pour 80 %, de vins de réserves des années antérieures pour 12 % et de vin rouge de Cumières pour 8 %. Jolie robe délicate et brillante de couleur saumonée. Bulles fines et persistantes. Le nez exhale des arômes de petits fruits rouges et de fraises des bois. Après une attaque franche, la bouche se révèle bien ronde, élégante et parfaitement équilibrée. Un Champagne rosé festif qui fera merveille à l'apéritif ou en accompagnement d'un dessert aux fruits rouges.
Dosage : 9 g/litre

Récompenses : ▪ Médaille d'Or au Concours des Féminalise 2023 ▪ Guide Hachette 2023 1*

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client et paiement comptant.

Champagnes 1er Crus

Côte des Blancs

Charles-Henry et Emmanuel Fourny

Champagne Vve FOURNY & Fils

Culture HVE

Veuve Fourny, maison discrète à la progression tranquille mais sûre, s'est hissée au fil des ans parmi l'élite de la Champagne. Ce cheminement vers l'excellence a été orchestré par les deux frères Fourny : Emmanuel et Charles Fourny, cinquième génération et qui sont aux commandes du Domaine depuis 1993. Magnifiant les terroirs de Vertus, ils ont surtout imprimé un style à leurs vins. Déguster leurs champagnes offre énormément de plaisir. D'abord, tout simplement parce qu'ils sont d'une très grande élégance, quasi aérienne. Ensuite, parce qu'ils expriment avec justesse les nuances de leurs différents lieux-dits. Enfin, parce que ces champagnes jouissent d'un dosage juste, et que l'élevage se fait discret. Toute la gamme est réjouissante de fraîcheur et d'équilibre, avec un naturel d'expression loin des effets de mode ou des bidouillages œnologiques.

La Revue du Vin de France — Les meilleurs vins de France 2024 – RVF : 2* (Producteur de vins de haute qualité)

Bettane + Desseauve — Le Grand Guide des Vins de France 2023 – Bettane & Desseauve : 4* (Production de très haute qualité)

Brut 1er Cru 'Grands Terroirs' – Champagne AOC

Réf. C2304	Blanc	N.M.	75 cl	**33,90 €**

L'ÉQUILIBRE. Assemblage de Chardonnay (80 %) et de Pinot Noir (20 %), issus pour 80% du terroir de Vertus en 1er Cru et 20% du terroir de Cramant en Grand Cru. Champagne frais et fruité, bel équilibre de vivacité et de rondeur. Champagne idéal de toutes vos belles occasions...
Dosage : 6 g/litre

Note : ▪ RVF 88/100

Extra-Brut 1er Cru Blanc de Blancs – Champagne AOC

Réf. C2305	Blanc	N.M.	75 cl	**34,90 €**

LA PURETÉ. 100 % Chardonnay issus de plusieurs parcelles du terroir Vertus classé en 1er Cru. Vivacité, pureté, finesse et élégance sont les traits de caractère de ce pur Chardonnay, qui révèle à la perfection le savoir-faire de la famille Fourny. Compagnon idéal de vos apéritifs, c'est un Champagne de plaisir qui convient aux palais, même les plus délicats.
Dosage : 5 g/litre

Notes : ▪ RVF 91/100 ▪ B+D 90/100

Brut Nature 1er Cru Blanc de Blancs – Champagne AOC

Réf. C2306	Blanc	N.M.	75 cl	**35,90 €**

LA FRAÎCHEUR. 100 % Chardonnay issus de vignes âgées en moyenne de plus de 60 ans. Tout en harmonie, avec ses notes d'agrumes, sa finesse, sa bouche fruitée et équilibrée, ce champagne non-dosé est éclatant d'intensité et de fraîcheur. Il mettra en exergue la richesse et la diversité des produits de la mer et il excellera en accompagnement d'un homard ou d'une langouste. Présent mais subtil, c'est un Champagne de gastronome, son exquise fraîcheur surprend et envoûte.
Dosage : Brut Nature ou Brut Zéro, sans ajout de sucre.

Notes : ▪ RVF 91/100 ▪ B+D 91/100

Brut 1er Cru Rosé – Champagne AOC

Réf. C2307	Rosé	N.M.	75 cl	**37,90 €**

LA SUBTILITÉ. Champagne Rosé d'assemblage (Pinot Noir et Chardonnay). Au nez, comme en bouche, cette cuvée offre une palette aromatique complexe de petits fruits rouges « croquants » et intenses. Un Champagne d'une magnifique fraîcheur et parfaitement maîtrisé qui escortera un apéritif composé de zakouskis « sucré-salé » ou un dessert aux petits fruits rouges.
Dosage : 6 g/litre

Note : ▪ RVF 90/100

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client et paiement comptant.

Extra-Brut 1er Cru, Cuvée 'R' – Champagne AOC

Réf. C2308	Blanc	N.M.	75 cl	**46,90 €**

L'OPULENCE. 100 % Chardonnay. La cuvée 'R' est un hommage à Roger, un des fondateurs de la maison Veuve Fourny. Cette cuvée est intégralement vinifiée en petits fûts de chêne et élevée 4 ans dans les caves du domaine afin de parfaire et arrondir ses arômes. Son nez ample et opulent dévoile des arômes confits avec des notes de poire et de pomme juteuses. En bouche, elle se distingue particulièrement par sa fraîcheur, sa minéralité et ses jolies notes zestées… un beau mariage entre rondeur et tension ! Cette cuvée vous accompagne sur des chemins d'une opulence rare. Vous le servirez idéalement sur des mets d'exception. La truffe blanche est le plus bel hommage que l'on puisse lui faire.
Dosage : 3,5 g/litre

Note : ▪ RVF 92/100

Extra-Brut 1er Cru, 'Clos du Faubourg Notre-Dame' – Champagne AOC

Réf. C2309	Blanc	2013	75 cl	**105,00 €**

L'EXCELLENCE. 100 % Chardonnay. Le « Faubourg Notre Dame », issu d'une parcelle nichée au cœur du village de Vertus Premier Cru et classé un terroir exceptionnel (sol crayeux et micro-climat) est un monopole de la famille Fourny. Ce 2013 dévoile un nez délicat sur l'orange sanguine et la clémentine avec une petite note rafraîchissante de yuzu. La bouche est racée et séduisante avec ses agrumes mûres, sa texture crémeuse mêlée à une tension saline élégante, vibrante et persistante. La finale est longue, pure, crayeuse et salivante. Assurément un des plus beaux vins de Champagne qui réservera, sans nul doute, de grandes et réelles émotions à celles et ceux qui y tremperont leurs lèvres.
Dosage : 3 g/litre

Soirée de Dégustation

Vendredi 1er décembre 2023 de 18h à 21h00

Au Château de Colonster

Allée des Erables – 4000 Liège (Sart Tilman). Parking aisé et gratuit.

Frédéric Salpetier accueillera celles et ceux qui le souhaitent dans son restaurant étoilé « L'Héliport Brasserie », situé au cœur du Château de Colonster. **Réservation obligatoire au 04/366 28 20**

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client et paiement comptant.

Champagnes Grands Crus

Montagne de Reims

Stéphane Vignon

Champagne VIGNON Père & Fils

Culture HVE

Issu d'une vieille famille de vignerons, présente depuis des siècles en Champagne, c'est aujourd'hui Stéphane qui dirige ce tout petit Domaine de 5,84 ha qui s'étend essentiellement sur les terroirs « Grand Cru » de Verzenay et de Verzy majoritairement complantés de Pinot Noir et de Chardonnay. Rigoureux, passionné, amoureux de son terroir et soucieux de préserver l'environnement, Stéphane décide d'enherber une grande partie de son vignoble et de travailler le sol par des labours, ce qui garantit à ses champagnes une authenticité supplémentaire. Ce jeune vigneron sympathique et très talentueux ne cesse de récolter des commentaires élogieux sur ses champagnes ! Qu'il s'agisse de sommeliers de grands restaurants étoilés ou d'experts professionnels, tous sont unanimes : Stéphane Vignon a tout d'un futur grand de la Champagne ! En témoignent également les nombreuses médailles internationales et les parutions dans les revues spécialisées…

bettane + desseauve

Le Grand Guide des Vins de France 2023 – Bettane & Desseauve : 3 * (Production de haute qualité)

Brut Grand Cru 'Les Marquises' – Champagne AOC

Réf. C2310	Blanc	N.M.	75 cl	**33,90 €**

LA GOURMANDISE. Assemblage de Pinot Noir (70 %) et de Chardonnay (30 %) issus de la vendange 2021 (60 %) et de vins de réserve des années antérieures (40 %). Ces Marquises proviennent de parcelles de vignes de plus de 40 ans d'âge en moyenne sur des terroirs Grand Cru de Verzenay et Verzy. Belle robe or clair. Nez intense de fruits mûrs évoquant la pêche, la pomme et la poire. La bouche est structurée, gourmande et bien fraîche. Un Champagne qui sera idéal à l'apéritif ou en accompagnement d'un dessert légèrement sucré.
Dosage : 4 g/litre

Extra-Brut Grand Cru Verzy 'Les Vignes Goisses' – Champagne AOC

Réf. C2311	Rosé	2019	75 cl	**37,90 €**

L'ÉLÉGANCE DU FRUIT. 100 % Pinot Noir. Nez très expressif de petits fruits rouges à noyaux. La bouche allie la puissance du cépage, la délicatesse du terroir de Verzy et la concentration que lui confère l'âge de la vigne. Un champagne qui séduit par sa matière gourmande et croquante de fruits, par son équilibre parfait et par sa belle fraîcheur. Un très beau Champagne rosé que vous pourrez associer à des charcuteries nobles (Pata Negra), à un foie gras mi-cuit ou à un fondant au chocolat nappé d'un coulis de fruits rouges.
Dosage : 6,4 g/litre de sucre naturel

Extra-Brut Grand Cru Verzenay 'Potences – Rochelles' – Champagne AOC

Réf. C2312	Blanc	2019	75 cl	**37,90 €**

LA MINÉRALITÉ. 100 % Chardonnay. Ce Blanc de Blancs est issu de parcelles de vieilles vignes (> 40 ans) provenant exclusivement du terroir Grand Cru de Verzenay. Le nez puissant exhale des fragrances de fruits blancs (pêche, abricot) avec quelques notes minérales. Le terroir de Verzenay lui confère une réelle puissance en bouche avec des arômes de fruits blancs et une minéralité bien marquée en finale. Un Grand Blanc sur un « Terroir de Noirs » que vous associerez idéalement à un poisson blanc noble ou à un magnifique plateau de fruits de mer ou encore à des tagliatelles aux Noix de Saint Jacques.
Dosage : 7,2 g/litre de sucre naturel

Extra-Brut Grand Cru Verzenay 'Les Espérances' – Champagne AOC

Réf. C2313	Blanc	2019	75 cl	**37,90 €**

PUISSANCE ET ÉLÉGANCE. 100 % Pinot Noir. Ce Blanc de Blancs est issu de parcelles de vieilles vignes provenant exclusivement du terroir Grand Cru de Verzenay. Le nez, très expressif, s'ouvre sur des notes de poire bien mûre, de fenouil et d'épices douces. La bouche, bien structurée, est enveloppée par une minéralité crayeuse qui laisse ensuite place à de jolis arômes de citron confit qui viennent tapisser langoureusement le palais. Un Blanc de Noirs à associer à une viande cuisinée « à la façon asiatique », comme par exemple des dés de porc laqués au miel.
Dosage : 8,4 g/litre de sucre naturel

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client et paiement comptant.

Extra-Brut Grand Cru 'Réserve des Marquises' – Champagne AOC

Réf. C2314	Blanc	2017	75 cl	**44,90 €**

LA GASTRONOMIE. Assemblage de Pinot Noir (65 %) et de Chardonnay (35 %) issus des meilleures parcelles de vieilles vignes (plus de 40 ans) provenant des terroirs Grand Cru de Verzenay et Verzy. Nez élégant, racé et gourmand dévoilant des arômes d'agrumes, de brugnon et de pêche blanche. La bouche, puissante et bien structurée, développe une grande complexité aromatique avec, en finale, des fragrances de chocolat blanc, de zestes d'orange et de noisettes. Un superbe Champagne d'une élégance folle et d'une finesse exaltante ! À associer, par exemple, un toast de foie gras ou à un chapon farci.
Dosage : 3,6 g/litre

Extra-Brut Grand Cru 'L'Aura' – Champagne AOC

Réf. C2315	Blanc	2014	75 cl	**59,90 €**

LA FINESSE. Assemblage de Pinot Noir (50 %) et de Chardonnay (50 %) issus des meilleures parcelles de vieilles vignes (plus de 40 ans) provenant exclusivement du terroir Grand Cru de Verzenay. Le nez, puissant et très élégant, exhale des notes de fruits blancs exotiques. Après une attaque franche et harmonieuse soutenue par une belle tension, la bouche dévoile une matière concentrée et gourmande, tout en fruits bien mûrs avec, en finale, une minéralité qui se prolonge infiniment. Juste un très grand Champagne !
Dosage : 2,7 g/litre (dont 1,7 g. de sucre naturel)

Soirée de Dégustation

Vendredi 1er décembre 2023 de 18h à 21h00

Au Château de Colonster

Allée des Erables – 4000 Liège (Sart Tilman). Parking aisé et gratuit.

Frédéric Salpetier accueillera celles et ceux qui le souhaitent dans son restaurant étoilé « L'Héliport Brasserie », situé au cœur du Château de Colonster. **Réservation obligatoire au 04/366 28 20**

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client et paiement comptant.

Fond de cave 'Champagnes'

Vous souhaitez acquérir certaines bouteilles de notre fond de cave ? Rien de plus simple…

Il vous suffit de :

- Réserver les bouteilles par téléphone (0495/551 117) ou par mail (info@privinliege.be)
- Effectuer le paiement après avoir reçu confirmation de la disponibilité des bouteilles souhaitées
- Convenir d'un rendez-vous (0495/55 11 17) pour enlever vos bouteilles

Champagne Vignon Père & Fils *(Verzenay)*

C2218	Extra-Brut Grand Cru (Blanc de Noirs), 2015	5	49,50 €
C2219	Coteaux Champenois 'Contre Vents et Marées' Grand Cru Verzenay	4	43,50 €

Champagne Lilbert-Fils *(Cramant)*

C2113	Champagne Brut Grand Cru, « Cramant 2015 »	2	49,90 €
C2213	Champagne Brut Grand Cru, « Cramant 2016 »	3	54,90 €

Champagne Bollinger *(Aÿ)*

BOL2301	Brut Special Cuvée	12	59,90 €

Champagne Deutz *(Aÿ)*

DEU2301	Brut Classic	12	43,90 €

Tous les prix s'entendent par bouteille (sauf mention contraire), TVA et accises comprises, enlèvement par le client et paiement comptant.

Nos Partenaires

CHAMPAGNE DANIEL ETIENNE	Domaine Saumaize-Michelin	DOMAINE Berthoumieu DE FRANCE PRODUCT OF	Plan DE L'HOMME
La PRECEPTORIE JOSEPH PARCE VIGNERON	TRIGUEDINA JEAN-LUC BALDÈS vignerons depuis 1830	Xavier VINS D'EXPERTS	DOMAINE MAILLARD PÈRE & FILS GRANDS VINS DE BOURGOGNE
CHAMPAGNE Vve FOURNY & FILS une Famille, un Clos, un Premier Cru	Domaine de La Rochelierre	CHÂTEAU BARBANAU Côtes de Provence • Cassis	DOMAINE PÉLAQUIÉ
DOMAINE SAINT ANDRIEU	DOMAINE ROCHE	LAURENT PERRACHON	DANIEL RION
DOMAINE DE MONTGILET Victor & Vincent LEBRETON	CHAMPAGNE LILBERT-Fils PROPRIETAIRE - RECOLTANT	PAUL PRIEUR & FILS SANCERRE	Domaine de La Perrière
Manuel Olivier	DOMAINE OGEREAU	CHAMPAGNE Paul Bara	Vincent Stoeffler
Pierre Gaillard CÔTE RÔTIE – SAINT JOSEPH – CONDRIEU – CORNAS	Le Sang des Cailloux	Domaine des Orfeuilles	CHATEAU BEAUBOIS COSTIERES DE NIMES
CHAMPAGNE Mathieu	CLOTILDE DAVENNE LES TEMPS PERDUS	CHÂTEAU DE la Liquière	Domaine de LA RECTORIE
DOMAINE CATHERINE & CLAUDE MARÉCHAL	CHATEAU D'ARLAY	DOMAINE BACHELET VINS DE BOURGOGNE	VGC Véronique Günther Chéreau Domaines & Châteaux
Château de TERREFORT-QUANCARD	CLOS BAGATELLE SAINT-CHINIAN	DOMAINE DE L'ARJOLLE	LA GRANGE DE QUATRE SOUS
DOMAINE A. CAILBOURDIN POUILLY-FUMÉ	LA CAVE DU PRIEURÉ	Domaine Vrignaud	Guy WACH VIGNERON PROPRIÉTAIRE
DOMAINE PIERRE LUNEAU-PAPIN Terroirs & Crus	MAS DE MARTIN COTEAUX DU LANGUEDOC APPELLATION COTEAUX DU LANGUEDOC CONTRÔLÉE	VIGNOBLE DES VERDOTS DAVID FOURTOUT	Domaine des Perdrix
DOMAINE DE LA CHEVALERIE Stéphanie, Emmanuel & Pierre CASLOT	Château de Chamirey	CHATEAU CLAUZET	PRIEURÉ LA CHAUME

Éditeur responsable : B. Marneffe, Au Passou, 28 – 4053 Embourg