

# Catalogue Champagne 2024



## Avant-propos

Bienvenue dans l'édition 2024 de notre catalogue dédié à la Champagne. Nous vous invitons à y découvrir une sélection raffinée de champagnes, véritables symboles de fête et de convivialité. Que vous soyez connaisseur éclairé ou amateur désireux de découvrir l'univers effervescent du champagne, ce catalogue est conçu pour vous accompagner dans le choix des cuvées qui sauront sublimer vos moments d'exception. Des champagnes élégants aux cuvées de prestige, chaque bouteille est une invitation à célébrer la vie avec élégance et finesse.

**Dégustation** : le vendredi **29 novembre 18h00 à 21h00**, laissez-vous séduire par l'authenticité, la qualité et l'histoire de ces grands crus, et offrez-vous une expérience de dégustation inoubliable. 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 espérons que ce voyage au cœur de la Champagne éveillera vos sens et vous permettra de trouver le compagnon idéal pour vos événements, vos fêtes de fin d'année, vos cadeaux ou simplement pour le plaisir de déguster ! 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 « Champagne 2024 » ?

Il vous suffit de :

**Rien de plus facile...**

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **1<sup>er</sup> décembre**) :
  - par mail : [info@privinliege.be](mailto: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 **11 décembre**)
- Enlever vos Champagnes à **partir du 14 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 **29 novembre** prochain !  
Vos amis et vos proches sont évidemment les bienvenus...

Vallée de la Marne

Daniel ETIENNE

## Domaine Daniel ETIENNE



Ce Domaine familial de 7 ha est géré depuis 4 générations par des vigneronns '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 1<sup>er</sup> Cru) à 4 km d'Épernay, 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 vingtaine d'années - font assurément partie des meilleurs rapports 'qualité-prix-plaisir' de la Vallée de la Marne.



### Brut Tradition – Champagne AOC

Réf. C2401	Blanc	NM	75 cl	<b>26,50 €</b>
------------	-------	----	-------	----------------

Assemblage des 3 cépages « champenois » (Pinot Noir 40 %, Pinot Meunier 40 % et Chardonnay 20 %) issus de la vendange 2019 (± 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



### Brut 1<sup>er</sup> Cru 'Cuvée Spéciale' – Champagne AOC

Réf. C2402	Blanc	NM	75 cl	<b>27,90 €</b>
------------	-------	----	-------	----------------

Assemblage de raisins mi-noirs, mi-blancs : Pinot Noir (40 %), Pinot Meunier (10 %) et Chardonnay (50 %) issus des parcelles 1<sup>er</sup> crus situées à Cumières, Hautvilliers, Ay et Mareuil/ay. Ce champagne est le fruit de la vendange 2019 (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



### Brut 1<sup>er</sup> Cru 'Rosé' – Champagne AOC

Réf. C2403	Rosé	NM	75 cl	<b>29,90 €</b>
------------	------	----	-------	----------------

Assemblage de Pinot Noir (80 %) et de Chardonnay (20 %). Les raisins qui donnent naissance à cette cuvée sont tous issus de parcelles 1<sup>er</sup> crus situées à Cumières. Ce Rosé 1<sup>er</sup> Cru est un assemblage de la vendange 2020 pour 80 %, de vins de réserve 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

Côte des Blancs

Charles et Emmanuel Fourny

## Champagne V<sup>ve</sup> FOURNY & Fils



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.



Les meilleurs vins de France 2025 – RVF : 2\* (Producteur de vins de haute qualité)



Le Grand Guide des Vins de France 2024 – Bettane & Desseauve : 4\* (Production de très haute qualité)



### Extra-Brut 1<sup>er</sup> Cru Blanc de Blancs – Champagne AOC

Réf. C2404	Blanc	N.M.	75 cl	<b>35,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

**LA PURETÉ.** 100 % Chardonnay issus de plusieurs parcelles du terroir Vertus classé en 1<sup>er</sup> Cru. Ce Blanc de Blancs est l'expression de la puissance aromatique du village de Vertus, avec ses expositions sud-est, adossée à une colonne vertébrale saline et à une belle finale pure et cristalline. Véritable signature de la craie de la Côte des Blancs, ce champagne, d'une élégance folle, accompagnera vos apéritifs et sublimera sushis et sashimis.

Dosage : 5 g/litre



### Brut Nature 1<sup>er</sup> Cru Blanc de Blancs – Champagne AOC

Réf. C2405	Blanc	N.M.	75 cl	<b>36,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

**LA FRAÎCHEUR.** 100 % Chardonnay issus de vignes âgées en moyenne de plus de 60 ans. Nez tout en discrétion, avec des notes fraîches de muguet et de pomme verte. Fruitée et équilibrée, la bouche de ce Brut Nature est éclatante 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. Un Champagne de gastronome dont l'exquise fraîcheur surprend et envoûte.

Dosage : Brut Nature ou Brut Zéro, sans ajout de sucre



### Brut 1<sup>er</sup> Cru Rosé – Champagne AOC

Réf. C2406	Rosé	N.M.	75 cl	<b>38,90 €</b>
------------	------	------	-------	----------------

**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 et noirs que lui confère le Pinot Noir. 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



### Extra-Brut 1<sup>er</sup> Cru, Cuvée 'R' – Champagne AOC

Réf. C2407	Blanc	N.M.	75 cl	<b>47,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

**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 ! 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 91/100

## Extra-Brut 1<sup>er</sup> Cru, 'Clos du Faubourg Notre-Dame' – Champagne AOC



Réf. C2408	Blanc	2014	75 cl	<b>109,00 €</b>
------------	-------	------	-------	-----------------

**L'EXCELLENCE.** 100 % Chardonnay. Le « Clos Faubourg Notre Dame », est issu d'une des parcelles les plus exigües de toute la champagne (0,29 ha). Il est niché au cœur du village de Vertus Premier Cru et classé terroir exceptionnel (sol crayeux et micro-climat). Après 10 ans de vieillissement, ce 2014 est enfin prêt à être dégusté. Le nez est délicat avec des notes rafraîchissantes d'orange sanguine et de yuzu. La bouche est séduisante avec 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 29 novembre 2024 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**



Côte des Blancs

Bertrand LILBERT

## Domaine LILBERT-FILS

Vignerons de la Côte des Blancs depuis 1746, les Lilbert figurent parmi les plus anciennes et certainement parmi les plus sérieuses familles champenoises installées à Cramant. Exclusivement planté de Chardonnay, le vignoble s'étend sur 3,5 ha en majorité sur Cramant mais aussi un peu sur Chouilly et Oiry. Aussi renommé que discret, le Domaine est réputé pour élaborer de magnifiques champagnes de grande garde. Depuis l'arrivée officielle de Bertrand (en 2003), le Domaine continue de progresser en produisant des champagnes qui ont encore gagné en finesse et en souplesse. Malheureusement, la réputation du Domaine conjuguée de sa toute petite superficie ne permettent pas de satisfaire toute la demande... Cette année encore, pour notre/votre plus grand bonheur, nous avons pu réserver une petite allocation que nous nous réjouissons de vous proposer et que **Bertrand Lilbert, en personne, viendra vous faire déguster le 29 novembre prochain !**



### Brut Grand Cru 'Sans Année' – Champagne Grand Cru AOC

Réf. C2409	Blanc	N.M.	75 cl	<b>41,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Assemblage des trois terroirs du Domaine (Cramant, Chouilly et Oiry) avec du vin de réserve de deux années consécutives. Les bulles sont très fines avec un cordon de mousse persistant, alimenté par une effervescence intense. Le nez, d'une grande finesse et d'une belle fraîcheur, s'ouvre sur des notes florales (tilleul) et fruitées (agrumes). Après une attaque plutôt vive, la bouche se dévoile gourmande et délicate avec des arômes de fruits (pêche blanche, poire, pamplemousse), de miel et de mie de pain qui s'éternissent dans une finale longue et bien fraîche. Un Champagne Grand Cru, bien typé de la Côte des Blancs, que vous associerez à vos apéritifs aux saveurs orientales (gambas au curry) ou à un beau plateau de Sushis.



### Brut Grand Cru 'Perle' – Champagne Grand Cru AOC

Réf. C2410	Blanc	N.M.	75 cl	<b>51,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Cette cuvée est issue d'une sélection de vieilles vignes (la plus ancienne a été plantée en 1930) et provient également des trois terroirs du Domaine (Cramant, Chouilly et Oiry). Elle était jadis appelée « Crémant de Cramant ». Alors que son origine est pourtant champenoise, l'appellation « Crémant » est aujourd'hui interdite en Champagne. Elle désignait à l'époque un champagne moins pétillant qu'un champagne classique (pression interne de 3,5 à 4 kg au lieu des 6 kg de pression habituellement requis pour un Champagne). Cette méthode d'élaboration originale donne naissance à un champagne élégant à la mousse légère et l'effervescence discrète. Vieillie en cave entre 4 et 5 ans, cette cuvée Perle, sous une robe d'un jaune très pâle, exhale au nez des notes de brioches et de pain grillé. La bouche est ample et généreuse mais reste incroyablement fraîche. Subtilité, finesse, élégance... assurément un très beau champagne que vous associerez volontiers à un toast de saumon fumé avec une petite pointe de beurre salé.



### Brut Grand Cru 'Cramant millésimé' – Champagne Grand Cru AOC

Réf. C2411	Blanc	2017	75 cl	<b>63,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Cette cuvée prestigieuse, témoin des grandes années, est digne des plus grands vins de la Champagne. Elle est issue d'une sélection exclusive de raisins originaires de lieux-dits renommés de CRAMANT (assurément le Cru le plus réputé de la Côte des Blancs). Une bouteille pleine de caractère, de générosité, patiemment élevée dans les caves du Domaine pendant 5 ans et qui offre toute la générosité et toute la richesse que l'on est en droit d'attendre d'un Grand Chardonnay de la Côte des Blancs. Doté d'une immense aptitude à vieillir, ce Champagne méritera d'attendre 5, 10 voire même 20 ans en cave avant de dévoiler le potentiel incroyable de ce grand terroir de la Champagne. **Cette année encore, nous ne pourrons satisfaire la demande... que les amateurs de cet immense Champagne ne tarde pas à se manifester...**

Montagne de Reims

Stéphane Vignon

## Champagne VIGNON Père & Fils



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... **Stéphane sera présent à la dégustation du 29 novembre prochain !**

bettane +  
desseauve

Le Grand Guide des Vins de France 2024 – Bettane & Desseauve : 3 \* (Production de haute qualité)



### Brut Nature 'Les Marquises' – Champagne Grand Cru Verzenay AOC

Réf. C2412	Blanc	2020	75 cl	<b>35,90 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

**LA GOURMANDISE.** 100 % Pinot Noir. Ces Marquises proviennent des plus vieilles vignes du Domaine et sont issues d'un terroir d'éboulis d'argiles rouges. Le nez de ce Blanc de Noirs est intense avec des arômes de bonbon arlequin, de violette, de fraise et de prune rouge. La texture en bouche est bien fraîche avec quelques essences épicées qui se prolongent dans une finale précise qui tapisse le palais. Un Champagne de gastronomie qui s'accordera avec un foie gras ou un poisson à la grenobloise.  
Dosage : 0 g/litre



### Brut Nature 'Les Vignes Goisses' – Champagne Grand Cru Verzy AOC

Réf. C2413	Rosé	2020	75 cl	<b>43,50 €</b>
------------	------	------	-------	----------------

**L'ÉLÉGANCE DU FRUIT.** 100 % Pinot Noir. Issue d'une seule et même parcelle située sur la commune de Verzy, ce champagne non dosé, exhale au nez des fragrances pures de fraises des bois. La bouche allie fraîcheur, élégance et puissance aromatique. Elle séduit par sa matière gourmande et croquante de fruits, par son équilibre parfait et par sa finale crayeuse. Un très beau Champagne rosé que vous pourrez associer à un toast au saumon, à des charcuteries nobles (Pata Negra) ou à un fondant au chocolat nappé d'un coulis de fruits rouges.  
Dosage : 0 g/litre



### Brut Nature 'Potences - Rochelles' – Champagne Grand Cru Verzenay AOC

Réf. C2414	Blanc	2020	75 cl	<b>43,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

**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. Au nez, ce champagne non dosé est épuré, cristallin, évoquant la pierre chaude, le citron caviar et les agrumes. En bouche, on retrouve des arômes de fumé, d'anis et de fenouil. La finale est marquée par une minéralité crayeuse. Un Grand Blanc sur un « Terroir de Noirs » que vous associerez à vos apéritifs, à un poisson blanc noble, à un magnifique plateau de fruits de mer ou encore à des tagliatelles aux Noix de Saint Jacques.  
Dosage : 0 g/litre



### Brut Nature 'Les Espérances' – Champagne Grand Cru Verzenay AOC

Réf. C2415	Blanc	2020	75 cl	<b>45,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

**PUISSANCE ET ÉLÉGANCE.** 100 % Pinot Noir. Ce Blanc de Noirs est issu d'une vigne en sélection massale de 1960-1961 dont le terroir est composé de craie bélemnites. Le nez est complexe avec des nuances de pierre chaude, de silex, d'embruns et de combava. La bouche, d'une élégance folle, allie fruité et minéralité dans une matière aux jolis arômes d'abricots frais et de citron confit qui viennent tapisser langoureusement le palais. Un Blanc de Noirs à associer à des poissons de mer ou à vos plus beaux plats de la cuisine asiatique.  
Dosage : 0 g/litre



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

Réf. C2416	Blanc	2018	75 cl	<b>49,50 €</b>
------------	-------	------	-------	----------------

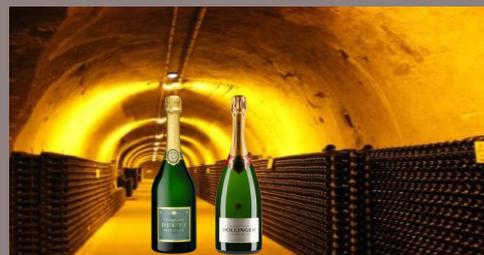
**LA GASTRONOMIE.** Assemblage de Pinot Noir (65 %) et de Chardonnay (35 %) issus des meilleures parcelles de vieilles vignes (plus de 40 ans) provenant des terroirs Grand Cru de Verzenay et de Verzy. Nez complexe de fruits rouges et blancs. La bouche ronde, élégante et complexe dévoile des arômes d'orange avec quelques notes iodées et beurrées. Un superbe Champagne de gastronomie à associer à un toast au foie gras ou à un chapon farci ou encore à un beau poisson de mer cuisiné au beurre.  
Dosage : 3,8 g/litre

## Grandes Maisons Champenoises

Champagne

### Deutz - Bollinger

Ces deux grandes Maisons dont nous vous proposons un échantillonnage ci-dessous sont sans nul doute à l'origine de la notoriété et du prestige des vins de Champagne dans le monde. Elles sont à l'origine du mythe ! Leur talent réside dans l'élaboration de cuvées qui reflètent de façon immuable le style caractéristique de chaque Marque par l'assemblage de cépages, de crus et d'années issus essentiellement d'achats de raisins auprès de Vignerons avec lesquels elles conviennent de contrats de partenariat pluriannuels.



## Champagne Deutz « Brut Classic » – Champagne AOC

Réf. C2417	Blanc	NM	75 cl	<b>46,90 €</b>
------------	-------	----	-------	----------------

Tirant sa parfaite harmonie des 3 cépages champenois (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) qui interviennent à parts égales et constantes dans son assemblage, ce Deutz « Brut Classic » revêt une jolie robe or agrémentée de bulles fines et légères. Sa palette aromatique complexe, son ampleur, sa texture soyeuse, sa fraîcheur et sa structure en font un champagne incontournable pour sublimer vos apéritifs.



## Champagne Bollinger « Special Cuvée » – Champagne AOC

Réf. C2418	Blanc	NM	75 cl	<b>65,90 €</b>
------------	-------	----	-------	----------------

Issue d'un assemblage de Pinot Noir (60 %), de Chardonnay (25 %) et de Pinot Meunier (15 %), cette cuvée doit son nom à Georges Bollinger qui, trouvant la dénomination "Brut sans année" inadaptée, décida de la renommer ainsi. Les raisins qui contribuent à l'élaboration de cette cuvée proviennent de Grands Crus et de Premiers Crus. Le nez, très complexe, est marqué par les arômes de fruits mûrs et d'épices. La bouche est structurée, vive et puissante aux fragrances de poire, de brioche, de noix fraîche et d'épices. Un grand champagne au style vineux et épanoui, d'une persistance éloquent. Une valeur sûre !



## Soirée de Dégustation

Vendredi 29 novembre 2024 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**



# Nos Partenaires

