

Catalogue Champagne 2025



Avant-propos

Bienvenue dans l'édition 2025 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.

Nous vous l'adressons avec d'autant plus de plaisir qu'il va vous permettre de découvrir **deux nouveaux Domaines**, tous deux installés en Montagne de Reims : le **Domaine Deligny-Dessaigne** qui produit des champagnes réputés pour leur caractère fruité, leur fraîcheur et leur convivialité et, ce qui ne gâche rien, les champagnes de la maison proposent un excellent rapport-qualité-prix plaisir ! Ensuite, c'est le micro-domaine **Lucien Collard** dont nous vous proposons pour la première fois les champagnes Grands Crus, peu dosés, d'une rare finesse où la subtilité et l'élégance se conjuguent à la puissance du magnifique terroir de Bouzy.

Dégustation : le vendredi 21 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.

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 2025 » ?

Il vous suffit de :

Rien de plus facile...

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **30 novembre**) :

- par mail : info@privinliege.be
- 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 **10 décembre**)

- Enlever vos Champagnes à **partir du 13 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 **21 novembre** prochain !
Vos amis et vos proches sont évidemment les bienvenus...

Côte des Blancs

Charles 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.



Les meilleurs vins de France 2026 – RVF : 2* (Producteur de vins de haute qualité)



Le Grand Guide des Vins de France 2026 – Bettane & Desseauve : 4* (Production de très haute qualité)

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

Réf. C2501	Blanc	N.M.	75 cl	35,90 €
------------	-------	------	-------	----------------



PUISSANCE ET MINÉRALITÉ. 100 % Chardonnay issus de plusieurs parcelles du terroir de Vertus classé en 1^{er} 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. Au premier nez, on perçoit une belle expression sur les agrumes mûrs (citron, pamplemousse rose), la poire et la pêche blanche. Puis, à l'aération, des notes plus subtiles apparaissent comme la brioche, les amandes ou les fleurs blanches (acacia, aubépine). En bouche, l'attaque est franche et vive avec une belle tension. La texture aérienne présente une certaine rondeur apportée par l'élevage tandis que la palette aromatique dévoile des arômes de pomme jaune, de poire mûre et d'agrumes confits. La finale est longue et droite, avec une belle persistance minérale. 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/L

Brut Nature 1^{er} Cru Blanc de Blancs – Champagne AOC

Réf. C2502	Blanc	N.M.	75 cl	36,90 €
------------	-------	------	-------	----------------



PURETÉ DE NATURE. 100 % Chardonnay issus de vignes âgées en moyenne de plus de 60 ans. Dès l'ouverture, on perçoit une grande pureté aromatique avec des fragrances de zeste de citron, de pamplemousse rose et d'agrumes confits où s'entremêlent de notes florales (acacia, fleurs blanches) et minérales typiques du terroir de Vertus (craie). L'attaque en bouche est nette et incisive. La texture est aérienne mais soutenue, avec une belle tension. La palette aromatique s'ouvre sur des arômes de pomme jaune, de pêche blanche soutenus par une acidité rafraîchissante et par une belle minéralité salivante. La finale persistante se prolonge dans une salinité discrète. Cette cuvée incarne une expression très « pure » du Chardonnay de Vertus : grande finesse, tension et minéralité. Ce « Brut Nature » sublimera huîtres, coquillages, sashimis, poissons crus, ou tout simplement un bel apéritif bien frais. Dosage : Brut Nature ou Brut Zéro, sans ajout de sucre.

Brut 1^{er} Cru Rosé – Champagne AOC

Réf. C2503	Rosé	N.M.	75 cl	38,90 €
------------	------	------	-------	----------------



SUBTILITÉ. Champagne Rosé d'assemblage (Pinot Noir et Chardonnay). Le nez exhale, au premier abord, des arômes de fruits rouges mûrs (fraise des bois, framboise, groseille). Ensuite, avec un peu d'aération, apparaissent des notes plus complexes de cerise noire, de prune et de zeste d'orange. Après une attaque à la fois vive et suave, la bouche affiche un magnifique équilibre entre tension et matière. La palette aromatique prolonge le nez avec quelques fines notes minérales. La texture est soyeuse avec une belle tension qui fait saliver. Un Champagne d'une magnifique fraîcheur qui escortera idéalement un apéritif avec des charcuteries fines (jambon ibérique), des poissons grillés ou marinés, des crustacés ou encore des plats sucrés-salés. Dosage : 6 g/L

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



Réf. C2504	Blanc	N.M.	75 cl	47,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

OPULENCE ET SUAVITÉ. 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 s'ouvre sur des arômes de fruits bien mûrs (poire, pomme Golden, pêche blanche) avec quelques notes de truffe et de brioche entremêlées d'une belle minéralité que lui confère son terroir de Vertus. Après une attaque franche et vive, la texture en bouche se révèle ample et soyeuse. La palette aromatique s'exprime sur le fruit blanc et sur les agrumes (citron, pamplemousse rose) et se prolonge dans une finale beurrée, minérale et délicatement saline. Un champagne de gastronomie doté d'un équilibre remarquable entre gourmandise et fraîcheur ! Il sera le parfait compagnon de vos mets les plus raffinés : tartare de Saint-Jacques à la truffe blanche, risotto crémeux à la truffe, poissons nobles (bar, lieu jaune) en sauce,...

Dosage : 3,5 g/L

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



Réf. C2505	Blanc	2014	75 cl	109,00 €
------------	-------	------	-------	-----------------

L'EXCELLENCE. 100 % Chardonnay. Le « Clos Faubourg Notre Dame », est issu d'une des parcelles les plus exiguës 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. Sous une robe légèrement dorée teintée d'un jaune pâle, les bulles sont très fines et le cordon effervescent discret mais persistant. L'ensemble évoque à la fois finesse et concentration, signe que le vin a été élevé longtemps sur lies et que la matière est bien présente. Au nez, on perçoit d'emblée une belle pureté aromatique : agrumes mûrs (citron confit, pamplemousse rose) et fleurs blanches (acacia, aubépine) ainsi qu'une touche délicate d'amande fraîche. En bouche, après une attaque bien nette, la texture se révèle soyeuse et ample mais sans excès avec un joli volume bien équilibré par la fraîcheur acide et la minéralité de son terroir. La matière est délicieusement teintée des mêmes agrumes qu'au nez et de fruits jaunes tendres (poire). La finale, longue, élégante et persistante, s'étire dans de délicieuses saveurs minérales. Cette cuvée incarne ce que peut être un grand blanc de blancs champenois de terroir : une expression très marquée de sol, d'exposition, de vieille vigne, sans artifice. Le fait qu'il vienne d'un clos monopole, qu'il soit vinifié en fût et peu dosé, lui donne une vraie personnalité de « vin de référence » réservé aux amateurs exigeants. Dosage : 3 g/L



Soirée de Dégustation

Vendredi 21 novembre 2025 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**



Montagne de Reims

Mickaël Dessaigne

Culture
HVE

Champagne Deligny-Dessaigne

Situé aux portes de Reims dans le petit village de Gueux, le tout petit Domaine Deligny-Dessaigne compte aujourd'hui 3,5 ha de vignes majoritairement plantées de Pinot Meunier. L'histoire du Domaine débute en 1920 grâce à Maxime Deligny qui, avec l'aide de son épouse, plante une première parcelle de vignes. Jusqu'en 1954, ils se contentent de vendre leurs raisins mais en 1964, leur fils Pol décide d'installer un pressoir traditionnel (toujours en fonction aujourd'hui) afin de produire et commercialiser leur propre champagne sous le nom de « Deligny ». Dans les années 70, son fils, Jean-Pol, rejoint le Domaine et le reprend seul en 1996. En 2008, Jean-Pol s'associe avec son neveu son neveu Mickaël qui dirige désormais seul le Domaine sous la marque « Deligny-Dessaigne ». Mickaël, rongé par la passion et soucieux de perpétuer le travail de ses ancêtres, n'a de cesse d'améliorer la qualité de ses champagnes réputés pour leur caractère fruité, leur fraîcheur et leur convivialité. De surcroît, ce qui ne gâche rien, les champagnes de la maison proposent un excellent rapport-qualité-prix plaisir !



Pour la première fois dans ce catalogue dédié à la Champagne, nous vous invitons à venir rencontrer Mickaël le 21 novembre prochain ! Vous serez séduit, à coup sûr, par ses champagnes mais également par sa passion qu'il tentera assurément de vous transmettre dans vos futurs échanges.

**Brut Tradition – Champagne AOC**

Réf. C2506	Blanc	NM	75 cl	25,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

Assemblage de Pinot Meunier (80 %) et de Pinot Noir (20 %). Sous une robe jaune pâle aux reflets dorés, le nez dévoile un bouquet particulièrement expressif, dominé par des arômes fruités, notamment la pomme et la poire, enrichis de notes de fruits secs (noisette). La bouche est gourmande, fraîche et fruitée, offrant un très bon équilibre entre une attaque vive et une finale persistante. Cette jolie entrée de gamme sera idéale à l'apéritif pour sublimer vos moments de convivialité. Vous pourrez néanmoins également l'apprécier en accompagnement de vos desserts. Dosage : 8 g/L

**Extra-Brut – Champagne AOC**

Réf. C2507	Blanc	NM	75 cl	26,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

Assemblage de Pinot Meunier (80 %) et de Pinot Noir (20 %). Le faible dosage de cet « Extra-Brut » permet aux arômes naturels du raisin et à la minéralité du terroir de s'exprimer pleinement. Le nez exhale des arômes vifs et précis de fruits blancs (poire, pomme) et d'agrumes avec quelques notes minérales et crayeuses. Après une attaque bien franche, la bouche se révèle fraîche, droite, et persistante, offrant une belle vivacité. Sa fraîcheur et sa belle minéralité font de cet « Extra-Brut » un compagnon idéal pour des huîtres ou un beau plateau de fruits de la mer. Dosage : 2 g/L

**Brut Rosé – Champagne AOC**

Réf. C2508	Rosé	NM	75 cl	32,50 €
------------	------	----	-------	----------------

Assemblage de Pinot Meunier (80 %) et de Pinot Noir (20 %). Sous une robe d'une belle couleur rose pâle aux reflets saumonés, la bulle est fine et délicate. Le bouquet au nez est expressif et gourmand, dominé par des arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise, groseille), complétés par des notes d'agrumes (pamplemousse rose). La bouche fraîche et fruitée se caractérise par sa finesse, sa rondeur et sa vivacité qui se prolonge dans une finale longue et gourmande. Ce « Brut Rosé » sera parfait pour accompagner un apéritif convivial ou un dessert aux fruits rouges. Dosage : 6 g/L



Brut 'Vieille Vigne 1920' – Champagne AOC

Réf. C2509	Blanc	NM	75 cl	33,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

Pinot Meunier (100 %). Cette cuvée est entièrement issue de la parcelle plantée en 1920 par le fondateur du Domaine, Maxime Deligny. Cette vieille vigne donne naissance à un champagne plus concentré et plus complexe que les autres cuvées du Domaine. Le nez exhale des arômes riches et profonds de fruits mûrs où s'entremêlent des notes de miel, de brioche et de fruits secs. La bouche repose sur une structure imposante et dévoile une palette aromatique subtile et joliment fruitée. Ce champagne hors norme, escortera à merveille poissons et viandes blanches en sauce.

Dosage : 8 g/L



Extra-Brut 'L'Éphémère' – Champagne AOC

Réf. C2510	Blanc	NM	75 cl	38,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

Pinot Meunier (100 %). Cette cuvée est issue d'une des plus belles parcelles du Domaine dont le rendement est volontairement gardé extrêmement modéré. Le nom fait référence à une production à la fois faible et non systématique. En effet, Mickaël ne produit cette cuvée que lorsqu'il estime que le millésime le permet. Même si cette cuvée ne mentionne pas le millésime dont elle est issue, elle est élaborée à 100% à partir de la vendange 2022. Grâce à son faible dosage, elle gagne en tension et en droiture et donne naissance à un champagne vif et précis doté d'une aromatique qui envoûte le palais dès la première gorgée. Un champagne de collection qui escortera idéalement un foie gras mi-cuit ou une entrée aux saveurs iodées.

Dosage : 2 g/L



Montagne de Reims

Lucien Collard et Auriane Denis

Champagne Lucien Collard

La famille Collard s'est établie à Bouzy en 1919 suite au mariage de Lucien Collard (grand père de l'actuel propriétaire) et de Julia Bara. Lucien dirigeait à l'époque un des grands vignobles champenois. De son côté, Julia était issue d'une famille de vignerons installée dans ce Grand Cru depuis 1833. De cette union est née une véritable tradition familiale où chaque génération s'est attachée à poursuivre l'exploitation de ce tout petit domaine d'un peu moins de 2 ha plantés majoritairement de Pinot Noir. Ayant comme objectif premier la qualité de ses vins, Lucien Collard, l'actuel co-propriétaire, amorça dès 2005 la constitution d'un stock, dont les premières cuvées furent commercialisées 10 ans plus tard, en 2015. C'est également en 2015 que sa filleule, Auriane Denis, rejoint le domaine dont ils président désormais ensemble à la destinée ! Certifié « Bio » depuis 2023, ce micro-domaine signe des champagnes Grands Crus peu dosés, d'une rare finesse où la subtilité et l'élégance se conjuguent à la puissance racée du Pinot Noir de ce magnifique terroir de Bouzy. Une superbe réussite de maison familiale qui a su allier héritage, micro-terroir, engagement qualitatif et pratiques exigeantes (cœur de cuvée, pas de fermentation malolactique et vieillissement prolongé).



Auriane Denis, co-propriétaire du Domaine, sera présente le 21 novembre ! Ne manquez sous aucun prétexte cette occasion unique de déguster ses champagnes, joyaux du Grand Cru de Bouzy, et dont l'élégance, la finesse et le caractère ne manqueront pas de vous séduire !

**Brut Nature – Champagne AOC**

Réf. C2511	Blanc	NM	75 cl	35,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

Assemblage de Pinot Noir (70 %) et de Chardonnay (30 %). Des bulles fines et toniques vivifient le nez de cette cuvée non dosée qui exhale des arômes d'agrumes où s'entremêlent des notes de viennoiseries, de beurre et de pêche. La bouche dévoile une palette aromatique intense et parfaitement équilibrée entre fraîcheur et persistance. L'absence de dosage révèle toute la complexité et la pureté du terroir de Bouzy. Un magnifique champagne d'entrée de gamme que vous associerez à un beau plateau de fruits de la mer ou que vous servirez simplement pour accompagner un apéritif convivial.

Dosage : Non dosé

**Extra-Brut – Champagne AOC**

Réf. C2512	Blanc	NM	75 cl	34,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

Assemblage de Pinot Noir (70 %) et de Chardonnay (30 %). Sous une robe brillante d'un jaune doré, le nez gourmand marie subtilement petits fruits rouges, agrumes et pain grillé. La bouche, marquée par les fruits frais, dévoile une matière fraîche et soyeuse qui s'étire dans une finale saline et minérale. Ce champagne frais et puissant vous séduira en accompagnement de jolis crustacés (langoustines, homard) mais s'accordera également parfaitement à vos plats cuisinés de poissons nobles ou d'une viande blanche en sauce.

Dosage : 4,5 g/L

**Blanc de Noirs – Champagne Grand Cru Bouzy AOC**

Réf. C2513	Blanc	NM	75 cl	45,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Ce Blanc de Noirs issu d'une des parcelles fétiches du domaine : 'Les Cercets' bénéficie d'un élevage 100 % en fûts. Robe d'un jaune lumineux, bulles fines et persistantes. Le nez dévoile des fragrances de fruits rouges bien mûrs, de coing, d'agrumes confits avec quelques nuances toastées que lui confère son élevage. En bouche, cette cuvée est une magnifique expression du Pinot Noir de Bouzy : structure, finesse, élégance, fraîcheur et minéralité. La finale, quant à elle, est longue et délicieusement enveloppante. Un champagne de très haut niveau qui reflète l'excellence de ce magnifique terroir et que vous ouvrirez simplement pour surprendre ou pour séduire...

Dosage : 3 g/L



Brut Rosé – Champagne Grand Cru Bouzy AOC

Réf. C2514	Rosé	NM	75 cl	44,90 €
------------	------	----	-------	---------

Ce Rosé est le résultat de l'assemblage de 3 vins, tous issus exclusivement du terroir de Bouzy, classé Grand Cru. Aux vins blancs de Chardonnay et de Pinot Noir, en proportions sensiblement égales, ont été ajoutés 15 % de Bouzy Rouge. Ce Rosé d'assemblage est issu de la vendange 2017. Sous une robe d'une belle couleur rubis soutenu que lui confère le Bouzy Rouge, le nez exhale des arômes de fruits rouges (fraise) et d'agrumes avec des notes florales et minérales. La bouche crémeuse est riche et opulente à souhait. Ce champagne de gastronomie se mariera idéalement à des sashimis de thon rouge, à un poisson grillé au barbecue ou à un dessert comme une pana cotta à la vanille avec un coulis de fruits rouges. Dosage : 3 g/L



Brut Grand Cru 'Millésimé 2015' – Champagne Grand Cru Bouzy AOC

Réf. C2515	Blanc	2015	75 cl	46,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Pinot Noir (80 %) et de Chardonnay (20 %), tous issus de différentes parcelles du terroir de Bouzy. Sur ce millésime assez solaire, le nez s'ouvre sur des notes subtiles et délicates de fruits frais, de cire d'abeille, d'amande grillée, de fraise et de vanille. En bouche, le bulle est d'une extrême finesse et la matière oscille entre fraîcheur et gourmandise, le tout parfaitement équilibré par une légère acidité qui se prolonge dans une finale remarquablement salivante. Un Champagne élégant, aux arômes délicats, tout en subtilité qui sera le complice idéal d'un dîner raffiné entre convives amateurs de très bons Champagnes. Dosage : 4 g/L

Champagnes Grands Crus

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, comme d'habitude, présent à la dégustation du 21 novembre prochain !**

bettane +
desseuve

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



Culture
HVE



Extra-Brut 'Les Marquises' – Champagne Grand Cru AOC

Réf. C2516	Blanc	N.M.	75 cl	39,90 €
------------	-------	------	-------	---------

Assemblage de Pinot Noir (70 %) et de Chardonnay (30 %). Sous une robe d'un jaune or clair et brillant, Ces Marquises dévoilent au nez des arômes de fruits blancs bien mûrs (poire, pêche) avec quelques petites notes de fraise et de beurre. La bouche offre une belle amplitude et un équilibre qui oscille entre richesse, tension et fraîcheur. La finale est salivante et légèrement saline, ce qui accentue son côté pure et précis. Un Champagne gourmand typé pour la gastronomie et qui pourra s'accorder avec un foie gras ou un poisson à la grenobloise.

Dosage : 2 g/L



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

Réf. C2517	Rosé	2020	75 cl	43,50 €
------------	------	------	-------	---------

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, 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/L

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



Réf. C2518	Blanc	2021	75 cl	43,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

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. Sous une robe cristalline d'une belle brillance et de couleur jaune pâle doré, l'effervescence est discrète avec des bulles fines et régulières. Le nez est marqué par les fruits blancs bien mûrs (poire, pêche blanche) avec quelques des notes bien fraîches de pomme Granny Smith et de citron caviar, le tout, enrobé dans une signature minérale (craie, silex, coquille d'huitre) que lui confère son terroir. Après une attaque franche et précise, la bouche dévoile une matière harmonieuse et bien équilibrée entre rondeur et acidité rafraîchissante qui se prolonge dans une finale saline marquée par la minéralité. 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 : 4,5 g naturel/L

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



Réf. C2519	Blanc	2021	75 cl	45,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

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. Sous une belle robe limpide de couleur jaune pâle aux reflets légèrement rosés, l'effervescence est fine et la mousse légère et persistante. Au nez, on distingue des arômes de fruits rouges délicats (framboise, fraise des bois) avec une petite touche de silex et de craie, typique de l'expression du Pinot Noir sur sol de craie. En bouche, l'acidité bien présente procure une belle tension à la matière qui se dévoile généreuse, ample et élégante. La finale s'étire en longueur sur des notes de pierre à fusil et de craie, révélatrices de son terroir. Un Blanc de Noirs à associer à des coquillages fins (Saint-Jacques...), un poisson noble cuit à la vapeur ou grillé, à une volaille à la crème légère, voire à un fromage affiné à pâte molle.

Dosage : 0 g/L

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



Réf. C2520	Blanc	2019	75 cl	49,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

LA GASTRONOMIE. Assemblage de Pinot Noir (70 %) et de Chardonnay (30 %) 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 brugnion 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, à un toast de foie gras ou à un chapon farci.

Dosage : 4 g/L

Extra-Brut 'Vol au Vent' – Champagne Grand Cru AOC



Réf. C2521	Blanc	2018	75 cl	59,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

LA GASTRONOMIE. Assemblage de Pinot Noir (65 %) et de Chardonnay (35 %). Stéphane Vignon, membres des disciples d'Auguste Escoffier International, a eu l'idée de créer la cuvée "Vol au Vent" en hommage à ce grand chef et à la gastronomie dont il fût un des plus grands ambassadeurs. Née de ce millésime d'exception, cette cuvée est issue du terroir de Verzenay, classé en Grand Cru et bénéficie d'un élevage partiel en fûts. Sous une belle robe d'un jaune or, le nez s'ouvre sur une palette aromatique riche : pêche blanche, abricot, ananas, petits fruits rouges, épices douces. On perçoit également une tension minérale, typique des sols crayeux de Verzenay. Après une attaque franche mais souple, la bouche affiche une complexité aromatique racée (pêche blanche, brugnion) dans une matière ronde à l'acidité bien maîtrisée. La finale est longue, marquée par une amertume crayeuse et une forte minéralité. Cette cuvée hommage s'impose sans nul doute comme une cuvée de terroir, élégante et empreinte de finesse. L'équilibre entre richesse, salinité et minéralité est juste parfait. Une superbe réussite que les amateurs de champagnes authentiques pourront associer, par exemple, à des crustacés fins (homard ou langoustines).

Dosage : 4,25 g/L

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)



C2412b	Brut Nature 'Les Marquises', 2020	5	45,50 €
C2219	Coteaux Champenois 'Contre Vents et Marées' Grand Cru Verzenay	4	43,50 €

Champagne Lilbert-Fils (Cramant)

C2409	Extra-Brut Grand Cru	4	41,90 €
C2316	Brut Grand Cru	2	39,90 €
C2410	Brut Grand Cru, cuvée 'Perle'	6	51,90 €
C2213	Brut Grand Cru « Cramant », 2016	2	54,90 €

Champagne Bollinger (Aÿ)



BOL2401	Brut Special Cuvée	3	65,90 €
---------	--------------------	---	---------

Champagne Jacquesson (Dizy)



JAC2501	Extra-Brut, cuvée n° 747	6	67,90 €
---------	--------------------------	---	---------

Nos Partenaires



LUCIEN COLLARD
Propriétaire viticulteur Bouzy



Domaine Sauxmize-Michelin



Y. AMIRAULT



ALAIN CHABANON

TRIGUEDINA
JEAN-LUC BALDÈS
vignerons depuis 1830

DOMAINE JOBLLOT
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE MAILLARD
PÈRE & FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHAMPAGNE
V^e FOURNY & FILS
une Famille, un Clos, un Premier Cru



*Domaine de
La Rochelierre*

CHÂTEAU
BARBANAU
Côtes de Provence • Cassis

DOMAINE PÉLAQUIÉ





DOMAINE ROCHE

**LAURENT
PERRACHON**



LE SOULA

MITJAVILE

CHAMPAGNE
LILBERT-Fils
PROPRIÉTAIRE - RECOLTANT

**PAUL PRIEUR & FILS
SANCERRE**



PASCALE RION DELHAUTAL
GILLY-LES-CITEAUX CÔTE D'OR



château *Penin*



Vincent
Stoeffler

PIERRE GAILLARD

Le Sang des Cailloux

DOMAINE
**HAUTS
DU CLOS**



STEPHANE OGIER
VIGNERON EN CÔTE-RÔTIE

**DOMAINE
RICHAUD**

CHAMPAGNE
VIGNON PÈRE & FILS

CHÂTEAU DE
la Liquière



**CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS**
COSTIÈRES DE NÎMES
FRANÇOIS COLLARD, VIGNERON

DOMAINE
CATHERINE & CLAUDE
MARÉCHAL

le Clos du Xillou



MADELOC

DOMAINE
— DE —

BRIN



CLOS
BAGATELLE
SAINT-CHINIAN



CLOS MARIE

Le Clos des Fées

DOMAINE A. CAILBOURDIN
POUILLY-FUMÉ



CLOS DU MONT-OLIVET

CLOS des
REBOUSSIERS
PIC SAINT LOUP



**DOMAINE
GAUBY**

 **Héritage
du Pic Saint Loup**

DOMAINE
MARCHAND-GRILLOT
Gevrey-Chambertin

Château
Les
Monderys 
David Fourtout


LES CREISSES

D.
Cal Demoura

*Domaine
Peyre Rose*


domaine des
ROCHES NEUVES



Mas Jullien