



Avant-propos

Bienvenue dans l'édition 2026 de notre catalogue dédié à la Champagne ! Au programme cette année, cinq maisons champenoises bien affirmées. En Montagne de Reims, la maison **Deligny-Dessaigne** séduit par ses champagnes fruités, frais et accessibles, tandis que le micro-domaine **Lucien Collard**, à Bouzy, met en lumière la profondeur du Pinot Noir, la finesse des bulles et la puissance d'un grand terroir. C'est également en Montagne de Reims que **Stéphane Vignon** nous invite à découvrir ses champagnes de terroir, expressifs et singuliers, issus notamment de vieilles vignes de Grands Crus.

Du côté de la Côte des Blancs, la maison **Veuve Fourny**, à Vertus, conjugue précision, fraîcheur et élégance dans des champagnes de grande finesse. Enfin, nous sommes particulièrement heureux de vous proposer à nouveau les champagnes **Lilbert-Fils**, à Cramant, dont la production ultraconfidentielle de champagnes Grand Cru expriment avec subtilité toute la pureté et la minéralité du Chardonnay.

Dégustation : le vendredi 20 novembre 18h00 à 21h00, nous vous invitons à découvrir notre sélection de cuvées choisies pour leur personnalité, leur authenticité et leur capacité à accompagner aussi bien les belles occasions que les plaisirs spontanés. Finesse, élégance, caractère et gastronomie, vous trouverez de quoi satisfaire votre curiosité et vos goûts...

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 2026 » ?

Il vous suffit de :

Rien de plus facile...

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **29 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 **9 décembre**)

- Enlever vos Champagnes à **partir du 12 décembre**, sur rendez-vous uniquement

- Au Passou, 28 à 4053 Embourg (en téléphonant préalablement au 0495/551 117)



Pour faciliter votre choix, n'hésitez pas à participer à la dégustation du **20 novembre** prochain !
Vos amis et vos proches sont évidemment les bienvenus...

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. 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 ! **Mickaël et son épouse seront présent le 20 novembre prochain et se feront un plaisir de vous faire déguster leurs champagnes.**

**Brut Tradition – Champagne AOC**

Réf. C2601	Blanc	NM	75 cl	26,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

Assemblage de Pinot Meunier (80 %) et de Pinot Noir (20 %). La robe, d'un jaune doré aux reflets lumineux, est animée par une effervescence fine. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits blancs (pomme, poire) enrichis de notes briochées. La bouche est gourmande, fraîche et fruitée, offrant un très bon équilibre entre rondeur et vivacité. 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. C2602	Blanc	NM	75 cl	27,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

Assemblage de Pinot Meunier (80 %) et de Pinot Noir (20 %). Le faible dosage de cette cuvée permet aux arômes naturels du raisin et à la minéralité du terroir de s'exprimer pleinement. Le nez dévoile des notes fraîches et précises de fruits blancs, notamment de pomme et de poire, accompagnées de nuances d'agrumes et d'une subtile touche crayeuse. La bouche se montre droite, vive et tendue, avec une belle fraîcheur et une finale persistante. Un champagne de caractère, qui privilégie la pureté, l'élégance et la gourmandise. Il sera parfait en accompagnement d'huitres, d'un plateau de fruits de mer ou d'un tartare de bar aux agrumes, dont il soulignera la finesse et la fraîcheur. Dosage : 2g/L

**Brut 'Vieille Vigne 1920' – Champagne AOC**

Réf. C2603	Blanc	NM	75 cl	35,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

Pinot Meunier (100 %). Cette cuvée est entièrement issue de la parcelle plantée en 1920 par le fondateur du Domaine, Maxime Deligny. Cette cuvée singulière révèle toute la richesse du Pinot Meunier provenant de vieilles vignes. Plus concentrée et complexe que les autres champagnes de la maison, elle dévoile un nez généreux aux arômes de fruits mûrs, accompagnés de notes de miel, de brioche et de fruits secs. La bouche, ample et structurée, conjugue une matière généreuse à une expression fruitée subtile, prolongée par une finale persistante. Un champagne de caractère, à la fois profond et raffiné, qui témoigne de l'identité historique du domaine. Il accompagnera à merveille un turbot rôti au beurre blanc, une volaille fermière à la crème ou un ris de veau aux morilles. Dosage : 8 g/L

Brut Rosé – Champagne AOC



Réf. C2604	Rosé	NM	75 cl	33,90 €
------------	------	----	-------	----------------

Assemblage de Pinot Meunier (80 %) et de Pinot Noir (20 %). Sous une robe rose pâle aux reflets saumonés, cette cuvée séduit par son expression fruitée et par sa fraîcheur. Le nez dévoile un bouquet gourmand de petits fruits rouges frais, notamment de fraise, de framboise et de groseille, relevé par de délicates notes d'agrumes. La bouche, vive et élégante, conjugue finesse de texture, fraîcheur et rondeur, avec un fruité croquant qui se prolonge dans une finale persistante et gourmande. Un champagne rosé convivial et raffiné, qui allie le charme du fruit à une belle vivacité. Idéal à l'apéritif, il accompagnera également un carpaccio de saumon, un tartare de thon ou un dessert aux fruits rouges, comme une tarte aux framboises.

Dosage : 6 g/L

Champagnes 1^{er} Crus

Côte des Blancs

Charles et Emmanuel Fourny

Champagne Vve 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 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. C2605	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. C2606	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. C2607	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. C2608	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 fragrances 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, 'Monts de Vertus' – Champagne AOC


Réf. C2609	Blanc	2017	75 cl	53,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

LA COMPLEXITÉ. 100 % Chardonnay. Issue de vieilles vignes de Vertus Premier Cru, âgées de plus de 50 ans, cette cuvée parcellaire exprime avec beaucoup de précision la noblesse du terroir crayeux de Vertus. Le nez, élégant et complexe, s'ouvre sur des notes de citron frais, de pomme croquante et de fleurs blanches, accompagnées de nuances d'amande grillée et de brioche délicate. La bouche séduit par sa droiture et sa texture subtilement crémeuse, où la fraîcheur du Chardonnay s'équilibre avec une minéralité crayeuse et une trame saline particulièrement persistante. La finale, longue et ciselée, souligne toute la pureté de ce grand Blanc de Blancs de terroir, à la fois précis, profond et raffiné. Superbe avec des huîtres fines de claire, un carpaccio de Saint-Jacques ou un turbot rôti au beurre noisette, il accompagnera également avec élégance un beau comté affiné. Dosage : 3g/L

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


Réf. C2610	Blanc	2015	75 cl	109,00 €
------------	-------	------	-------	-----------------

L'EXCELLENCE. 100 % Chardonnay. Issu exclusivement du Clos du Faubourg Notre-Dame, parcelle de 0,29 hectare située à Vertus Premier Cru, dont les vieilles vignes plongent leurs racines dans un sous-sol crayeux. Vinifiée intégralement en fûts de chêne, cette cuvée confidentielle bénéficie d'un élevage prolongé d'au moins neuf ans sur lies. Véritable expression d'un terroir d'exception, ce champagne rare conjugue la richesse du millésime 2015 à la précision minérale du Chardonnay. Le nez dévoile une palette aromatique complexe mêlant fruits jaunes mûrs, pomme fraîche, notes miellées et nuances délicatement toastées, accompagnées d'une subtile touche de noisette. La bouche, ample et profonde, révèle une matière généreuse et une texture soyeuse, équilibrées par une fraîcheur remarquable et une minéralité crayeuse persistante. L'élevage sous bois apporte profondeur et complexité sans masquer l'identité du terroir. La finale, longue, saline et finement épicée, souligne toute la noblesse de ce grand Blanc de Blancs, à la fois puissant, racé et d'une grande élégance. Il sera tout simplement superbe avec un homard rôti au beurre noisette, des noix de Saint-Jacques poêlées ou un turbot accompagné d'une sauce crémée aux morilles. Il trouvera également un accord remarquable avec une volaille de Bresse à la crème et aux champignons. Dosage : 3 g/l.

Côte des Blancs

Bertrand LILBERT

Domaine LILBERT-FILS

Installée à Cramant depuis 1746, la famille Lilbert fait partie de ces petits producteurs champenois aussi discrets que recherchés. À la tête d'un vignoble d'à peine 3,5 hectares, Bertrand Lilbert perpétue un savoir-faire familial et artisanal, avec une production confidentielle qui ne permet malheureusement pas de satisfaire toute la demande. Le domaine se consacre exclusivement au Chardonnay, issu de terroirs classés Grand Cru, principalement à Cramant, mais également à Chouilly et Oiry. Au cœur de la prestigieuse Côte des Blancs, les sols crayeux donnent naissance à des champagnes d'une grande pureté, droits, ciselés et profondément minéraux, où la finesse et la tension priment sur l'opulence. Réputés pour leur élégance et leur remarquable potentiel de garde, les vins de Lilbert-Fils séduisent les amateurs éclairés en quête de champagnes de terroir authentiques et confidentiels. Une adresse précieuse pour découvrir toute la noblesse du Chardonnay Grand Cru, loin des productions de grande envergure.

Culture
Raisonnée

Extra-Brut – Champagne Grand Cru AOC



Réf. C2611	Blanc	N.M.	75 cl	43,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Assemblage des trois terroirs Grands Crus du Domaine (Cramant, Chouilly et Oiry). Fidèle à l'identité de la maison Lilbert-Fils, cette cuvée exprime avec précision toute la noblesse du Chardonnay de la Côte des Blancs. Le nez, fin et élégant, dévoile des arômes d'agrumes frais, de pomme verte et de poire croquante, accompagnés de notes de fleurs blanches, de craie et d'une délicate touche briochée. La bouche, droite et ciselée, associe une belle vivacité à une matière ample et subtile, soutenue par une bulle fine et soyeuse. La minéralité crayeuse apporte tension et relief, tandis que la finale saline et persistante prolonge l'impression de fraîcheur. Un Blanc de Blancs de caractère, précis et authentique, qui privilégie l'expression du terroir et l'élégance à l'opulence. Idéal à l'apéritif, il accompagnera également des huîtres, un carpaccio de Saint-Jacques ou un poisson noble simplement rôti, qui mettront en valeur sa finesse et sa fraîcheur. Dosage : 3g/L

'Perle' – Champagne Grand Cru AOC



Réf. C2612	Blanc	N.M.	75 cl	53,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Cette cuvée très confidentielle 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). Cette « Perle » exprime avec une remarquable finesse toute la profondeur des vieilles vignes de Chardonnay de la Côte des Blancs. Le nez dévoile un bouquet complexe mêlant agrumes frais, pomme mûre et poire, rehaussés de notes d'amande et de brioche. En bouche, la texture se révèle à la fois ample et soyeuse, portée par une effervescence particulièrement fine. La minéralité crayeuse, signature des grands terroirs de Cramant, apporte tension et précision, tandis que la finale saline, persistante et élégante prolonge harmonieusement la dégustation. Un Blanc de Blancs singulier, profond et ciselé, qui conjugue richesse aromatique, délicatesse de texture et expression pure du terroir. Un accord parfait en perspective avec des noix de Saint-Jacques juste poêlées, un homard délicatement rôti ou un turbot accompagné d'un beurre blanc citronné. Sa finesse lui permettra également d'accompagner avec élégance un beau carpaccio de bar. Dosage : 3g/L

Soirée de Dégustation

Vendredi 20 novembre 2026 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**



‘Cramant’ – Champagne Grand Cru AOC



Réf. C2613	Blanc	2019	75 cl	65,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Cette cuvée prestigieuse, témoin des grandes années, est digne des plus grands vins de la Champagne. Issue d'une sélection exclusive de raisins originaires de lieux-dits renommés de Cramant, cette cuvée millésimée illustre avec élégance la personnalité des grands Chardonnays de ce Grand Cru, alliant richesse aromatique et tension minérale. Le nez s'ouvre sur des notes florales délicates (chèvrefeuille et acacia), accompagnées d'arômes de pêche mûre, d'agrumes et de fruits à chair jaune. La bouche, à la fois ample et structurée, révèle une matière généreuse, soutenue par une fraîcheur citronnée et une minéralité crayeuse caractéristique du terroir. Des nuances de miel et de fleurs d'oranger viennent enrichir la palette aromatique, tandis que la finale, élégante et persistante, conserve une belle fraîcheur. Un Blanc de Blancs de caractère, qui conjugue la maturité du millésime à la précision et à la noblesse du terroir de Cramant. Il sera le compagnon idéal de noix de Saint-Jacques poêlées, d'un turbot rôti au beurre citronné ou d'une volaille fermière à la crème. Il pourra également faire sensation avec un beau comté affiné. Dosage : 3g/L.

Montagne de Reims

Lucien Collard et Auriane Denis



Champagne Lucien Collard

À Bouzy, village emblématique classé Grand Cru et réputé pour la noblesse de son Pinot Noir, la famille Collard perpétue depuis plusieurs générations une tradition viticole familiale. Avec seulement 1,40 hectare de vignes, Lucien Collard est un véritable micro-domaine champenois, où chaque parcelle fait l'objet d'une attention toute particulière. Cette approche artisanale se traduit par des champagnes de grande personnalité, privilégiant la qualité à la quantité. Longs vieillissements en cave, élevages sous bois, faibles dosages et travail respectueux de la vigne contribuent à façonner des cuvées précises, profondes et élégantes. Le terroir Grand Cru de Bouzy leur confère une expression particulièrement remarquable, où le Pinot Noir dévoile toute sa richesse, sa structure et sa vinosité, sans sacrifier la finesse. La production, volontairement confidentielle, s'adresse aux amateurs en quête de champagnes authentiques, singuliers et profondément ancrés dans leur terroir. Une adresse précieuse pour découvrir une autre facette de la Champagne, celle d'un vigneron indépendant qui place l'exigence et l'identité de ses vins au premier plan. **Auriane Denis, co-proprétaire du Domaine, sera présente le 20 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 !**



Champagnes Grands Crus

Brut Nature – Champagne AOC



Réf. C2614	Blanc	NM	75 cl	38,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

Assemblage de Pinot Noir (70 %) et de Chardonnay (30 %). Issu des terroirs de Bouzy Grand Cru et de Loches-sur-Ource, ce Brut Nature exprime avec franchise toute la personnalité du vin. Élaboré sans aucun dosage et avec un recours limité au soufre, il privilégie la pureté du fruit et l'expression authentique des terroirs. Le nez associe avec gourmandise les agrumes, notamment la mandarine, à la pêche blanche, aux noisettes et à de délicates notes beurrées et pâtisseries. En bouche, les bulles fines et toniques portent une matière à la fois ample et fraîche, dont l'équilibre et la persistance séduisent jusqu'à la finale. Une cuvée de caractère, précise et sans artifice, qui illustre parfaitement le savoir-faire de ce petit domaine familial champenois. À savourer à l'apéritif ou sur un beau plateau de fruits de mer. Dosage : Non dosé



Extra-Brut – Champagne AOC

Réf. C2615	Blanc	NM	75 cl	37,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

Assemblage de Pinot Noir (70 %) et de Chardonnay (30 %). Véritable expression du savoir-faire de la maison, cette cuvée est issue des terroirs de Bouzy Grand Cru et de Loches-sur-Ource. Dosé à seulement 4 g/l, cet Extra Brut séduit par son équilibre entre fraîcheur, finesse et vinosité. Sa robe dorée aux reflets cuivrés annonce un nez gourmand, mêlant les petits fruits rouges aux agrumes et aux délicates notes de pain grillé. En bouche, la bulle fine et élégante laisse progressivement place à la structure et à la profondeur du Pinot Noir, soutenues par une belle fraîcheur minérale et une finale persistante. Un champagne de caractère, à la fois précis et généreux, qui accompagnera aussi bien un apéritif raffiné qu'un carpaccio de Saint-Jacques ou de beaux produits de la mer. Dosage : 4g/L



Rosé – Champagne Grand Cru Bouzy AOC

Réf. C2616	Rosé	NM	75 cl	46,90 €
------------	------	----	-------	----------------

Issu d'un assemblage à parts égales de Chardonnay et de Pinot Noir, enrichi de 15 % de vin rouge de Bouzy, ce Rosé conjugue finesse et gourmandise dans un style résolument gastronomique. Le recours au Bouzy rouge lui apporte sa couleur et une véritable profondeur de fruit, tandis que la proportion équilibrée de Chardonnay et de Pinot Noir préserve l'harmonie de l'assemblage. Sa robe aux nuances soutenues annonce un nez expressif de petits fruits rouges, où la fraise se mêle à de délicates notes d'agrumes. En bouche, la bulle crémeuse accompagne une matière ample, riche et généreuse, soutenue par une belle vigueur qui préserve l'équilibre de l'ensemble. Faiblement dosé, ce Rosé affirme pleinement sa personnalité et trouve naturellement sa place à table, sur un thon rouge juste saisi, une viande rouge grillée ou quelques beaux fromages affinés. Dosage : 4 g/L



Blanc de Noirs – Champagne Grand Cru Bouzy AOC

Réf. C2617	Blanc	NM	75 cl	48,90 €
------------	-------	----	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Ce Blanc de Noirs issu d'une des parcelles fétiches du domaine : 'Les Cercets' bénéficie d'un élevage en fûts qui lui confère profondeur et complexité, sans masquer l'expression de son terroir. Le nez dévoile une palette aromatique généreuse, mêlant les fruits mûrs, les notes de coing et d'agrumes confits à de délicates nuances toastées. En bouche, la matière se montre ample et structurée, tout en conservant une belle fraîcheur et une trame minérale qui étirent la dégustation vers une finale longue et enveloppante. Grâce à son faible dosage, ce champagne conjugue puissance, élégance et précision. Une cuvée rare, produite en édition limitée, destinée aux amateurs de grands champagnes de terroir et qui trouvera naturellement sa place à table, auprès d'une volaille de caractère, d'un veau rôti ou d'un beau poisson en sauce. Dosage : 3 g/L



'Millésimé 2015' – Champagne Grand Cru Bouzy AOC

Réf. C2618	Blanc	2015	75 cl	49,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Pinot Noir (80 %) et de Chardonnay (20 %). Issu des grands terroirs de Bouzy, ce millésime 2015 révèle toute la richesse et la profondeur du Pinot Noir. L'élevage sous bois apporte une belle complexité aromatique, où se mêlent des notes de cire d'abeille, d'amande grillée et de vanille, accompagnées de nuances fruitées évoquant la fraise mûre. En bouche, la bulle fine souligne une matière ample et délicieusement crémeuse, équilibrée par une fraîcheur citronnée qui apporte tension et précision à l'ensemble. Très peu dosé comme le reste de la gamme, ce champagne conjugue maturité, vinosité et élégance dans une finale persistante et particulièrement savoureuse. Un grand champagne de terroir, à découvrir à table, notamment en compagnie d'une volaille rôtie, d'un beau poisson en sauce ou, pour un accord plus audacieux, d'un dessert au chocolat noir. Dosage : 4 g/L

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... **Cette année, c'est Clémentin, le collègue de Stéphane Vignon qui sera présent à la dégustation du 20 novembre prochain !**

bettane +
desseauve

Le Grand Guide des Vins de France 2027 – Bettane & Desseauve : 3 * (Production de haute qualité)



Brut Zéro Dosage 'Les Marquises' – Champagne Grand Cru AOC

Réf. C2619	Blanc	N.M.	75 cl	35,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Pinot Noir (70 %) et de Chardonnay (30 %). Voici un champagne de caractère qui privilégie l'expression pure du terroir ! Issu de vieilles vignes des terroirs Grand Cru de Verzenay et de Verzy, il séduit d'emblée par son équilibre entre richesse et fraîcheur. Le nez, ouvert et expressif, dévoile de généreuses notes de fruits exotiques, d'ananas, de pêche blanche et d'abricot. La bouche se révèle ample, charnue et gourmande, portée par des arômes de fruits mûrs et de petits fruits rouges, notamment la mûre et la fraise. L'élevage partiel en fûts de chêne apporte de la profondeur à l'ensemble, tandis que l'absence de dosage laisse s'exprimer pleinement le fruit et l'identité du terroir. La finale, élégante et persistante, prolonge cette sensation de gourmandise. Un champagne authentique et généreux, idéal à l'apéritif, avec de belles charcuteries ou en accompagnement de desserts peu sucrés. Dosage : 0g/L



Brut Zéro Dosage 'Les Vignes Goisses' – Champagne Grand Cru AOC

Réf. C2620	Rosé	2021	75 cl	44,50 €
------------	------	------	-------	----------------

L'ÉLÉGANCE DU FRUIT. 100 % Pinot Noir. Issu d'une parcelle unique plantée en 1965, au cœur du Grand Cru de Verzy, ce champagne non dosé dévoile un nez crémeux, gourmand et expressif avec des arômes séduisants de petits fruits rouges, évoquant la cerise mûre, le clafoutis, la rhubarbe et la fraise des bois (signature aromatique de cette parcelle). La bouche se distingue par sa fraîcheur, sa puissance et par une belle intensité de fruits rouges, notamment de cassis. Les notes florales accompagnent une finale persistante, marquée par une minéralité crayeuse qui apporte relief et précision à l'ensemble. Entièrement vinifiée en fûts de chêne, avec des levures indigènes et sans dosage, cette cuvée confidentielle (3.000 bouteilles/an) conjugue profondeur, gourmandise et expression authentique du terroir. Un rosé de caractère, à découvrir avec des canapés au saumon, une belle charcuterie ibérique, un foie gras mi-cuit ou, pour un accord plus audacieux, un fondant au chocolat accompagné d'un coulis de fruits rouges. Dosage : 0 g/L



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



Réf. C2621	Blanc	2022	75 cl	44,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

LA MINÉRALITÉ. 100 % Chardonnay. Issue de vieilles vignes de plus de 40 ans plantées sur le terroir Grand Cru de Verzenay, cette cuvée exprime la richesse de deux terroirs calcaires complémentaires. Le nez séduit par sa finesse et sa pureté, mêlant le citron confit à de délicates notes pâtisseries et crémeuses, accompagnées de fleurs blanches et de fruits blancs et jaunes. En bouche, le millésime 2022 dévoile une matière ample et soyeuse, portée par de beaux arômes d'agrumes, notamment de kumquat. La finale, longue et persistante, se distingue par une élégante minéralité crayeuse qui apporte fraîcheur et précision à l'ensemble. Entièrement vinifiée en fûts de chêne et élevée sur lies fines pendant au moins neuf mois, cette cuvée confidentielle (3.000 bouteilles/an), allie maturité, profondeur et élégance. Un champagne de gastronomie, aussi séduisant à l'apéritif qu'à table, avec des huîtres, des fruits de mer, un poisson blanc ou des tagliatelles aux noix de Saint-Jacques. Dosage : 6g naturel/L. Aucun ajout de sucre

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



Réf. C2622	Blanc	2022	75 cl	46,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

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. Le nez, ouvert et expressif, associe la pêche, la poire et les agrumes à de délicates notes de pâte d'amande et de kumquat, laissant déjà entrevoir une belle empreinte minérale. En bouche, le vin séduit par sa délicatesse et par son élégance, soutenues par une minéralité crayeuse profonde. Les arômes d'orange sanguine et de petits fruits rouges se mêlent à de subtiles nuances épicées. La finale, puissante et persistante, se déploie avec ampleur. Entièrement vinifiée en fûts de chêne et élevée sur lies fines pendant au moins neuf mois, sans collage ni filtration, cette cuvée sans dosage exprime avec intensité toute la personnalité de son terroir. Cette cuvée confidentielle (1.000 bouteilles/an) ravira les amateurs de champagnes de caractère ! Dosage : 0 g/L

Extra-Brut 'La Grande Marquise' – Champagne Grand Cru AOC



Réf. C2623	Blanc	2022	75 cl	46,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

LA GASTRONOMIE. 100 % Pinot Noir. Cette cuvée parcellaire provient des Marquises, une vieille vigne historique du domaine située derrière le Moulin de Verzenay, sur des sols profonds de colluvions d'argiles rouges. Récoltée en dernier afin de préserver toute la maturité du fruit, elle révèle une expression particulièrement généreuse et gourmande du terroir. Le nez délicat dévoile des notes de petits fruits rouges, de fraise et de sucre de canne, accompagnées d'une touche de pierre chaude, signature de la parcelle. La bouche se montre riche et ample, marquée par des arômes d'orange sanguine et de bonbon anglais, avant de s'étirer sur une finale plus minérale, aux accents crayeux. Sa robe subtilement rosée, dite « œil de perdrix », témoigne de la maturité des raisins et d'une approche peu interventionniste, sans filtration. Vinifiée intégralement en fûts de chêne et élevée sur lies fines pendant au moins neuf mois, cette cuvée confidentielle (1.000 bouteilles/an) conjugue profondeur, maturité et caractère. Elle accompagnera idéalement un turbot au beurre blanc ou un plat terre-mer raffiné. Dosage : 3,8 g/L dont 2,8g de sucre naturel

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



Réf. C2624	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, brugnon) 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	 Réserve des Marquises, 2019 Extra-Brut Grand Cru	2	49,50 €
C2219	 Coteaux Champenois 'Contre Vents et Marées' Grand Cru Verzenay	1	43,50 €

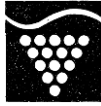
Champagne Jacquesson (Dizy)



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



Nos Partenaires

 LUCIEN COLLARD Propriétaire viticulteur Bouzy	 <i>Domaine Sauxmagne-Michelin</i>	 DOMAINE Berthoumieu DE FRANCE PRODUCE	 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	 <i>Domaine de</i> <i>La Rochelierre</i>	CHÂTEAU BARBANAU Côtes de Provence • Cassis	DOMAINE PÉLAQUIÉ 
 LE PÈRE BRUN APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE CÔTES DU RHÔNE	 DOMAINE ROCHE	LAURENT PERRACHON	 LE SOULA
MITJAVILE	CHAMPAGNE LILBERT-Fils PROPRIÉTAIRE - RECOLTANT	PAUL PRIEUR & FILS SANCERRE	 DOMAINE de LA PERRIÈRE
PASCALE RION DELHAUTAL GILLY-LES-CITEAUX CÔTE D'OR	 DOMAINE OGÉREAU	château Penin	 Vincent Stoeffler
 PIERRE GAILLARD	<i>Le Sang des Cailloux</i>	DOMAINE HAUTS DU CLOS	 STEPHANE OGIER VIGNERON EN CÔTE-RÔTIE
DOMAINE RICHAUD	CHAMPAGNE VIGNON PÈRE & FILS	CHÂTEAU DE <i>la Liquière</i>	 CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS COSTIÈRES DE NÎMES FRANÇOIS COLLARD, VIGNERON
DOMAINE CATHERINE & CLAUDE MARÉCHAL	<i>le Clos du Xillou</i>	 MADELOC	DOMAINE — DE — BRIN
 Château de TERREFORT-QUANCARD	CLOS BAGATELLE  SAINT-CHINIAN	 CLOS MARIE	<i>Le Clos des Fées</i>
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
 MAS Cal Demoura	<i>Domaine Peyre Rose</i>	 domaine des ROCHES NEUVES	 <i>Mas Jullien</i>