

# LES CHAMPAGNES

## ROSÉ

- Rosé d'Hélène Brut** Im Glas. Himbeerrot. Geschmeidig. Lebendig. I 81.-  
**Benoît Cocteaux, Côte de Sézanne, Montgenost** Feine lebendige Perlage. Dieser Blended Brut Rosé zeichnet sich  
Chardonnay, Pinot Noir. aus durch seine Lebendigkeit und seine Leichtigkeit, Im Gaumen  
Dosage 6gr. wunderbar trocken mit Noten von roten Früchten und einer  
leichten Anisnote.
- Rosé Le Poète** Im Glas. Fruchtig. Überraschend. Geschmackvoll. I 92.-  
**Le Gallais, Vallée de la** Feine, lebendige Perlage und eine unglaubliche tolle pink-rote  
**Marne, Boursault** Farbe! Dieser Rosé verführt mit roten Früchten in der Nase,  
Pinot Noir, Pinot Meunier, vorherrschend ist hier definitiv die Himbeere. Im Gaumen,  
Dosage 6 g. trocken, mineralisch, herb und intensiv kommt er daher.
- Rosé de Saignée** I 89.-  
**Premier Cru** Durch die Mazeration hat dieser Rosé eine tiefrote Farbe und  
**Henin-Delouvin,** verleiht ihm eine Nase von Himbeeren, Erdbeeren und  
**Montagne de Reims, Aÿ** Rhabarber. Frisch und voll im Gaumen. Der perfekte Sommer  
Pinot Noir, Dosage 4 g. Rosé zu heißen Tagen.
- Nymphaea Grand Cru** Im Glas. Kupfer. Geschmeidig. Elegant. I 93.-  
**Petit & Bajan, Côte de** Die Perlagen sind seidig und schaumig. Der erste Kontakt riecht  
**Blancs, Avize** nach Tannennadeln, Baiser und Gebäck. Dann Aromen von roten  
Chardonnay, Pinot Noir. Früchten. Der Mund ist rund und geschmeidig dank des Pinot  
Dosage 4 g. Noir, doch der Chardonnay lässt ihn frisch und elegant werden.
- Brut Rosé Grand Cru** Tolle Säure und Frische – wie Sommer in der Nase. I 99.-  
**Paul Déthune, Côte des** Fruchtig, frisch. Perfekt ausbalanciert.  
**Noirs, Ambonnay** Klassisch, elegant mit einer frischen, spritzigen Note. Eine wahre  
Pinot Noir, Chardonnay. Grande Dame unter unseren Rosés!  
Dosage 9 g

## BRUT

- L'Alliance Brut** Im Glas. Fruchtig. Elegant. Ausgewogen. I 75.-  
**Benoît Cocteaux** Eine feine lebendige Perlage. In der Nase sehr vielschichtig nach  
**Côte de Sézanne** exotischen und gelben Früchten, aber auch Vanille und Tabak. Im  
Pinot Noir, Chardonnay. Gaumen entfaltet sich dieser Brut Champagner üppig und elegant  
Dosage 7gr. mit fruchtigen Aromen, perfekt ausbalanciert und langanhaltend.
- Cuvée du Manoir** Im Glas. Golden. Strukturiert. Geschmackvoll. I 76.-  
**Le Gallais** Feine prickelnde Perlage, aromatisch, ausbalanciert und  
**V. de la Marne, Boursault** strukturiert bleibt dieser Brut lange im Mund. Mit Noten von  
Pinot Meunier, Pinot Noir, Kirschen, Gebäck und einem leicht mineralischen Ton, ist dies ein  
Chardonnay. Dosage 6g. eleganter, vollmundiger Champagner mit sehr viel Klasse.

# LES CHAMPAGNES

## BRUT

- Réserve Premier Cru** Im Glas. Mineralisch. Vollmundig. Prickelnd. **I 85.-**  
**Hugues Godmé, Côte** Feine, lebendige Perlage. Ein Champagner der nicht zu kalt  
**des Noirs, Versenay** degustiert werden sollte. In der Nase ein Duft von weissen  
Pinot Noir, Chardonnay, Früchten und Mineralität. Im Gaumen wird er Vollmundig und  
Pinot Meunier, Dosage 4g. voluminös, bleibt jedoch lieblich mit einer Portweinnote.
- Brut Grand Cru** Im Glas. Verführerisch in der Nase nach Gebäck, **I 99.-**  
**Paul Déthune, Côte des** Kirschen und süssen Gewürzen. Im Gaumen frisch, crémig mit  
**Noirs, Aubonnay** einem fruchtigen Körper, einer kalkigen Mineralität und einer  
Pinot Noir, Chardonnay. zitronigen Säure. Ein klassischer Brut Champagner der  
Dosage 9g. gehobenen Klasse.

## EXTRA BRUT

- Ambrosie Grand Cru** Goldgelb. Elegant. Ausgeglichen. **I 92.-**  
**Petit & Bajan, Côte de** Zarte schäumende Perlage. Würzig, süß und komplex in der  
**Blancs, Avize** Nase. Vollmundig, seidig und cremig im Mund. Mit Röstaromen,  
Charonnay, Pinot Noir. Butter und würzigem Kaffee und Tabak. Der Ambrosie hat die  
Dosage 5 g Frische des Chardonnay und die Großzügigkeit des Pinot Noir.
- Nuit Blanche Blanc** Golden. Lebendig. Kontrastreich. **I 97.-**  
**de Blancs Grand Cru** Zarte, sprudelnde Perlage. Frische weiße Früchte in der Nase -  
**Petit & Bajan, Côte de** unaufdringlich und fein, weckt den Wunsch nach mehr. Im Mund -  
**Blancs, Avize** ein wunderbares Gleichgewicht zwischen Süße und Säure. Noten  
Chardonnay, Dosage 4 g. von weißen Blüten, Birnen und herber Mineralität.
- Obsidienne Blanc** Jahrgang 2013. Farbe hellgelb. Anders als der andere. **I 100.-**  
**de Noirs Grand Cru** Feine und lebhafte Bläschen. Pfefferminze und Zitrone in der  
**Petit & Bajan, Côte** Nase. Er enthüllt Aromen von rotem Apfel, Quitte und Himbeere,  
**de Blancs, Avize** wenn er leicht geschüttelt wird. Am Gaumen ist er geschmeidig,  
Pinot Noir, Dosage 3 g. würzig und frisch mit einem wunderbar cremigen Abgang.
- Symposium** **I 94.-**  
**Aurore & Florian Laval,** Im Glas. Zuckerwatte, knackige Frucht. Komplex und hochwertig!  
**V. de la Marne, Boursault** Eine Wucht dieser Champagner! Ein Champagner, der sich mit  
Pinot Noir, Pinot Meunier, jedem Schluck neu erfindet, sich immer weiterentwickelt und  
Dosage 3.4 g dabei immer grösser und schöner wird!
- La Grande Colette,** **I 109.-**  
**Chouilly Grand Cru** Die Nase ist fein und süß, mit Mineralität und Frucht. Am Gaumen  
**Benoît Cocteau, Côte** ist er weinig, perfekt ausbalanciert, mit einem Hauch von Beeren,  
**de Sézanne, Montgenost** Früchten und einer großen Tiefe.  
Chardonnay, Dosage 2 g

# LES CHAMPAGNES

## BRUT NATURE

- Cuvée des Cèdres**  
Le Gallais, Vallée de la Marne, Boursault  
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay, Dosage 0 g  
Golden. Intensiv. Kraftvoll. I 84.-  
Ein charakterstarker Champagner der verzückt. Intensiv, nach gedörrten Früchten, Röstaromen und Wald – kraftvoll, langanhaltend und mineralisch, umrahmt von einer feinen Perlage.
- Blancs de Noirs Grand Cru**  
Hugues Godmé, Côte des Noirs, Verzenay  
Pinot Noir, Dosage 0g.  
Mineralisch, mit Noten von Früchten. I 92.-  
Leichte und lebendige Perlage. Mineralisch und Mandeln in der Nase. Entwickelt ein wunderbares Gleichgewicht zwischen Säure und Frucht. Aromen von dunkelroten Früchten, Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und reifen Trauben.

## RARITÄTEN & EINZELFLASCHEN

- Un Brin du Meunier Brut Nature**  
Remy Lequeux-Mercier, Passy-sur-Marne  
Pinot Meunier, Dosage 0 g  
Jahrgang 2012 und 2013 I 99.-  
Delikat, Caramel trifft auf Salz.  
Würzig, Frisch - einmal getrunken bleibt er in Erinnerung.
- Les Heurtebises Brut Nature**  
Remy Lequeux-Mercier, Passy-sur-Marne  
Pinot Meunier, Dosage 0 g  
Jahrgang 2018. I 99.-  
Blumig, Elegant, Cremig, Rund und Frisch.  
Holz, Butter und Nüsse im Mund. Dieser Champagner ist ein reines Vergnügen! Serviervorschlag: Öffnen, ein wenig probieren und dann die Flasche 40 atmen lassen.
- Opus Varius N°3 Les Versant Blanc**  
Benoît Cocteaux, Côte de Sézanne, Montgenost  
Chardonnay, Dosage 2 g  
Extra Brut. Mit toller Frische nach Hefe, geschnittenem I 99.-  
Gras und einem Hauch von Himbeeren. Im Gaumen grüner Apfel, cremig, geschmeidig, vollmundig und unglaublich frisch – perfekt für warme Sommertage! Nach ca. 30 Minuten entwickelt er sich nochmals und wird noch opulenter und eleganter.
- Olim Rosé de Meunier**  
Aurore & Florian Laval, V. de la Marne, Boursault  
Pinot Meunier, Dosage 3.4  
Fruchtig, mineralisch, Sauerkirsche, Beeren I 99.-  
und Stachelbeeren in der Nase. Am Gaumen zunächst leicht oxidiert, was sich mit der Zeit in Frische und Fruchtigkeit verwandelt. Ein Champagner, der seinesgleichen sucht und an die Champagner der großen Meister erinnert.
- Millésime 2015**  
Le Gallais, V. de la Marne, Boursault  
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay, Dosage 2 g.  
Golden. Intensiv. Kraftvoll. I 109.-  
Ein charakterstarker Champagner der verzückt. Intensiv, nach gedörrten Früchten, Röstaromen und Wald – kraftvoll, langanhaltend und mineralisch, umrahmt von einer feinen Perlage.

# LES CHAMPAGNES

## RARITÄTEN & EINZELFLASCHEN

- Les Alouettes St. Bets Premier Cru**  
Hugues Godmé, Côte des Noirs, Verzenay  
Chadonnay, Dosage 0 g. Jahrgang 2009. Ausbalanciert. Vollmundig. Generös. I 119.-  
Feine, lebendige Perlage. Dieser Champagner präsentiert sich in der Nase buttrig, frisch, mit Noten von Caramel und von gelben Früchten. Im Gaumen öffnen sich das Geschmacksprofil sofort und es zeigen sich Noten von grünem Apfel, Holunder.
- Les Romaines Premier Cru**  
Hugues Godmé, Côte des Noirs, Verzenay  
Chadonnay, Dosage 0 g. Jahrgang 2010. Fruchtig. Vollmundig. Differenziert. I 119.-  
Feine, lebendige Perlage. Dieser Champagner besticht durch eine frische und fruchtige Nase. Im Gaumen überrascht er durch sein fruchtiges, Beerenbetontes Aroma, ohne jedoch aufdringlich oder Süß zu sein. Ein samtiger, wunderbar cremiger Extra Brut.
- Les Champs St. Martin Grand Cru**  
Hugues Godmé, Côte des Noirs, Verzenay  
Pinot Noir. Dosage 0g. Jahrgang 2011. Frische. Mineralität. Fruchtig. I 126.-  
Feine und lebhaftige Perlage. Mineralisch und fruchtig in der Nase. Im Mund getrocknete Aprikosen, Bananen, Ananas, leichte malolaktische Note. Die Säure und die reife Frucht finden ein perfektes Gleichgewicht und werden mit jedem Schluck besser.
- 50%/50%**  
**Rousseaux-Batteux, Côte des Noirs, Verzenay**  
Pinot Noir, Chardonnay, Dosage 3,4 g. Jahrgang 2014. Die Piraten Cuvée. I 129.-  
Trauben eines Freundes, um diese einzigartige Cuvée herzustellen. In der Nase Zedernholz, Lakritze, eine leichte Note von Trockenfrüchten, entwickelt sich zu einem großen, runden Champagner. Im Mund ist er trocken, herb, frisch und fruchtig.
- Cuve N°9 Grand Cru**  
**Rousseaux-Batteux, Côte des Noirs, Verzenay**  
Pinot Noir, Chardonnay, Dosage Extra Brut 3-4g. Jahrgang 2018. Die exotische Cuvée von Verzenay. I 129.-  
In der Nase die frische Frucht des Pinot Noir mit Ananas und Pfirsich. Im Mund ist er immer noch mineralisch, trocken, mit einer feinen, weinigen und runden Fruchtigkeit.