

## VALLEE DE LA MARNE

### JANISSON-BARADON Brut Sélection



Fruit d'un assemblage de 50% de Pinot noir et 50% de Chardonnay, dont 30% de vin de réserve élevé en fût de chêne, ce champagne a vieilli trois années en cave pour acquérir sa pleine maturité. Vous serez séduits par ses arômes subtils floraux et épicés laissant deviner des touches légèrement boisées. L'apéritif idéal.

*Aussi disponible en petite bouteille (0,375 l)*

### JANISSON-BARADON Brut Nature



Elaborée à partir de 50 % de Pinot Noir et 50 % de Chardonnay, dont 30 % de vins de réserve élevés en fûts de chêne, cette cuvée a également bénéficié d'au moins cinq années en cave. La Cuvée Non Dosé très appréciée des connaisseurs n'a pas reçu d'ajout de liqueur. De ce fait, son caractère naturel et minéral s'exprime d'autant plus. Si le Non Dosé convient moins à l'apéritif, il vous surprendra en accompagnement de plat de fruits de mer, caviar, saumon et sera une véritable révélation avec des sushis.

### JANISSON-BARADON Cuvée 7C



Dans la Cuvée 7C, tous les cépages admis dans la Champagne sont représentés. A côté des cépages traditionnels tels que Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay, nous retrouvons, dans cette cuvée, Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc et Pinot Gris (Fromenteau) à parts à peu près égales. Ce champagne, sans fermentation malolactique, n'est pas filtré, est élevé entièrement en cuves inox et a, avec 3g/l de sucres ajoutés, un dosage très faible. Un champagne très frais avec beaucoup d'acidité aux arômes de fleurs blanches, reines-claude et épices. La finale est vive et persistante avec une touche de minéralité. Cette bouteille a un potentiel de conservation de quelques années.

### JANISSON-BARADON Tue Boeuf 2014



Tue Boeuf est un champagne parcellaire 100% Pinot Noir. Vinification sans fermentation malolactique, 1/3 en œuf de ciment d'argiles et 2/3 en petits fûts de chêne. Dosage extra brut (2g/l). Champagne puissant avec une acidité vive et des arômes de fruits rouges, agrumes, toast et épices chaudes. Cette cuvée extrêmement réussie se prête surtout à la gastronomie. Ce champagne est à boire dès maintenant, mais va sans doute encore joliment évoluer dans les années à venir. Un must !

## VALLEE DE LA MARNE

### JOSÉ MICHEL

#### Spécial Club 2014



Cet assemblage de 50% Pinot Meunier et 50% Chardonnay est élaborée selon la très convoitée charte du Club Trésors de Champagne. Une partie des raisins est issue de vignes de plus de 70 ans. Après un vieillissement de longues années dans l'obscurité des caves, elle révèle une superbe alchimie entre deux cépages opposés mais complémentaires. Avec des arômes de fruits compotés, brioche, noisettes, pâtisserie et une légère touche florale, elle vous offre un moment de grâce qui allie richesse, équilibre et générosité. Un millésime superbe dans une boîte cadeau!

### JOSÉ MICHEL

#### Hommage



L'Homage est le successeur du Père Houdart et rend hommage à José Michel, vigneron passionné et visionnaire de 1955 jusqu'à son décès en décembre 2019. Il était particulièrement réputé pour ses vieux millésimes et était l'un des rares en Champagne à conserver un stock considérable des meilleures années dans sa cave. Ce sont justement ces sublimes vieux millésimes que vous retrouverez dans l'Homage. Cette cuvée est composée de 60% de vin des millésimes 1971, 1975, 1976, 1982, 1984, 1995, 2005 et 2010, complétés par 40% de vin de 2019. Cet assemblage, composé de 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir et 20% Chardonnay, a bénéficié de 3 ans de vieillissement "sur lattes". Une effervescence raffinée avec un nez subtilement épicé. Onctueuse, complexe et longue, c'est une cuvée hors norme pour des moments inoubliables. Edition limitée à 3152 bouteilles.

## VALLEE DE LA MARNE

### CHRISTOPHE MIGNON ADN de Meunier



Christophe Mignon possède 7 hectares de vignes à Festigny et aux alentours, majoritairement plantées avec du Pinot Meunier. Il utilise plusieurs techniques naturelles telles que la biodynamie, homéopathie, phytothérapie et géobiologie. Chez Christophe Mignon, tous les travaux effectués dans les vignes et en cave sont accomplis en accord avec le calendrier lunaire. La vinification de cette cuvée est faite en cuve en acier émaillé sans fermentation malolactique. Vieillessement d'au moins 36 mois en bouteille. Nez floral et raffiné avec une bouche soyeuse et ronde, au fruité élégant, offrant une finale longue et complexe où se développe de beaux amers.

*Disponible en extra brut et brut nature.*

### CHRISTOPHE MIGNON ADN de Foudre Meunier Brut Nature



La vinification de cette cuvée est faite en cuve en acier émaillé sans fermentation malolactique, suivie d'un élevage de 12 mois en foudre de chêne. Le résultat est un champagne riche et intense, subtilement boisé avec une bouche puissante offrant des notes de fruits blancs, pâtisserie et beurre.

### CHRISTOPHE MIGNON ADN de Meunier Rosé de Saignée Brut Nature



Ce rosé de macération est un 100% Pinot Meunier, provenant de la parcelle «La Brousse» plantée avec des vignes de 50 ans. La vinification est faite en cuves inox ou acier émaillé, sans fermentation malolactique. Après un vieillissement moyen de 40 mois en bouteille, ce rosé brut nature combine puissance et élégance et révèle des arômes de fruits des bois, fruits rouges (fraises des bois) et épices (cacao).

## VALLEE DE LA MARNE

### BENOIT DÉHU

#### Rue des Noyers

**BIO**



Benoît Déhu, qui a perfectionné sa formation chez Bollinger, représente la 8<sup>ème</sup> génération de viticulteurs de cette maison de champagne de haute qualité fondée en 1787. Depuis 2011, une parcelle de 1,7 h, La Rue des Noyers, est cultivée en biodynamie. Cette vigne produit entre autres un champagne 100% Pinot Meunier. Un mode de culture dans le respect de la nature et le moins interventionniste possible. La vinification (sans passage au froid et sans filtration) et élevage se font dans des fûts fabriqués en Champagne avec du bois des forêts du domaine. Avec un dosage extrêmement faible de 1g/l, le résultat est un champagne vineux, doux et élégant avec une minéralité gracieuse, un fruité herbacé et des notes végétales et florales. Produit en quantités limitées et donc très recherché !

### BENOIT DÉHU

#### Initiation

**BIO**



Cette cuvée est composée de 78% de Pinot Meunier de la parcelle "La Rue des Noyers" et 22% de Pinot Noir d'une parcelle adjacente plantée de boutures issues d'une sélection massale de Pinot Noir originaire de Pommard. La vinification et l'élevage (10 mois) est fait en fûts de bois (fabriqués à partir des arbres des forêts adjacentes de Meilleray) sans fermentation malolactique, ni clarification, ni filtrage. Non dosé grâce au raisin parfaitement mûri. Comme toute la gamme biodynamique de Benoît Déhu, ce champagne est pur, aromatique, complexe et raffiné.

### BENOIT DÉHU

#### Les Chaillots 2015

**BIO**



Provient d'une petite parcelle, plantée en 1950, avec les plus vieilles vignes du domaine. Fermentation et élevage en fûts de chêne, suivis de 7 années de vieillissement micro-oxydatif "sur lattes" sous un bouchon agrafé. Sans dosage, le champagne exprime le terroir dans sa forme la plus pure. Une couleur or brillant, avec, entre autres, des arômes raffinés de zeste d'agrumes et d'herbes séchées. La bouche est à la fois profonde, minérale et complexe, avec une finale longue et impressionnante. Cette cuvée est une des expressions les plus sublimes de Pinot Meunier jamais réalisées. Produit en très petite quantité et emballé dans un coffret en bois unique et élégant.

*Uniquement disponible en magnum*

## COTE DES BLANCS

### GIMONNET-OGER Grande Réserve



Après un vieillissement de 3 ans sur lattes, ce champagne composé de 90% Chardonnay et 10% Pinot Meunier a atteint un bel équilibre aromatique. Un champagne que l'on ne se lasse pas de déboucher à chaque occasion.

### GIMONNET-OGER Blanc de Blancs Sélection Premier Cru



Un 100% Chardonnay originaire des vignes Premier Cru de la côte des Blancs aux environs de Cuis. Un champagne puissant et harmonieux mêlant une riche palette aromatique (vanille, miel, fruits blancs et secs), une belle minéralité et une bouche intense. Parfait pour l'apéritif, il accompagnera également les amuse bouches avec anguille fumée ou les plats de poissons et fruits de mer.

### GIMONNET-OGER Prestige Premier Cru



Ce blanc de blancs Premier Cru de Cuis a bénéficié d'un an d'élevage en fûts et 5 ans de maturation sur lattes. Structuré, vineux, avec une touche bourguignonne. Délicieux tant à l'apéritif qu'à table !

## MONTAGNE DE REIMS

### HENRI BILLIOT Cuvée Réserve Grand Cru



Les vignes matures situés sur les meilleures pentes de la commune renommée d'Ambonnay donnent un champagne extrêmement bien balancé et riche avec une longueur en bouche impressionnante. Puissant et complexe et à la fois élégant et subtil. Très fruité (fruits mûrs, abricot séché, poire, zeste de citron vert, cerise et prune) avec des nuances florales, épicés (gingembre, cardamome et girofle). 75% Pinot Noir et 25% Chardonnay, ni filtration ni fermentation malolactique.

## VALLEE DE L'AUBE

### SERGE MATHIEU Tradition Blanc de Noirs Brut



Serge Mathieu n'a certes pas de label « bio » mais son travail de la vigne avec des techniques de viticulture naturelles pointues respecte la nature. C'est 100% de Pinot Noir qui compose la cuvée Brut Tradition qui a bénéficié d'un vieillissement de 3 ans en cave. Ce champagne est élégant avec une mousse fine et des arômes intenses aux petits fruits rouges et une agréable longueur en bouche.

*Aussi disponible en extra brut*

### SERGE MATHIEU Millésime 2005



Les 20 années de maturation confèrent à ce Millésime 2005 sa vinosité et sa longueur, tandis que le style élégant de la maison Serge Mathieu reste très reconnaissable. Ce 100% Pinot Noir est un véritable champagne de terroir, une expérience sensorielle où la structure et la délicatesse se rencontrent. Il révèle d'élégants arômes de fruits rouges mûrs, de brioche, d'amande, de noix et même de touches de café à la crème. Il est parfait à l'apéritif, mais aussi idéal pour accompagner des plats raffinés comme des fruits de mer, du poisson ou de la volaille en sauce légèrement crémeuse.

### MARIE-COURTIN Résonance

**BIO**



Maison certes petite, mais très réputée, gérée par Dominique Moreau, qui cultive sa vigne en biodynamie. Dominique Moreau préfère élaborer des cuvées en mono-cépages, issue d'un seul millésime et d'une seule parcelle. Le sol argilo-calcaire et sous-sol Kimmeridgian donne ses vins l'acidité et minéralité nécessaire. La Cuvée Résonance 2018 est un 100% Pinot Noir avec un très faible dosage et un taux de sulfites très réduite. Arômes de zeste de citron, pâte de pain, jasmin et des notes sous-jacentes de fruit rouge accompagné d'une belle minéralité, également présente en bouche, ainsi qu'une acidité élégante et persistante et beaucoup de tension. Une vraie délicatesse...

BON DE COMMANDE			
	Prix (a)	Prix (b)	Quantité
<b>Benoît Déhu</b>			
Initiation - <b>BIO</b>	<i>Sur demande</i>		
Rue des Noyers - <b>BIO</b>	<i>Sur demande</i>		
Les Chaillots 2015 (Magnum) - <b>BIO</b>	<i>Sur demande</i>		
<b>Christophe Mignon</b>			
ADN de Meunier Rosé de Saignée Brut Nature	67,00	66,00	
ADN de Meunier Brut Nature	44,50	43,50	
ADN de Meunier Extra Brut	44,50	43,50	
ADN de Foudre Meunier Brut Nature	66,00	65,00	
<b>Gimonnet-Oger</b>			
Grande Réserve	<i>Épuisé</i>		
Blanc de Blancs Sélection Premier Cru	34,80	33,80	
Prestige Premier Cru	39,60	38,60	
<b>Henri Billiot</b>			
Cuvée Réserve Grand Cru	39,90	38,90	
<b>Janisson-Baradon</b>			
Brut Sélection	32,90	31,90	
Brut Sélection - 0,375l	18,60	18,10	
Brut Nature	39,40	38,40	
Cuvée 7C	58,00	57,00	
Tue Bœuf 2014	67,50		
<b>José Michel</b>			
Spécial Club 2014	54,80		
Hommage	76,50		
<b>Marie-Courtin</b>			
Résonance - <b>BIO</b>	<i>Épuisé</i>		
<b>Serge Mathieu</b>			
Tradition Blanc de Noirs Brut	36,40	35,40	
Extra Brut	36,40	35,40	
Millésime 2005	67,90	66,90	

Prix exprimé en € TVA comprise par bouteille de 0,75 l (sauf contre-indication)

(a) Prix exprimé en € TVA comprise par bouteille à l'achat d'une caisse avec 6 bouteilles identiques de 0,75 litre ou 12 bouteilles identiques de 0,375 litre

Les coûts de transport s'élèvent à 9 € TVA comprise pour des livraisons dans la province d'Anvers et 15 € TVA comprise pour des livraisons dans les autres provinces de Belgique.

**La livraison est gratuite à partir de 18 bouteilles.**

© Fine Bubbles Octobre 2025

VOS COORDONNEES			
Nom:		Prénom:	
Rue & nr.:			
Code postal:		Localité:	
Téléphone:			
E-mail:			
Assujetti TVA:		oui/non (Barrer mention inutile)	Nr. TVA: BE
Adresse de livraison (si différente de l'adresse ci-dessus)			
Nom:		Prénom:	
Rue & nr.:			
Code postal:		Localité:	
Téléphone:			
Vos remarques			
Date et heure de livraison souhaitées:			
Signature:		Date:	
En signant ce bon de commande vous acceptez les conditions de vente que vous pouvez consulter sur le site <a href="http://www.finebubbles.be">www.finebubbles.be</a> .			

### Comment commander ?

- Vous pouvez commander par :
  - E-mail: [info@finebubbles.be](mailto:info@finebubbles.be)
  - Téléphone: 0483/03 15 15
  - Poste: Jan Van Rijswijcklaan 33-35/7 ; B-2018 Antwerpen
- Nous vous faisons dès lors parvenir une confirmation de votre commande
- Le paiement se fait par virement au compte suivant:
  - IBAN: BE52 7380 3076 7109 BIC: KREDBEBB
- Nous vous contactons le plus vite possible afin de convenir d'une date de livraison après la réception de votre paiement.

**Fine Bubbles vous remercie pour votre commande !**

