

## LES VINS DE LA CHAMPAGNE

<i>Alfred Gratien</i>	N.M	<i>Cuvée 565</i>		29,700	<i>Krug</i>	2004	<i>Vintage Brut</i>		55,000
						N.M	<i>Grande Cuvée</i>		39,600
<i>Agrapart &amp; Fils</i>	N.M	<i>7 Crus Brut</i>		12,100		N.M	<i>Grande Cuvée</i>	<i>Mag</i>	88,000
	N.M	<i>Terroires Blanc de Blancs Extra Brut</i>		25,300		N.M	<i>Grande Cuvée</i>	<i>Demi</i>	22,000
	2011	<i>Mineral Blanc de Blancs Extra Brut</i>		25,300		N.M	<i>Rosé Brut</i>		77,000
	2009	<i>Venus Grand Cru Blanc de Blancs Brut Nature</i>		44,000		N.M	<i>Rosé Brut</i>	<i>Demi</i>	44,000
<i>Bollinger</i>	N.M	<i>PN VZ15</i>		30,800	<i>G.H.Mumm</i>	2002	<i>Cuvée René Lalou</i>		42,900
	2008	<i>La Grande Année</i>		27,500					
	1999	<i>La Grande Année</i>	<i>Mag</i>	66,000	<i>Pierre Moncuit</i>	N.M	<i>Brut Cuvée Delos Grand Cru</i>		12,100
	1999	<i>Viellies Vignes Françaises</i>		104,500		2005	<i>Nicole Moncuit V.V Blanc de Blancs</i>	<i>Mag</i>	55,000
	2002	<i>R.D</i>		66,000					
	1999	<i>R.D</i>	<i>Mag</i>	107,800	<i>Laurent Perrier</i>	N.M	<i>Cuvée Rosé Brut</i>		19,800
	1979	<i>R.D</i>		154,000		N.M	<i>Grand Siècle</i>		33,000
<i>Moët et Chandon</i>	2010	<i>Dom Pérignon</i>		35,200	<i>Philipponnat</i>	2006	<i>Clos des Goisses</i>		46,200
	1999	<i>Dom Pérignon</i>		44,000					
	2004	<i>Dom Pérignon Rosé</i>		66,000	<i>Louis Roederer</i>	2006	<i>Cristal</i>		57,200
<i>Delamotte</i>	2007	<i>Blanc de Blancs</i>		17,600	<i>Jacques Selosse</i>	N.M	<i>Substance</i>		73,700
	1999	<i>Collection Brut</i>		55,000		N.M	<i>INITIAL Blanc de Blancs Brut</i>		37,400
						N.M	<i>EXQUISE Sec</i>		36,300
<i>Henri Giraud</i>	2000	<i>Fût de Chêne</i>		61,600		N.M	<i>Rosé Brut</i>		41,800
	2002	<i>Argonne</i>		51,700		N.M	<i>Les Carelles ( Les Mesnil Sur Oger )</i>		44,000
	N.M	<i>Fût de Chêne</i>		33,000		N.M	<i>La Côte Faron ( Ay )</i>		45,100
						N.M	<i>Sous le Mont ( Mareuil Sur Ay)</i>		52,800
<i>Henriot</i>	2005	<i>Cuvée Hemera</i>		44,000		N.M	<i>Le Bout du Clos( Ambonnay)</i>		55,000
	2000	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>		36,300		N.M	<i>Chemin de Châlons ( Cramant)</i>		82,500
	1999	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>	<i>Mag</i>	99,000	<i>Guillaume S. Selosse</i>	N.M	<i>Largillier Extra-Brut</i>		49,500
	2008	<i>Brut Millesime</i>		22,000					
	2006	<i>Brut Millesime</i>		24,200	<i>Pol Roger</i>	2012	<i>Blanc de Blancs</i>		23,100
	N.M	<i>Cuve 38 La Réserve Perpetuelle</i>	<i>Mag</i>	220,000		2006	<i>Cuvée Winston Churchill</i>		47,300
	N.M	<i>Blanc de Blancs</i>		14,300		N.M	<i>Brut Réserve</i>		12,100
	N.M	<i>Blanc de Blancs</i>	<i>Demi</i>	7,700					
	N.M	<i>Brut Souverain</i>		12,100	<i>Ruinart</i>	1996	<i>Dom Ruinart</i>	<i>Mag</i>	94,600
	N.M	<i>Brut Souverain</i>	<i>Mag</i>	29,700		2007	<i>Dom Ruinart</i>		40,700
<i>Perrier Jouët</i>	N.M	<i>Grand Brut</i>		12,100		N.M	<i>Rosé</i>	<i>Demi</i>	11,000
	2008	<i>Belle Epoque</i>		31,900	<i>Taittinger</i>	2006	<i>Comtés de Champagne</i>	<i>Mag</i>	92,400
						2006	<i>Comtés de Champagne</i>		33,000