

LES VINS DE LA CHAMPAGNE

<i>Alfred Gratien</i>	N.M	<i>Cuvée 565</i>		29,700	<i>Egly-Ouriet</i>	N.M	<i>Brut Tradition Grand Cru</i>		23,100
<i>Agrapart & Fils</i>	N.M	<i>7 Crus Brut</i>		12,100	<i>Krug</i>	2004	<i>Vintage Brut</i>		62,700
	N.M	<i>Terroires Blanc de Blancs Extra Brut</i>		25,300		N.M	<i>Grande Cuvée</i>		39,600
	2011	<i>Minéral Blanc de Blancs Extra Brut</i>		25,300		N.M	<i>Grande Cuvée</i>	<i>Mag</i>	88,000
	2009	<i>Venus Grand Cru Blanc de Blancs Brut Nature</i>		44,000		N.M	<i>Grande Cuvée</i>	<i>Demi</i>	22,000
<i>Bollinger</i>	N.M	<i>PN VZ15</i>		30,800		N.M	<i>Rosé Brut</i>		77,000
	2008	<i>La Grande Année</i>		27,500		N.M	<i>Rosé Brut</i>	<i>Demi</i>	44,000
	1999	<i>La Grande Année</i>	<i>Mag</i>	66,000	<i>G.H.Mumm</i>	2002	<i>Cuvée René Lalou</i>		42,900
	1999	<i>Viellies Vignes Françaises</i>		104,500	<i>Pierre Moncuit</i>	2005	<i>Nicole Moncuit V.V Blanc de Blancs</i>	<i>Mag</i>	55,000
	2002	<i>R.D</i>		66,000	<i>Laurent Perrier</i>	N.M	<i>Blanc de Blancs</i>		27,500
	1999	<i>R.D</i>	<i>Mag</i>	107,800		N.M	<i>Grand Siècle</i>		33,000
	1979	<i>R.D</i>		154,000	<i>Philipponnat</i>	2006	<i>Clos des Goisses</i>		46,200
<i>Moët et Chandon</i>	2010	<i>Dom Pérignon</i>		35,200	<i>Louis Roederer</i>	2008	<i>Cristal</i>		64,900
	1999	<i>Dom Pérignon</i>		44,000	<i>Jacques Selosse</i>	N.M	<i>Substance</i>		75,900
	2004	<i>Dom Pérignon Rosé</i>		66,000		N.M	<i>INITIAL Blanc de Blancs Brut</i>		39,600
	2013	<i>Grande Vintage</i>		22,000		N.M	<i>V.O</i>		41,800
<i>Delamotte</i>	2007	<i>Blanc de Blancs</i>		17,600		N.M	<i>EXQUISE Sec</i>		38,500
	1999	<i>Collection Brut</i>		55,000		N.M	<i>Rosé Brut</i>		44,000
<i>Henri Giraud</i>	2000	<i>Fût de Chêne</i>		61,600		N.M	<i>Les Carelles (Les Mesnil Sur Oger)</i>		46,200
	2002	<i>Argonne</i>		51,700		N.M	<i>La Côte Faron (Ay)</i>		47,300
	N.M	<i>Fût de Chêne</i>		33,000		N.M	<i>Sous le Mont (Mareuil Sur Ay)</i>		57,200
<i>Henriot</i>	2005	<i>Cuvée Hemera</i>		44,000		N.M	<i>Le Bout du Clos(Ambonnay)</i>		57,200
	2000	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>		42,900		N.M	<i>Chemin de Châlons (Cramant)</i>		84,700
	1996	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>		75,900	<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	<i>Ruinart</i>	2007	<i>Dom Ruinart</i>		40,700
	N.M	<i>Brut Souverain</i>		12,100		N.M	<i>Rosé</i>	<i>Demi</i>	11,000
	N.M	<i>Brut Souverain</i>	<i>Mag</i>	29,700					
<i>Jacquesson</i>	N.M	<i>Cuvee 743 Extra Brut</i>		19,800	<i>Taittinger</i>	2006	<i>Comtés de Champagne</i>	<i>Mag</i>	92,400
<i>Perrier Jouët</i>	N.M	<i>Grand Brut</i>		12,100		2006	<i>Comtés de Champagne</i>		33,000
	2012	<i>Belle Epoque</i>		33,000					