Champagne

fier ce fît

Collection
Printemps Été 2020

Reims

Champagne

fier ce fît

Collection

Printemps Été 2020

Reims



Cristina Willemsen

FIER CE FÎT
The Champagne's Haute Couture Collection

Depuis 2009, **Fier Ce Fît est pionnière dans la recherche, la sélection et l'exportation,** directement depuis Reims, de Cuvées d'excellence et de terroirs.

Chaque Cuvée est le **fruit d'un terroir, du travail passionné d'un artiste**, d'une **élaboration de minimum 36 mois**, d'un **choix très attentif** validé par Fier Ce Fît et d'une **vérification qualité continuelle**.

Dans l'univers exclusif du Champagne, développé par les vignerons, notre approche est didactique et les Cuvées ont chacune une fiche de dégustation qui vous permet de les découvrir depuis l'analyse visuelle, olfactive et gustative jusqu'aux suggestions de service et accords mets-champagne. Ces fiches de dégustation sont particulièrement appréciées des hédonistes et amateurs de Champagne.

Les Cuvées sont proposées dans **2 Collections annuelles**: Printemps Été et Automne Hiver pour garantir la mise à jour des Millésimes, les nouveaux tirages et le suivi de leur qualité.

Le Champagne est un vin, le roi des vins, et les repas en Champagne «so chic !»

Notre savoir-faire vous permet d'avoir une **combinaison mets-Champagne toujours parfaite**, pour émerveiller vos convives ou simplement **sublimer nos Cuvées** au mieux avec vos repas et dîners.

Pour ce faire, nous vous conseillons la découverte de plusieurs Cuvées dès l'achat: vous pouvez composer les coffrets à votre discrétion, **le plaisir de la découverte et de la nouveauté** doit toujours prévaloir.

Fier Ce Fît est une devise de qualité et passion: fier est le vigneron des Cuvées qui se développe, des Cuvées qui laissent vieillir la patience et la passion dans ses caves.

Le médaillon Fier Ce Fît présent sur chaque Cuvée est un **label de qualité et d'excellence.**

Taste different: c'est un must!


BLANC de NOIRS
BLANC de BLANCS
PRESTIGE
BRUT
ROSÉ

SOMMAIRE

FIER CE FÎT: The Champagne's Haute Couture Collection ..... p. 5

ÉDITO ..... p. 9

JÉROBOAM ..... p. 11

MAGNUM MILLÉSIME ..... p. 15

MAGNUM ..... p. 19

- Blanc de Blancs ..... p. 21
- Rosé de Saignée/Rosé ..... p. 23
- Blanc de Noirs ..... p. 25
- Réserve ..... p. 27
- Assemblage Traditionnel ..... p. 29

SPÉCIAL CLUB ..... p. 31

MILLÉSIMES ..... p. 37

- Blanc de Blancs ..... p. 39
- Blanc de Noirs ..... p. 45
- Assemblage Traditionnel ..... p. 47

CUVÉES Rosé de Saignée ..... p. 49

CUVÉES Rosé ..... p. 53

CUVÉES Blanc de Blancs ..... p. 57

CUVÉES Blanc de Noirs ..... p. 65

CUVÉES de Réserve ..... p. 69

CUVÉES Assemblage Traditionnel ..... p. 73



Le Printemps vient de commencer, les journées s'allongent et les fêtes de Pâques approchent. Les Vignerons ont terminé la «taille» et le vignoble commence à se réveiller après le repos hivernal: **le Millésime 2020 est en route!**

Cette **Collection Printemps Été** confirme **le haut niveau des Cuvées** et **la valeur des** Vignerons qui en font partie et présente des intéressantes nouveautés!

La première: **une nouvelle Maison** et un nouveau **Spécial Club** entrent dans la Collection! La Maison Vincent Joudart, membre du plus prestigieux Club de la Champagne, le Club Trésors de Champagne.

Cette Maison vient rejoindre les Spécial Club déjà présents dans la Collection: la Maison Grongnet, la Maison Hervieux-Dumez et la Maison Sanchez-Le Guédard.

Vous aurez le plaisir de découvrir et de déguster **trois** Cuvées de la Maison Vincent Joudart.

Le premier est le **Spécial Club 2011 Extra Brut**, un Champagne complexe et mature, marqué par la fraîcheur, la tendresse, qui s'offre avec élégance. Une bouche à la fois riche, aérienne, délicate, équilibrée et savoureuse. A découvrir et à faire découvrir.

Le second, le **Blanc de Blancs Extra Brut**, une Cuvée élaborée uniquement avec le Chardonnay de la vendange 2012, un Millésime (non déclaré) de cette grande année. Grâce à sa structure élancée et son extrême fraîcheur aromatique, associées à une belle consistance crémeuse, il saura vous fasciner et vous séduire.

La troisième, la Cuvée **Réserve**, fluide, fraîche et de caractère. Un vin à la personnalité forte et franche, un Champagne qui «porte» son terroir. Superbe!

Et les nouveautés ne sont pas terminées!

Toute nos Maisons nous émerveillent à chaque nouvelle saison avec de nouvelles Cuvées de très haut niveau. Deux créations méritent d'être mentionnées

Le premier est le **Magnum Blanc de Blancs** de la **Maison Grongnet.** Un Chardonnay d'exception désormais aussi en format Magnum. Ce flacon permet au vin une complexité et un développement plus harmonieux des arômes, nous offrant un Champagne plus riche et plus mûr.

La seconde est la Cuvée **Meunier Intégral Extra Brut** de la **Maison Jean Larrey.** Né de la volonté d'Alexandre de rendre hommage à ce cépage, le Meunier Intégral est un assemblage des millésimes 2014 et 2015, dont 10% élaboré en fûts. Ce monocépage 100% Meunier, dosé à 3 g / l, a le fruité croquant et la rondeur en bouche typiques de son cépage, mais avec le style de la Maison Jean Larrey: la recherche simultanée du plaisir et de la vérité du terroir.

Comme vous savez très bien, nous avons créé le **Fier Ce Fît** en **2009** avec la passion de partager des **Champagnes uniques et d'excellence**, représentatifs de l'originalité du terroir champenois! Cette **passion a grandi** et au cours des 11 dernières années, j'ai toujours été - et continue d'être - étonnée et admirative de la profonde passion des Vignerons, de leur capacité à récupérer et à persévérer même pendant cette période éprouvante... Une belle démonstration de cette passion qui nous unit et nous rend plus forts!

Nous continuons de partager, tous ensemble, la création d'une belle communauté!



**** Conformément aux règles de sécurité, ce catalogue sera uniquement en version virtuelle*



Cynthia, Maison Perrot - Batteux et filles

JÉROBOAM

MILLÉSIME

1

Champagne Michel Lenique

Millésime 2011 Blanc de Blancs Grand Cru

Côte des Blancs - Mesnil sur Oger

Chardonnay 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Crustacés
Coquillages Risotto Pâtes Poisson

BLANC DE BLANCS

2

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan Crustacés

3

Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan
Sushi Carpaccio de poisson

RÉSERVE

4

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5% , Pinot Noir 15%, Meunier 80%

Apéritif dinatoire Parmesan

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

5

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%

Apéritif dinatoire Risotto Pâtes Volaille Viande blanche


CHAMPAGNE
Grand Cru
MICHEL LENIQUE
BRUT
3000ml
12%vol.
CHAMPAGNE
PERROT-BATTEUX
& FILLES
DOMAINE DE ST LEU
BRUT
BLANC de BLANCS
PREMIER CRU
Champagne
CHAMPAGNE
BRUT
Jean Larrey
MONTGENOST
SELECTION BLANC DE BLANCS
CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE
BRUT
CHAMPAGNE
Herrey-Quenardel
GRAND CRU
BRUT
Prestige

1 2 3 4 5



Jérôme, Maison Hervy - Quenardel

MAGNUM MILLÉSIME

BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean Larrey

Cuvée Gustavie 2009 Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Huìtres Crustacés
Sushi Carpaccio de poisson

BRUT

2

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe 2008 Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Caviar Huìtres Crustacés Coquillages
Risotto aux fruits de mer Poisson avec sauce

BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

3

Champagne Hervy - Quenardel

Millésime 2012 Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

Apéritif dinatoire Parmesan Crustacés Pâtes
Carpaccio de poisson Poisson en sauce Volaille

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

EXTRA BRUT

4

Champagne Hervy - Quenardel

L'Authentique 2008 Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50 %, Pinot Noir 50%

Crustacés Risotto Poisson en sauce
Volaille Fromages à pâte molle (Brie)

5

Champagne Xavier Leconte

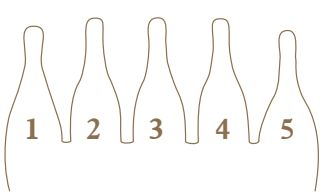
Scellés 2 terroirs 2011 Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%

Apéritif dinatoire Pâtes aux truffes Risotto aux truffes
Gnocchi Ravioli Risotto aux champignons Volaille
Pâtes aux champignons Poisson avec sauce Champignons
Viande avec sauce Fromages à pâte molle (Brie)


CHAMPAGNE
Jean Larrey
MILLÉSIME
CUVÉE GUSTAVIE
2009
2009
CHAMPAGNE
PERROT-BATTEUX
& FILLES
MILLÉSIME
BRUT
BLANC de BLANCS
PREMIER CRU
2012
CHAMPAGNE
Herry-Quenardel
GRAND CRU
EXTRA-BRUT
2008
CHAMPAGNE
Herry-Quenardel
GRAND CRU
BRUT
CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE
2011


1
2
3
4
5



Cécile, Maison Grongnet

MAGNUM

BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Sélection Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dinatoire Crustacés Risotto Pâtes aux fruits de mer
Poisson grillé Légumes croquants Fromage de chèvre

BRUT

2

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan Crustacés

3

Champagne Grongnet

Blanc de Blancs

Côte de Blancs

Chardonnay100%

Apéritif Parmesan Caviar Huìtres
Crustacés Coquillages

4

Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan
Sushi Carpaccio de poisson


CHAMPAGNE
GIMONNET-OGER
CHAMPAGNE
PERROT-BATTEUX
& FILLES
DOMAINE DE ST LEU
BRUT
BLANC de BLANCS
PREMIER CRU
CHAMPAGNE
GRONGNET
CHAMPAGNE
Jean Larrey
BLANC DE BLANCS
fiercefit

1 2 3 4

ROSÉ DE SAIGNÉE

EXTRA BRUT

1

Champagne Grongnet

Carpe Diem Rosé de Saignée Extra Brut

*Millésime 2012 ND**

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

Barbecue Petit gibier à plume

ROSÉ

BRUT

2

Champagne Grongnet

Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 30%, Pinot Noir 40%, Meunier 30%

Crustacés Sushi Carpaccio de poisson Fruits rouges

**ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato*


CARPE DIEM
CHAMPAGNE
GRONGNET


1
2

BLANC DE NOIRS

BRUT

1

Champagne Grongnet

Blanc de Noirs

Côte des Blancs

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

Apéritif dinatoire Risotto Pâtes Fromages à pâte molle (Brie)
Viande rouge Fromage à pâte pressée (Comté)



1

RÉSERVE

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 5%, Meunier 5%

Apéritif Apéritif dinatoire Pâtes

BRUT

2

Champagne Hervieux - Dumez

Réserve Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%

Apéritif Apéritif dinatoire

3

Champagne Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve

Vallée de la Marne

Chardonnay 20%, Pinot Noir 60%, Meunier 20%

Risotto Risotto aux champignons
Pâtes aux champignons Poisson Volaille Viande blanche

4

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5%, Pinot Noir 15%, Meunier 80%

Apéritif dinatoire Parmesan



1 2 3 4

champagnefiercefit.com

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

EXTRA BRUT

1

Champagne Michel Lenique

Prestige Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 70%, Pinot Noir 15%, Meunier 15%

Apéritif Apéritif dinatoire Poisson

BRUT

2

Champagne Grongnet

Carpe Diem

Côte des Blancs

Chardonnay 55%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%, Petits cépages oubliés 5%

Coquillages Vol au vent Risotto Pâtes Pâtes aux truffes
Risotto aux truffes Risotto aux champignons Pâtes aux champignons
Volaille Abats Champignons Fromage à pâte pressée (Comté)

3

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%

Apéritif dinatoire Risotto Pâtes Volaille Viande blanche

4

Champagne Grongnet

Tradition

Côte des Blancs

Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

Apéritif Crustacés Coquillages Pizza
Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer


CHAMPAGNE
MICHEL LENIQUE
A PIERRY
BRUT PRESTIGE
CHAMPAGNE
Carpe Diem
CHAMPAGNE
Hervy-Quenardel
GRAND CRU
à Verzenay
BRUT
CHAMPAGNE
GRONGNET
fier ce fît

1 2 3 4



Clément, Maison Hervieux - Dumez

SPÉCIAL CLUB

BRUT NATURE

1

Champagne Grongnet

Spécial Club 2009 Nature

Côte des Blancs

Chardonnay 48%, Pinot Noir 34%, Meunier 18%

Vol au vent Pâtes aux truffes Gnocchi Ravioli Pâtes aux champignons

2

Champagne Hervieux - Dumez

Spécial Club 2012 Nature Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Meunier 20%

Parmesan Caviar Huìtres Crustacés Coquillages
Pâtes aux fruits de mer Poisson grillé Fromage à pâte dure Mimolette

3

Champagne Sanchez – Le Guédard

Spécial Club 2012 Clos St Hélène Nature Premier Cru

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Apéritif dinatoire Volaille Viande blanche Viande blanche en sauce
Canard Fromages à pâte molle (Brie)


BRUT NATURE
SPECIAL CLUB
CHAMPAGNE
Grongnet
ÉTOGES
BRUT
2019
BRUT NATURE
SPECIAL CLUB
CHAMPAGNE
Hervieux-Dumez
51500 SACY
2012
BRUT NATURE
SPECIAL CLUB
SANCHEZ - LE GUÉDARD
CHAMPAGNE
Pinot Noir
2012
Clos Saint Hélène 1er Cru

1 2 3

EXTRA BRUT

1

Champagne Sanchez – Le Guédard

Spécial Club 2011 Clos St Hélène Extra Brut Premier Cru

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Apéritif Viande blanche

2

Champagne Sanchez – Le Guédard

Spécial Club 2012 Clos St Hélène Extra Brut Premier Cru

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Apéritif dinatoire Volaille Viande blanche Canard
Viande blanche en sauce Fromages à pâte molle (Brie)

3

Champagne Vincent Joudart

Spécial Club 2011 Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 45%, Pinot Noir 20%, Meunier 30%

Crustacés Coquillages Risotto Pâtes aux truffes
Risotto aux truffes Risotto aux champignons
Pâtes aux champignons Poisson avec sauce Champignons

BRUT

4

Champagne Grongnet

Spécial Club 2009

Côte des Blancs

Chardonnay 48%, Pinot Noir 34%, Meunier 18%

Apéritif dinatoire Jambon cru Minestrone Viande blanche
Petit gibier à plume Fromage à pâte dure Mimolette

5

Champagne Hervieux - Dumez

Spécial Club 2012 Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Meunier 20%

Apéritif dinatoire Foie gras Risotto Pizza
Pâtes Gnocchi Ravioli


SPECIAL CLUB
SANCHEZ - LE GUÉDARD
CHAMPAGNE
Pinot Noir
Clos Saint Hélène 1er Cru
SPECIAL CLUB
SANCHEZ - LE GUÉDARD
CHAMPAGNE
Pinot Noir
Clos Saint Hélène 1er Cru
SPECIAL CLUB
Champagne
Vincent Joudart
SPECIAL CLUB
CHAMPAGNE
Grongnet
SPECIAL CLUB
CHAMPAGNE
Horvieux-Dumez

1 2 3 4 5



Jean-Luc, Maison Gimonnet - Oger

MILLÉSIMES

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1996 Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Caviar Huìtres Crustacés Coquillages Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer Poisson

2

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998 Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Coquillages Crustacés Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer

3

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1999 Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dinatoire Parmesan Risotto Pâtes Pâtes aux truffes Risotto aux champignons Pâtes aux champignons Poisson grillé

4

Champagne Jean-Luc Gimonnet

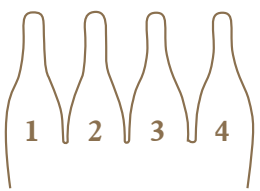
Millésime 2004 Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dinatoire Parmesan Crustacés Coquillages Poisson grillé


Champagne
fierce fit
CHAMPAGNE
GIMONNET-OGER
BRUT
PREMIER CRU
Cuis
BRUT NATURE


1
2
3
4

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1996 Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Caviar Huìtres
Crustacés Coquillages Poisson grillé

2

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998 Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Crustacés

3

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1999 Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Risotto Pâtes Poisson grillé Poisson en sauce

4

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2004 Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dinatoire Crustacés Risotto aux fruits de mer
Pâtes aux fruits de mer Poisson grillé

5

Champagne Jean Larrey

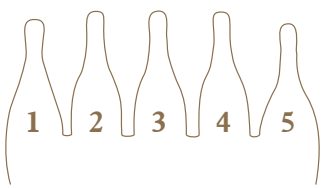
Cuvée Gustavie 2009 Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Huìtres Crustacés
Sushi Carpaccio de poisson


Champagne
CHAMPAGNE
GIMONNET-OGER
CHAMPAGNE
Jean Larrey
MILLÉSIME
CUVÉE GUSTAVE
2009


1
2
3
4
5

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe 2008 Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Caviar Huìtres Crustacés Coquillages
Risotto aux fruits de mer Poisson avec sauce

2

Champagne Hervy - Quenardel

Millésime 2011 Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Crustacés

3

Champagne Xavier Leconte

Le Charme d'Anaïs 2013

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%

Apéritif Coquillages
Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer


CHAMPAGNE
CHAMPAGNE
PERROT-BATTEUX
& FILLES
MILLÉSIME 2008
BRUT
BLANC de BLANCS
PREMIER CRU
Champagne
2011
fierce fit
CHAMPAGNE
GRAND CRU
BRUT
à Verzenay
Le Champ d'Anges

1 2 3

1

Champagne Xavier Leconte

Le Clos de Poiloux 2010 Extra Brut

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Gnocchi Ravioli Risotto aux champignons Volaille
Pâtes aux champignons Viande blanche en sauce
Fromage à pâte pressée (Comté)

2

Champagne Hervy - Quenardel

Millésime 2012 Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

Apéritif dinatoire Parmesan Crustacés Pâtes
Carpaccio de poisson Poisson en sauce Volaille

3

Champagne Xavier Leconte

La Croisette 2013 Extra Brut

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Pâtes aux truffes Risotto aux truffes Gnocchi Ravioli
Risotto aux champignons Pâtes aux champignons
Volaille Abats Canard Viande rouge Viande avec sauce
Champignons Fromage à pâte pressée (Comté)


2010
2012
2013
CHAMPAGNE
Henry-Quenardel
EXTRA-BRUT
CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE
LE CLOS DE POULOUR
CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE
LA CROISETTE

1 2 3

1

Champagne Hervy - Quenardel

L'Authentique 2008 Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

Crustacés Risotto Poisson en sauce
Volaille Fromages à pâte molle (Brie)

2

Champagne Xavier Leconte

Scellés 2 terroirs 2011 Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%

Apéritif dinatoire Pâtes aux truffes Risotto aux truffes
Gnocchi Ravioli Risotto aux champignons Volaille
Pâtes aux champignons Poisson avec sauce Champignons
Viande avec sauce Fromages à pâte molle (Brie)

3

Champagne Sanchez - Le Guédard

Prestige 2012 Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

Apéritif Parmesan Crustacés Coquillages
Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer
Poisson Fromage de chèvre

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL



1 2 3



Sébastien, Maison Sanchez - Le Guédard

CUVÉES
ROSÉ DE SAIGNÉE

MILLÉSIME

EXTRA BRUT

1

Champagne Xavier Leconte

Rosé de Saignée 2 Terroirs 2012 Extra Brut

Vallée de la Marne

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

Apéritif dinatoire Viande blanche en sauce Viande rouge

BRUT NATURE

2

Champagne Jean Larrey

Rosé de Saignée Brut Intégral Nature

*Millésime 2012 ND**

Côte des Blancs

Pinot Noir 80%, Meunier 20%

Viande blanche Viande rouge Fromages à pâte molle (Brie)

EXTRA BRUT

3

Champagne Grongnet

Carpe Diem Rosé de Saignée Extra Brut

*Millésime 2012 ND**

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

Barbecue Petit gibier à plume

BRUT

4

Champagne Sanchez - Le Guédard

Rosé de Saignée

*Millésime 2015 ND**

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

Apéritif dinatoire Jambon cru Viande rouge
Fruits rouges Dessert légèrement sucré

5

Champagne Hervy - Quenardel

Rosé de Saignée Grand Cru

*Millésime 2016 ND**

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

Sushi Poisson en sauce Dessert légèrement sucré

**ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato*


2012
XAVIER LECONTE
SAIGNÉE 2 TERROIRS
Champagne
CHAMPAGNE
Jean Larrey
BRUT NATURE
ROSÉ DE SAIGNÉE INTÉGRAL
CHAMPAGNE
CARPE DIEM
CHAMPAGNE
SANCHEZ - LE GUÉDARD
CHAMPAGNE
BRUT
Rosé de Saignée
CHAMPAGNE
Hervy-Quenardel

1 2 3 4 5



Alexandre, Maison Michel Lenique

CUVÉES ROSÉ

EXTRA BRUT

1

Champagne Hervieux - Dumez

Rosé Extra Brut Premier Cru

Millésime 2016 ND ⋆

Montagne de Reims

Chardonnay 10%, Pinot Noir 65%, Meunier 25%

Apéritif Carpaccio de viande Viande rouge

2

Champagne Jean - Luc Gimonnet

Grande Réserve Rosé Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%

Poisson grillé Fromage de chèvre Fruits rouges

3

Champagne Alexandre Lenique

Cuvée Excellence Rosé Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%

Viande blanche

4

Champagne Michel Lenique

Rosé de Réserve Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 70 %, Pinot Noir 15%, Meunier 15%

Apéritif dinatoire Jambon cru Viande rouge

BRUT

5

Champagne Jean Larrey

Cuvée Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 50%, Pinot Noir 20%, Meunier 30%

Apéritif Carpaccio de poisson Carpaccio de viande

6

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Rosé Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 90% , Pinot Noir 10%

Apéritif Apéritif dinatoire Crustacés Coquillages
Carpaccio de poisson Carpaccio de viande
Fromages à pâte molle (Brie)

7

Champagne Grongnet

Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

Crustacés Sushi Carpaccio de poisson Fruits rouges

8

Champagne Xavier Leconte

Secret de Femme

Vallée de la Marne

Chardonnay 8%, Pinot Noir 12%, Meunier 80%

Apéritif Apéritif dinatoire
Carpaccio de poisson Carpaccio de viande

⋆*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato*


EXTRA BRUT
CHAMPAGNE
HERVIEUX-DUMEZ
CHAMPAGNE
GIMONNET-OGER
CHAMPAGNE
ALEXANDRE LENIQUE
CHAMPAGNE
MICHEL LENIQUE
CHAMPAGNE
Jean Larrey
CHAMPAGNE
PERROT-BATTEUX
CHAMPAGNE
GRONGNET
CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE


1 2 3 4 5 6 7 8



Alexandre et Marie Laure, Maison Jean Larrey

CUVÉES
BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

1

Champagne Alexandre Lenique

Secret de famille Nature Grand Cru

Millésime 2008 ND⋆

Côte des Blancs - Mesnil sur Oger

Chardonnay 100%

Apéritif Crustacés Coquillages Sushi Carpaccio de poisson

2

Champagne Jean Larrey

Jardin Sauvage Nature

Millésime 2011 ND⋆

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif

3

Champagne Hervieux - Dumez

Brut de Chardonnay Nature Premier Cru

Millésime 2016 ND⋆

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

Apéritif Crustacés

4

Champagne Jean Larrey

Brut Intégral Nature

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Caviar Huîtres

5

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Crustacés Coquillages Carpaccio de poisson

6

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Prestige Nature Premier Cru

Côte des Blancs

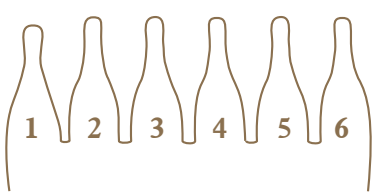
Chardonnay 100%

Pâtes aux truffes Risotto aux champignons
Pâtes aux champignons Champignons
Poisson avec sauce Fromages à pâte molle (Brie)

⋆*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato*

BLANC DE BLANCS





champagnefiercefit.com

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Spécial Blanc Extra Brut Premier Cru

Millésime 2010 ND⋆

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan Crustacés Poisson

2

Champagne Jean Larrey

Jardin d'Été Extra Brut

Millésime 2011 ND⋆

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dinatoire

3

Champagne Sanchez - Le Guédard

Cuvée Flore Extra Brut

Millésime 2015 ND⋆

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dinatoire Pâtes Gnocchi Ravioli
Poisson en sauce Volaille Viande blanche

4

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Sélection Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dinatoire Crustacés Risotto Pâtes aux fruits de mer
Poisson grillé Légumes croquants Fromage de chèvre

5

Champagne Perrot - Batteux et filles

Vieilles Vignes Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Crustacés Coquillages Risotto aux fruits de mer
Poisson Poisson avec sauce

6

Champagne Vincent Joudart

Blanc de Blancs Extra Brut

Millésime 2012 ND⋆

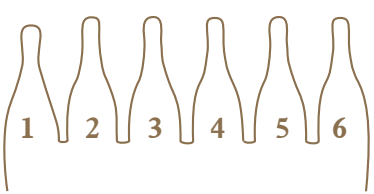
Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Caviar Huîtres
Coquillages Carpaccio de poisson

⋆*ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato*


CHAMPAGNE
GIMONNET-OGER
CHAMPAGNE
JARDIN
CHAMPAGNE
SANCHEZ-LE GUÉDARD
CHAMPAGNE
GIMONNET-OGER
Vieilles Vignes
PERROT-BATTEUX
CHAMPAGNE
VINCENT JOUDART


1 2 3 4 5 6

BRUT

1

Champagne Jean Larrey

Jardin d'Automne

*Millésime 2011 ND**

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif dinatoire Foie gras Pâtes Poisson avec sauce
Viande avec sauce Fromage de chèvre
Fromage à pâte dure Mimolette Dessert

2

Champagne Hervieux - Dumez

Brut de Chardonnay Premier Cru

*Millésime 2016 ND**

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan

3

Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan
Sushi Carpaccio de poisson

4

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan Crustacés

5

Champagne Grongnet

Blanc de Blancs

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

Apéritif Parmesan Caviar
Huìtres Crustacés Coquillages

6

Champagne Michel Lenique

Blanc de Réserve

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%

Apéritif dinatoire Parmesan Coquillages
Carpaccio de poisson Fromage de chèvre

**ND Millésime Non Déclaré - Millésime Non Dichiarato*


CHAMPAGNE
JARDIN
CHAMPAGNE
HERVIEUX-DUMEZ
CHAMPAGNE
Jean Lorrey
CHAMPAGNE
PERROT-BATTEUX
& FILLES
GRONGNET
CHAMPAGNE
GRONGNET
MICHEL LENIQUE
CHAMPAGNE
MICHEL LENIQUE

1 2 3 4 5 6



Alexis, Maison Xavier Leconte

CUVÉES
BLANC DE NOIRS

BRUT NATURE

1

Champagne Xavier Leconte

Les Reflets de Sylvie Nature

Vallée de la Marne

Pinot Noir 70%, Meunier 30%

Apéritif Parmesan

EXTRA BRUT

2

Champagne Jean Larrey

Noir Intégral Extra Brut

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

Apéritif Parmesan Risotto Pâtes Volaille
Viande blanche en sauce Fromage à pâte dure Mimolette

3

Champagne Jean Larrey

Meunier Intégral Extra Brut

Côte des Blancs

Meunier 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Jambon cru
Risotto Pizza Pâtes Gnocchi

4

Champagne Alexandre Lenique

Cuvée Excellence Pur Noir Extra Brut

Vallée de la Marne

Pinot noir 70%, Meunier 30%

Apéritif Crustacés Sushi Carpaccio de poisson

5

Champagne Michel Lenique

Noirs de Réserve Extra Brut

Vallée de la Marne

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Jambon cru

BRUT

6

Champagne Grongnet

Blanc de Noirs

Côte des Blancs

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

Apéritif dinatoire Risotto Pâtes Viande rouge Fromages
à pâte molle (Brie) Fromage à pâte pressée (Comté)

7

Champagne Sanchez - Le Guédard

Sélection

Vallée de la Marne

Pinot Noir 60%, Meunier 40%

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan
Jambon cru Pizza Pâtes

8

Champagne Xavier Leconte

L'Héritage de Xavier

Vallée de la Marne

Pinot Noir 70%, Meunier 30%

Apéritif dinatoire Parmesan Volaille Viande blanche

9

Champagne Xavier Leconte

Coeur d'Histoire

Vallée de la Marne

Meunier 100%

Apéritif Apéritif dinatoire Pâtes Gnocchi Ravioli


Les Riffets de Sofie
CHAMPAGNE
Jean Larrey
CHAMPAGNE
Jean Larrey
AL
CHAMPAGNE
ALEXANDRE LENIQUE
CHAMPAGNE
MICHEL LENIQUE
GRONGNET
CHAMPAGNE
GRONGNET
CHAMPAGNE
SLG
SANCHEZ - LE GUÉDARD
CHAMPAGNE
BRUT
CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE
L'HÉRITAGE DE XAVIER
CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE


1 2 3 4 5 6 7 8 9



Vincent, Maison Vincent Joudart

CUVÉES DE RÉSERVE

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Grand Réserve Extra Brut

Côte de Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 5%, Meunier 5%

Apéritif Apéritif dinatoire Pâtes

BRUT

2

Champagne Vincent Joudart

Réserve

Côte des Blancs

Chardonnay 45%, Pinot Noir 10%, Meunier 45%

Apéritif dinatoire Vol au vent Risotto Pâtes Volaille Viande blanche Légumes croquants

3

Champagne Hervieux - Dumez

Réserve Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%

Apéritif Apéritif dinatoire

4

Champagne Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve

Vallée de la Marne

Chardonnay 20%, Pinot Noir 60%, Meunier 20%

Risotto Poisson Risotto aux champignons Pâtes aux champignons Volaille Viande blanche

5

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5%, Pinot Noir 15%, Meunier 80%

Apéritif dinatoire Parmesan


CHAMPAGNE
GIMONNET-OGER
CHAMPAGNE
VINCENT JOUDART
RÉSERVE
CHAMPAGNE
HERVIEUX-DUMEZ
RÉSERVE
PREMIER CRU
CHAMPAGNE
SANCHEZ - LE GUÉDARD
CHAMPAGNE
BRUT
Grande Réserve
CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE
BRUT

1 2 3 4 5



Michel, Maison Michel Lenique

CUVÉES
ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT NATURE

1

Champagne Sanchez - Le Guédard

Cuvée Nature

Vallée de la Marne

Chardonnay 30%, Pinot Noir 50%, Meunier 20%

Petit gibier à plume Fromage à pâte pressée (Comté)

EXTRA BRUT

2

Champagne Grongnet

Carpe Diem Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 55%, Pinot noir 20%, Meunier 20%, Petits cépages oubliés 5%

Apéritif Parmesan Volaille Viande blanche

3

Champagne Alexandre Lenique

Cuvée Excellence Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 70%, Pinot Noir 15%, Meunier 15%

Apéritif dinatoire Crustacés Coquillages
Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer Poisson

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL



1 2 3

BRUT

1

Champagne Grongnet

Carpe Diem

Côte des Blancs

Chardonnay 55%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%, Cépages oubliés 5%

Coquillages Vol au vent Risotto Pâtes Pâtes aux truffes
Risotto aux truffes Risotto aux champignons Pâtes aux champignons
Volaille Abats Champignons Fromage à pâte pressée (Comté)

2

Champagne Grongnet

Tradition

Côte des Blancs

Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

Apéritif Crustacés Coquillages Pizza
Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer

3

Champagne Jean Larrey

Extra Quality

Côte des Blancs

Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan

4

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%

Apéritif dinatoire Risotto Pâtes Volaille Viande blanche

5

Champagne Hervieux - Dumez

Cuvée des Rois de France Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%

Apéritif

6

Champagne Hervieux - Dumez

Tradition Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 25%, Pinot Noir 50%, Meunier 25%

Apéritif Parmesan Crustacés
Pâtes aux fruits de mer Poisson grillé

7

Champagne Xavier Leconte

L'intuition d'Alexis

Vallée de la Marne

Chardonnay 70%, Meunier 30%

Apéritif Apéritif dinatoire

8

Champagne Michel Lenique

Les 3 Cépages

Vallée de la Marne

Chardonnay 50%, Pinot Noir 25%, Meunier 25%

Apéritif

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL



1 2 3 4 5 6 7 8

1

Champagne Hervieux – Dumez

Demi - Sec Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 25%, Pinot Noir 50%, Meunier 25%

Foie gras Fruits rouges Salade de fruit Dessert Gateaux

2

Champagne Sanchez – Le Guédard

Demi - Sec

Vallée de la Marne

Pinot Noir 60%, Meunier 40%

Foie gras Fruits rouges Salade de fruit Dessert Gateaux


CHAMPAGNE
CHAMPAGNE
SLG
SANCHEZ - LE GUÉDARD
CHAMPAGNE
DEMI SEC
Selection



fier ce fît

9 Rue André Pingat
51100 Reims - France
Italie: +39 340 99 78 416
France: +33 6 21 43 12 40
fcf.champagne@gmail.com
champagnefiercefit.com



Création: Cristina Willemsen

Graphisme: Francesca Pedano

Photographie: Leonardo Salvini

Cadres Cuvées: Pixiflat Pictures

fier ce fît

champagnefiercefit.com