

## Champagne hospitality & Couture Harvest

Champagne Hospitality est heureux de présenter sa marque de vins et Champagne, fondée par ses propriétaires : Couture Harvest. Couture Harvest produit des vins biodynamiques élaborés dans un respect absolu et reflétant le terroir, avec des conditions de culture et un savoir-faire réputé pour être les meilleurs au monde dans le métier.

La collection comprend la Maison de Champagne primée Leclerc Briant à Epernay. Fondée en 1872 par de véritables pionniers de la viticulture biologique et biodynamique, la prestigieuse Maison était vouée à disparaître jusqu'à ce que les fondateurs de Couture Harvest, grands passionnés de « l'art de vivre » français, tombent amoureux de son caractère anticonformiste. En 2012, le couple passionné s'entoure de l'un des vétérans les plus connus de la région en biodynamie, Hervé Jestin, chargé de concevoir une gamme de cuvées d'exception comme l'inédite Abyss, adaptée au vieillissement sous la mer. En 2017, Couture Harvest étend sa collection de vignobles emblématiques à la Bourgogne, l'une des régions viticoles les plus réputées au monde, fameuse pour son Pinot Noir et son Chardonnay. Trois domaines, ancrés dans l'innovation et dans la valorisation de la singularité, avec l'aide du consultant Louis-Michel Liger-Belair, visent à éviter les assemblages, garantissant la mise en bouteille d'un seul raisin, un seul climat, des vins mono-producteur, se démarquant par rapport à de nombreux négociants bourguignons.

Les trois domaines comprennent : Château and Clos de la Commaraine, Domaine Belleville, Les Parcelles de Saulx.

*Champagne Hospitality is delighted to introduce you to their founder's brand of amazing vineyards and fine wines partners: Couture Harvest. Couture Harvest produces biodynamic wines made with absolute respect and that reflect the terroir, growing conditions, and skill of winemakers with reputations for being the best in the world at their craft.*

*The collection of venerated labels includes the award-winning Champagne House Leclerc Briant in Epernay. Founded in 1872 by true pioneers of organic and biodynamic viticulture, the esteemed House was destined to disappear until the founders of Couture Harvest, great enthusiasts of the French 'art de vivre', fell in love with its nonconformist character. In 2012, the passionate couple behind the brand hired one of the region's most well-known biodynamic veterans, Hervé Jestin, responsible for designing a range of exceptional cuvees such as the unprecedented Abyss, adapted to aging under the sea. In 2017, Couture Harvest expanded its collection of emblematic vineyards to Burgundy, one of the most highly regarded wine-producing regions in the world, renowned for its Pinot Noir and Chardonnay. The three estates, grounded in innovation and an appreciation for individuality, with the assistance of its consultant Louis-Michel Liger-Belair, aim to avoid blending, bottling only single grape, single climate, single producer wines, making a true standout when compared to many Burgundy négociants.*

*The three estates include : Château and Clos de la Commaraine, Domaine Belleville, Les Parcelles de Saulx*

## CHAMPAGNES BRUTS

75cl

Leclerc Briant Brut Réserve		150€
Perrier Jouet Grand Brut		180€
Ayala Brut Majeur		220€
Veuve Clicquot Brut		250€
Leclerc Briant, « Blanc de Meuniers »	2016	450€
Leclerc Briant, 1 <sup>er</sup> Cru « Les Monts Ferrés »	2018	450€
Leclerc Briant, « Les Basses Prières »	2015	500€
Leclerc Briant, « Abyss »	2013-2017	600€
Leclerc Briant, « Les Basses Prières »	2016	600€
Dom Pérignon	2012	650€
Krug Grande Cuvée 169 <sup>e</sup> Edition		900€
Dom Pérignon	2013	750€
Dom Pérignon	2010	1 200€
Dom Pérignon P2	2003	1 300€
Krug, « Clos du Mesnil »	2006	2 500€
Dom Pérignon, « CEnothèque »	1990	2 500€
Dom Pérignon, « P3 »	1993	4 500€

75cl

## CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Perrier Jouet – <i>Blanc de Blancs</i>		300€
Ruinart - <i>Blanc de Blancs</i>		350€
Leclerc Briant, « <i>Clos des Trois Clochers</i> » - <i>Blanc de Blancs</i>	2015-2016	450€
Château d'Avize Grand Cru - <i>Blanc de Blancs</i>	2013	600€
Taittinger, « <i>Comtes de Champagne</i> » - <i>Blanc de Blancs</i>	2011	750€
Perrier-Jouët, « <i>Belle Epoque</i> » - <i>Blanc de Blancs</i>	2006	800€
Salon, <i>Blanc de Blancs</i>	2007	2 500€

## CHAMPAGNES ROSÉS

Leclerc Briant Rosé		210€
Leclerc Briant, « <i>Rosé de Saignée</i> »		250€
Perrier-Jouët, « <i>Blason Rosé</i> »		250€
Billecart Salmon Rosé		350€
Leclerc Briant, « <i>Abyss</i> » Rosé	2018	800€
Taittinger, « <i>Comtes de Champagne</i> » Rosé	2008	900€
Dom Pérignon Rosé	2008	1 000€
Krug Rosé 25 <sup>e</sup> Edition		1 100€
Cristal Roederer Rosé	2013	1 400€

## VIN BLANC - White Wine

75cl

### Bourgogne - Chablisien

Chablis	Domaine Vauroux	2022	110€
Chablis	Domaine Pommier	2021	120€
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Montmains »	Domaine Vauroux	2020	180€
Chablis Grand Cru « Vaudésir »	Christian Moreau	2020	380€

### Bourgogne - Côte de Beaune

Saint-Romain, « Les Perrières »	Parcelles de Saulx	2021	180€
Pernand-Vergelesses, « Les Combottes »	Parcelles de Saulx	2019-2020	190€
Pernand-Vergelesses, 1 <sup>er</sup> Cru « En Caradeux »	Parcelles de Saulx	2020	200€
Puligny-Montrachet, « Les Boudrières »	Domaine Belleville	2021	250€
Saint-Aubin, 1 <sup>er</sup> Cru « Sur Gamay »	Parcelles de Saulx	2020	250€
Puligny-Montrachet	Domaine Bitouzet	2021	350€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Charmes »	Domaine Bitouzet	2018	400€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Porusots »	Parcelles de Saulx	2020	400€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Les Pellans »	Parcelles de Saulx	2021	400€
Chassagne-Montrachet, 1 <sup>er</sup> cru « Morgeot »	Armand Heitz	2020	530€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Clos de la Barre » Monopole	Domaine Comtes Lafon	2021	600€
Corton Charlemagne Grand Cru	Domaine Rapet	2021	700€
Corton Charlemagne Grand Cru	Albert Ponnelle	2020	900€
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru « Charmes »	Domaine Comtes Lafon	2021	1 000€
Criot Bâtard Montrachet	Roger Belland	2019	1 500€
Bâtard Montrachet Grand Cru	Olivier Leflaive	2018	1 600€
Chevalier Montrachet Grand Cru	Olivier Leflaive	2019	2 200€
Montrachet Grand Cru	Domaine Comtes Lafon	2019	5 200€

## Bourgogne - Côte Chalonnaise

75cl

Rully, « <i>La Créé</i> »	<i>Domaine Belleville</i>	2020	150€
Mercurey, « <i>Champ Ladoy</i> »	<i>Domaine Belleville</i>	2020	150€

## Bourgogne - Mâconnais

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes	<i>Albert Ponnelle</i>	2020	190€
--------------------------------	------------------------	------	------

## Val de Loire

Pouilly fumé	<i>Hubert Veneau</i>	2022	100€
Sancerre	<i>Cédric Bardin</i>	2022	120€
Pouilly Fumé, « <i>Aubaine</i> »	<i>Didier Pabiot</i>	2022	150€
Montlouis sur Loire, « <i>Les Bournais</i> »	<i>François Chidaine</i>	2021	160€

## Provence

75cl

Bandol Blanc	<i>Domaine de Pibarnon</i>	2021	150€
--------------	----------------------------	------	------

## Jura – Savoie

Chardonnay	<i>Domaine Marnes Blanches</i>	2020	110€
Savagnin	<i>Domaine Marnes Blanches</i>	2020	150€

## Alsace

Riesling	<i>Domaine Léon Beyer</i>	2022	80€
Riesling <i>Grand Cru</i>	<i>Domaine Kirchberg</i>	2018	100€
Gewurztraminer – <i>Vendanges tardives</i>	<i>Domaine Lorentz</i>	2018	200€

## Languedoc

Corbières, « <i>La Bégou</i> »	<i>Maxime Magnon</i>	2021	150€
--------------------------------	----------------------	------	------

## Bordeaux – Secs / Dry

Château Carbonnieux	<i>Château Carbonnieux</i>	2017	220€
---------------------	----------------------------	------	------

## Bordeaux – Liqueureux / Dessert Wine

Les Carmes de Rieussec - Sauternes	Château Rieussec	2020	150€
Château d'Yquem – Sauternes	Château d'Yquem	2005	1 500€

## Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage	Domaine des Entrefaux	2022	140€
Hermitage	Domaine Chapoutier	2019	250€
Condrieu, « Vernillon »	Domaine Jamet	2019	320€
Châteauneuf du Pape	Isabel Ferrando	2022	360€

## Italie

Pinot Grigio – Vin orange	Specogna	2021	80€
---------------------------	----------	------	-----

## VIN ROUGE - Red Wine

75cl

### Bourgogne - Côte de Beaune

Volnay	Domaine Hubert Verdereau	2018	190€
Corton Grand Cru, « Les Perrieres »	Parcelnaires de Saulx	2018-2019	420€
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru, « Taillepieu »	Georges Joillot	2020	450€
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Monopole	Clos de la Commaraine	2018	600€
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Santenots Milieu »	Domaine Comtes Lafon	2021	700€

### Bourgogne - Côte de Nuits

Bourgogne, Pinot Noir	Mongeard Mugneret	2020	130€
Gevrey-Chambertin, « Les Combottes »	Albert Ponnelle	2018	250€
Gevrey-Chambertin, « Evocelles »	Domaine Belleville	2018	260€
Gevrey-Chambertin, « Creux Brouillard »	Domaine Belleville	2017-2019	320€
Chambolle-Musigny, « Les Drazeyes »	Domaine Belleville	2019	270€
Nuits St-Georges, « Vieilles Vignes »	Albert Ponnelle	2017	280€
Chambolle-Musigny	Parcelnaires de Saulx	2018	300€
Vosne-Romanée	Parcelnaires de Saulx	2019	300€
Nuits St-Georges, 1 <sup>er</sup> Cru « Les Meurgers »	Parcelnaires de Saulx	2016	320€
Gevrey-Chambertin, 1 <sup>er</sup> Cru « La Perriere »	Parcelnaires de Saulx	2015-2016	420€
Vosne Romanée, 1 <sup>er</sup> Cru « Orveaux »	Mongeard Mugneret	2020	440€
Clos de la Roche Grand Cru	Parcelnaires de Saulx	2015	700€
Clos de Vougeot Grand Cru	Parcelnaires de Saulx	2014-2015	900€

Charmes-Chambertin Grand Cru	<i>Parcelnaires de Saulx</i>	2016	950€
Chapelle-Chambertin Grand Cru	<i>Parcelnaires de Saulx</i>	2018	950€
Bonnes Mares Grand Cru	<i>Henri Boillot</i>	2019	1 200€
Clos de Vougeot	<i>Domaine d'Eugenie</i>	2012	1 400€
Grands Echezeaux Grand Cru	<i>Domaine Gros Frère et Sœur</i>	2014	2 500€
Vosne Romanée, 1 <sup>er</sup> Cru « <i>Les Beaux Monts</i> »	<i>Domaine Leroy</i>	2011	8 500€

## Bourgogne - Côte Chalonnaise

### Beaujolais

Juliéna, « La Bottière »	<i>Bret Brothers</i>	2020	100€
Morgon, Côte de Py	<i>Jean Foillard</i>	2021	120€

### Val de Loire

Sancerre	<i>Château Crézancy</i>	2022	120€
Saumur-Champigny, « <i>Les Poyeux</i> »	<i>Antoine Sanzay</i>	2019	140€

### Provence

Bandol	<i>Domaine de Terrebrunes</i>	2018	160€
--------	-------------------------------	------	------

## Jura – Savoie

Poulsard	<i>Domaine Marnes Blanches</i>	2022	120€
Trousseau	<i>Domaine Marnes Blanches</i>	2022	160€

## Languedoc

Les Creisses	<i>Domaine des Creisses</i>	2021	80€
Corbières, « <i>Campagnès</i> »	<i>Maxime Magnon</i>	2019	150€

## Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage	<i>Domaine des Entrefaux</i>	2022	110€
St-Joseph	<i>Domaine Septemtrio</i>	2021	120€
St-Joseph	<i>Domaine Combier</i>	2020	120€
Côte du Rhône	<i>Domaine Jamet</i>	2021	130€
Côte-Rôtie, « <i>Les Schistes</i> »	<i>Clusel-Roch</i>	2019	280€
Châteauneuf-du-Pape, « <i>Omnia</i> »	<i>Domaine Le Moine</i>	2018	320€
Côte-Rôtie, « <i>Mon Village</i> »	<i>Stéphane Ogier</i>	2020	320€

## Bordelais – *Le Médoc*

75cl

Chapelle de Pontensac	<i>Médoc</i>	2015	130€
Margaux de Denis Lurton	<i>Margaux</i>	2017	140€
Goulée by Cos d'Estournel	<i>Médoc</i>	2017	150€
Ormes de Pez	<i>Saint-Estèphe</i>	2013	180€
Château Chasse Spleen	<i>Médoc</i>	2018	200€
Pauillac – Famille JM Cazes	<i>Pauillac</i>	2017-2018	220€
Réserve de Léoville Barton	<i>Saint-Julien</i>	2017	250€
La Sirène de Giscours	<i>Margaux</i>	2016	280€
Château Margaux	<i>Margaux</i>	2017	350€
Château Brane Cantenac	<i>Margaux</i>	2018	420€
« <i>Alter Ego</i> » de Château Palmer	<i>Margaux</i>	2012	500€
Château Lynch-Bages	<i>Pauillac</i>	2015	900€
Château Cos d'Estournel	<i>Saint-Estèphe</i>	1982	1 500€
Château Margaux	<i>Margaux</i>	2014	2 000€

## **Bordelais – Graves**

Château Larrivet Haut-Brion	<i>Pessac-Léognan</i>	2018	260€
Château Les Carmes de Haut-Brion	<i>Pessac-Léognan</i>	2011	450€
Domaine De Chevalier	<i>Pessac-Léognan</i>	2016	550€
Château La Mission Haut-Brion	<i>Pessac-Léognan</i>	1982	2 500€

## **Bordelais – Le Libournais**

*75cl*

Château Le Couvent	<i>Pomerol</i>	2018	160€
Château Trianon	<i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	2015	230€
Château Trianon	<i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	2009	250€
Duo de Conseillante	<i>Pomerol</i>	2016	360€
Château Figeac	<i>Saint Emilion Grand Cru</i>	2018	1 200€
Château Trotanoy	<i>Pomerol</i>	1998	1 400€
Château Cheval Blanc	<i>Saint Emilion Grand Cru</i>	1982	2 800€

## **Bordelais – Satellites**

## Australie

*75cl*

Penfolds Grange Bin 95

*Penfolds*

2005

1 500€

## USA

Opus One

*Nappa Valley*

2014

1 200€

## Italie

# VIN ROSÉ DE PROVENCE

75cl

*Rose Wine from Provence*

Roubine, « <i>La Vie en Rose</i> »	Château Roubine	2022	80€
Moncigale	Villa Moncigale	2022	90€
Bandol	Domaine Baguiers	2022	100€
Minuty, « <i>Cuvée Prestige</i> »	Château Minuty	2022	100€
Bandol	Domaine de Pibarnon	2021	100€
Bandol	Domaine de Terrebrunes	2021	110€
Miraval	Château Miraval	2021	110€
Symphonie	Château Sainte-Marguerite	2022	120€
Whispering Angel	Château d'Esclans	2022	120€
Roubine	Château Roubine	2022	120€
Fantastique Rosé	Château Sainte-Marguerite	2022	160€
Minuty, « <i>Rose et Or</i> »	Château Minuty	2022	170€
Domaine Ott	Château Romassan	2022	180€
Domaine Ott, « <i>Cuvée Etoile</i> »	Château Romassan	2020	400€
Garrus	Château d'Esclans	2020	500€

## LES VINS KOSHER

75cl

### Les Champagnes

Roi David – *Brut*

250€

### Les Vins Blancs

Sauvignon, Remparts de Bel Air

2018

170€

### Les Vins Rouges

Château BelleGrave, Saint-Emilion

2020

180€

### Les Vins Rosés

Whispering Angel

2022

150€

## LES GRANDS FORMATS – *Large Bottles*

### CHAMPAGNES BRUT

		<i>150cl</i>
Leclerc Briant Brut Réserve - <i>Magnum</i>		350€
Taittinger Brut Réserve - <i>Magnum</i>		420€
Leclerc Briant, « <i>Abyss</i> » - <i>Magnum</i>	2015	950€
Perrier-Jouët, « <i>Belle Époque</i> » - <i>Magnum</i>	2006	1 200€
Dom Pérignon - <i>Magnum</i>	2009	1 300€
		<i>300cl</i>
Leclerc Briant Brut Réserve - <i>Jéroboam</i>		700€
Taittinger Brut Réserve - <i>Jéroboam</i>		900€
Leclerc Briant, « <i>Abyss</i> » - <i>Jéroboam</i>	2016	1 500€
		<i>600cl</i>
Leclerc Briant Brut Réserve - <i>Mathusalem</i>		1 200€
		<i>900cl</i>
Leclerc Briant Brut Réserve - <i>Salmanazar</i>		1 500€

### CHAMPAGNES ROSES

		<i>150cl</i>
Leclerc Briant Rosé - <i>Magnum</i>		420€
Perrier-Jouët, « <i>Blason Rosé</i> » - <i>Magnum</i>		1 200€
Cristal Roederer Rosé - <i>Magnum</i>	2008-2009	2 200€
		<i>300cl</i>
Taittinger, « <i>Prestige Rosé</i> » - <i>Jéroboam</i>		800€

## VIN BLANC - *White Wine*

*150cl*

### **Bourgogne** - *Côte de Beaune*

Corton Charlemagne Grand Cru - <i>Magnum</i>	<i>Domaine Faiveley</i>	2013	1 200€
--	-------------------------	------	--------

## VIN ROUGE - *Red Wine*

### **Bourgogne** - *Côte de Beaune*

Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Monopole - <i>Magnum</i>	<i>Clos de la Commaraine</i>	2018	1 200€
--	------------------------------	------	--------

### **Bourgogne** - *Côte de Nuits*

Aloxe Corton, « <i>Les Boutières</i> » - <i>Magnum</i>	<i>Parcellaires de Saulx</i>	2017	350€
--	------------------------------	------	------

Gevrey-Chambertin, 1 <sup>er</sup> Cru « <i>La Perrière</i> » - <i>Magnum</i>	<i>Parcellaires de Saulx</i>	2015	850€
---	------------------------------	------	------

### **Bordelais** – *Satellites*

L'A - <i>Domaine de l'A</i> - <i>Magnum</i>	<i>Côtes de Castillon</i>	2016	360€
---	---------------------------	------	------

## **Italie**

Sassicaia - <i>Magnum</i>	<i>Bolgheri</i>	2010	1 400€
---------------------------	-----------------	------	--------

## VIN ROSÉ DE PROVENCE – *Rosé Wine from Provence*

			<i>150cl</i>
Minuty, Cuvée « Prestige » - Magnum	Domaine Minuty	2022	160€
Symphonie - Magnum	Château Sainte-Marguerite	2022	250€
Fantastique Rosé - Magnum	Château Sainte-Marguerite	2022	320€
Domaine Ott – Magnum	Château Romassan	2021	350€
Domaine Ott, « Cuvée Etoile » – Magnum	Château Romassan	2020-2021	800€
			<i>300cl</i>
Symphonie - Jéroboam	Château Sainte-Marguerite	2022	500€
Fantastique Rosé - Jéroboam	Château Sainte-Marguerite	2022	650€
			<i>600cl</i>
Domaine Ott – Mathusalem	Château Romassan	2020	1 400€

## Les Vins Au Verre

*Wine by the Glass*

### Les Vins Blancs - White Wine

*15 cl*

Crozes - Hermitage	Domaine Entrefaux	2022	22€
Sancerre	Domaine de Crézancy	2022	24€
Mercrey, « Les Villeranges »	Domaine Belleville	2021	26€

### Les Vins Rouges – Red Wine

Les Creisses	Domaine Des Creisses	2021	22€
Château Valoux	Pessac – Léognan	2019	24€
Gevrey Chambertin	Parcellaire de Saulx	2020	26€

### Les Vins Rosés - Rosé Wine

Roubine, « La Vie en Rose »	Château Roubine	2022	16€
Miraval	Domaine Miraval	2021	18€

### Vin de Dessert – Dessert Wine

*10 cl*

Ratafia de Champagne	Henri Giraud	NM	30€
----------------------	--------------	----	-----