

Wine Select

✱ *Le Vin Haute Couture* ✱

Catalogue 2023



Wine
Select

LE VIN
HAUTE COUTURE



Introduction

*Wine Select est le projet de deux passionnés dont l'objectif est de vous faire découvrir **des vins et champagnes d'exceptions.***

"Précision, élégance, équilibre et respect de terroir"** sont les mots justes de **Geoffrey Barré

(Co-fondateur et responsable des relations vignerons)



Wine Select Team



Geoffrey Barré

Candidat Master of Wine
WSET Diploma
Co-Founder



Jonathan Picard

WSET Level 1
Co-Founder



*"C'est la pénicilline qui guérit
les hommes mais c'est le bon
vin qui les rend heureux ! "*

Alexander Fleming





Sommaire



1

Nos coffrets cadeaux

Plaisir d'offrir...

2

Les Bulles !

Champagnes et crémants

3

Bourgogne

What else?

4

Loire

Surprenante région!

5

Rhône

Bott?

6

Autres régions...

Languedoc, Corse

1

Nos coffrets *cadeaux*

Plaisir d'offrir...

Coffret "Prêt à porter"



Coffret "prêt à porter" Wine Select (100% Bio):

- 1 * Champagne Lacourte-Godbillon - 1er Cru Terroir d'ecueil (Bio)
- 1 * Chidaine - Touraine (Blanc) 2021 - Sauvignon - Loire (Bio)
- 1 * Serol - Eclat de Granite (Rouge) 2021 - Gamay Saint Romain - Loire (Bio)

Prix et
composition
sur demande



Coffret "intemporel"

Faites plaisir avec le coffret **"indispensable"** de
Wine Select spécial "Bourgogne":

- 1 * Champagne Lacourte-Godbillon - 1er Cru
Mi-Pente - Blanc de Noirs (Bio)
- 1 * Benjamin Leroux - Auxey-Duresse (Blanc)
2020- Bourgogne
- 1 * François Mikulski - Côte d'Or (Rouge)
2020 - Pinot Noir - Bourgogne

**Prix et
composition
sur demande**





2

Les *Bulles...*

◆ ◆ Champagne et crémants ◆ ◆



WHOA!

Champagnes





Lacourte - Godbillon



Notre vision du vin est simple, presque simpliste: le terroir doit s'exprimer. Le chêne des fûts provient de la forêt d'Ecueil ou pour les autres de Champagne-Ardenne.

Chaque lieu-dit est pressé et vinifié individuellement, l'écoulement gravitaire est privilégié pour préserver les qualités intrinsèques des moûts.

Les vins restent sur lies sans soutirage jusqu'à la fin du printemps suivant, ils révèlent alors toutes les facettes de leurs personnalités.

Pour les vins vinifiés en fûts, ni bâtonnage ni filtration ne sont pratiqués, le passage au froid se fait ... en les sortant dehors l'hiver!

Le temps de vieillissement en bouteilles dans nos caves s'espace de 24 mois à 7 années, et le repos après dégorgement d'une moyenne de 3 à 6 mois.

La vigne est semblable à l'homme; il faut l'observer, l'éduquer et l'aider à trouver ses ressources au cœur du terroir. C'est alors qu'elle pourra en révéler la substantifique moelle.



Champagne Lacourte-Godbillon



- ***Terroir d'ecueil*** - 1er cru - Pinot Noir (85%) Chardonnay (15%) - Ecueil - 33,90€
- ***Magnum Terroir Ecueil*** - 1er cru - Pinot Noir (85%) Chardonnay (15%) - Ecueil - 78 €
- ***Rosé*** - 1er Cru - Pinot Noir - Ecueil 41€
- ***Mi-pentes*** - 1er Cru - Pinot Noir - Ecueil - 45€
- ***Chaillots Hautes Vignes 2018*** - 1er cru - Blanc de Blancs - Ecueil - 68€



Champagne Lacourte-Godbillon



Terroir d'ecueil

Premier Cru - Assemblage - Ecueil - 33,90€

*Assemblage (85% Pinot Noir, 15% Chardonnay).
Un champagne énergétique, équilibré, fruité et
élégant.*

*Accord: Apéritif, gougères au fromage,
feuilleté, foie gras*



Champagne Lacourte-Godbillon



Mi-Pentes

Premier Cru - 100% Pinot Noir - Ecueil - 45€

Un champagne pur, puissant et précis.

Accord: Foie Gras, Ceviche, Saumon fumé.



Champagne Lacourte-Godbillon



Rosé

Premier Cru - 100% Pinot Noir - Ecueil - 41€

*Un champagne expressif sur des notes intenses
de fruits rouges, fin et équilibré.*

*Accord: Apéritif, Saumon, dessert aux fruits
rouges peu sucré, volaille*



Champagne Lacourte-Godbillon



C. H. V. 2018

Premier Cru - 100% Chardonnay - Ecueil - 68€

*Parcelle "Chaillots" et "Hautes Vignes",
fermentation en fûts de chêne de 228L.*

Production: 1822 bouteilles

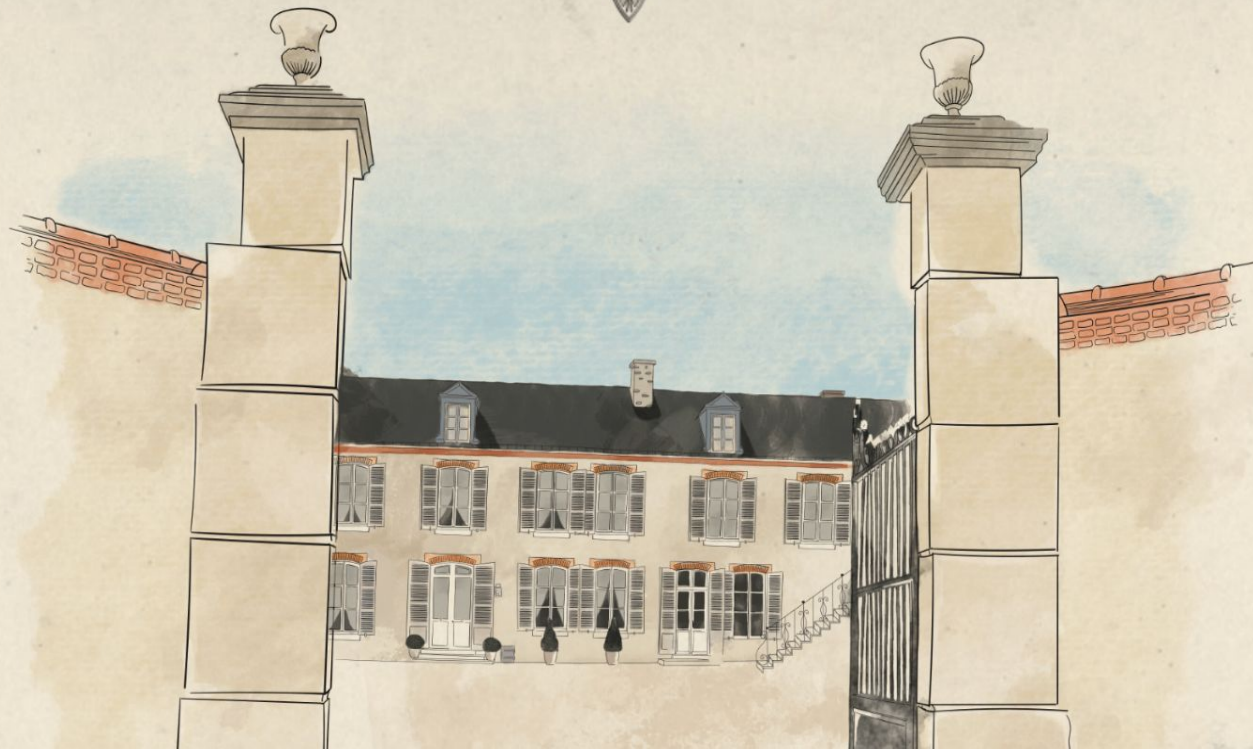
*La bouche est très gourmande, onctueuse avec
des arômes de brioches et beaucoup d'énergie.*

Dosage < 2.5g/L



CHAMPAGNE
PIERRE MONCUIT

À LE MESNIL-SUR-OGER





Pierre Moncuit



La maison **Pierre Moncuit** est située dans le mythique village du Mesnil-sur-Oger au cœur de la côte des Blancs.

Les champagnes sont exclusivement faits à base de chardonnay et sont tous en appellation Grand Cru sauf la cuvée Hugues de Coulmet qui est produite à base de vignes du Sézannais.

Nicole Moncuit s'occupe de la vinification et de la conduite de la vigne avec un seul objectif : la recherche de la qualité. **Les champagnes sont de grande classe.** Nous aimons particulièrement leur style fin et élégant ainsi que leur accessibilité dans leur jeunesse.

Fait assez rare en champagne, la maison Pierre Moncuit travaille sans vin de réserve. Le but est d'exprimer un vin dans une nuance qui sera différente chaque année du fait des variations de climat. Les millésimés sont toujours d'une belle richesse et d'une belle minéralité.

La rare cuvée **Nicole Moncuit** est réalisée à partir de vigne de plus de 80 ans et montre une finesse, un toucher de bouche et une précision de fruits remarquables.

Champagne Pierre Moncuit

- **Hugues de Coulmet** - Blanc de Blancs - Le Mesnil-sur-Oger - 31,50€
- **Hugues de Coulmet** - Magnum - Blanc de Blancs - Le Mesnil-sur-Oger - 60€
- **Delos Grand Cru** - Blanc de Blancs - Le Mesnil-sur-Oger - 37€
- **Delos Grand Cru** - Magnum Blanc de B. NM Le Mesnil-sur-Oger - 70€
- **Millésime 2008** - Blanc de Blancs - Le Mesnil-sur-Oger - 59€





Ulysse Collin



*De nos nombreux voyages dans le vignoble, les visites chez **Sandra et Olivier** font parties de celles qui nous ont le plus marqué par la gentillesse, la générosité et la passion de ce couple qui cultive 5ha 8,7 ha de vignes principalement situés à Congy dans les coteaux du Morin , à mi-chemin entre la Côte des Blancs et le Sézannais.*

***Olivier Collin** est un vigneron talentueux qui a mis son savoir au service de choix ambitieux à la vigne comme au chai. Le talent d'Olivier est de faire ressortir dans ses vins la typicité du sous-sol crayeux champenois et celle de son terroir basé sur des strates de Silex. Le sol crayeux de champagne a une teneur élevée en carbonate de calcium qui amène, par sa porosité, une belle acidité naturelle. Olivier, par ses dosages légers et réfléchis (entre 0,85 g/L à 2,4g/L), réussit à retranscrire à la fois cette tension caractéristique de la craie ainsi qu'une belle minéralité (spécifique) apportée par le Silex.*

Au final, les champagnes Ulysse Collin sont des champagnes de gastronomie, enthousiasmant(s) et singuliers que nous apprécions (pour leur justesse d'expressions) car ils sont l'expression de leurs terroirs : droits, tendus, minéraux mais aussi généreux, riches et amples avec une forte personnalité.

Droiture, tension, minéralité mais aussi générosité, richesse et amplitude.

Champagne Ulysse Collin* Les Pierrières

100% Chardonnay - Congy - Nous contacter

Les Pierrières est un champagne de gastronomie, énergique, exprimant des arômes de pommes, de zestes de citron, légèrement briochés avec une finale longue et minérale.

Accord: Foie gras avec un chutney de mangue, St Jacques ou langoustines juste saisies à la poêle ou en Carpaccio.



* Quantité TRÈS limitée par client et par an



WHOA!

Crémants



Domaine Serol



Turbulent

Pétillant naturel - 100% Gamay - Loire - EPUISE

La robe est d'un très beau rose tendre. La bulle est fine et élégante. Les arômes de cerises, fraises des bois et framboises se développent en bouche.

Accord: Apéritif ou dessert





3

Bourgogne

✱ Life begins after "Burgundy" Wine ! ✱



Bret Brothers & La Soufrandière



Jean Guillaume et Jean-Philippe Bret ont fait le choix de l'agriculture biodynamique afin d'exprimer au mieux les terroirs dont ils disposent.

Le domaine possède des parcelles à Puilly-Fuissé, sur St Véran ainsi que sur les magnifiques parcelles des Longeays et des Quarts. Le climat « les Quarts » est situé sur une pente exposée à l'est et repose sur un sol calcaire avec une forte teneur en silice et quartz qui apporte beaucoup de finesse et d'élégance.

Les Frères Bret prônent une agriculture respectueuse de la vie et du sol ainsi que de l'équilibre de la plante et de son environnement. Le travail de la vigne se fait à la main et le labour des sols à cheval pour ne pas les tasser. Aucun herbicide ni pesticide de synthèse ne sont utilisés.

L'objectif des frères Bret est de révéler le goût du terroir. Pour ceci, le domaine propose une multitude de micro-cuvées parcellaires souvent en quantité inférieure à 2500 bouteilles produites par année. La fermentation se fait à base de levure indigène et la vinification en fûts âgés de 6 à 18 ans pour laisser le terroir s'exprimer.

Les vins produits font partie des beaux du mâconnais et dépasse en termes de qualité, d'expression aromatiques et de finesse beaucoup de vins de la côte de Beaune. Les Climats, les Quarts et Les Crays font partie des plus beaux blancs de Bourgogne.

Bret Brothers & La Soufrandière



- *Macon-village - Terroir du Maconnais Blanc 2019 - 15,90€*
- *Saint-Véran - la Bonnode Blanc 2020 - 36,50€*
- *Pouilly-Vinzelles Blanc 2019 - 27,50€*
- *Pouilly-Vinzelles Blanc 2020 - 34,90€*
- *Pouilly-Fuissé Climat - En Chantenay Blanc 2019 - 35,50€*
- *Pouilly-Vinzelles - Les Quarts - ZEN Blanc 2020 - 49€* ✨





Francois Carillon



*Situé à **Puligny-Montrachet**, **François Carillon** travaille depuis 2010, 14,5 ha de vignes en apportant un grand soin au respect du vivant. Ainsi François Carillon réalise un travail très important à la vigne afin d'obtenir une matière première de grande qualité. Les fermentations (alcooliques + malolactiques) se font en barriques. Le pourcentage de fûts neufs varie en fonction des cuvées. Le sulfitage est très léger afin de conserver la pureté et l'éclat des fruits.*

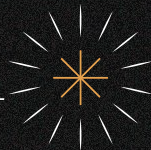
Tous les vins sont d'une élégance, d'un équilibre et d'une précision remarquable.

Grâce à une vinification et un élevage ambitieux, le domaine réussit à exprimer les différents climats de Puligny à travers ses différentes cuvées.

Le Bourgogne appellation régionale est très gourmand, de plaisir immédiat alors que le vieux clos propose plus de rondeur et maturité. Le Puligny sur les fruits jaunes est fin et élégant avec une finale minérale tandis que les Enseignières montre plus de profondeur. Champs gain exprime un côté pierre fusil, silex. Les Combettes est plus rond, plus puissant que Les Perrières très ciselé avec beaucoup d'allonge. En rouge, le Saint Aubin est très charmant et élégant. D'un grand équilibre, il est accessible rapidement.

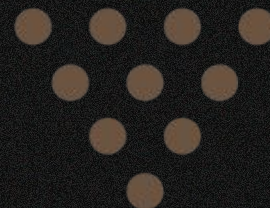
Francois Carillon

Puligny-Montrachet



- *Bourgogne - Côte d'Or - Chardonnay - 2020 - 27,50€*
- *Saint-Aubin 1er cru - Les Murgers des dents de chien 2020 - 65€*
- *Puligny-Montrachet - 2020 - 65€*
- *Puligny-Montrachet - Les Enseignères - 2020 - 65€*
- *Puligny-Montrachet - 1er Cru Champs Gain - 2020 - 95€*
- *Puligny-Montrachet - 1er Cru Les Combettes - 2020 - 125€*
- *Puligny-Montrachet - 1er Cru Les Perrières - 2020 - 125€*
- *Saint-Aubin 1er cru - Les Pitangerets - Rouge - 2020 - 39,90€*

FRANCOIS
Carillon 1611
PULIGNY-MONTRACHET



Joseph Colin Saint-Aubin



- *Saint Aubin - Compendium - Blanc - 2020 - 41,5€*
- *Chassagne-Montrachet - Blanc - 2020 - 60€*
- *Chassagne-Montrachet - Rouge - 2020 - 42€*
- *Saint Aubin - 1er cru - En Remilly - Blanc - 2020 - 60€*
- *Saint Aubin - 1er cru La Chatenière - Blanc - 2020 - 60€*



Humbert Frères Gevrey Chambertin



- *Bourgogne Côte d'Or - Rouge - 2019 - EPUISE*
- *Gevrey-Chambertin Vieilles-Vignes - Rouge - 2020 - 57,5€*
- *Gevrey-Chambertin 1er cru - Poissenot - Rouge 2016 Gevrey-Chambertin - 89€*
- *Gevrey-Chambertin 1er cru - Poissenot - Rouge 2020 - Gevrey-Chambertin - 105€*
- *Gevrey-Chambertin 1er cru - Estournelles-Saint -Jacques Rouge - 2020 - 122€*



Benjamin Leroux

- Auxey-Duresse - Blanc - 2020 - EPUISE
- Meursault - Blanc - 2020 - 72,50€
- Meursault - Les Vireuils - Blanc - 2020 - 75€
- Meursault - 1er Cru La Pièce sous bois - 2020 - 120€
- Savigny-les-Beaunes - Rouge - 2020 - 36,50€
- Nuits Saint Georges - Rouge - 2020 - 64,90€
- Nuits Saint Georges - 1er cru aux boudots - 2020 - 129€
- Pommard - Rouge - 2020 - 64,90€
- Pommard - 1er cru Les Rugiens - Rouge - 2020 - 119€
- Bonnes-Mares Grand Cru Magnum 2020 - 800€



Pattes-Loup Thomas Pico

- *Chablis - Blanc - 2018 - 26,90€*
- *Chablis - Mise tardive - Blanc - 2018 - 26,90€*
- *Chablis - Mise tardive - Blanc - 2019 - Epuisé*
- *Chablis - 1er Cru - Côte de Juan - Blanc - 2018 - 53,50€*
- *Chablis - 1er Cru - Les Butteaux - Blanc
2018 - Magnum - 120€*





4

La *Loire...*

◆ ◆ Région surprenante! ◆ ◆

Domaine Francois Crochet



- **Sancerre** - Blanc - 2021 - 24,90€
- **Sancerre** - Les Amoureuses - Blanc - 2020 - 28,70€
- **Sancerre** - Chêne Marchand - Blanc - 2020 - 29,50€
- **Sancerre** - Réserve de Marcigoué - Rouge - 2020 - 29,50€



Domaine Francois Chidaine



- *Touraine - Blanc - 2021 - EPUISE*
- *Les Choisilles - Blanc - 2018 - 24€*
- *Les Bournais - Blanc - 2019 - 28,50€*



Domaine Serol



- *Turbulent* - Rosé Pétillant - 12,90€
- *Eclat de Granite* - Rouge - 2021 - 13,50€
- *Eclat de Granite* - Rouge - 2018 - Magnum - 24€
- *Perdrizière* - Rouge - 2018 - 17,90€
- *Perdrizière* - Rouge - 2019 - 18,20€
- *Millerands* - Rouge - 2020 - 17,50€





5

Rhône

Domaine BOTT

Domaine Bott Julie et Graeme

- *First Flight* - Blanc - 2021 - EPUISE
- *First Flight* - Rouge - 2020 - 19,30€
- *Croze Hermitage* - Rouge - 2021 - 27,50€
- *Saint-Joseph* - Blanc - 2021 - 32,90€
- *Saint-Joseph* - Rouge - 2020 - 32,90€
- *Saint-Joseph* - Rouge - 2020 - 66,50€ (Magnum)
- *Cornas* - Rouge - 2020 - 48,50€
- *Côte-Rotie* - Rouge - 2020 - 69,50€
- *Condrieu* - Blanc - 2021 - 53,50€



6

Autres *Régions...*

◆ ◆ Languedoc, Bordeaux, Corse ◆ ◆

Clos de Fées Hervé Bizeul

- *Les Sorcières* - Rouge - 2021 - EPUISE
- *De Battre mon Coeur s'est arrêté* - Rouge
2019 - EPUISE
- *Vieilles Vignes* - Blanc - 2020 - 25€
- *Vieilles Vignes* - Rouge - 2018 - 25€
- *Clos des Fées* - Rouge - 2012 - 65€
- *Clos des Fées* - Rouge - 2014 - 50€
- *Clos des Fées* - Rouge - 2015 - 50€
- *La Petite Sibérie* - Rouge (sur commande)



Terrasse d'Elise

- **XB** - Rouge - 2021 - 12€
- **Enclos** - Rouge - 2020 - 24,50€
- **Pradel** - Rouge - 2017 - 23€
- **Pradel** - Rouge - 2017 - Magnum - 45€
- **Pigeonnier** - Rouge - 2018 - 19,90€
- **Pigeonnier** - Rouge - 2019 - 19,90€
- **PMG** - Rouge - 2019 - 33€
- **K'Yenne**- Blanc - 2016 - 25€



Anne Gros & Jean Paul Tollot

- *La 50/50* - Rouge - 2020 - 13,90€
- *La Grenache 8* - Rouge - 2020 - 14,90€
- *Les Combettes* - Rouge - 2018 - 18,15€
- *Les Combettes* - Rouge - 2019 - 18,15€
- *Les Fontanilles* - Rouge - 2018 - 18,15€
- *Les Fontanilles* - Rouge - 2019 - 18,15€
- *La Ciaude* - Rouge - 2018 - 23€
- *La Ciaude* - Rouge - 2019 - 23€
- *Les Carrétals* - Rouge - 2017 - 29,90€
- *Les Carrétals* - Rouge - 2019 - 29,90€



Clos Venturi

Ponte Leccia- Corse



- 1769 - Rosé - 2022 - 12,90€
- 1769 - Rosé - 2022 - Magnum - 31€
- 1769 - Rouge - 2020 - 14,90€
- 1769 - Rouge - 2021 - 15,95€
- 1769 - Blanc - 2022 - 15,95€
- 1769 - Blanc - 2021 - Magnum - 33€
- Clos Venturi - Rosé - 2022 - 18€
- Clos Venturi - Blanc - 2021 - 24,90€
- Clos Venturi - Rouge - 2019 - 24,90€
- Clos Venturi - Altare - Blanc - 2020 - 39,90€
- Clos Venturi - Chiesa Nera - Blanc - 2019 - 55€





Wine
Select

LE VIN
HAUTE COUTURE



Follow us!





2023

Merci!

contact@wineselect.lu
www.wineselect.lu



CREDITS: This presentation template was created by **Slidesgo**, including icons by **Flaticon** and infographics & images by **Freepik**

Please keep this slide for attribution

