

## LES VINS DE LA CHAMPAGNE

<i>Alfred Gratien</i>	2008	<i>Cuvée Paradis</i>	<i>Mag</i>	64,800	<i>Krug</i>	N.M	<i>Rosé Brut</i>		69,120
						N.M	<i>Rosé Brut</i>	<i>Demi</i>	33,480
<i>Agrapart &amp; Fils</i>	N.M	<i>7 Crus Brut</i>		11,880		1985	<i>Collection</i>		129,600
	N.M	<i>Terroires Blanc de Blancs Extra Brut</i>		24,840					
	2007	<i>Venus Grand Cru Blanc de Blancs Brut Nature</i>		43,200	<i>Pierre Montcuit</i>	N.M	<i>Brut Cuvée Delos Grand Cru</i>		11,880
<i>Bollinger</i>	N.M	<i>Special Cuvée</i>		14,040	<i>Laurent Perrier</i>	N.M	<i>Cuvée Rosé Brut</i>		19,440
	2005	<i>La Grande Année</i>		27,000		N.M	<i>Grand Siècle</i>		25,920
	1999	<i>La Grande Année Rosé</i>		41,040					
	1999	<i>Viellies Vignes Françaises</i>		102,600	<i>Philipponnat</i>	2005	<i>Clos des Goisses</i>		45,360
	1999	<i>R.D</i>	<i>Mag</i>	105,840		2000	<i>Clos des Goisses Juste Rosé</i>		69,120
	1979	<i>R.D</i>		151,200					
<i>Moët et Chandon</i>	1999	<i>Dom Pérignon</i>		43,200	<i>Pommery</i>	2004	<i>Cuvée Louise Nature</i>		57,240
	2009	<i>Dom Pérignon</i>		27,000		1999	<i>Cuvée Louise</i>		31,320
	1998	<i>Dom Pérignon P2</i>		54,000		2003	<i>Les Clos Pompadour</i>	<i>Mag</i>	97,200
	2004	<i>Dom Pérignon Rosé</i>		64,800		N.M	<i>Royal Blue Sky Sur Glace</i>		21,600
<i>Delamotte</i>	2007	<i>Blanc de Blancs</i>		17,280	<i>Louis Roederer</i>	2009	<i>Cristal</i>		51,840
<i>Drappier</i>	2005	<i>Grande Sendrée</i>		24,840	<i>Jacques Selosse</i>	2002	<i>Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut</i>		57,240
<i>Henri Giraud</i>	2000	<i>Fût de Chêne</i>		60,480		N.M	<i>Substance</i>		45,360
	2002	<i>Argonne</i>		50,760		N.M	<i>INITIAL Blanc de Blancs Brut</i>		22,680
	N.M	<i>Fût de Chêne</i>		24,840		N.M	<i>EXQUISE Sec</i>		22,680
<i>Henriot</i>	2000	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>		35,640		N.M	<i>Rosé Brut</i>		33,480
	1999	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>	<i>Mag</i>	97,200		N.M	<i>Les Carelles Extra Brut</i>		43,200
	1998	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>		37,800		N.M	<i>La Côte Faron Extra Brut</i>		44,280
	1996	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>		36,720		N.M	<i>Sous le Mont' Extra Brut</i>		51,840
	1983	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>		64,800		N.M	<i>Le Bout du Clos Extra Brut</i>		54,000
	2006	<i>Brut Millesime</i>		21,600		N.M	<i>Chantereines Extra Brut</i>		64,800
	N.M	<i>Cuve 38 La Réserve Perpetuelle</i>	<i>Mag</i>	216,000	<i>Pol Roger</i>	2008	<i>Blanc de Blancs</i>		22,680
	N.M	<i>Blanc de Blancs</i>		14,040		2004	<i>Cuvée Winston Churchill</i>		43,200
	N.M	<i>Blanc de Blancs</i>	<i>Demi</i>	7,560		N.M	<i>Brut Réserve</i>		11,880
	N.M	<i>Brut Souverain</i>		11,880	<i>Ruinart</i>	1996	<i>Dom Ruinart</i>	<i>Mag</i>	92,880
	N.M	<i>Brut Souverain</i>	<i>Mag</i>	24,840		2004	<i>Dom Ruinart</i>		37,800
<i>Perrier Jouët</i>	2007	<i>Belle Epoque</i>		31,320		N.M	<i>Blanc de Blancs</i>	<i>Demi</i>	8,640
						N.M	<i>Rosé</i>	<i>Demi</i>	8,640
<i>Krug</i>	N.M	<i>Grande Cuvée</i>		32,400	<i>Taittinger</i>	1999	<i>Comtés de Champagne</i>	<i>Mag</i>	90,720
	N.M	<i>Grande Cuvée</i>	<i>Demi</i>	15,120		2000	<i>Comtés de Champagne</i>		32,400
	2000	<i>Vintage Brut</i>		43,200					