





Des Champagnes aux grandes valeurs

Craft et Compagnie est une société de commercialisation de champagnes d'auteurs, qui se donne pour mission de promouvoir des champagnes rares et atypiques élaborés par une génération de talentueux vignerons, respectueux de leurs terroirs et créateurs de vins authentiques au goût inégalable.



Pourquoi offrir des champagnes d'artisans-vignerons d'exception ?

Ces champagnes sont le reflet d'une révolution qualitative opérée par un nombre restreint de talentueux vignerons, appartenant à l'élite de la Champagne.

Pour nous, sélectionner ces champagnes n'est pas un acte anodin, c'est dire qui nous sommes et exprimer nos valeurs : qualité, singularité, authenticité, sincérité, respect et engagement.

C'est un média pour connecter les hommes et les femmes.
Cela témoigne de l'importance que l'on porte à l'autre.

Agnès et Sébastien Rouillaux

Coffrets et étuis

- **Coffret 2 bouteilles** •

Finition 'soft touch' noire premium : 10,25€ HT / 12€ TTC

- **Étui 1 bouteille 'Luxe'** •

*Finition 'soft touch' noire premium
avec décor croisillons sur les côtés : 4,70€ HT / 5,50€ TTC*

- **Sac luxe avec poignées cordelières** •

Pour coffret 2 ou 3 bouteilles : 1,70€ HT / 2€ TTC

- **Caisses de 3 et 6 bouteilles** •

*Sur demande, accès à l'ensemble
de notre sélection et au format magnum.*



Livraisons et Expéditions

- **Livraisons au Luxembourg** •

5,98€ HT / 7€ TTC / colis

- **Expéditions à l'étranger** •

sur devis

Notre sélection d'artisans-vignerons

Le prix de nos cuvées oscille entre 34€ TTC et 46€ TTC.





Brice

*une Maison indépendante et familiale
installée à Bouzy*



Héritage :

70% Pinot Noir et 30% Chardonnay.

*Reflet du terroir de la maison Brice,
Héritage est un champagne idéal
pour l'apéritif.*

29,06€ HT / 34€ TTC



Blanc de Noir :

100% Pinot Noir.

*L'objectif de cette cuvée est de mettre
en avant le marqueur Pinot noir
spécialité de Bouzy (puissance, vinosité
et gourmandise) tout en conservant
un bel équilibre et de la tension.*

34,19€ HT / 40€ TTC



Brice

*une Maison indépendante et familiale
installée à Bouzy*



Héritage Rosé :

70 % de Pinot Noir (dont 6% de Bouzy Rouge) et 30% de Chardonnay.

*Rosé d'assemblage aux arômes
de fruits rouges, cerise et framboise.*

32,47€ HT / 38€ TTC



Blanc de Blancs :

100% Chardonnay.

*Un champagne remarquable par
sa finesse et sa délicatesse.*

*Une cuvée parfaite pour l'apéritif
avec ses notes fruitées et florales.*

32,47€ HT / 38€ TTC



Marc Hébrant

*un très grand vigneron tout en discrétion
(Vallée de la Marne)*



Sélection Extra Brut 1^{er} Cru :

70% Pinot Noir et 30% Chardonnay.

*Sélection est une cuvée avenante
et gourmande. Charme et raffinement
pour un apéritif réussi !*

29,06€ HT / 34€ TTC



Rosé Brut 1^{er} Cru :

55% Chardonnay, 38.5% Pinot noir et 6,5%
de Côteaux Champenois rouge.

*Du fruit, du corps, une mousse fine et
de jolis amers. Un vrai coup de cœur.*

32,47€ HT / 38€ TTC



Marc Hébrart

*un très grand vigneron tout en discrétion
(Vallée de la Marne)*



Mes Favorites Brut 1^{er} Cru :

80% Pinot Noir et 20% Chardonnay.

*Parcelles du Domaine pour lesquelles
Jean-Paul Hébrart a un attachement fort
et qui représentent l'esprit et le cœur
du Terroir de Mareuil-sur-Aÿ.*

35,90€ HT / 42€ TTC



Rémi Leroy

*domaine familial portant au plus haut
la qualité des champagnes de l'Aube*



Blanc de Noir Réserve :

100% Pinot Noir.

*Champagne remarquable d'équilibre
alliant richesse, finesse et minéralité.*

29,91€ HT / 35€ TTC



Extra Brut :

Pinot Noir (60%), Chardonnay (35%)
et Meunier (5%).

*L'une des cuvées phares
de la Maison Rémi Leroy,
constituée des 3 cépages champenois.*

32,47€ HT / 38€ TTC



Rémi Leroy

*domaine familial portant au plus haut
la qualité des champagnes de l'Aube*



Nature :

Pinot Noir (60%), Chardonnay (35%)
et Meunier (5%).

*Vieillessement prolongé de la cuvée
Extra Brut. Un champagne frais,
structuré et crémeux.*

34,18€ HT / 40€ TTC



Rosé :

65% Pinot Noir, 30% Chardonnay,
5% Meunier dont 15% de coteaux
champenois rouges.

*Rosé d'assemblage au caractère bien
affirmé réalisé dans le même esprit
que le brut sans année du domaine.*

35,89€ HT / 42€ TTC



Famille Moussé

profondément Meunier (Vallée de la Marne)



Esquisse :

70% Meunier et 30% Pinot Noir
(70% base 2021 et 30% base 2020).

*Pensée pour être sur le fruit et dégustée
jeune, cette cuvée a une proportion
importante de tailles qui lui donnent
une grande buvabilité.*

29,91€ HT / 35€ TTC



Eugène :

80% Meunier et 20% Pinot Noir.

*Un champagne de précision doté
d'une buvabilité certaine. L'accessibilité
qui cohabite avec la complexité.*

34,18€ HT / 40€ TTC



Champagne Geoffroy

*l'excellence des Pinots noirs et Meuniers
du village emblématique de Cumières*



Expression Brut 1^{er} Cru : Trois cépages.

Pinot Noir, Meunier et Chardonnay.

*Plaisir immédiat, fruit, densité,
patine et fraîcheur.*

Les yeux fermés pour un apéritif réussi.

30,17€ HT / 35€ TTC



Pureté Brut Nature : Trois cépages.

Pinot Noir, Meunier et Chardonnay.

*La cuvée 'Expression' proposée
en vieillissement prolongé pour
plus de complexité. Iode, épices et
fraîcheur en version nature (non dosé).*

35,04€ HT / 41€ TTC



Champagne Geoffroy

*l'excellence des Pinots noirs et Meuniers
du village emblématique de Cumières*



Empreinte 2016 Brut 1^{er} Cru :

100% Pinot Noir.

*Une photographie de la meilleure
expression du Pinot Noir
sur une année donnée.*

39,31 € HT / 46€ TTC



Huré Frères

un duo de passionnés au cœur de la Montagne de Reims



Invitation : 40% Pinot Noir,
40% Meunier et 20% Chardonnay.

*Une cuvée tout en générosité,
densité et fraîcheur.*

31,62€ HT / 37€ TTC



Insouciance Rosé :

25% Chardonnay, 40% Pinot Noir
et 35% Meunier.

*Un rosé élégant et séduisant
qui peut se déguster dans l'insouciance
du moment présent.*

36,75€ HT / 43€ TTC



Dehours et Fils

artisan du champagne par nature (Vallée de la Marne)



Grande Réserve :

Meunier (2/3 de l'assemblage),
solde Chardonnay et Pinot Noir.

*Cuvée issue d'un vieillissement prolongé,
idéale pour l'apéritif.*

29,06€ HT / 34€ TTC



Terriscope 2021 :

100% Meunier.

*Terriscope est l'expression de Meuniers
s'épanouissant sur les coteaux de
différents villages de la Vallée de la Marne.
Élaborée à partir d'achats sélectionnés,
cette cuvée exprime chaque année
des terroirs voisins.*

34,19€ HT / 40€ TTC



Dehours et Fils

artisan du champagne par nature (Vallée de la Marne)



Les Vignes de la Vallée :

Meunier ($\frac{2}{3}$ de l'assemblage),
solde Chardonnay et Pinot Noir.

*Cuvée issue d'un vieillissement prolongé
sur lies en bouteille et marquée par
une présence majoritaire du Meunier.
Un champagne généreux et ample.*

38,79€ HT / 45€ TTC



Pierre Gerbais

vigneron emblématique de la Côte des Bars (Aube)



Grains de Celles : 50% Pinot Noir,
25% Chardonnay et 25% Pinot Blanc.
*Une cuvée à forte identité, à chair entière,
tout en saveurs, trouvant son équilibre
entre puissance, fraîcheur et tension.*
32,47€ HT / 38€ TTC



Grains de Celles Rosé :
50% Pinot Noir, 25% Chardonnay
et 25% Pinot Blanc (rosé d'assemblage).
*Rosé 'corbeille de fruits rouges',
frais et digeste.*
35,90€ HT / 42€ TTC



A. Bergère

*des champagnes qui ravivent les palais
en quête de plaisirs simples ainsi que les plus exigeants*



Origine Brut :

70% Chardonnay, 20% Pinot Noir
et 10% Meunier.

Cuvée emblématique du domaine.

30,17€ HT / 35€ TTC



Rosé Brut :

90% Chardonnay et 10% Pinot Noir
(coteaux-champenois autre spécialité du
domaine) (rosé d'assemblage).

Rosé de personnalité qui

vous accompagnera

sur une consommation apéritive.

32,47€ HT / 38€ TTC



A. Bergère

*des champagnes qui ravivent les palais
en quête de plaisirs simples ainsi que les plus exigeants*



Solera Blanc de blancs Brut :

100% Chardonnay.

*La notion de Solera au-delà de la
technique est une promesse gustative
incomparable. Le vieillissement et
l'assemblage des années amènent une
complexité olfactive et gustative.*

35,90€ HT / 42€ TTC



Veuve Fourny et Fils

*une adresse sûre et incontournable pour les amateurs
de grands chardonnays (Côte des Blancs)*



Grands terroirs Brut 1^{er} Cru :

80% Chardonnay et 20% Pinot Noir.

*Cette cuvée est abordée sous l'angle
de la maturité. Nous sommes
dans le croquant du fruit.*

30,17€ HT / 35€ TTC



Blanc de Blancs Extra Brut 1^{er} Cru :

100% Chardonnay de Vertus.

*Une cuvée tout en fruit et fraîcheur,
procurant une sensation délicieuse.*

31,89€ HT / 37€ TTC



Veuve Fourny et Fils

*une adresse sûre et incontournable pour les amateurs
de grands chardonnays (Côte des Blancs)*



Rosé Brut 1^{er} Cru :

Assemblage de Chardonnay, Blanc
de Pinot Noir et Rouge de Pinot Noir.

*Un joli rosé à la fois gourmand, dense
et racé. Cuvée séduction du domaine.*

33.33€ HT / 39€ TTC



Agnès et Sébastien Rouillaux

*Craft et Compagnie
17B rue de l'Industrie
L-8069 Bertrange
Luxembourg*

info@craftetcompagnie.com

Agnès +352 691 109 132 - Sébastien +352 691 131 243

www.craftetcompagnie.com

