www.craftetcompagnie.com



CATALOGUE CADEAUX

2026 · 2027



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** -

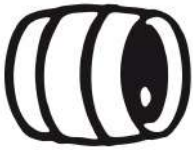
6,84€ HT / 8€ TTC / colis

- **Expéditions à l'étranger** -

sur devis

Notre sélection d'artisans-vignerons

Le prix de nos cuvées oscille entre 34€ TTC et 47€ 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.

35,04€ HT / 41€ 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.
33,33€ HT / 39€ TTC



Marc Hébrart

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



Sélection Extra Brut 1er 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 1er 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 1er 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



Blanc de blancs :
100% Chardonnay.
Propice à de multiples accords qui dépasseront la consommation classique de l'apéritif.
29,91€ HT / 35€ 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%).

Vieillissement 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



Geoffroy

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



Expression Brut 1er Cru : Trois cépages. Pinot Noir, Meunier et Chardonnay. *Plaisir immédiat, fruit, densité, patine et fraîcheur. Les yeux fermés pour un apéritif réussi.*

30,77€ HT / 36€ 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).*

35,90€ HT / 42€ TTC



Geoffroy

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



Empreinte 2018 Brut 1er Cru :

100% Pinot Noir.

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

40,17 € HT / 47€ 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.

29,91€ HT / 35€ 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)



Terre de Meunier :

100% Meunier.

Assemblage d'une sélection de vignes de Meunier, cépage identitaire de la Vallée de la Marne et du Domaine.

38,46€ 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 1er 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 1er 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 1er 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



Blanc de blancs 1er Cru Nature :
100% Chardonnay.
Un champagne d'apéritif aérien, droit, pur et plein de vie !
31,62€ HT / 37€ TTC



Cazé-Thibaut

le « hand crafted » dans sa plus noble expression



Naturellement :

100% Meunier.

Une cuvée tout en toucher et générosité
reflétant le potentiel certain
des jolis terroirs de la vallée de la Marne
autour de Châtillon sur Marne.
Un champagne d'émotion.

32,47€ HT / 38€ TTC



Pertois-Lebrun

deux frères talentueux de la Côte des Blancs



L'Extravertie Blanc de blancs 7 crus :

100% Chardonnay.

Délicatement crémeux avec une élégante finale harmonieuse et fondante.

32,47€ HT / 38€ TTC



Wirth-Michel

talent émergent des Coteaux Sud d'Epernay



Origines Extra Brut :

70% Meunier et 30% Chardonnay.

Un champagne idéal à l'apéritif.

32,47€ HT / 38€ 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


CHAMPAGNES D'ARTISANS
Craft et Compagnie
VIGNERONS D'EXCEPTION