

# La cave Extra Brut met en valeur le terroir

**DÉCOUVERTE.** C'est au cœur du centre-ville de Nogent-le-Roi, que Laurence et Thibaut Hébert ont créé en décembre 2021 Break and Brut, suites meublées de tourisme, cave et bar à vins. Un lieu effervescent et convivial !

**Extra Brut c'est un lieu hybride** entre bar et cave où vins bio, biodynamiques et naturels sont rois. Laurence et Thibaut Hébert ont créé ce lieu pour partager cette passion qui les animent depuis de nombreuses années. « Nous proposons environ 200 références de vins essentiellement élaborés dans une démarche philosophique visant à respecter l'expression des terroirs. Nous nous déplaçons régulièrement chez les producteurs. L'idée est de mettre en valeur des artisans soucieux de l'environnement, de la terre et des consommateurs. Nous privilégions les vigneron qui prennent soin de la vigne et qui vinifient sans produits chimiques » précise Thibaut.

Côté cave, on retrouve vins rouges, blancs et rosés, principalement des appellations françaises de toutes les régions. Les étiquettes des bouteilles valent le coup d'œil et ornent les étagères tels des bijoux, avec des graphismes originaux, qui donnent

le ton pour la découverte gustative. Les spiritueux sont choisis avec la même philosophie de respect de la nature. Quant aux effervescents, ils sont sélectionnés pour leur expression et leur grande qualité. Comme son nom l'indique : on dit d'un Champagne extra-brut (très peu dosé en sucre) qu'il est idéal pour éveiller les papilles à l'apéritif ; la cave à vins Extra Brut, elle, promet de vous faire découvrir des breuvages savoureux et authentiques.

« Nous sommes dans une vraie pédagogie des vins natures, c'est pourquoi nous organisons des **dégustations thématiques** 2 fois par mois », indique Thibaut. Au programme de l'année 2023, « Les grandes appellations en rouge », « Surprise party », « Glouglou & Barbecue » ou encore « les bières ». Le calendrier complet est visible sur place ou sur le site internet d'Extra Brut. Vous pouvez vous inscrire dès maintenant, les places étant limitées à 12 personnes par dégustation.



Tous les produits proposés par Laurence et Thibaut sont à emporter mais également **à consommer sur place** côté bar à vins avec charcuteries artisanales et fromages affinés. Le couple propose différentes planches et tartines pour accompagner votre verre de vin, dans un décor chaleureux. « Nous sélectionnons nos produits avec la même attention que pour nos vins. Les charcuteries artisanales viennent de Haute-Savoie, les fromages sont affinés par Jean-Marie Brancheriau, présent sur le marché de Dreux, les produits de la mer de la plus petite conserverie du Finistère Kerbriant, sans oublier la Burrata Bio Ottanta... ». On en salive déjà !

## Marine Borget

### ➤ Cave Extra Brut

7, rue de l'église à Nogent-le-Roi  
06 15 01 56 28 - cave.extrabrut@gmail.com - [f](#) [i](#)  
Horaires et renseignements sur [www.cave-extrabrut.com](http://www.cave-extrabrut.com)



**EXTRA BRUT**  
CAVE  
&  
BAR À VINS





**CAVE & BAR À VINS**  
Spécialisé dans les vins bio, biodynamie et naturels

**CAVE**  
Sélection de vins, champagnes, bières et spiritueux.  
Coffrets cadeaux.

**BAR À VINS**  
Vins au verre, ardoises de charcuteries ou fromages et d'autres produits.



**SOIRÉES DÉGUSTATION**  
Soirées thématiques, privatives ou sur-mesures.  
Offres pour entreprises.

**APÉRO À EMPORTER**  
Ardoises de charcuteries et fromages à emporter.  
Offre ardoise - Vin pour apéritif sur-mesure.

7 rue de l'Église - 28210 Nogent-le-Roi  
06 15 01 56 28 - [cave.extrabrut@gmail.com](mailto:cave.extrabrut@gmail.com)

[cave-extrabrut.com](http://cave-extrabrut.com)

[i](#) [f](#)