CHAMPAGNES DE VIGNERON

Artisans du terroir, les vignerons champenois produisent des cuvées de caractère. Elles sont confidentielles, le mieux est de puiser directement à la source pour s'approvisionner.

PINOT-CHEVAUCHET CUVÉE PRÉCIEUSE
Didier Chevauchet aime les champagnes à maturité. Cette cuvée longuement vieillie, même si elle n'est pas millésimée, séduit par sa rondeur et sa texture en bouche. La bulle fine très élégante et ses saveurs délicates et épicées. Le tout à petit prix. Poisson en sauce crémée. **15,60 €**

DUMÉNIL BLANC DE BLANCS
Installé à Chigny-les-Roses, les Duménil cultivent la vigne et le safran, mais point d'épice dans cette cuvée qui hume surtout l'agrume et les fruits secs. Champagne plutôt rond, tendre et gourmand qui enchante par la belle vitalité de son fruit. À l'apéritif. **23 €**

JEAUNAUX-ROBIN EXTRA-BRUT
Cyril Jeaunaux-Robin signe un extra-brut sans aucune austérité. Le nez est épanoui, entre fleur blanche et fruits jaunes.
La bouche est suave et fraîche, la finale citronnée, tonique et agréable. Peut passer sans souci de l'apéritif à la table. Poisson en papillote. **25 €**

FRANÇOISE BEDEL ORIGIN'ELLE
Habituée de nos sélections, la magicienne du pinot meunier, Françoise Bedel, récidive avec un extra-brut frais, alerte, mais toujours aimable et surtout explosif en fruit : fruits jaunes mûrs, fruits secs, pain d'épices, miel...
On en redemande ! Apéritif. **26,50 €**

L'ESPRIT DE CHAPUY BRUT ROSÉ
Un rosé d'assemblage au nez friand de fraise des bois et de rose. La bouche est fine et déliée avec le chardonnay qui pointe en finale. Ce qui donne une dimension de raffinement à ce vin aérien et de belle persistance aromatique. Les amateurs de rosés ne seront pas déçus. Apéritif. **28 €**

COLIN BLANCHE DE CASTILLE BLANC DE BLANCS
Un 100 % chardonnay issu de raisins manifestement bien mûrs (2009 et 2010) qui font leur effet au nez comme en bouche : notes florales à foison, bouche ample, très savoureuse, longue à souhait.
Gourmand, allègre et raffiné. Feuilletés. **28 €**

GODMÉ PÈRE & FILS CHAMPS SAINT-MARTIN 2005
Hugues Godmé a eu la bonne idée d'isoler trois de ses parcelles et de les vinifier à part et en fûts. Il en tire trois vins monocépages, longuement vieillis, tous remarquables. Cette cuvée est un grand pinot noir, puissant, structuré et complexe. Volaille. **30 €**

CHAMPAGNE ÉRIC RODEZ BLANC DE NOIRS
Éric Rodez a la métaphore musicale facile quand il parle de ses vins. La mélodie de son blanc de noirs (vinifié en fûts) est en tous cas envoûtante : grand champagne de pinot noir, riche et structuré, qui emplit la bouche avec volupté et longueur.
Un chapon. **40 €**

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 152