



# Nuits de tchin'

**Notre résolution de fin d'année? Se mettre aux verres! Oui, mais lesquels? Voici notre sélection de champagnes et de spiritueux, idéale pour les festivités. Des classiques ou des découvertes dans de bien jolis flacons, et sans forcément se ruiner.**

**Par Rachelle Lemoine, photos Stéphane Martinelli.**

**A** l'heure des fêtes, on se fait plaisir. Plus que jamais, le champagne s'invite à l'apéritif et, parfois, tout au long du repas. Mais, à la fin de celui-ci, c'est au tour des spiritueux d'entrer en scène. De plus en plus appréciés en cocktails, ils peuvent également se savourer purs, pour un joli moment de dégustation. Pour faire un choix au sein d'une offre pléthorique, piochez vos idées de

bouteilles parmi les grandes catégories que nous avons retenues: champagnes d'un bon rapport qualité-prix ou millésimés, whiskys, rhums, gins et vodkas, cognacs, calvados et armagnacs... Pour mieux appréhender les dernières tendances, découvrez nos coups de cœur, bons plans, valeurs sûres, etc., agrémentés de regards d'experts en la matière. A la vôtre! ■■■



## Champagnes et spiritueux

# En plein dans le millésimé!

Vin d'assemblage de différentes années par excellence, le champagne peut déroger à cette règle pour devenir millésimé... quand la récolte est exceptionnelle.

**D**epuis les vendanges de cette saison, toute la Champagne a des étoiles dans les yeux: une année exceptionnelle, tant d'un point de vue qualitatif que quantitatif. L'année 2018 sera donc inscrite sur quelques belles cuvées. Il faudra attendre encore un peu avant qu'elle soit mise sur le marché. Au moins trois ans, comme l'impose la réglementation (contre quinze mois pour les bruts sans année), voire de dix à quinze ans pour certaines grandes maisons. Voici quelques flacons millésimés présents actuellement sur le marché. ■



### CHAMPAGNE ROSÉ, GRAND VINTAGE 2009, MOËT & CHANDON

Vendanges

Ce champagne rosé pose ses fondations sur l'élégance des pinots noirs, qui le composent à 59 %. Le faible dosage et son puissant parfum de fruits rouges dévoilent une bouche intense. **47 € chez les cavistes.**



### BLANC DE BLANCS BRUT, GRAND CRU, MILLÉSIME 2010, CHAMPAGNE COLIN

Découverte

Ce pur chardonnay exhale des arômes citronnés et briochés. Le palais exprime toute la minéralité du terroir et une superbe longueur. **36,50 € au domaine ([www.champagne-colin.com](http://www.champagne-colin.com)) et chez les cavistes.**

### BLANC DE BLANCS BRUT, COLLECTION VINTAGE 2012, CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLETTE

Coup de cœur

Un pur chardonnay complexe aux notes de fleurs blanches et de miel, avec une pointe mentholée. La bouche est fraîche et équilibrée, avec une belle trame minérale. **34 € chez les cavistes.**



### BLANC DE BLANCS BRUT, MILLÉSIME 2008, CHAMPAGNE EMMANUEL COSNARD

Bon plan

Excellent rapport qualité-prix pour ce 100 % chardonnay qui enchante par sa belle aromatique (pêche, citron confit, amande et noisette grillées) et sa bouche vive et saline. **23,50 € au domaine [champagne-cosnard.com](http://champagne-cosnard.com)**



## « Plus de 1000 cuvées à ma carte »

**ARNAUD LALLEMENT, CHEF DE L'ASSIETTE CHAMPENOISE, 3 ÉTOILES À TINQUEUX (MARNE)**

« J'ai souhaité donner au champagne une place essentielle sur la carte des vins du restaurant avec 1 100 cuvées proposées, dont la moitié sont des millésimés. Un millésimé est le résultat de la récolte d'une seule année, le reflet de son climat et du travail qu'un vigneron est capable d'accomplir. Alors qu'un 2002 m'inspire pour sa complexité, j'associe l'acidité d'un 2012 avec celle de la tomate et les notes oxydatives d'un 1998 avec de la truffe, ou des champignons... »

« Emotions en Champagne, la suite », d'Arnaud Lallement, Editions de La Martinière.

