



Déboucher

Bulles fines pour fêtes pétillantes

Champagnes et vins effervescents égayent la grisaille hivernale. Voici une toute sélection à des prix raisonnables.

Tout le savoir-faire français associé à un terroir exceptionnel de Nouvelle-Zélande. C'est sur les terrasses de la Wairau Valley dans la région de Marlborough, que la famille Bourgeois cultive ses sauvignons et pinot noir en biodynamie depuis 2011. Parmi les cuvées du domaine, on trouve ce beau vin effervescent, un 100 % pinot noir. « La Chapelle » est une cuvée intimiste avec seulement 4 788 bouteilles. Le nez séduit avec des arômes de cerise, de framboise. La bouche est délicate et d'une agréable fraîcheur. Parfait à l'apéritif avec des toasts de foie gras, mais aussi une volaille de Bresse ou une bûche aux fruits rouges. *La Chapelle, Clos Henri, 25 € chez les cavistes.*

Le caviste Nicolas propose sa propre marque de champagne, la cuvée e. NICOLAS. Élaboré avec du pinot noir, du chardonnay et du

pinot meunier, il affiche un bouquet d'arômes de fruits jaunes, de biscuit. Avec ses bulles fines, il transforme un plat de charcuterie en moment festif. Accompagne également coquillages et crustacés.

Champagne e. Nicolas, 39,90 € le magnum (150 cl).

La Maison de champagne Colin commence à être connue en Alsace. Pour Noël, elle propose sa cu-

vée Parallèle, extra brut blanc de blancs, un Premier Cru 100 % chardonnay. C'est un champagne pour les connaisseurs, avec un séduisant bouquet de fleurs blanches au nez, une bouche ample, minérale mais adoucie avec élégance par des fines notes de brioches. À déguster avec des crustacés.

Cuvée Parallèle, champagne Colin, 27 € chez les cavistes et sur www.champagne-colin.com



Bulles roses



Ce rosé de saignée de la Maison de champagne Vollereaux est une gourmandise que l'on déguste avec des macarons mais aussi juste pour le plaisir ! La cuvée, 100 % pinot noir, affiche une robe couleur framboise intense qui évoque déjà ses bouquets gourmands de petits fruits rouges mûrs, de gâteaux, de vanille. La bouche est d'une belle rondeur. C'est une maison familiale à suivre.

Le coffret Rosé de saignée, avec 2 flûtes, 34 € ou la bouteille seule 19,20 €, cavistes ou