

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

Champagne : la sélection des cuvées millésimées



Photo : Laura Stevens

F, l'Art de vivre a sélectionné pour vous 17 cuvées millésimées.

7 cuvées de vigneron

1 - Blanc de Blancs Grand Cru 2012 Champagne Franck Bonville

Nez floral, de poire, de fruits jaunes, d'épices, de mirabelle, pointe toastée. Vin frais, tendu, acéré, notes d'orange, pointe sapide.

Prix : 32,40€ (premiersgrands crus.com)

Note Figaro : 17,5/20

2 - Grand Cru 2010 Champagne Colin

Nez floral, de fruits jaunes, d'épices, de miel, de brioche. Vin à l'attaque franche, saline, longue, tendue, vibrante.

Prix : 36,50€ (champagne-colin.com)

Note Figaro : 17/20

3 - Brut Grand Cru 2009 Champagne Egly-Ouriet

Nez de zeste d'orange confit, de miel, de pain grillé, de brioche, de noisette, d'abricot, de menthol. Le vin est tendu, salin, la bouche fraîche, d'une grande complexité, gourmande et citronnée, la finale longue et intense.

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Prix : 102€ (premiersgrandscrus.com)

Note Figaro : 18,5/20

4 - Cuvée Oenophile non dosée 2012 Champagne Pierre Gimonnet

Nez de fruits jaunes, de mirabelle, de poire William, d'épice, de brioche, de miel. Vin tendu, vif, tranchant, complexe, crayeux, fruité et juteux, sapide et long, porté par une belle amertume.

Prix : 39,60€ (premiersgrandscrus.com)

Note Figaro : 17,5/20

5 - Cuvée Théophile Grand Cru 2006 Champagne Gonet-Medeville

Nez de fruits jaunes, de fleur d'oranger, de miel, de noisette, floral, de poire William. Vin tendu, ample et complexe, belle vivacité, riche et solaire, soutenue par une très agréable amertume, pointe saline.

Prix : 72€ (premiersgrandscrus.com)

Note Figaro : 18,5/20

6 - Terre Natale 2008 Champagne huré frères

Nez de fruits jaunes, de framboise, d'ananas, de mangue, de bonbon anglais, acidulé, mentholé. Le vin est frais, tendu, sapide, riche d'une belle gourmandise, très complexe.

Prix : 58,70€ (vinissimus.fr)

Note Figaro : 18/20

7 - Cuvée vieilles vignes du Levant 2009 Champagne Larmandier Bernier

Nez pâtissier, de fleurs blanches, de craie, de mirabelle, d'épices. Vin tendu, ample, très complexe, notes de fruits blancs, pointe saline.

Prix : 79,95€ (plus-de-bulles.com)

Note Figaro : 18/20

5 cuvées de maisons

1 - Brut 2005 Champagne Alfred Gratien

Nez de fruits jaunes, de poire confite, de brioche, de pomelo, abricot, pêche blanche, épices. Vin ample, généreux, fruité, notes d'écorce d'orange, de menthol, finale saline, avec une belle amertume.

Prix : 59€ (alfredgratien.com)

Note Figaro : 17,5/20

2 - Blanc de Blancs 2012 Champagne Ayala

Nez d'amande douce, de brioche, d'agrumes, de mirabelle. Le vin est tendu, salin, l'attaque franche, la bouche ciselée et minérale, belle allonge.

Prix : 48€ (premiersgrandscrus.com)

Note Figaro : 17/20

3 - Millésime 2010 Champagne Barons de Rothschild

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Nez d'agrumes, de citron, de brioche, de framboise, d'épices, de pêche blanche. Le vin est tonique, franc et élégant, la bouche très longue et crayeuse.

Prix : 240€ (millesima.fr)

Note Figaro : 18/20

4 - Blanc de Blancs 2008 Champagne Delamotte

Nez de pain grillé, de noisette grillée, de brioche, de poire Bourdaloue, de miel, d'épices. Vin tendu, à l'attaque franche et explosive, pointe saline. Très persistant.

Prix : 53€ (enviedechamp.com)

Note Figaro : 17,5/20

5 - Gentilhomme Grand Cru Blanc de Blanc 2009 Champagne AR Lenoble

Nez floral, de pêche blanche, de miel, d'épices, de brioche, de pomelo, de champignon de Paris. Attaque franche, bouche droite, citronnée, complexe, légèrement évoluée, finale saline.

Prix : 68,95€ (plus-de-bulles.com)

Note Figaro : 17/20

5 cuvées de coopératives

1 - Blanc de Blancs 2005 champagne Castelnau

Nez de réglisse, de fruits jaunes, de pomelo, de brioche, floral.

Vin fruité, frais et élégant, crayeux, tendu, belle allonge, pointe saline en finale.

Prix : 40€ (champagne-castelnau.fr)

Note Figaro : 17,5/20

2 - Cuvée spéciale 2013 Champagne Nicolas Feuillatte

Nez de fruits jaunes, de poire, de prune, de brioche, de miel, de tilleul. Vin fruité, juteux, joyeux, tendu et sapide, d'une grande gourmandise.

Prix : 38€ (champmarket.com)

Note Figaro : 17/20

3 - Vintage 2009 Champagne Palmer & Co (COOP)

Nez d'agrumes, de pamplemousse, brioché, généreux. Le vin est frais, tendu, citronné, riche et droit, doté d'un bel amer.

Prix : 42,90€ (champmarket.com)

Note Figaro : 16,5/20

4 - Grand Vintage 2008 Champagne Le Brun De Neuville

Nez de citron, de brioche, de verveine, mentholé, de rhubarbe. L'attaque est franche, la bouche fruitée, aux notes d'agrumes, tendue et minérale.

Prix : 39€ (lebrundeneuville.fr)

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Note Figaro : 17/20

5 - Cuvée D 2008 Champagne Devaux

Nez de pêche blanche, de brioche, de fruits jaunes, d'agrumes. L'attaque est franche, la bouche ciselée et droite, tranchante, aux notes d'agrumes, la finale longue.

Prix : 63,50€ (champagne-devaux.fr)

Note Figaro : 17/20

Retrouvez l'intégralité de F, Art de vivre sur le kiosque du Figaro.

