



CHAMPAGNE

Champagnes

Blanc de blancs

Le Chardonnay dans sa plus belle expression

Il n'est pas simple d'aborder une dégustation de nombreux champagnes surtout quand on se retrouve avec des Blanc de blancs brut, Extra brut nature et millésimés. On ne peut les déguster tous ensemble à l'aveugle car nous risquerions d'être emmené à juger un style et non un contenu. Notre comité de dégustation composé de dégustatrice "Women Tasting" souhaite aller au cœur de chaque cuvée et vous apporter à travers nos commentaires l'expression même de notre ressenti. Partagez-les avec nous, avec nos coups de cœurs, nos découvertes, notre meilleur rapport qualité/prix mais aussi nos déceptions et enfin nos confirmations à travers ceux qui, au fil des années et des dégustations, ne cessent de nous séduire et nous apporter un réel plaisir. Ce sont surtout les millésimés qui nous ont laissé une belle empreinte tellement leur complexité, leur structure et personnalité en font des vins d'exception et qui ont fait l'unanimité parmi notre terre de sommeliers, cavistes et journalistes. Aujourd'hui, tous les champagnes sont bons et bien exécutés. Il suffit « simplement » de choisir celui qui vous convient et correspond à votre goût, votre style. Pour notre part, à L'Epicurien, on peut déguster chaque jour de l'année un champagne différent et se trouver à chaque fois face à de nouvelles émotions et toujours avec autant de plaisir. L'occasion de rappeler et répéter que la Champagne élabore des vins « effervescents » de grande qualité toujours copiés mais jamais égaux.



CHAMPAGNE

Champagnes Blanc de blancs... Brut & Extra-brut

Après les millésimés nous vous présentons notre dégustation de Blancs de blancs en brut mais aussi extra-brut, des champagnes avec un faible dosage en liqueur d'expédition (moins de 6gr par litre). Moins on ajoute de liqueur plus le champagne est proche de son expression la plus pure sachant que c'est le brut nature aussi appelé non-dosé qui s'en approche le plus car il n'en contient pas du tout ! Pour l'heure, c'est le contenu de ces flacons qui nous intéresse et nous avons retenu 12 coups de cœur en Brut et 3 en extra brut soit 15 lauréats pour vos fêtes de fin d'année. Bonnes découvertes et dégustations.



> Les Épicures 2018 de L'Épicurien

Médaille d'Or 2018

**Besserat de Bellefont**
Grand Cru Cuvée des Moines

"Un très grand champagne Blanc de blancs"
Au-delà de la grandeur de cette maison c'est une cuvée particulière que nous saluons. Au fil des années et de nos dégustations la Cuvée des Moines à très souvent été récompensée et cette médaille d'or est l'aboutissement d'un travail de longue haleine. Nous l'attribuons également au chef de cave, Cédric Thiébault... Le premier nez suscite la curiosité du dégustateur, indiquant dès les premiers effluves une complexité aromatique rarement atteinte pour un Blanc de blancs, sur des notes de fleurs blanches et de mirabelle, onctueuses. Le deuxième nez, tout aussi intense, s'ouvre sur les agrumes, légèrement abricoté. La bouche suit et le palais s'empli de notes crémeuses et briochées, sur fond de fruits compotés et confiturés. La finale est opulente et délicate avec une certaine fraîcheur et minéralité.

Au prix de 46.00€

*Pour un accompagner tout votre repas de fin d'année
A Epernay - Tel 03 26 78 52 16
www.besseratdebellefont.com

Médaille d'Argent 2018

**Maison Gosset**
Grand Blanc de Blancs

"Tout en k-longueur et rondeur"
La plus ancienne maison de vin de Champagne a obtenu la même note que la médaille d'or à 0,01 point d'écart... presque rien ! Nous n'en n'avons pas souvent dégustés mais c'est plaisir que nous espérons bien renouveler lors de nos prochaines éditions.

Très belle robe or jaune pâle aux tendres reflets argentés, brillante, lumineuse et limpide.

Cordon mince, mousse crémeuse, bulles très fines et très délicates. Le nez nous invite à pénétrer dans un univers de plaisir entre agrumes et épices douces. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités. La bouche, bien structurée avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. La finale est intense sur des notes toastées et minérales presque iodées tout en rondeur.

Au prix de 53€

*Toie gras de canard à la truffe et chutney mangue
A Epernay - Tel 03 26 56 99 56
www.champagne-gosset.com

Médaille de Bronze 2018

**J de Telmont**
Cuvée nature L.D

"Belles sensations aériennes"
Une robe or pâle dotée d'une belle luminosité et traversée de bulles fines, vives et persistantes. Le nez se montre complexe et expressif, dévoilant une intense fraîcheur minérale, suivie de notes de fleurs blanches et de gousse de vanille. Viennent ensuite des notes plus confites et lactées. La bouche suit le nez, sur une sensation aérienne et crémeuse, avec une dominante d'agrumes séduisante. Une finale de grande classe, tout en équilibre et rondeur avec une effervescence encore présente qui caresse le palais.

Au prix de 30€

*Noix de veau aux olives et giroles
A Damery - Tel 03 26 58 40 33
www.champagne-de-telmont.com

Le Meilleur rapport qualité/prix

Seulement 22€

**Xavier Lorient Cuvée "Insaissable"**

> Qu'attendons-nous d'un Champagne ? Qu'il soit gourmand, frais, équilibré, avec une réelle personnalité et aussi que son prix soit en rapport avec ce que l'on déguste. C'est bien le cas avec ce Champagne-xavier Lorient dont le prix est exceptionnellement attractif. On en prend une caisse !

La robe est soutenue, jaune paille aux reflets clairs, parsemée de bulles fines et persistantes. L'olfaction propose un nez concentré et riche, sur des notes briochées et miellées avec une impression végétale et infusée. L'attaque est pleine, la mousse enveloppe le palais, avec une sensation de gourmandise. Une finale acidulée, presque grosseille, lui offrant une belle longueur avec une certaine générosité et une minéralité un peu iodée. .
A Binson-Orquigny - Tel 03 26 58 08 28 - www.champagne-xavierlorient.com

Coups de cœur 2018

Gaston Chiquet
Aÿ Grand Cru

Une robe d'un jaune soutenu aux reflets dorés présentant un cordon fourni de bulles fines. Expressif mais sur la finesse, le nez dévoile des notes marquées par le pamplemousse pour son acidité et de pêche de vigne pour sa douceur, rehaussées d'un côté floral et d'une pointe toastée. Après une attaque franche et marquée, la bouche s'étend en rondeur sur la longueur, dévoilant des notes de fruits mûrs et une pointe d'agrumes acidulée. Une finale distinguée pour un vin sans fausse note.

Au prix de 25€

A Dizy - Tel 03 26 55 22 02
www.gastonchiquet.com

Champagne Napoléon
Réserve Blanc de blancs

La robe est dorée et présente de belles notes d'évolution. La bulle est fine et la mousse évanescence. Après aération, de subtiles notes d'agrumes et crémeuses ouvrent la voie sur le fruit et l'amande grillée. Dès l'attaque, on observe une belle structure, un palais ample et une dominante de notes d'amandes fraîche et zestée..

Au prix de 32€

A Vertus - Tel 03 26 52 11 74
www.champagne-napoleon.fr

Philippe Fournier
Cuvée Prestige

Tout en délicatesse, ce mono cépage chardonnay dévoile à l'œil une très belle robe dorée pâle aux reflets verts qui rappelle la couleur du raisin blanc. Son effervescence fine et légère est une invitation au plaisir. Son nez riche et frais est subtil et révèle d'emblée des arômes de citron confit et de fleurs. A l'aération, apparaissent des senteurs séduisantes de citron vert, sur la minéralité. Son attaque en bouche est souple avec des arômes de mangue et de melon jaune, puis des notes marquées de banane et de fruits confits (abricot). Au

prix de 20€

A Baroville - Tel: 03 25 27 13 44
www.champagne-fourrier.fr

**Lanson** Extra Age

Une robe claire aux accents dorés, présentant des bulles fines et régulières et une mousse persistante. Le nez est charmeur, sur des notes de mirabelle avec une trame minérale, voire infusée. Une bouche ample et soyeuse où la bulle fond sous le palais avec une impression de pâtisserie et d'agrumes dans l'esprit d'une magnifique tarte au citron. Une belle typicité, emmenée par des notes de mirabelle et d'écorces d'agrumes qui lui confère fraîcheur et équilibre. 60€

A Reims - Tel 03 26 78 50 50 - www.lanson.com

Henriot

Une robe jaune paille aux reflets dorés présentant des bulles nombreuses et vivaces. Un nez complexe, sur des notes d'agrumes, de brioches et d'abricot sec, avec une tendance vineuse. L'attaque est très vive, avec une amertume marquée et des notes briochées séduisantes jusqu'en finale, avec une effervescence très présente. Prix: 45€

A Reims - Tel: 03 26 89 53 00 - www.champagne-henriot.com

Louis Brochet Le brut

Une robe or clair aux reflets sombres. Le nez appelle à la gourmandise avec ses notes de fruits compotés, de brioche chaude et de crème pâtissière et aussi de petits agrumes (citron). La bouche vineuse offre de belles sensations, l'effervescence apporte une impression de velours rehaussée d'une pointe acide bienvenue. Une finale légèrement torréfiée. 40€

A Ecuil - Tel 03 26 49 77 44 - www.champagne-brochet.com

Louis Massing Grand Cru Cuvée Prestige

Sublime robe or pâle à tendres reflets verts. Jolie mousse crémeuse, fine et tenace. Dégagement lent et régulier. Le nez offre des notes chaudes entre fruits confits, épices douces et pointes de tabac blond. Nous redécouvrons en bouche tout ce qui nous a tant charmés au nez, et nous nous laissons porter par cette palette de fruits compotés avec des pointes de miel avec une belle vivacité. 21€

A Avize - Tel 03 26 57 52 92 - www.champagne-louis-massing.com

Bruno Paillard Grand Cru

Une robe or pâle limpide aux reflets lumineux. L'effervescence est caractérisée par la finesse et la générosité. Le nez, distingué, s'exprime à merveille, sur des notes de fleurs blanches, de pain grillé et de notes beurrées. En bouche, une agréable fraîcheur dès l'attaque (citron), aussitôt suivie par une effervescence crémeuse. Les notes de fruits jaunes et de fruits secs se détachent nettement, avant d'aborder une finale persistante. 60€

A Reims - Tel 03 26 36 20 22

www.champagnebrunopaillard.com

Boizel Blanc de Blancs

Une robe lumineuse d'un bel or aux reflets vert cristallins, sublimée d'un cordon de bulles fines et intenses. Le nez est un bouquet de fleurs épanouies, sur fond d'agrumes confits, le tout relayé par des notes délicates de pâtisserie. Après une attaque distinguée, la bouche est marquée par une belle rondeur sur la minéralité et les agrumes. L'attaque est nette et intense sur le zeste d'agrumes. Un Champagne accessible et simple dans sa jeunesse mais dont la maturation conservera, voire intensifiera la beauté par ses notes secondaires de pain d'épices et de fruits cuits, presque rôtis. 38€

A Epernay - Tel. : + 33 (0)3 26 55 21 51 - www.boizel.com

Joseph Perrier cuvée Royale

Le nez séduit par sa finesse et ses délicats parfums de fleur d'acacia, de rose fraîche et de tilleul. Quelques minutes d'aération suffisent pour dévoiler des notes de citron confit, de lait d'amande, de noisette fraîche, de brioche et de compote de poire. L'approche sur le palais est souple, fraîche, l'effervescence crémeuse et fondue. La bouche est charnue avec une minéralité croyeuse, une belle présence aromatique révélant des notes de mirabelle et de vanille. La finale est élancée, concentrée, pulpeuse et savoureusement zestée. 42€

A Châlons-en-Champagne - Tel 03 26 68 29 51

www.josephperrier.com

Canard-Duchêne Charles VII La Grande Cuvée

Une robe élégante et délicate, jaune argenté, aux bulles intenses. Le nez souligne à merveille les différentes expressions du chardonnay, alliant la vivacité et la subtilité des arômes d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs blanches (aubépine) avec la finesse des notes pâtissières. La bouche est légèrement toastée, grillée, avec des notes d'agrumes et une grande fraîcheur, évoluant sur une belle maturité de raisin secs et de noisettes lui offrant une finale miellée, presque crème de lait, fort agréable. 39,90€

A Ludes - Tel: 03 2661 10 96 - www.canard-duchene.com

Vollereaux

La robe jaune dorée scintille de reflets or vert et magnifie l'allégresse de bulles fines et abondantes. Le nez s'ouvre sur de profonds arômes d'agrumes confits mêlés à la pêche blanche, la pomme granny, le gingembre et le tilleul. La bouche, d'une grande délicatesse, exprime une attaque vive et mature où la minéralité soulignée par des notes croyeuses et citronnées et s'équilibre dans la rondeur et la puissance avec de subtiles notes d'amandes, de brugnons et de bergamote. 17,80€

Pierry - Tel 03 26 54 03 05 - www.champagne-vollereaux.fr

Guy Charlemagne Grand Cru

Une robe dorée aux reflets lumineux, traversée d'un chapelet de bulles fines et persistantes. Expressif, le nez décline des notes de fruits à chair blanche évoluant sur les fruits confiturés et une touche de viennoiseries avec des pointes d'agrumes. En bouche, l'effervescence tapisse délicatement le palais, laissant peu à peu la place à des notes fruitées gourmandes. Une finale persistante, sur le fruit sec (noisettes, raisins) et une agréable fraîcheur. 23,50€

A Le Mesnil Sur Oger - Tel: 03 26 57 52 98

www.champagne-guy-charlemagne.fr

Drappier

Belle robe jaune or pâle. Mousse abondante et persistante avec de fines bulles. Le nez, minéral, est puissant et racé, avec des notes de fruits blancs (pêche), de beurre frais, de noisettes et de grillé. La bouche vive et fraîche offre une palette aromatique riche et gourmande (mirabelle, brioche et caramel). La finale est longue, laissant un merveilleux souvenir. 33€

A Urville - Tel 03 25 27 40 15 - www.champagne-drappier.com

De Sousa Grand Cru Réserve

Une belle robe or cristalline sur des notes florales mêlées de fruits à chair blanche (poire, pêche...). La bouche, crémeuse, présente une belle minéralité avec de la longueur, une belle intensité et rondeur sur une impression de nougatine et torréfiée sur la finale. 36€

A Avize - Tel 03 26 57 53 29 - www.champagnedesousa.com

Legras & Haas Grand Cru

La robe est de couleur jaune très pâle. Les bulles, fines et légères, s'élèvent régulièrement pour former un cordon de mousse délicat. Le nez s'ouvre sur un fruité frais et fin type mandarine. Une certaine maturité avec des caractères de fruits mûrs (poire) et pâtissiers, de raisin sec et de fruits confits. En bouche, l'attaque est très vive et suave à la fois. Le milieu de bouche est souple, charnu, riche avec des saveurs de pamplemousse. La finale est toujours fine et tout en longueur avec une touche pâtissière. 32,60€

A Chouilly - Tel: 03 26 54 92 90 - www.legras-et-haas.com

PrévotEAU-Perrier

Une robe jaune pâle dotée d'une belle effervescence. Un nez sur la finesse, offrant une sensation de fraîcheur, sur des notes de fleurs blanches évoluant vers des touches pâtissières. L'effervescence enveloppe bien le palais avant de laisser s'exprimer des notes minérales presque aériennes, mêlées d'agrumes qui lui confèrent une belle finale. 17,70€

A Damery - Tel: 03 26 58 41 56

www.champagne-prevoteau-perrier.fr

J. Charpentier

Une robe limpide jaune pâle aux reflets verts, offrant une belle effervescence. Un nez d'une belle intensité, sur des notes de poires et de pomme. L'attaque est franche tandis que l'effervescence reste présente, avec des notes de fruits secs (noisette). Une finale sur l'amertume du zeste d'agrumes. 18€

A Villers-Sous-Chatillon - Tel 03 26 58 05 78

www.jcharpentier.fr

Henin-Delouvin Grand Cru

La robe est tendre, d'un or lumineux et aux bulles intenses. La structure élégante du chardonnay, combinée à l'onctuosité de sa mousse aux notes de fruits frais et d'agrumes, offre une bouche à l'attaque ample et crémeuse. De généreux arômes de fruits se mêlent aux saveurs minérales et beurrées pour s'épanouir en finale dans une sensation de pureté et de légèreté. 22,50€

A Aÿ - Tel 03 26 54 01 81 - www.champagne-henin-delouvin.com

Pierre Trichet Premier Cru

Une robe paille aux reflets verts, présentant une mousse aérée. Discret au premier abord, le nez exprime une minéralité pierreuse et quelques notes de fleurs blanches. La bouche est dynamique, sur des notes d'agrumes (citron) présentant une belle fraîcheur. Une finale tendre et vive qui, sur la longueur, offre une belle minéralité et crémosité. 28€

A Trois-Puits - Tel 03 26 82 64.10

www.champagne-pierre-trichet.com

**Pierre Moncuit** *Grand Cru Cuvée Délos*

La robe est dense, sur des tons jaune paille aux reflets soutenus. Le nez se révèle gourmand, sur des notes miellées et de fruits blancs très mûrs. Dès l'attaque, la minéralité est bien présente, avec une belle amplitude et des notes de fruits à chair jaune. Une finale délicate. 22€

A Le Mesnil Sur Oger - Tel: 03 26 57 52 65
www.pierre-moncuit.fr

H.Blin

Une robe dorée aux reflets lumineux, parsemée de bulles nerveuses. Un nez frais et distingué, évoquant la pomme et la poire évoluant sur des notes de fruits exotiques. L'attaque est fraîche tandis que la bouche présente une belle structure, sur des notes de fruits mûrs et de pomelos. Une finale fluide. 25€

A Vincelles - Tel 03 26 58 20 04 - www.champagne-blin.com

Palmer & Co

Une robe assez pâle, avec une mousse très présente, peut-être trop. Après une attaque distinguée, la bouche est marquée par une belle rondeur et un côté assez vineux sur fond de notes minérales et de fruits secs. Une finale persistante sur le zeste d'agrumes, crémeuse. 40€

A Reims - Tel: 03 26 07 35 07 - www.champagne-palmer.fr

Yveline Prat *« Sélection »*

La robe est d'un or blanc brillant, dotée de bulles fines et d'une mousse crémeuse persistante. Un nez élégant, sur des notes crayonnées rehaussées de notes fruitées d'agrumes et de pêche de vigne. Une belle sensation en bouche, équilibrée et d'une agréable fraîcheur, avec une bulle perlée et des notes de pomme verte et de pamplemousse. Une finale généreuse. 15,60€

A Vert Toulon - Tel 03 26 52 12 16 - www.champagneprat.com

Pierre Mignon *Grand Cru*

Une robe couleur or, traversée d'un cordon de bulles harmonieuses. Le nez, racé et distingué, développe des notes gourmandes de brioche et de fruits blancs mûrs. L'attaque en bouche apporte un beau volume, sur des notes évoluées de fruits à chair blanche nous emmenant vers une finale rafraîchissante emprunte d'agrumes. 30€

A Le Breuil - Tel: 03 26 59 22 03
www.champagne-pierre-mignon.com/fr

Charles Clément

Une robe or paille aux reflets dorés, parsemée de bulles fines et aériennes. Un nez charmeur, sur des notes de pain et de fruits doux (pêche, poire, agrumes). L'attaque est franche, avec une bonne ampleur et une sensation soyeuse. Les notes fruitées dominent, pêche et mandarine en tête. Une finale savoureuse. 23€

A Colombé-le-Sac - Tel: 03 25 92 50 70 - www.champagne-charles-clement.fr

Guy Larmandier *Cramant*

La robe est jaune pâle aux reflets dorés, découvrant une mousse persistante. Un nez assez discret, sur une dominante de pêche rehaussée de fleurs blanches. Une bouche gourmande minérale et une finale agréable sur le fruit avec des pointes de zests et un bel équilibre. 21€

A Vertus - Tel 03 26 52 12 41
www.champagneguylarmandier.com

Thienot

Une robe or clair cristalline traversée par des bulles fines. Le premier nez, minéral, s'ouvre sur des notes de citron et évolue sur des notes de poire et de zests d'orange. La fraîcheur est présente en bouche, offrant une belle amplitude avec un côté minéral s'éteignant quelque peu en finale. Un vin plaisant et rafraîchissant. 40€

A Taissy - Tel: 03 26 77 50 10 - www.thienot.com

Brice *Premier Cru*

Une robe dorée aux reflets ombrés traversée d'une effervescence discrète. Un nez intense et complexe, sur le fruité de la mirabelle, de la pomme, rehaussé de notes de brioches et de fruits secs coupés d'agrumes. La bouche se montre ample et soyeuse, assez ronde, sur les amandes et les épices. Une finale assez vineuse. 24,60€

A Bouzy - Tel 03 26 52 06 60 - www.champagne-brice.com

Gimmonet *Gonet Grand Cru cuvée Or*

Une robe dorée aux reflets ombrés présentant une effervescence fine. Un nez bien ouvert, d'une grande richesse, sur des notes de brioches et de viennoiseries, de fruits secs assortis d'une sensation lactée. Une attaque élégante précédant un palais équilibré, revendiquant un côté vineux mais offrant une certaine fraîcheur en finale. 25€

A Le Mesnil Sur Oger - Tel : 09 82 29 93 15
www.champagne-gimmonet-gonet.com

Jean Noël Haton

Les bulles, fines et intenses, forment un beau cordon sur fond or vert d'eau. La fraîcheur du nez présente une palette d'arômes intenses, entre fleurs blanches fraîches et infusées avec une belle minéralité et des notes plus nuancées d'agrumes et confiture de coing. La bouche est aussi sur la fraîcheur avec une belle acidité d'agrumes. 29€

A Damery - Tel 03 26 58 40 45 - www.champagne-haton.com

Michel Tixier *Premier Cru*

La robe est d'or aux reflets brillants. Le nez, bien ouvert, témoigne d'une belle maturité, offrant des notes élégantes de fruits blancs, de fleurs (rose) et de lait d'amande, évoluant sur des notes empyreumatiques. Après une attaque ronde, le palais dévoile un équilibre remarquable, sur l'amplitude et la délicatesse. 20,20€

A Chigny-Les-Roses - Tel: 03 26 03 42 61
www.champagne-tixier.com

Sanger *Grand Cru « Jarroit Natal »*

La robe est claire aux reflets lumineux, présentant un long cordon perlé bien présent. Le nez se montre charmeur bien que discret, dévoilant des notes de fleurs et de pêche blanche voir de poire au sirop. Après une attaque franche, le palais se dévoile ample et soyeux, sur des notes fruitées (pomme) et citronnées. Une finale à tendance minérale. 24€

A Avize - Tel 03 26 57 79 79
www.boutique.sanger.fr

Prestige des Sacres *Cuvée Dynastie*

Une robe dorée intense, agrémentée d'une effervescence délicate. Complexe et distingué, le nez propose des notes intenses d'agrumes et gourmandes de brioche et de viennoiserie. Après une attaque ample, le palais dévoile toute sa finesse et sa droiture. Une finale chaleureuse offre une belle intensité sur la minéralité. 30€

A Janvry - Tel 03 26 03 63 40
www.champagne-prestigesacs.com

Moutaux *Parle des Coteaux*

Une robe dorée claire aux reflets lumineux. Le nez se montre expressif, dévoilant une belle palette d'arômes fruités. La bouche est bien droite, offrant de la matière, de l'équilibre sur une trame fruitée. Belle fraîcheur en finale. 24€

A Bligny - Tel: 03 25 27 40 25
www.champagne-moutaux.com

Philippe Fourier *Pinal Blanc*

Sa robe jaune doré brillante présente un très beau cordon de bulles fines. Un nez sur la fraîcheur minérale agrémentée de notes de fruits à chair blanche et d'ananas. Une bouche gourmande, sur le fruit. Une finale longue et complexe. 18€

A Baroville - Tel: 03 25 27 13 44 - www.champagne-fourrier.fr

De Saint Gall *Premier Cru*

De sa robe dorée aux reflets scintillants s'échappe de délicates notes de fruits jaunes compotés. Un léger boisé et de fines notes épicées viennent compléter le tableau. Après une attaque puissante, la bouche dévoile une structure droite, sur des notes de mandarine et d'amande avec une nette impression briochée. Une finale délicieuse. 31,50€

A Avize - Tel: 03 26 57 94 22 - www.de.saint-gall.com

Paul Goerg *Premier Cru*

Une robe or aux reflets ombrés. Un nez expressif et distingué, alternant sensation minérale et fruité bien mûr. Une matière séduisante en bouche, enveloppante, pour un vin équilibré et savoureux. 35,45€

A Vertus - Tel 03 26 52 15 31 - www.champagne-goerg.com

Falmet-Collot

La robe est d'un or pâle aux reflets lumineux, parsemée de bulles fines et intenses. Un nez agréable et intense, marqué par une belle expression florale, rehaussée de notes d'agrumes et de pain frais. Une bouche satinée d'une élégance distinguée. L'effervescence surprend par sa texture veloutée, agrémentée de notes de pêche blanche et d'amandes fraîches. Une finale sur les fruits secs longue et savoureuse, à l'image de ce champagne. 23€

A Rouvres Les Vignes - Tel: 03 25 27 20 11
www.falmet-collot.com

Les Blancs de Blancs ... EXTRA BRUT**Bonnet-Gilmert** *Grand Cru Cuvée de Réserve*

Une robe dorée aux reflets scintillants. Le nez, particulièrement séduisant, joue sur des notes de fruits mûrs, de brioche grillée, rehaussées d'une pointe de viennoiseries. Dès l'attaque, ce vin présente un agréable côté frais, supplanté ??? d'une effervescence crémeuse et fruits secs. La bouche offre un équilibre remarquable, avec un côté fruité. Une finale longue et savoureuse. 28€

A Oger - Tel 03 26 53 86 08
www.champagne-bonnet-gilmert.com

De Sousa *Grand Cru Cuvée Les Contalles*

La robe est claire, sur des teintes d'or blanc, et présentant une belle brillance. La bulle est fine et la mousse persistante. Du gras et de l'équilibre en bouche. La texture est relevée par une bulle dynamique et un fruité sur l'abricot et l'amande. Belle longueur. 48€

A Avize - Tel 03 26 57 53 29 - www.champagnedesousa.com

Legras & Haas *Grand Cru*

Une robe or pâle aux reflets paille parcourues de bulles fines bien présentes. Un nez fruité, avec un caractère marqué en alcool. Une belle attaque en bouche, sur des notes fruitées et marquée par le miel en finale. 36€

A Chouilly - Tel: 03 26 54 92 90 - www.legras-et-haas.com

Colin *Premier Cru Cuvée Parallèle*

Une robe jaune paille aux reflets lumineux traversée par une effervescence très fine. Un nez très agréable, sur l'élégance des fruits à chair blanche, rehaussé de notes légèrement briochées. Dès l'attaque, la finesse domine, dans l'effervescence et le fruité frais, un peu biscuit. Une finale distinguée, légèrement acidulée. 27€

A Vertus - Tel : 03 26 58 86 32 - www.champagne-colin.com

Cheurlin-Dangin *« Vegan »*

Une robe jaune pâle aux reflets dorés lumineux, à l'effervescence fine et abondante. Sur l'élégance, le nez dévoile des notes d'agrumes évoluant sur les fleurs blanches avec une pointe de mirabelle. L'attaque présente une belle minéralité, prélude à une bouche équilibrée, sur des notes gourmandes évoquant des parfums briochés. Une finale concentrée, d'une longueur admirable et toujours cette belle minéralité. 34,90€

A Celles sur Ource - Tel: 03 25 38 50 26
www.cheurlin-dangin.fr

J-L Vergnon *Grand Cru cuvée « Éloquence »*

Une robe jaune aux reflets or pâle dotée de bulles fines et vivaces. Le nez est expressif, sur des notes aromatiques de citron et de pomme verte, avec une pointe de gingembre. L'attaque évoque la minéralité, avec une effervescence vive et une finale fraîche. Prix: 32€

A Le Mesnil Sur Oger - Tel 03 26 57 53 86
www.champagne-jl-vergnon.com

Jean Noël Haton *Blanc de Blancs Extra*

Une robe or jaune aux reflets ombrés. Le nez est droit, exprimant un bouquet floral riche doublé d'herbes (thilleul) et agrémenté de notes de brioche chaude. Fraîcheur et légèreté caractérisent la bouche, sur des notes d'agrumes. 35€

A Damery - Tel 03 26 58 40 45
www.champagne-haton.com