



Des bulles à prix doux

Les fêtes de fin d'année sont souvent l'occasion de faire sauter le bouchon !
Notre sélection de cuvées brut pour accompagner vos mets, de l'apéritif au dessert.

Boisée.

La coopérative la plus tendance de Champagne propose une cuvée de 24 mois en cave. Elle a une bonne maturité pour accompagner le chapon, les truffes et autres champignons. **Cuvée Augusta, Devaux, 23,50 €, Monoprix.**

Ensoleillée.

Créée en 1937 pour les dégustateurs de Grande-Bretagne, cette cuvée peu sucrée se distingue par ses notes d'agrumes. À servir bien frappée avec un saumon fumé. **Black Label Brut, Lanson, 25,90 €, GMS.**

Traditionnelle.

Un domaine familial vieux de cinq siècles ! Cette cuvée de 3 ans en cave développe un bouquet d'agrumes, de fruits rouges et de miel. **Royale Réserve Brut, Philipponnat, 31,50 €, Le Repaire de Bacchus.**

Delicat.

Il est le porte-drapeau d'une maison de Reims fondée en 1856. Un champagne vif, fruité, aux arômes légèrement briochés, que l'on sert avec les pains-surprises et les fruits de mer. **Brut Royal, Pommery, 35,90 €, cavistes et GMS.**

Léger.

Petit frère du célèbre champagne Salon, il est élaboré avec les meilleurs cépages, dont des chardonnays de la côte des Blancs. Avec leurs 3 ans en cave, ses bulles ont une saveur fruitée. **Champagne Delamotte, 27,90 €, cavistes et GMS.**

Subtile.

Côté terroir, nous sommes dans les hauts lieux des premiers crus et de la culture du chardonnay. Et dans la coupe, de belles bulles aux notes d'épices douces pour escorter la volaille rôtie. **Cuvée Alliance, Colin, 22,50 €, cavistes.**

Douce.

Onctueux, ce champagne aux arômes de fruits jaunes est le fer de lance de cette coopérative connue de toute la planète bulle. Se marie avec la charcuterie comme la bûche aux marrons. **Grande Réserve, Nicolas Feuillatte, 24 €, GMS.**

Classique.

On retrouve tout le savoir-faire de cette maison de la côte des Bar réputée pour ses champagnes vigneux à base de pinot noir. C'est une valeur sûre à l'apéritif avec des toasts de foie gras. **Carte d'Or, Drappier, 27 €, cavistes et GMS.**

Princier.

Cette maison a forgé sa réputation auprès de la cour de Russie au XIX^e siècle. On aime la belle effervescence de cette cuvée vieillie 48 mois en cave. Parfait avec les saveurs marines. **Charles VII, Grande Cuvée Le Victorieux, Canard-Duchêne, 24 €, GMS, dont E. Leclerc.**

Noble.

L'ancien château médiéval peut s'enorgueillir d'avoir donné son nom à cette maison de champagne qui propose pour l'apéritif un brut aux notes d'agrumes et de mirabelle. **Grande Réserve, Château de Bligny, 26,80 €, Nicolas.**

■ CORINNE VILDER