



Belle fraîcheur

Une bouteille élégante pour un champagne à prix doux, plein de finesse et de fraîcheur. Avec des arômes de fleurs et de fruits blancs, il offre une bouche tendue. On s'en régale à l'heure de l'apéritif avec des mini nems aux crevettes, des rillettes de saumon et du tarama.

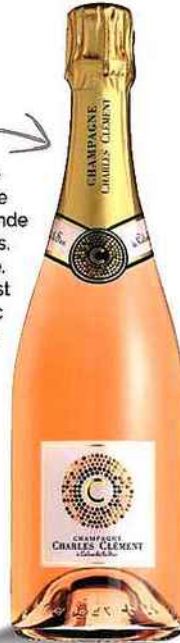
Brice, Tradition, brut, 19,95 €, magasins Leader Price.



Couleur rosée

Un joli rosé à la robe saumonée, au nez de fruits rouges, d'amande et de bonbon anglais. La bulle fine est vive. La bouche souple est bien équilibrée, avec une finale fraîche et fruitée. On en fait un apéritif en rose avec du jambon cru, un cocktail de crevettes, des rillettes d'oie et un saumon mariné à la betterave.

Charles Clément, cuvée rosé brut, 23 €, départ cave et cavistes.



Généreux

Des chardonnays venant des premiers crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs pour un champagne riche et long en bouche. Des arômes de brioche et de noisette, des notes citronnées et une belle minéralité. À boire à l'apéritif avec des amuse-bouches marins ou sur une entrée avec des crevettes ou des langoustines.

Édouard Brun, blanc de blancs, Premier Cru, brut, 28 €, départ cave et cavistes.



Et maintenant

À prix sage pour s'amuser jusqu'au bout de la nuit
ou des cuvées raffinées pour une fête plus intime, chacun trouvera une bouteille à son goût !

NOTRE COUP DE CŒUR

Tout en légèreté

Robe d'or pâle, bulle légère et fine, nez de fleurs blanches et d'amande, bouche sur les fruits blancs avec des notes de pain grillé. Ce champagne très tendance est à la fois extra-brut (c'est-à-dire très sec) et bio. On le sert frais à l'apéritif sur des bouchées à base de légumes et de produits de la mer ou sur un plateau de fruits de mer.

Denis Père & Fils, extra-brut bio, 22 €, magasins Monoprix.



Original

Un assemblage faisant appel à une grosse partie de vins de 2014 vieillies en magnum donne à ce champagne brut son originalité et sa structure riche. Des arômes de miel et de brioche grillée et une bouche très fraîche et généreuse. On le propose aussi bien sur des tapas ou des sushis que sur un chapon rôti.

AR Lenoble, Intense Mag, 14,30 €, chez les cavistes.



Juste naturel

Le premier champagne bio d'une grande maison issu de vignes cultivées en biodynamie. Une robe dorée, un nez d'agrumes et de fruits blancs, une bouche longue et gourmande, avec de jolies notes minérales et exotiques. Il est parfait à l'heure de l'apéritif, bien sûr, mais il accompagne également avec délice un turbot au beurre blanc ou une poularde aux giroldes.

Lanson, Green Label, 39 €, chez les cavistes.



Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 143070



Forte personnalité

Un champagne d'une très grande finesse associée à une belle intensité. Robe dorée, nez puissant de fruits bien mûrs et bouche harmonieuse aux notes de miel et de brioche avec finale fraîche. On n'hésite pas à sortir le grand jeu : un faisán aux coings, un brochet au beurre blanc, un brillat-savarin et un saint-honoré.

Devaux, blanc de noirs, Cœur des Bar, 32 €, départ cave et chez les cavistes.



Classique

Une cuvée bien équilibrée, avec une bulle légère et fine, un nez de fleurs blanches aux notes citronnées et une bouche ample sur les fruits blancs qui se termine sur une finale salée et épicée. Il sera idéal pour un apéritif dînatoire avec pâte en croûte, terrine de volaille, chips de légumes, gougères ou encore fromages à pâte dure.

Colin, cuvée Alliance, 22,50 €, chez les cavistes et boutique en ligne.



Structuré

Un champagne à la belle personnalité avec sa robe dorée, son bouquet complexe de poire, de noisette et de pain perdu et sa bouche ronde à la finale tendue. Il fera des merveilles lors d'un repas de fête classique avec foie gras en terrine, escargots et rôti de veau aux morilles.

Ch. de L'Auche, blanc de noirs, 23 €, chez les cavistes.

champagne !



Riche et pur

Que du pinot noir dans cette cuvée non filtrée et non dosée, donc très pure ! Riche et aromatique, ce champagne a des notes de raisin frais et de pêche, et une finale franche, fine et tendue. Très frais, on le savoure dès l'apéritif, pour accompagner des sushis de langoustines ou souligner des huîtres chaudes au champagne.

Drappier Brut Nature zéro dosage, 35 €, départ cave et cavistes.



Intense

Une vinification traditionnelle et un dosage modéré pour un champagne rosé séduisant. Le charme d'une robe saumonée aux reflets cuivrés est accru par la mousse crémeuse et persistante, le nez intense de fruits rouges et d'agrumes et la bouche ample et très fraîche. On le découvre sur des charcuteries et des poissons fumés, un carré de veau, une volaille rôtie et un dessert aux fraises ou aux framboises.

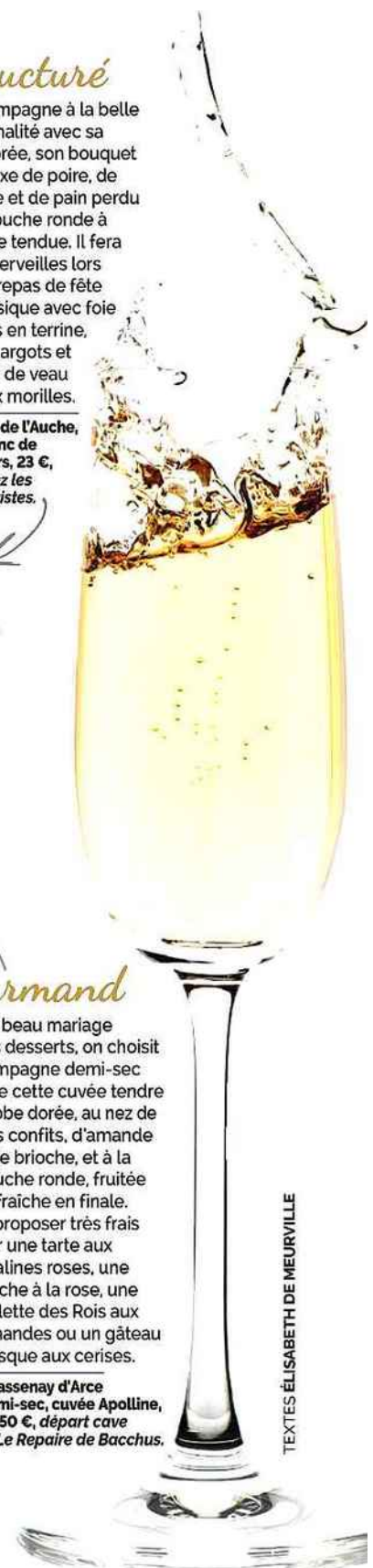
Philipponnat, Royale Réserve rosé brut, 44 €, chez les cavistes.



Gourmand

Pour un beau mariage avec les desserts, on choisit un champagne demi-sec comme cette cuvée tendre à la robe dorée, au nez de fruits confits, d'amande et de brioche, et à la bouche ronde, fruitée et fraîche en finale. À proposer très frais sur une tarte aux pralines roses, une bûche à la rose, une galette des Rois aux amandes ou un gâteau basque aux cerises.

Chassenay d'Arce demi-sec, cuvée Apolline, 24,50 €, départ cave et Le Repaire de Bacchus.



TEXTES ÉLISABETH DE MEURVILLE

Adresses en fin de numéro