



## Vins

# Un choix de champagnes Bulles de fêtes

Sélection de quelques vins de Champagne, qui accompagneront avec bonheur les agapes de Noël et du Jour de l'An. À consommer avec modération, cela va de soi.

### Champagne Delamotte brut

Composé d'environ 55 % de chardonnay, 35 % de pinot noir et 10 % de pinot meunier qui lui donnent une puissance sans agressivité, une fraîcheur agréable, une rondeur souple et une finale nette et fruitée, ce grand champagne brut fort plaisant est une merveille d'équilibre et d'élégance. Vin de fête par excellence, ce champagne généreux, à la belle robe dorée clair, pourra être dégusté aussi bien à l'apéritif qu'en compagnie d'entrées cuisinées, les fruits de mer, les viandes blanches et les desserts, comme un entre-mets aux fruits. Servi frais mais pas trop froid (autour de 12°C), il sera bu de préférence dans un verre à vin élégant, plus adapté qu'une flûte à champagne, trop étroite (30 euros la bouteille, tél. 03.26.57.51.65, [www.salondelamotte.com](http://www.salondelamotte.com)).

### Champagne Delamotte blanc de blancs 2004

100 % chardonnay de la côte des Blancs, cette cuvée millésimée 2004 est un champagne de gastronome d'une grande élégance, qui surprend par sa délicatesse et sa complexité. Il accompagnera de bout en bout les beaux repas festifs et fera merveille sur les risottos crémeux, les viandes blanches et la truffe noire, ou le saumon cru en tranches épaisses. Servir frais (12°C), et toujours dans un beau verre à vin plutôt qu'une flûte



(52 euros, tél. 03.26.57.51.65, [www.salondelamotte.com](http://www.salondelamotte.com)).

### Champagne Lombard & Cie brut, grand cru blanc de blancs

Issu d'un subtil assemblage (50 % pinots noirs et 50 % chardonnay, provenant uniquement des vignobles grand cru 100 % champenois, ce vin délicat, à la robe jaune pâle aux reflets argentés, au nez fin et frais, et dont la bouche équilibrée entre fraîcheur et vinosité reste ample, ronde et soyeuse, excellera à l'apéritif et accompagnera parfaitement un carpaccio de saint-jacques, un foie gras au naturel, un homard grillé, des ravioles aux truffes et des fruits rafraîchis au kirsch. Servir entre 10 et 11°C (35 euros la bouteille, tél. 03.26.59.57.40, [www.champagne-lombard.com](http://www.champagne-lombard.com)).

### Champagne Lombard & Cie tanagra brut rose grand cru

Une très belle cuvée, toute en séduction, aux bulles fines et vives, aux notes de fruits blancs et aux arômes de fruits secs. Issu d'un seul grand cru et d'un seul cépage, le pinot noir ce champagne rare, à la teinte framboise et aux arômes de griottes et

d'épices douces, est unique en son genre. Il sera en accord parfait avec les mets aux saveurs iodées crus ou cuits, fruits de mer et crustacés, poissons de mer ou d'eau douce, et avec les plats orientaux épicés. Servir à 10/11°C (75 euros la bouteille, tél. 03.26.59.57.40, [www.champagne-lombard.com](http://www.champagne-lombard.com)).

### Champagne Colin cuvée grand cru brut blanc de blancs 2006

Champagne de fête, ce grand cru millésimé, élaboré uniquement les meilleures années, se distingue par une grande puissance aromatique. Avec sa robe jaune dorée constellée de fines bulles, son nez puissant aux notes d'agrumes et de fruits frais, sa bouche à l'attaque puissante évoluant vers des nuances de fruits confits, de nougats et d'amandes grillées, il affiche toutes les qualités d'un grand champagne, associant fraîcheur, rondeur et élégance. Servi à 10 °C, cette belle et élégante cuvée s'associera avec bonheur aussi bien avec les champignons que les crustacés et les poissons grillés (33 euros la bouteille, tél. 04.78.39.19.67, [www.champagne-colin.com](http://www.champagne-colin.com)).

Jacques Chambaz

