



# Bulles vintage.

## BLANCS

### PIERRE MONCUIT, « NICOLE MONCUIT », VIEILLE VIGNE, 2005

Cette cuvée confidentielle et haut de gamme porte le nom de la fille de Pierre Moncuit qui vinifie le domaine avec talent depuis une vingtaine d'années - désormais rejointe par sa propre fille Valérie. Il s'agit d'un blanc de blancs à la texture ronde et grasse, au parfum de fruits jaunes, au jus évolué. Impeccable.

34 € Tél.: 03-26-57-52-65.

### CHASSENAY D'ARCE, « CUVÉE PINOT BLANC », EXTRA-BRUT, 2008

Le plus jeune des champagnes sélectionnés. Malgré ses 8 ans, il est d'une insolente jeunesse, jusque dans les reflets verts de sa robe. Issu d'un cépage rare en Champagne, il en épouse le caractère diaphane. Un nez délicat de pomme croquante, de poire, une pointe de ferriol, une bouche vive. Insolite.

41 € Tél.: 03-25-38-30-70.

### TRISTAN H, « BRUT MATURE »

Un extra-brut récolté en 2004 et dégorgé il y a plus de deux ans. La tension est palpable, la longueur file loin et laisse la bouche très propre. Pour autant, n'allez pas croire que ce champagne soit aérien; il est issu de terres argileuses qui lui donnent du gras en bouche. Un bel équilibre.

42 € Tél.: 03-25-82-15-46.

### LALLIER, BRUT, 2003

Quel plaisir de l'inviter à sa table! Constitué à 80 % de pinot noir et dégorgé il y a quelques mois, ce champagne propose un bouquet excitant de coing, d'abricot et de raisin sec. En bouche, il est riche mais sans lourdeur, et engage une superbe conversation avec une viande blanche.

69 € Tél.: 03-26-55-43-40.

### LANSON, « NOBLE CUVÉE », BLANC DE BLANCS, 2000

Cuvée haut de gamme de Lanson, issue des meilleurs vins d'Avize et de Cramant. Il s'ouvre en délicatesse, puis gagne en franchise avec des arômes miellés et de citron confit. De nombreux champagnes de 2000 sont déjà fatigués, mais celui-ci, sans fermentation

malolactique, reste vivace. Un vin néanmoins intime, à écouter, qui ne s'impose pas.

105 € Tél.: 03-26-78-50-50.

### G.H. MUMM,

#### « CUVÉE R. LALOU » 2002

Un champagne ravissant, doré comme un croissant. Dès qu'on l'approche de notre visage, ses arômes nous font craquer: de l'acacia qui coule vers le miel, très câlin, et l'évocation nette d'un cannelé, comme une douceur qui reconforte. La bouche est sur la même ligne, enrobée, enveloppante. On songe aux femmes de Botero.

120 € Tél.: 03-26-49-59-70.

### COLIN, « CUVÉE ROGER ADNOT », EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS, 1985

Une couleur or bronze dans le verre, ce vin ne cache pas son âge. D'autant que l'année 1985 fut chaude et la récolte riche en sucre. Ce champagne n'a reçu aucun dosage, dont il n'aurait eu nul besoin. Après des parfums stimulants de croissant, truffe et lichen, sa bouche puissante et généreuse nous interpelle: je suis bien vivant!

130 € Tél.: 03-26-58-86-32.

### BOLLINGER, « R.D. »,

#### EXTRA-BRUT, 2002

Son nom est à lui seul une promesse: R.D., pour récemment dégorgé, signe qu'il nous a attendus tout ce temps dans sa maison avant de s'éveiller. Et l'année 2002 a créé un millésime splendide pour la garde. Résultat, ce champagne semble à peine sorti de l'adolescence, avec des notes de verveine, de prune et de madeleine, et possède une fraîcheur intense en bouche. À garder encore longtemps dans sa cave.

212 € Tél.: 01-53-02-44-44.

### DOM PÉRIGNON,

#### « CUVÉE P2 », 1998

Il dévoile d'abord une face sombre, mystérieuse, comme un vent salin qui charme des odeurs de fruits secs. Puis le voile se déchire et, en bouche, le vin se fait lumineux, les fruits à noyaux et les fleurs surgissent. Quant à la longueur, elle semble ne jamais s'arrêter.

350 € www.domperignon.com

### LANSON, « VINTAGE

#### COLLECTION », 1976, MAGNUM

On est presque gêné d'avoir interrompu ses quarante années de sommeil: ce champagne

à été dégorgé quelques mois plus tôt, en prévision de son ouverture. Né d'un millésime caniculaire, on craint ensuite de le trouver affaissé, mais c'est un vin très émouvant de vie, d'éclat et de complexité qui s'ouvre à nous. Arômes vieux vin blanc bourguignon, cire, tabac, beurre et cuir, et une si belle texture. Bouleversant.

690 € (entre 300 et 700 € selon les millésimes de la collection).  
Tél.: 03-26-78-50-50.

## ROSÉS

### HENRI ABELÉ, « LE SOURIRE DE REIMS », 2003

On est d'abord surpris par sa couleur grenadine, avant de se rendre à l'évidence: c'est un champagne rosé de macération, dans la lignée des vins rouges! Autre source de joie, les raisins: sont des pinots noirs sélectionnés sur le terroir des Riceys. Et, comme la vie est bien faite, le champagne ne déçoit pas une fois versé: épicé, puis mûre, cassis, jus de viande font saliver. En bouche, c'est un vrai vin rouge, évoquant la viande et la sauce aux aïeilles. On adore son caractère ondulant, vibrant, gastronomique.

95 € Tél.: 03-26-87-79-80.

### DEUTZ, « AMOUR DE DEUTZ », ROSÉ, 2006

Un champagne aussi gracieux qu'élegant, habillé d'une robe d'un délicat rose pâle, d'une bulle fine, avec un nez de petit déjeuner et une finale minérale. D'un exquis raffinement. C'est Audrey Hepburn qui s'invite à notre table.

140 € Tél.: 03-26-56-94-00.



Coupe Miquel Veritas