



## CHAMPAGNES BRUT SANS ANNÉE

# Champagnes Brut Sans Année

Dossier préparé par Alain Chameyrat

**E**n complément des champagnes présentés dans ce magazine, voici notre sélection de cuvées non millésimées pour les fêtes. Elles sont pour l'essentiel des assemblages de plusieurs millésimes. Cette pratique très ancienne en Champagne permet aux domaines et aux maisons de proposer une cuvée constante en goût alors que le climat de ce vignoble très septentrional peut beaucoup varier d'une année à l'autre. L'art de l'assemblage champenois a également affiné la complémentarité entre les cépages utilisés. La

plupart des cuvées présentées ici sont composées des trois cépages principaux en champagne, le chardonnay, un raisin blanc et deux raisins noirs, le pinot meunier et le pinot noir. Quand le seul chardonnay est à l'origine d'une cuvée, elle sera nommée blanc de blancs et sera souvent consommée à l'apéritif pour sa bulle énergique. Les cuvées composées exclusivement à partir de raisins noirs sont dénommées blanc de noirs. On peut bien sûr les consommer à l'apéritif mais la table leur convient bien. Que la fête commence !



Bollinger, Spécial Cuvée

45€ 16/20

Salin, avec de la tension et une bonne dimension en bouche.  
03 26 53 33 66

Francis Boulard, Blanc de Blancs Vieilles Vignes

32,50€ 16/20

Cette vendange 2010 sur la parcelle Le Murtet offre un tranchant pur et minéral sur une aromatique déclinant les agrumes, jolie finale saline.  
03 26 61 52 77

Henri Abelé

26,80€ 13/20

Souple, céréales et agrumes, bonne franchise.  
03 26 87 79 86

Agrapart et Fils, Terroirs

35€ 16,5/20

Tension et longueur saline, vin d'une pureté cristalline avec une belle persistance.  
03 26 57 51 35

Ayala, Brut Majeur

30€ 15,5/20

Fruité, ample, belle générosité gourmande, dosage bien intégré, du volume et de l'équilibre.  
03 26 55 15 44

Barons de Rothschild

43€ 15/20

Souple, très harmonieux, avec un caractère floral plutôt séducteur. Un champagne apéritif équilibré.  
03 26 85 80 92

Beaumont des Crayères, Grand Nectar

22€ 14/20

Demi-sec séduisant et équilibré.  
03 26 55 29 40



Besserat de Bellefon, cuvée des Moines

31€ 14,5/20

Bons arômes d'agrumes, corps consistant, bulle fine, finale sans rudesse.  
03 26 78 52 16

Billecart-Salmon, Réserve

40,50€ 15/20

Notes de céréales et de fruit, bouche droite, sans verneur, développant une finale encore un peu sévère.  
03 26 52 60 22

H. Blin & Co, Blanc de Blancs

21,50€ 13,5/20

Crayeux à souhait au nez, ce blanc de blancs possède une vinosité apéritive.  
03 26 58 20 04

Boizel, Blanc de Noirs

32,90€ 13,5/20

Générosité fruitée pour ce champagne large d'épaules, largement dosé.  
03 26 55 21 51

Bruno Paillard, Blanc de Blancs Réserve Privée

48€ 16/20

Svelte et fin, avec des notes d'agrumes vives, c'est un parfait blanc de blancs apéritif.  
03 26 36 20 22

Canard-Duchêne, Authentic

22€ 13/20

Souple, bulle sans agressivité, sapide.  
03 26 61 11 60

Champagne de Castelnau

23€ 13,5/20

Ce vin issu de pinot noir et de meunier se révèle vigoureux, droit, avec un excellent fruit rouge, pur.  
03 26 79 88 99





## MOUTARD Bourguignon champenois

François Moutard est-il bourguignon ou champenois ? Un peu des deux, car cette famille vigneronne de Buxeuil, dans l'extrême sud de la Champagne, possède aussi des vignes dans le Chablisien tout proche. Voici une maison qui revendique des « champagnes de terroir ». Unité de sol et unité de cépage pour ce Brut Grande Cuvée 100 % pinot noir qui joue la carte du vin autant que celle de la bulle. Un champagne qui ne craindra pas, après l'apéritif, de poursuivre sur le repas.

### Cattier, Clos du Moulin

82,50€ 15/20

Vineux, profond, notes de jeune cuir, de céréales et de pommes, un vrai terroir assurément.  
03 26 03 42 11

### Charles Heidsieck, Brut Réserve

40€ 16/20

Avec ses arômes grillés, des notes florales et finement fruitées, la cuvée est éminemment personnalisée, jusqu'à sa finale confortable et suave.  
03 26 84 43 00

### Chassenay d'Arce, Cuvée Première

20,40€ 13/20

Souple, universel et témoignant d'une bonne maturité de fruit.  
03 25 38 34 75

### L&S Cheurlin

19€ 13/20

Frac et salin, un bon vin d'apéritif.  
03 25 38 55 04

### Richard Cheurlin, Brut Carte d'Or

13,80€ 15/20

Nez crayeux avec une touche de fruits rouges, ce vin offre une tension avec une jolie finale saline.  
03 25 38 55 04

### Benoît Cocteaux, Or, Blanc de Blancs

14,30€ 14/20

Jaune doré, citronné assez finement, énergique, de la profondeur et une certaine énergie.  
03 26 81 80 30

### Colin, Blanc de Blancs Premier Cru Blanche de Castille

env. 20€ 15/20

Bulle charmeuse, nez sur les agrumes, bouche à la fois énergique et douillette.  
03 26 58 86 32

### Collet

22,50€ 15/20

Belle attaque vineuse avec une suite en bouche à la fois persistante et élégante.  
03 26 55 15 88

### Vincent Couche, Chloé

37€ 15/20

Assemblage de 66 % de pinot noir et de 34 % de chardonnay, ce vin franc de la bulle termine sur une note crayeuse.  
03 25 38 53 96



### Deutz, Brut Classic

36,60€ 17/20

Précis, fruité, intense, droit, finale sur la minéralité, pas une once de lourdeur, grand style.  
03 26 56 94 00

### Duval-Leroy, Meilleurs Ouvriers de France

38€ 17/20

Vineux et plein, cet assemblage créé par les « MOF » de sommellerie offre une belle amplitude gourmande et apéritive, destinée à être servie en prélude à un repas gastronomique.  
03 26 52 10 75

### Egly-Ouriet, Premier Cru Les Vignes de Vrigny

env. 26€ 16,5/20

Nez de fruits confits, de pollen, la bouche est suave avec des notes fines de froment et une complexité épicée en finale. Le pinot meunier dans ses plus belles expressions.  
03 26 57 82 26

### Pierre Gimonnet et Fils, Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> cru Cuis

22,95€ 15,5/20

Fraîcheur saline avec une fine tension traduisant le profil élégant des cuvées de la maison.  
03 26 59 78 70

### Gimonnet-Gonet, cuvée Or

17,50€ 14/20

Sur la finesse de bulle et de structure, cette cuvée est très apéritive.  
03 26 57 51 44

### Philippe Gonet, 3210

29,50€ 15,5/20

Ce vin est issu de 3 années de vieillissement, 2 terroirs (Le Mesnil et Montgueux), un cépage (le chardonnay) et zéro dosage, ce qui donne une cuvée à l'attaque ample avec une belle tension saline derrière.  
03 26 57 53 47

### Gonet-Médeville, Blanc de Noirs Premier Cru

24€ 17/20

Nez gourmand aux accents de fruits rouges qui font saliver, la bouche offre une belle percussive en attaque et une suite savoureuse de belle dimension ; excellent sur une andouille au lard et un chorizo de bœuf.  
05 56 76 28 44

### Gosset, Grande Réserve

36,81€ 15,5/20

Du fruit et du floral, de la plénitude et du volume, bref un impeccable brut d'un format sérieux !  
03 26 56 99 56

### Henriot, Brut Souverain

31€ 15,5/20

La robe est dorée, la bulle fine, tendre, voilà un joli champagne harmonieux et fin, confortable et savoureux.  
03 26 89 53 00



### André Jacquart, Grand Cru Mesnil brut nature

30€ 14/20

Toute en vivacité agrumesque, cette cuvée est apéritive et équilibrée.  
03 26 57 52 29





## Jacquart, Brut Mosaïque

26,50€ 14,5/20

Gourmand, simple, avec un fond souple et d'usage universel.  
03 26 07 88 40

## Jacquesson, Dégorgement tardif 733

75€ 17/20

Issu de la récolte 2005 avec 22 % de vins de réserve, le vin s'épanouit aujourd'hui en devenant un grand champagne de gastronomie.  
03 26 55 68 11

## Joseph Perrier, Cuvée Royale Brut Blanc de Blancs

36€ 16/20

Agrumes et céréales torréfiées, bouche tendre, de belle allonge, souplement construite mais avec de la finesse.  
03 26 68 29 51



## Krug, Grande Cuvée

140€ 19/20

D'une précision impressionnante à tous les niveaux : équilibre subtil entre arômes secondaires et notes plus juvéniles, élégance de texture, profondeur subtile, une

dimension superbe.  
03 26 84 44 20

## Lallier, Grande Réserve

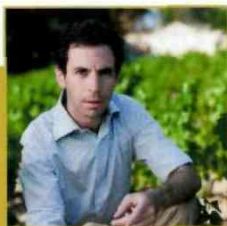
29€ 14,5/20

Bouche ample et harmonieuse, du fruit, de la rondeur, une certaine profondeur aussi.  
03 26 55 43 40

## Lancelot-Pienne, Pétale de Rose

22,50€ 15,5/20

On est dans l'élégance agrumesque avec une finale aérienne.  
03 26 59 99 86



HENRIOT

## Toujours souverain

Ce BSA rend hommage à François-Joseph, empereur d'Autriche et roi de Hongrie, qui accorda en 1905 le brevet de fournisseur officiel à Alexandre Henriot. « C'est un champagne frais, aérien, ciselé, élégant, aromatique et équilibré », résume le directeur général Thomas Henriot. Assemblage de chardonnay (50 %), pinot noir (45 %) et pinot meunier (5 %), ce n'est pas un jeunot (3 ans minimum en cave) et il vieillit bien (6 à 10 ans). Ces bulles restent souveraines à l'apéritif « mais aussi sur des entrées froides ou un poisson. Testez-le également sur un gigot d'agneau ! »

## Lanson, Black Label

27€ 14/20

Droit, vif, sur les agrumes, un caractère mordant, mais l'ensemble a du fond et de la chair.  
03 26 78 50 50

## Larmandier-Bernier, Latitude premier cru brut

32€ 16/20

Une cuvée tradition de qualité avec rondeurs, élégance et persistance.  
03 26 52 13 24

## Laurent-Perrier, L.P. Brut

36€ 15,5/20

Frais, élané, brillant, floral, fruité.  
03 26 58 91 22

## Champagne Michel Lorient, Authentic Meunier

22€ 14/20

Accents de fruits jaunes, vin souple et gourmand.  
03 26 58 34 01

## Nicolas Maillart, Brut Premier Cru Platine

24€ 14/20

Nez de fruits blancs et d'amande avec une touche de fruits rouges, bouche bien marquée par ses pinots noirs, avec de l'intensité.  
03 26 49 77 89

## Mailly Grand Cru, Délice

34€ 15/20

Bon demi-sec, généreux et bien construit.  
03 26 49 41 10

## Mercier

18,50€ 13/20

Souple, fruité, correct.  
03 26 51 22 22

## Moutard, Champ Persin Côte des Bar chardonnay

26,10€ 15/20

Ample, savoureux, associant les notes d'agrumes à des touches plus minérales, un vin élégant, finement apéritif.  
03 25 38 50 73

## G.H. Mumm, Cordon Rouge

29€ 14/20

Souple, très fruité, c'est un champagne universel.  
03 26 49 59 69

## Nicolas Feuillatte

18,90€ 13/20

Souple et fruité, rond et apéritif.  
03 26 59 55 50

## Pierre Pailard, Grand Cru

27€ 16/20

Élégant et vineux, ce champagne présente une belle énergie.  
03 26 57 08 04

## Pannier, Exact

26,20€ 13/20

Franç, droit, simple.  
03 23 69 51 30

## Paul Goerg, Tradition Premier Cru

29€ 14/20

Ample et confortable, avec une finale un peu trop marquée par le dosage, mais d'une grande richesse de saveur. Il faut le garder deux ou trois ans en cave.  
03 26 52 15 31

## Perrier-Jouët, Grand brut

34,90€ 15/20

Ampleur généreuse et confortable relevée par des arômes de zeste d'agrumes rafraîchissants, bulle fine, allonge gourmande.  
03 26 53 38 00

## Philipponnat, Royale Réserve

29,90€ 15,5/20

Beau champagne complet et harmonieux, une pointe de salinité bienvenue en finale termine un ensemble généreux et rond, plus accessible que le non-dosé et peut-être moins séduisant.  
03 26 56 93 00

## Piper-Heidsieck, Brut

30€ 15/20

Onctueux et savoureux, loin de la banalité de cette cuvée il y a quelques années. Champagne confortable mais en même temps fruité, savoureux et brillant.  
03 26 84 43 00

## Pol-Roger, Brut Réserve

37€ 16/20

Doré, gourmand, beaux arômes aux notes torréfiées relevées par des nuances finement citronnées en bouche, allonge souple, bulle élégante et suave.  
03 26 59 58 00





## Pommery, Brut Royal

37€ 13/20

Souple et rond, assez généreusement dosé, caractère universel.

03 26 61 62 66

## Louis Roederer, Brut Premier

41€ 16,5/20

Un style pur et élancé, une vivacité remarquable et racée, une allonge franche. Impeccable.

03 26 45 47 11

## Ruinart, Brut

40€ 16/20

Fruité, élancé, souplesse gourmande, apéritif et d'une dimension brillante. Grande saveur !

03 26 61 62 66

## De Saint-Gall, Premier Cru Blanc de Blancs

25€ 15/20

Souple et tendre, mais non dénué de finesse : on a là une jolie expression du potentiel des beaux terroirs de la côte des Blancs pour exalter la fraîcheur apéritive du chardonnay.

03 26 61 62 66

## Jacques Selosse, Exquise

63€ 16/20

Opulence de sec tendre, on est sur une douceur, vin de table de nuit.

03 26 61 62 66

## Taittinger, Brut Réserve

env. 38€ 16/20

Du fruit, de la fraîcheur, de l'esprit : déjà une définition du champagne. C'est aujourd'hui l'un des meilleurs bruts non millésimés.

03 26 61 62 66

## Tarlant, BAM

84€ 14,5/20

Arbane, petit meslier et le pinot blanc pour lier le tout, la finale se termine par un point d'exclamation.

03 26 61 62 66

## Alain Thiénot, Brut

30€ 15/20

Bon brut gourmand et équilibré, aux accents joliment fruités.

03 26 61 62 66

## Tsarine, Tsarine premier cru

34€ 14/20

Souple, glissant, fait non sans finesse pour l'apéritif et la fête.

03 26 61 62 66

## De Venoge, Brut Cordon Bleu

29,60€ 13/20

Vineux et dosé. Pour la table.

03 26 61 62 66

## Veuve A. Devaux, Brut Grande Réserve

29€ 14/20

Bonne vivacité, droiture et assez intense : bon brut non millésimé.

03 26 61 62 66

## Veuve Clicquot-Ponsardin, Carte Jaune

36€ 15/20

Fruité, élégant, souple, énergique et précis, universel.

03 26 61 62 66

## Veuve Fourny, Premier cru Grande Réserve

24€ 15/20

Sans aucune lourdeur, ce brut fruité et ample séduit par son équilibre et sa brillance confortable.

03 26 61 62 66

