



passions flacons de fête/champagne

LE COIN DES BONNES AFFAIRES

Notre sélection de jolis champagnes à moins de 30 euros, à savourer de l'apéritif jusqu'au bout de la nuit.

1. COLIN CUVÉE ALLIANCE
20 €.

Le chardonnay dominant rafraîchit les ronds arômes de poire. Une bulle fine et un long vieillissement en cave contribuent au raffinement. Cavistes.

2. NATHALIE TORNAY
18,90 €.

Grande élégance pour ce 100 % grands crus bichonné par une passionnée. On y perçoit des notes d'amandes fraîches et d'épices douces. Carrefour.

3. LOUIS DANREMONT PREMIER CRU
17,99 €.

La présence pour moitié de pinot noir donne de la structure, le chardonnay apportant l'élégance et la pointe de meunier, la rondeur. Jolies notes florales. Magasins U.

4. GALUCHA BRUT CUVÉE SPÉCIALE
14,90 €.

Elaborée en exclusivité par la maison Malard, avec les trois cépages à parts égales. Rondeur, fruité et fraîcheur se répondent dans un équilibre de bon aloi. Franprix.

5. GOSSET-BRABANT TRADITION PREMIER CRU
19,90 €.

Cuvée très peu dosée, élevée trente mois en cave, nez intense, bouche gourmande. Cavistes.

6. MANDOIS BRUT ORIGINE
18,70 €.

Un nez de tilleul et de fruits mûrs; en bouche, des notes miellées et toastées apportent de la rondeur. Cavistes.

7. VEUVE ÉMILIE BLANC DE BLANCS
17,99 €.

Ce 100 % chardonnay offre des notes d'agrumes et de fruits blancs. Beaucoup d'exubérance et de minéralité. Auchan.

8. ANDREAS BARTEL
19,90 €.

Dans ce pinot noir à 90 %, le arômes d'agrumes et de fruits blancs, secs et grillés dominent. Une pointe de minéralité en fin de bouche. Lerepairedebacchus.com

9. CAZALS CARTE D'OR GRAND CRU
19,40 €.

Fraîcheur très agréable pour ce 100 % chardonnay vieilli cinq ans en cave. Notes citronnées, iodées et crayeuses. Cavistes.

10. DEVAUX ŒIL-DE-PERDRIX
25 €.

Une partie des pinots noirs, uniquement de la côte des Bar, sont vinifiés en vin tranquille avant la prise de mousse : cela lui apporte subtilité, puissance et élégance. Framboise et notes de sous-bois dominant. Monoprix.

11. PANNIER BRUT SÉLECTION
25 €.

Un nez de fruit jaune, de brioche et de miel, la bouche, d'une belle ampleur, offre des notes d'abricot et de pêche, finale longue et fraîche. Cavistes.

12. TSARINE CUVÉE PREMIUM BRUT
25 €.

Les arômes de tilleul et de citronnelle se mêlent à celles d'orange et de coing. En fin de bouche, on retrouve de la pêche blanche et une pointe de raisin de Corinthe. Grandes surfaces.

13. CHASSENAY D'ARCE CUVÉE PREMIÈRE
24,90 €.

Ce classique de la maison - 60 % pinot noir, 40 % chardonnay - développe une bouche fraîche et acidulée sous-tendue par une rondeur bienvenue. Cavistes.

14. NICOLAS FEUILLAÏTE GRANDE RÉSERVE
23 €.

Un champagne qui plaira à tout le monde. La bulle est vive et intense, onctueuse en finale. Un bon équilibre. Cavistes et grandes surfaces. AGNÈS LASCÈVE



PHOTOS : SDP