



## Le Monde des VINS

# NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

SUR PRÈS DE 250 CHAMPAGNES GOÛTÉS PAR LAURE GASPAROTTO ET OPHÉLIE NEIMAN, QUELQUE 70 BOUTEILLES ONT ÉTÉ RETENUES. UN CHOIX EXIGEANT, ASSORTI DE PORTRAITS COUPS DE CŒUR. BONNE DÉGUSTATION !

### CUVÉES BRUT

#### **Lilbert-Fils, blanc de blancs**

Comme c'est agréable d'être surpris par des arômes ! Il y a dans ce champagne une base classique, typique de Cramant, où est installée cette maison de propriétaires-récoltants. La craie, dans laquelle sont enracinées les vignes, s'exprime au nez comme dans la texture. Mais elle est précédée par une odeur de rose fruitée, proche du litchi, des plus réjouissantes. Plus un parfum de madeleine, de verveine... Cette étonnante palette nous plaît beaucoup. 23 €. Tél. : 03-26-57-50-16

#### **Huré Frères, « Invitation », brut**

Ce champagne n'est pas à déguster dans un hall, au milieu d'un brouhaha de convives. Il est trop tendre et n'y résisterait pas. Mais dans le silence, il déploie toute son élégance et son raffinement. La matière est réfléchie, profonde, harmonieuse. Finale salivante très longue. Magnifique. 23 €. Tél. : 03-26-61-11-20

#### **Apollonis, « Authentic Meunier », brut, blanc de noirs**

Un moment de plaisir tout rond et joyeux que Michel Lorient nous propose là. Ce vigneron mélomane a fait vieillir son champagne en musique, sur une sélection de grands classi-

ques. Le résultat dans le verre ? Un vin doré, extrêmement fruité, avec des arômes de tarte aux poires, ambiance goûter sur la table du jardin.

Environ 25 €. Tél. : 03-26-58-34-01

#### **Laherte Frères, « Ultradition », brut**

Superbes saveurs complexes et saines qui explosent en bouche avec un train de bulles fin et régulier. Le pinot meunier compose en majorité ce vin (60%), suivi du chardonnay (30%) et du pinot noir (10%) : cet assemblage original explique aussi son côté arrondi. Très équilibrée par un élevage fin, la finale se révèle franche avec des nuances fleuries.

Environ 25 €. Tél. : 03-26-54-32-09



### **Henriot, « Brut souverain »**

Un style reconnaissable, rassurant, stable, qui n'en exprime pas moins des saveurs pleines d'élan et de profondeur. Une discrétion de mise dès le départ qui révèle peu à peu une élégance courtoise et fidèle. Ce champagne vaut la peine d'être décanté pour que ses notes de fruits jaunes se déploient pleinement et que sa timidité laisse la place à toute sa personnalité attachante.

**Environ 25 €.** Tél. : 03-26-89-53-00

### **Veuve Fourny & Fils, brut premier cru**

Ce blanc de blancs se montre d'une fraîcheur ravissante. Il est le printemps, une entrée en matière, l'accueil d'une nouveauté. D'une ligne pure et fleurie, il se laisse découvrir finement. On le destine donc plutôt à l'apéritif ou à des entrées comme un carpaccio de saint-jacques ou autres crustacés, avec lequel il se marie bien grâce à sa pointe citronnée.

**Environ 30 €.** Tél. : 03-26-52-16-30

### **Brimoncourt, « Brut Régence »**

Cette jeune maison impose un style nouveau grâce à ses saveurs chics et galantes qui caressent les papilles dans le bon sens, et puis soudain viennent les charmer par des notes surprenantes et distinguées. Structure tonique : elle s'étire sans fin et délicatement, avec des notes fruitées. Ces bulles vous susurrent à l'oreille toute une esthétique du goût.

**Environ 30 €.** Tél. : 03-26-58-79-00

### **Mailly, « Grand cru », brut réserve**

Dominée par le pinot noir, cette cuvée évoque spontanément une tarte aux pommes partagée chez

sa grand-mère un dimanche au coin du feu. Il y a en effet de la pomme (il y en a!), de la générosité, de la gourmandise, de la convivialité familiale. Finale encore fruitée et réconfortante. Un champagne pas que pour la fête, mais aussi pour remonter le moral à ses amis s'ils en ont besoin.

**Environ 30 €.** Tél. : 03-26-49-41-10

### **Ayala, « Brut majeur »**

Premier nez : ça sent la colle Cléopâtre, pour ceux qui s'en souviennent... Puis les notes d'amande explosent, tout comme les bulles qui se révèlent particulièrement dynamiques. Cet assemblage de trois cépages est presque un vin de sportif, tant il bouge, tant il est vif, tant il s'emballe. Il n'est donc pas brut « majeur » pour rien. Malgré tout, en finale, il s'apaise et s'achève délicatement sur des notes fleuries et vineuses.

**Environ 30 €.** Tél. : 03-26-55-15-44

### **Delamotte, brut**

Cela démarre par une franche et grande intensité aromatique, un nez d'écorce d'orange, de bergamote. En bouche, le champagne se pose dans une attitude profonde, sérieuse, presque stricte. Et finalement, il s'envole dans un nouveau nuage d'agrumes. Un champagne net et tonique, impeccable pour un apéritif.

**Environ 30 €.** Tél. : 03-26-57-51-65

### **Pierre Gimmonnet & Fils, « Oger grand cru », brut**

Voici la seule cuvée d'un seul cru de cette maison qui ne produit par ailleurs que des assemblages de ses terroirs. Un brin musclé, ce champagne reflète une minéralité droite et profonde. Son

toucher surprend d'abord par ses bulles vives, puis s'assouplit peu à peu. Finale harmonieuse. Idéal lors d'un repas de fête.

**Environ 30 €.** Tél. 03-26-59-78-70

### **Lallier, « Cuvée R.012 », brut**

Ce vin évolue au fur et à mesure qu'on le découvre. Et il devient de plus en plus attachant car il montre qu'il a toujours quelque chose à dire. La matière profonde se déploie longuement sur des notes de fleurs blanches, de mirabelle et de miel. Conçu avec des raisins blancs de grand cru de 2012, il s'impose par son charme. A découvrir avec un vieux comté ou un cheese-cake aux poires.

**Environ 30 €.** Tél. : 03-26-55-43-40

### **Dom Caudron, « Prédiction », brut**

Ce champagne est composé uniquement de cépage meunier, généralement minoritaire, voire oublié. Un pari réussi : le vin est simple, honnête, au nez très fin, légèrement réglissé. Ses parfums, comme ses saveurs, sont immédiats, sur une texture tendre.

**Environ 30 €.** Tél. : 03-26-52-45-17

### **Alfred Gratien, brut**

On boit ce champagne comme on fait un saut en hauteur. On est propulsé dans un monde insoupçonné, où tout est calme et luxueux. Oui, c'est peut-être un brin bourgeois, par son côté démonstratif. Mais très vite, on se rend compte que ce vin est aussi élégant dans ses atours que dans sa profondeur. Donc, il convient aussi bien pour un moment où le prestige est de mise que pour les confidences.

**Environ 35 €.** Tél. : 03-26-54-38-20



**Pertois-Lebrun, « Cuvée  
Le Fond du bateau n° 9 »,  
extra-brut**

Le Fond-du-Bateau est un lieu-dit de Chouilly, classé en grand cru. Ceci expliqué, voici un joli champagne qui exhale des notes intenses et évidentes de pâte de coing. Il est généreux, d'une grande beauté car il exhale, à travers ses notes acidulées et charnues, de grandes valeurs esthétiques. Un vin remarquable et tendre qui s'achève sur des saveurs crayeuses et minérales.  
Environ 35 €. Tél. : 03-26-57-54-25

**Duval-Leroy, « Cuvée  
Fleur de champagne »,  
brut premier cru**

Une personnalité très précise se dégage de ce champagne, notamment dès le premier nez. Des notes poudrées qui évoquent étrangement les années 1920 se dégagent et donnent un côté joyeux aux bulles qui éclatent de

toutes parts. L'ensemble original est charnu et voluptueux.

Environ 35 €. Tél. : 03-26-52-10-75

**Bruno Paillard,  
« Première Cuvée »**

Peu de maisons de champagne peuvent se vanter d'avoir pour cuvée de base un jus aussi minéral que cette « Première Cuvée », qui évoque un paysage de roches sauvages. Cet extra-brut a une grande vivacité en attaque, une sensation coupante qui est rapidement réconfortée par des arômes de fruits qui se développent – poire, raisin frais et même groseille. Et puis une finale caillouteuse à nouveau, comme une pierre mouillée dans le jardin. On aime beaucoup.

Environ 35 €. Tél. : 03-26-36-20-22



**Veuve A. Devaux,  
« Cuvée D », brut**

Un champagne d'accueil qui remplit sa fonction dans les meilleures conditions : il chasse le spleen, s'il en est, et communique l'harmonie. Il pétille dans tous les sens du terme, avec élégance et vivacité. Une bouteille pleine de sens qui redirige celui qui le découvre vers le bon chemin. Droit dans ses bottes, franc, il est long et gourmand.

**Environ 35 €.**  
Tél. : 03-25-38-63-85

**Veuve Clicquot,  
« Carte jaune », brut**

C'est un classique des rayonnages des grandes enseignes. Les classiques ont du bon, surtout quand ils sont impeccables comme cette cuvée : une belle entente entre la puissance et la gourmandise, entre les fruits et les viennoiseries. Et une longueur au top!

**Environ 35 €.** Tél. : 03-26-89-54-40

**Tarlant, « Cuvée Zéro »,  
brut nature**

Un courant d'air frais : tel est ce champagne à la tension droite et à la « pétillance » dynamique. Sensations dominantes donc de pureté et de vivacité. Chardonnay, pinot noir et pinot meunier composent équitablement ce vin longiligne et franc, aux saveurs de cire, de miel, de citron et de mandarine. Finale interminable.

**Environ 35 €.** Tél. : 03-26-58-30-60

**Perrier-Jouët, « Grand Brut »**

Le premier mot qui saute à la bouche après avoir goûté une gorgée de ce champagne est « raffinement ». Tout confère au bon goût : ses arômes

de fleurs blanches rehaussées d'abricot et de mirabelle, sa texture fraîche et aérienne. On l'invite volontiers à sa table, que ce soit celle du salon ou celle de la salle à manger ; il s'adapte à tout, comme une belle toile accrochée face au canapé et dont on profite en amoureux, en famille ou entre amis.

**Environ 40 €.**  
Tél. : 03-26-53-38-00

**Joseph Perrier Brut**

C'est la cuvée phare de la maison, reconnaissable entre mille grâce à son style bien défini, notamment avec sa note de pomme caractéristique. Des bulles vigoureuses, racées donc, et énergiques. C'est franc, tonique, et basé sur une belle matière. Bravo!

**Environ 40 €.** Tél. : 03-26-68-29-51

**Laurent-Perrier, « La Cuvée »**

Ce brut sans année a subi un petit lifting de façade très réussi : la nouvelle étiquette, ronde, est des plus charmantes. Mais le contenu a lui aussi évolué, intégrant plus de chardonnay et davantage d'extraction. Dans le verre, les arômes oscillent des fruits rouges à la craie dans un ensemble très élégant, avec beaucoup de longueur.

**Environ 40 €.** Tél. : 03-26-58-91-22

**Deutz, « Brut Classic »**

A plein nez, les notes de mirabelle se répandent, prometteuses d'une belle gourmandise qui se confirme. Puis, les saveurs se révèlent discrètes et... classiques. Nous avons affaire à un classicisme élégant, presque élitiste, mais pas tant que ça. Il faut apprécier le raffinement et la longueur d'un grand vin ! Et celui-là est franchement délicieux et toujours au rendez-vous.

**Environ 40 €.**

Tél. : 03-26-56-94-00

**Pol-Roger, « Réserve », brut**

Il y a des évidences qui ne s'expliquent pas et ce brut « Réserve » en est une. Un très bon champagne donc. Mais après ? Vous désirez en savoir plus sur un vin reconnu depuis longtemps par nos voisins anglais, de la reine d'Angleterre comme de Churchill ? Dès que les premiers arômes s'exhalent du verre, un monde s'ouvre, avec une précision fulgurante. Avec des notes d'amande et d'abricot, sur une texture soyeuse, les saveurs se prolongent de manière éblouissante. En rien, il n'agresse. Il se pose en grand vin.

**Environ 40 €.**  
Tél. : 03-26-59-58-00

**De Venoge, « Cordon bleu »,  
extra-brut**

Voilà une bouteille qui mériterait d'être mieux connue. Tout est juste dans ce vin, dégorgé début 2015 après un vieillissement de cinq ans. Au nez, en bouche, même impression harmonieuse de notes crayeuses qui se développent sur des bulles très fines. Bel équilibre entre gourmandise et droiture.

**Environ 40 €.**  
Tél. : 03-26-53-34-34

**Chassenay d'Arce,**

**« Cuvée Confidences », brut**

Un très joli champagne qui se fait remarquer par sa personnalité à part, plutôt massive et gourmande, que sur le raffinement. Il possède donc une beauté appétissante et irrésistible qui s'exprime avec des notes de fruits jaunes, de mirabelle, de noisette aussi. Une petite pointe d'amertume en finale lui confère une complexité bienvenue.

**Environ 50 €.** Tél. : 03-25-38-34-75



### **Gosset « Grand Blanc de Blancs »**

Peut-être est-ce parce que beaucoup de ses raisins blancs proviennent de terroirs habituellement dévolus aux noirs que ce champagne présente deux visages : d'abord la délicatesse, puis l'intensité qui s'étale comme un tapis sur la langue. Ce champagne est une fausse femme fragile, celle qui gagne à la fin dans les thrillers. Sur la finale, un côté salin au caractère d'huître lui donne une très jolie longueur.  
**Environ 50 €.** Tél. : 03-26-56-99-56

### **Huré Frères « Quatre éléments », pinot meunier, extra-brut**

Un émerveillement ! Ce champagne est juteux à souhait, pertinent et gourmand. Au palais, il se transforme, de notes herbacées et végétales en saveurs plus complexes, épicées notamment. Il parle tout au long d'un repas sans ennuyer personne. A découvrir absolument.  
**Environ 55 €.** Tél. : 03-26-61-11-20

### **Lanson, « Extra-Age », blanc de blancs**

Cette cuvée qui assemble trois millésimes de plus de dix ans nous a fait chavirer. Le nez est incroyable de précision dans les arômes : poire, génoise

et amande. On les retrouve en bouche avec une texture ample. La finale, saline et crayeuse, aide à reprendre pied avec la terre ferme. Sublime moment.  
**Environ 60 €.** Tél. : 03-26-78-50-50

### **Legras & Haas, « Les Sillons », brut**

Un champagne débonnaire, léger, joyeux, sans doute comme la famille qui l'élabore. Les parents ont créé ce domaine, qui porte leurs deux noms, en 1991, et les enfants le perpétuent avec autant d'attention que d'élan. Derrière les bulles, la profondeur apparaît et se prolonge longuement et élégamment en bouche.  
**Environ 70 €.** Tél. : 03-26-54-92-90

chardonnay (présent à plus de 90 % dans cette cuvée) est plus vineux que sur la côte des Blancs. Une belle illustration de ce sol avec un apport qualité-prix plus que réjouissant.  
**16 €.** Tél. : 03-26-97-92-13

### **Philippe Dechelle, blanc de blancs, 2008**

Quand on nous annonce le prix de ce 100 % chardonnay millésimé, on n'attend pas grand-chose... Et pourtant, quelle ampleur ! Le terroir de la vallée de la Marne lui donne beaucoup de gras, de richesse, des arômes de mirabelle, de confiture de poire. Un champagne onctueux.  
**18 €.** Tél. : 03-23-69-95-95

### **Sabine Godmé, brut, blanc de blancs**

Ce domaine familial installé sur la montagne de Reims propose pour un prix tout doux un champagne très aérien et croquant comme une pomme verte (sans fermentation malolactique pour garder sa fraîcheur). Il est produit à partir d'un assemblage de récoltes étalées entre 2006 et 2010. Une sensation de pureté très désaltérante.

**19 €.** Tél. : 03-26-49-45-28

## CHAMPAGNES À PETITS PRIX

### **A. Margaine, brut**

On retrouve toujours avec plaisir ce chardonnay, à la fois charpenté et tendu, comme une voile de plaisance. Il trace sa route dans le palais et ne disparaît pas de sitôt. C'est un champagne de la montagne de Reims, plus précisément de Villers-Marmery où le



**Pierre Moncuit, « Delos »,  
brut, blanc de blancs**

Ce champagne nous a fait l'effet d'une course automobile des années 1930. Avec sa bulle vive, son nez citronné, élégant et sa bouche elle aussi très vive, tonique, ce grand cru a tous les charmes de la vitesse bien habillée. N'allez pas croire pour autant qu'il disparaît aussi rapidement : même vide, le verre dégage des arômes de tilleul et de madeleine qui donnent envie de refaire un tour avec ce champagne charismatique. 20,50 €. Tél. : 03-26-57-52-65

**Albin Martinot,  
« Cuvée Rollon »**

Le nom de cette cuvée a deux origines : pour Albin, c'est la tonnellerie présente dans la famille, car ce champagne est vinifié en fût ; pour sa femme Peggy, c'est le bateau en bois sur lequel ont travaillé ses grands-parents et qui orne l'étiquette. Quoi qu'il en soit, ce champagne est à la fois vineux et tonique (il n'est pas sulfité) avec une vraie personnalité très attachante. 21,10 €. Tél. : 03-25-29-83-49

**Marlène Delong,  
« Cuvée Privilège »**

Un jeune domaine sur la côte de Sézanne, animé d'une farouche volonté de se rapprocher d'un esprit nature avec un minimum d'intrants dans la vigne comme au chai. Le résultat est très pur, aromatique, frais. Le nez est « jaune » : des arômes de fleurs jaunes entourées de mirabelle et de coing. La bouche est souple, facile. Un joli plaisir. 22 €. Tél. : 03-26-80-58-73

**De Lozey, extra-brut,  
blanc de noirs**

Coup de cœur pour cette maison entretenue depuis quatre générations et pour son actuel propriétaire, Philippe de Lozey. Son extra-brut est un 100% pinot noir superbe. Son nez est précis, fruits rouges en avant, et se déploie autour d'épices tels le clou de girofle et le poivre. En bouche, on sent une belle patine due à l'assemblage de vins de réserve de 10 à 15 ans. 22 €. Notons aussi une remarquable cuvée 1999 (env. 35€), élégante, aux notes de cumin, tabac et cardamome. Tél. : 03-25-38-51-34

**Colin, « Cuvée Blanche de  
Castille », brut, blanc de blancs**

Certains champagnes vous font soupirer d'envie : vous aimeriez

avoir leur classe, leur élégance. Voilà exactement ce qui se passe en goûtant ce champagne très délicat. Des arômes magnifiques de fleurs blanches et de brioche, une pointe de mangue acidulée. C'est totalement charmant. 22,50 €. Tél. : 03-26-58-86-32

## CHAMPAGNES BIO ET BIO- DYNAMIQUES

**Francis Boulard,  
« Les Murgiers », extra-brut**

Une alliance de force et de finesse pour ce champagne en troisième année de conversion bio. Finesse, parce que le nez de ce pur pinot meunier est floral, avec une pointe de pomme. Force, parce que sa vinification en petits fûts de chêne anciens lui donne de la corpulence et de la richesse. Et pourtant, c'est une finale saline et salivante qui reprend la main pour boucler le tour du propriétaire avec fraîcheur et vivacité. Cette cuvée, le classique de la maison, donne un aperçu de la complexité des vins du domaine. Environ 30 €. Tél. : 03-26-61-52-77



**Drappier, « Brut nature, zéro dosage »**

En conversion biologique depuis 2014, ce champagne accumule les bonnes nouvelles sanitaires : il contient une dose minimale de soufre et n'est pas filtré. Autant dire qu'il s'impose par son côté sain et franc. Mais pas seulement ! Sa richesse est d'une gourmandise rare. Issu exclusivement de pinot noir, il déploie des saveurs raffinées et délicates de fruits rouges pour s'achever sur des notes légèrement épicées.

Environ 30 €.  
Tél. : 03-25-27-40-15

**Françoise Bedel, « Dis vin secret »**

Quelle émotion ! Les champagnes de Françoise Bedel & Fils ont cette faculté rare de nous bouleverser par leur beauté simple et naturelle, leur talent à sublimer le pinot meunier (ici présent à 90 %), cépage trop souvent déconsidéré. Ce champagne en biodynamie gagne à être écouté, à prendre le temps de s'aérer parce qu'il se montre ensuite attentionné ; c'est un vin qui pense à celui qui le boit. Très pur, évoquant la framboise et l'ananas surmonté de chantilly, il imprime une pause aérienne en forme de virgule.

Environ 35 €.  
Tél. : 03-23-82-15-80

**Larmandier-Bernier, « Cuvée Longitude », blanc de blancs extra-brut**

En biodynamie depuis plus de vingt ans, ce champagne expose une sérénité à toute épreuve. Un vrai coup de cœur pour ce vin de terroir généreux dans son prix au vu de sa qualité. Un summum d'enthousiasme pour cette matière d'une pureté écla-

tante, cette finesse remarquable. L'intensité ouvre un univers d'arômes insoupçonnés.

A goûter pour ne plus voir le champagne de la même façon.

Environ 35 €.  
Tél. 03-26-52-13-24

**Pascal Doquet, « Diapason »**

Surprise à tous les étages. La contre-étiquette indique 4,5 grammes de sucre au litre : ce grand cru du Mesnil-sur-Oger (Marne) est donc un extra-brut. Et vu le terroir, on attend

de la craie entre les dents. Et pourtant le premier nez affiche une franche gourmandise !

En goûtant, nous voilà avec une tarte tatin en pleine caramélisation à l'esprit, raccord avec la robe or soutenu du champagne. La texture est riche, voluptueuse et pourtant pas la moindre lourdeur à l'horizon. Un énorme coup de cœur.

Environ 40 €.  
Tél. : 03-26-52-16-50

**Franck Pascal, « Cuvée Reliance », brut nature**

Souple et tendu à la fois : cette cuvée sait le faire ! Une prouesse physique et physiologique... Certifié en biodynamie, ce champagne déploie un trésor d'harmonies qui résonnent longuement sur les papilles. Expressif et complexe, sur des notes fleuries, beurrées et de noisette, il laisse au palais une sensation de pureté.

Environ 40 €.  
Tél. : 03-26-51-89-80

**Jacquesson, « Cuvée n° 739 », extra-brut**

Franchement, ce vin est

énorme, grandiose, et encore plus quand on connaît son prix honnête. A ce moment-là, il devient encore plus immense. Il fait vraiment partie des grands champagnes, d'une race et d'une précision rares.

Un grand bol d'air pur se dégage de ce verre, qui exhale des notes élégantes de caramel. Un vin qui fait autorité et qui impose le silence. Magnifique. On pourrait même le déguster avec un cigare.

Environ 40 €.  
Tél. : 03-26-55-68-11

**Leclerc Briant, brut réserve**

Un domaine formidable sous bien des aspects : introduction de l'agriculture biologique dès 1960 et de la biodynamie dès 1990, et surtout des cuvées emballantes qui ressortent toujours en dégustation. Celle-ci ne fait pas exception : nez de tilleul complété par la pêche et la reine-claude pour un ensemble fort joyeux, très direct, très « lisible ». Un de nos chouchous.

Environ 40 €. Tél. : 03-26-54-45-33



**De Sousa, « Cuvée des Caudalies », extra-brut, blanc de blancs**

La maison est assez jeune, elle date des années 1950. Pourtant Erick De Sousa, fils du fondateur, s'est imposé comme l'un des vigneron les plus talentueux de Champagne. Cette cuvée, mise en bouteille en 2011, est issue d'un assemblage de toutes les années de récolte depuis 1995. Vinifiée en fût, elle est d'une belle couleur paille dorée et offre en bouche une grande ampleur et du gras en finale, couronnés d'arômes de biscuit. Complexe et puissante, chaque gorgée est une découverte.

**Environ 50 €.** Tél. : 03-26-57-53-29

**Sollemme, « Nature de Sollemme », brut nature, blanc de blancs**

Ce champagne confidentiel, tiré à moins trois mille bouteilles,

est produit par un domaine en pleine conversion vers l'agriculture biologique. L'effervescence est assez discrète mais on le remarque à peine tant le nez est en alerte face à tant d'arômes : de la cannelle, une pointe de réglisse, de noix de cajou. Et puis la minéralité donne un grand coup de vent en bouche et révèle un champagne tendu comme des barres parallèles. Beaucoup d'élégance et de caractère.

**Environ 50 €.**

**Tél. : 03-26-50-24-18**

**Benoît Lahaye, « Cuvée Violaine », brut**

Ce champagne, élaboré sans soufre et en biodynamie, fait incontestablement partie des meilleurs. Passez votre nez au-dessus du verre, il sera vite titillé par l'expressivité intense et originale du vin. Mi-chardonnay, mi-pinot noir, il est équilibré, profond, complexe, étalant sa personnalité marquée. Finale sur des notes florales bien définies.

**Environ 60 €.**

**Tél. : 03-26-57-03-05**

## MILLÉSIMÉS ET ROSÉS

**Bonnet-Ponson, rosé premier cru**

On découvre au sein du méconnu domaine Bonnet-Ponson un pinot noir au fruit très pur, qui dessine au nez et en bouche une cerise tout juste cueillie de l'arbre mêlée de cannelle. Un champagne croquant, très vivant.

**Environ 20 €.** Tél. : 03-26-97-65-40

**Bonnet-Ponson, « Les Vignes Dieu » 2008**

Gros coup de cœur pour ce champagne inconnu. Il est ample et riche comme un grand drap de soie coloré, brioché et onctueux mais avec une tension qui l'empêche de s'empâter. Il s'agit en fait d'un champagne de vignes âgées de cinquante ans et vinifié pour moitié en fûts. On est très content de pouvoir goûter un vrai champagne de repas pour ce prix.

**Environ 25 €.** Tél. : 03-26-97-65-40





### **Mumm, rosé, brut**

Soyons clairs, ce vin est juste, frais et simple. Mais on se laisse séduire par son honnête finesse. On n'ira pas jusqu'à dire qu'il est élégant, il s'arrête juste avant dans la phase fruitée et gourmande. Un style qu'on aime ou pas, mais qui a ses raisons d'être. Ses bulles peu agressives plaisent aussi par leur train tranquille. Preuve que l'effervescence est multiple, pas seulement tendue comme un arc et peut se montrer parfois avec tendresse.  
Environ 30 €. Tél. : 03-26-49-59-69

### **Veuve Fourny & Fils, rosé premier cru, brut**

Un savant assemblage donne naissance à ce rosé intense et expressif. Il est composé à la fois de vin blanc issu de raisins blancs (chardonnay), de vin blanc issu de raisins noirs (pinot noir) et de vin rouge (pinot noir). En tout cas, le résultat est savoureux, digne d'un clafoutis avec ses notes de cerise mûre. Longueur moyenne mais fraîche.  
Environ 30 €. Tél. : 03-26-52-16-30

### **Huré Frères, « Instantanée » 2008, extra-brut**

Ce vin est un parfum. Ses arômes fleuris, raffinés et bien définis, embaument. Puis, très vite, il fait saliver car des notes de tarte au citron meringuée s'échappent, et un monde de gourmandise, de chair, remplace l'univers aérien. Ce champagne devient alors un vin. Plus structuré, plus profond. Sa belle matière se déploie longuement. Quelle générosité!  
Environ 30 €. Tél. : 03-26-61-11-20

### **Pierre Moncuit 2006, blanc de blancs**

Revoilà le domaine Pierre Moncuit avec un millésimé plein d'éclat, qui joue moins sur la délicatesse que sur la rondeur habituelle de ce millésime chaleureux, des parfums de fruits mûrs recouverts de beurre, façon crumble, mais sans aban-

donner la fraîcheur. La finale assez saline participe à la grande franchise de ce champagne.

Environ 30 €. Tél. : 03-26-57-52-65

### **Champagne Collet, rosé « dry »**

Proposer un champagne *dry*, c'est-à-dire un champagne légèrement sucré au palais (contenant plus exactement entre 17 et 32 g/l de sucre), est toujours un exercice périlleux. Voire culotté. On se souvient trop de mousseux collants jusqu'à écœurement. Rien de tout cela ici : un nez de pêche et fraise fraîche, un sucre qui titille sans importuner, un ensemble régressif et mignon comme un bonbon. A réserver

évidemment pour un dessert ou un goûter d'adultes.

Environ 35 €. Tél. : 03-26-55-15-88

### **Henri Abelé 2006, brut**

Comment dire ? Ce vin est tellement crémeux qu'il en est presque tarte à la crème... Mais prenons garde, il se relève, il s'assied très bien. Et même voilà qu'il stimule, entre acidité et amertume. Avec lui donc, il faut prendre son temps pour le découvrir dans tout son équilibre. Carafé, il n'en est que mieux. Sa longueur est éblouissante et s'achève sur des notes gourmandes de pamplemousse et d'épices. Un vin qui a plus d'un tour dans ses bulles !

Environ 40 €. Tél. : 03-26-87-79-80

### **Veuve Fourny & Fils, « Les Rougemonts », rosé, extra-brut**

Amateurs de rosés passe-partout, passez votre chemin. Celui-ci a une personnalité débordante qui nous a emballé. Ce champagne est un pur pinot noir, en rosé de saignée et extra-brut pour ne pas alourdir la charpente. Dans le verre, ça sent la groseille et la rhubarbe, c'est excellent ! Même plaisir

c'est excellent ! Même plaisir dans la bouche, avec un jus rafraîchissant, tendu. Surgit l'image d'un vent du matin qui fouette les sangs au moment d'aller couper la rhubarbe dans le jardin. Top.

Environ 40 €. Tél. : 03-26-52-16-30

### **Moët & Chandon, « Grand Vintage » 2008**

Un champagne diablement séducteur, au nez explosif d'arômes gourmands : praliné, vanille et une pêche blanche qui redonne du pep's. On craint un peu de mollesse en bouche tant le nez est opulent mais, bonne surprise, la trame acide est là et la bouche reste en tension.  
Environ 50 €. Tél. : 03-26-51-20-20

### **Chassenay d'Arce, « Cuvée Confidences » 2009, rosé**

La « maison des vigneron », comme se plaît à s'appeler Chassenay d'Arce (entendez coopérative), a ses vignes dans la côte des Bar, dont 90 % sont du pinot noir. Cette cuvée de prestige présente au départ un nez un peu en retrait. Laissez-lui un peu de temps pour qu'il s'ouvre et dévoile des arômes épatants – du cassis et de la mûre qui s'entourent d'épices et de réglisse. La bouche aussi gagne en ampleur au fil du temps. Un champagne plus complexe qu'il n'y paraît.  
Environ 55 €. Tél. : 03-25-38-34-75



**Billecart-Salmon, rosé, brut**

Couleur emblématique de la maison, ce rosé n'a aucun équivalent tant son identité est forte. Non qu'elle soit imposante ou riche, mais sa finesse, son harmonie, sa matière franche et raffinée ne ressemblent à aucune autre. Voici donc un champagne qui est l'expression de la maison grâce à son effervescence harmonieuse, mais qui s'en distingue par son interprétation unique grâce à un toucher travaillé selon un savoir-faire propre. De la haute civilisation, en somme. Belle persistance.

Environ 60 €. Tél. : 03-26-52-60-22

**Louis Roederer et Philippe Starck, brut nature, 2009**

Taillé comme un diamant, ce champagne aux mille facettes

aromatiques file droit. Il se montre habilement aussi pur et franc qu'élégant. On est propulsé dans un univers rigoureux, maîtrisé et néanmoins gourmand et sain. Des bulles cadrées ! Sensation finale longue et énergique sur des notes de fruits frais et de fleurs blanches. Quelle brise légère au-dessus de cette mousse fine et vivace !

Environ 60 €. Tél. : 03-26-40-42-11

**Cazals, « Le Clos Cazals » 2005, extra-brut, blanc de blancs**

Ils sont révéérés en Bourgogne, mais les clos sont très rares en Champagne. Pourtant, leur influence est indéniable : les murs maintiennent les vignes au chaud et de mieux faire mûrir le raisin. Conséquence : sur la vingtaine de clos qui existent dans le vignoble champenois, la plupart atteignent des prix astronomiques. C'est dire si celui-ci semble plutôt bon marché. Mais tout



cela n'aurait aucune importance s'il n'était pas bon. Il est bien mieux que cela, il est superbe : de la puissance mêlée de finesse, l'image de la main de fer dans un gant de velours. Du citron confit et de la chantilly plein le nez, une bouche onctueuse qui s'affine comme une flèche et devient minérale, vive. Un beau voyage en terres gastronomiques.

Environ 70 € Tél. : 03-26-57-52-26

## CUVÉES D'EXCEPTION

### **Jacques Selosse, « Version originale », extra-brut, blanc de blancs**

Anselme Selosse (fils de Jacques) est un monument pour les puristes du champagne, à tel point que sa production est prise d'assaut... et vite écoulée ! Si vous ne parvenez pas à dénicher

une cuvée, n'hésitez pas à réserver pour l'an prochain, car cette « Version originale » est, comme ses autres champagnes, une véritable claque, puissante et sans concession. Des arômes de fruits séchés et fumés, des épices, une bouche d'une intensité insensée (gare, si vous goûtez d'autres vins derrière, à ce qu'il ne les écrase pas). Une personnalité inoubliable.

Environ 75 € (jusqu'à 200 € sur certains sites Internet).  
Tél. : 03-26-57-70-06

### **Lanson, « Noble Cuvée » 2000, blanc de blancs**

Cuvée haut de gamme de Lanson, issue des meilleurs vins d'Avize et Cramant. Il s'ouvre en délicatesse puis gagne en franchise avec des arômes miellés, de citron confit. Beaucoup de 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.

Environ 100 €. Tél. : 03-26-78-50-50



**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 réconforte. La bouche est sur la même ligne, enrobée, enveloppante. On songe aux femmes de Botero.  
**Environ 120 €.**  
Tél. : 03-26-49-59-69

**Taittinger, « Comtes de Champagne » 2006, rosé**

Le millésime 2006 a accouché de champagnes souvent ronds et gourmands, pas toujours élégants. Et pourtant : quel incroyable raffinement dans ce « Comtes de Champagne » ! Des arômes de fraise des bois écrasée, de mûre se mêlent à une fine fumée, des boudoirs prennent place sur la langue. La bouche est plus somptueuse encore, d'une classe rarement égalée. Ce champagne nous évoque Romy Schneider, en tout cas une femme réunissant la beauté, l'intelligence et l'élégance, avec une certaine touche aristocratique.  
**Environ 160 €.**  
Tél. : 03-26-85-45-35

**Bollinger, « R.D. » 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 une fraîcheur intense en bouche. A garder encore longtemps dans sa cave.  
**Environ 210 €.**  
Tél. : 03-26-53-33-66

**AR Lenoble, « Cuvée Gentilhomme » 1996, grand cru, blanc de blancs**

Alors que la plupart des champagnes de cet âge ont déjà un pied dans la tombe – et souvent les deux –, cette cuvée issue de la collection « Prestige » de la maison traverse le repas à grandes enjambées et ne rechignerait pas devant un marathon. On est tout bonnement bluffé par cette vigueur, dont même la robe citron ne trahit pas l'âge. Certes la maturité se sent, avec un bouquet automnal, de l'abricot sec, des accents de céréales grillées. Mais la trame de citron confit rajeunit le tout et joue au soleil radieux. L'absence de sucre participe à la vigueur de cette cuvée de très haut niveau.  
**Environ 280 €.**  
Tél. : 03-26-58-42-60

**Dom Pérignon, « P2 » 1998, brut**

Un vin de luxe qui s'impose par son équilibre et sa grande élégance. Il accompagne tout un repas pour des saveurs de haut vol. Il est si raffiné qu'il s'adapte aussi bien à un homard qu'à des pâtes à la truffe blanche ou à une poularde de Bresse. La matière de ce vin est crémeuse et énergique : il exhale des notes de chèvrefeuille, d'agrumes, d'amandes et d'iode. Epanoui aujourd'hui, ce 98 peut se garder encore très longtemps.  
**Environ 330 €.**  
Tél. : 03-26-51-20-00

**Krug 2002**

Ce champagne est un monument, un édifice, une tour à l'assaut du ciel. On lève le nez au ciel quand on le goûte. La puissance est bien là, mais elle ne s'impose pas, on l'oublie presque devant le caractère dynamique, énergétique, énergétique même, de cette cuvée. Au nez, capuccino et pain grillé,

marmelade d'agrumes, un peu d'ananas, on rend les armes face à une telle profusion de parfums. Quand la gourmandise de Krug s'associe à un millésime vibrant, ça fait des étincelles.  
**Environ 350 €.**  
Tél. : 03-26-84-44-20

**Moët & Chandon, « MCIII », brut**

Voilà une étonnante, voire intrigante, cuvée à tous points de vue. D'abord, le flacon, noir et argent, original et lourd, conçu comme un écrin, est destiné aux collectionneurs. Et le vin ? Imposant, certes, mais d'une précision de haut vol. En rien agressif, ce MCIII enrobe le palais, envoûte par sa maturité. Finale opulente, riche et complexe, qui s'achève sur des notes d'agrumes et de viennoiseries.  
**Environ 450 €.**  
Tél. : 03-26-51-20-00