



## Côté vin

# Champagnes... des bulles plaisir

Ces élégants flacons apportent leur pétillant délicieux à nos fêtes, pour accompagner l'apéritif, le repas ou juste le dessert, et bien sûr saluer le passage à 2017...



### 1 D'UNE BELLE PURETÉ

**Gremillet, Zéro Dosage Brut, 27 €.**

Un champagne vif et élégant pour l'apéritif. Ses fines bulles et son nez d'abricot et fruits secs signent un champagne complexe, peu sucré, à la finale pure, un brin mentholé. Servez-le avec des canapés d'œufs de poisson, des verrines d'agrumes et avocat, des fruits de mer cuisinés...

### 2 FRUITÉ

**AR Lenoble, cuvée Intense, 28 €.**

La bulle est fine et blonde, des senteurs de poire et pomme granny s'en échappent. En bouche, ce champagne

équilibré est ample et vif, avec des saveurs de brugnion mûr et de brioche et une finale minérale. Dégustez-le à 10 °C avec des fruits de mer, des poissons, une bûche en sorbet...

### 3 INTENSE

**Mercier, Blanc de Noirs, 25 €.**

Arômes très fruités pour ce blanc de noirs à majorité de pinot noir, à la saveur fraîche illustrée par des notes subtiles de pamplemousse et pêche blanche, et une effervescence à la finale ample, sans excès. À déguster tout au long du repas, sur un foie gras, un chapon aux fruits secs, et jusqu'à la bûche au café.

### 4 ROND ET VIF

**Cattier, cuvée Icône Brut, 27,70 €.**

Ce brut à mousse délicate, au parfum d'agrumes et d'amande fraîche, offre une bouche ronde et vive. À apprécier en début de soirée avec des dés de poisson cru, des brisures de foie gras, et poursuivre avec une volaille épicée et sa purée de marrons. Servez-le entre 8 et 10 °C.

### 5 DÉLICAT

**Devaux rosé, cuvée Œil de Perdrix, 25 €.**

Un champagne parfait pour traverser la nuit, avec sa belle mousse rosée délicate, son nez aux parfums de violette, rose et framboise, et son palais de belle fraîcheur... Une longueur en bouche savoureuse à associer dès l'apéritif avec des dés de truite crue, avec un plat de saumon juste snacké, ou encore en dessert avec une pavlova de fruits rouges...

### 6 BELLE AMPLEUR

**Colin, cuvée Alliance Brut Tradition, 21,50 €.**

À majorité de chardonnay, ce champagne à nez de fleurs blanches offre un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, avec une jolie plénitude. Servi entre 8 et 10 °C, il sera délicieux avec des poissons nobles comme la lotte ou la sole, mais aussi une blanquette de veau ou une poularde à la crème.

### 7 PUISSANT

**Julien Chopin, Les Originelles, Blanc de Noirs extra-brut, 21 €.**

Ce blanc de noirs élaboré avec 60 % de cépage pinot noir et 40 % de meunier, aux bulles fines et denses aux parfums de fruits noirs, est structuré et vineux. Idéal avec une volaille truffée, un carpaccio de veau, un dessert peu sucré comme un sorbet framboise. À servir à 8 °C.



LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PHOTOS FOTOLIA - PRESSE