



Le charme discret des vigneronns

Leurs noms ne sont pas les plus connus, mais leurs bouteilles sont des pépites. Goûtez les vins de ces artisans : vous ne les appellerez plus jamais « petits ».

CHAMPAGNE CAMILLE MARCEL BRUT DE NOIR

Installée dans la côte des Bar, Adeline Bonnet a repris le domaine familial (5,5 ha), dont elle vinifie une partie de la récolte

en « bricolant » dans la cave de sa grand-mère. Son blanc de noirs n'a, lui, rien de bricolé : parfumé, puissant, c'est un vin sans fard et plein d'énergie. Carré d'agneau rosé. **19,30 €.**



CHAMPAGNE HÉLÈNE DELHÉRY PERLES D'ASSEMBLAGE BRUT

Cette petite coopérative est située à Hautvillers, fief historique de Dom Pérignon. Gabrielle Bouby-Malagu, chef de cave et chef d'orchestre, y façonne des champagnes tout en délicatesse dont ce brut au nez subtil (raisin, mie de pain), à la bulle fine et à la texture délicate. Apéritif. **24 €.**



1 Champagne Bonnet-Ponson Brut rosé Premier cru
Jeune et dynamique, Cyril Bonnet a converti son vignoble en bio, entre autres (r)évolutions. Côté vin, cela ne manque ni de caractère ni de parti pris. Coup de cœur pour ce rosé expressif, fruité (griotte, fraise des bois), désaltérant et persistant. Apéritif. **18,50 €.**

2 Champagne A. Margaine L'Extra Brut
Arnaud Margaine soigne la qualité et la maturité de ses chardonnays. Cela se sent dans cet excellent extra-brut, logiquement vif mais sans austérité, qui offre une belle pureté d'arômes (agrumes, mirabelle) et ce qu'il faut de rondeur. Parfait pour des fruits de mer. **20 €.**

3 Champagne Delong Marlène Grande Réserve
Six années de vieillissement pour cet assemblage dominé

par le chardonnay. Cela se sent dans la texture joliment épanouie et dans la complexité pâtissière des arômes. L'ensemble donne une sensation de délicatesse et de grande élégance. Carpaccio de saint-jacques. **25 €.**

4 Champagne Jean Gimonnet Millésime 2006
Un champagne vineux, à la robe patinée et aux arômes joliment évolués, de fruits confits, de pralin et de miel. Ajoutez-y de la rondeur, une acidité vibrante, et vous obtenez ce beau champagne de table. Un foie gras ou une viande blanche en sauce. **26 €.**

5 Champagne Françoise Bedel Entre Ciel et Terre, Extra-brut
De vieilles vignes, une viticulture bio, beaucoup de talent : voilà le secret de l'un des meilleurs interprètes du pinot meunier de la vallée de la Marne. Splendide

champagne rond, crémeux, aérien, plein de saveurs (coing, pain d'épice, épices douces...) et de longueur. Ris de veau. **40 €.**

6 Champagne Emmanuel Dravigny L'Équilibre parfait, Brut
Un tout petit domaine (1,5 ha) planté à 80 % de pinot meunier. Le cépage fait le charme de ce brut très flatteur, souple, sur le fruit (mirabelles, pommes au four, miel) aussi tendre que parfumé. Dessert aux fruits. **15 €.**

7 Champagne Colin Extra-dry premier cru, Blanc de blancs
En dépit de son nom, un « extra-dry » est un champagne très discrètement moelleux. Ce 100 % chardonnay en donne une version délicate (fleurs blanches, pamplemousse, pain d'épice), fraîche, et juste arrondie par une légère douceur. Apéritif, foie gras ou mousse de fruits. **25 €.**