



LES MILLÉSIMES DE VIGNERONS


Ces **millésimes** sont la carte d'identité d'une seule année. Le CV de **terroirs** révélés et du savoir-faire des **vignerons**. Des bulles **abouties**, complexes et savoureuses à **table**

NOTRE SÉLECTION MILLÉSIMES DE VIGNERONS PAR THIERRY PERARDELLE



BENOÎT DÉHU
LA RUE DES NOYERS 2013 AB

Une seule parcelle dans l'Aisne (1,7 h à Fossoy, Vallée de la Marne), travaillée en bio et en biodynamie, un seul cépage vinifié et élevé en fûts de la forêt locale (Meilleray) fabriqués en Champagne. Pas de fermentation malolactique, zéro dosage. Et, au final, une cuvée explosive de senteurs et de subtilités, sur la tension, le fruit éclatant (coing, pomme, peau de raisin mûr, pruneau). Un plaisir tout en pureté et l'expression exceptionnelle d'un cépage qui peut vraiment nous envoûter : le pinot meunier.

 Remarquable à l'apéritif comme à table (côte de bœuf marinée aux épices, foie gras et gelée de coing).


66 €

02650 Fossoy
03 23 71 90 47
ou www.champagne-dehu.com



YANN ALEXANDRE
BLANC DE BLANCS 2009

Rondeur et finesse dans cet assemblage de chardonnay de la Montagne de Reims (Courmas, Saint-Lumier), vendanges 2009 (fermentation partielle en fût de chêne de Champagne, repos six ans en cave). Robe brillante, reflets argentés. Ambiance crémeuse et crayeuse au nez, relevée par de délicats parfums (mousse de citron, pêche blanche). La bouche pulpeuse taquine, se montre voluptueuse, minérale. Le bienfait dure et s'accompagne tout du long d'une savoureuse fraîcheur, tendue sur l'équilibre (citronnelle).

 Parfait sur des sushis ou des brochettes de poulet marinées citron coriandre.


31 €

51390 Courmas
06 81 03 81 79
ou www.champagneyannalexandre.fr



ANTOINE BOUVET
BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2011

Le premier « bébé » du jeune Antoine Bouvet (Mareuil-sur-Ay), qui a repris le domaine familial. Premier cru, assemblage moitié-moitié des parcelles Coutures (Avenay-Val-d'Or, vignes de 1957) et Rocheforts (Bisseuil, vignes de 1958) vinifiées ensemble. Cordon fin, bulles dynamiques, mousse sur le fruit exotique et le raisin très mûr. Touches de fenouil, d'anis, de cumin. Bouche pleine et suave, un jus gourmand et tendu sur le citron confit. Une réussite.

 Poulet de Bresse crème et morilles, homard breton flambé au cognac, curry de poisson aux légumes.


33 €

51160 Mareuil-sur-Ay
06 88 61 66 86
ou champagne.guybouvet@gmail.com



COLIN
L'ENJOLEUSE 2007

Habillée par un écrin de dentelle, cette cuvée charmeuse, fraîche et sensuelle livre de tendres parfums et arômes (fleur, abricot, prune blanche, beurré, kumquat, citron confit...). Flatteur et mûr, ce blanc de blancs premier cru, né à Vertus sur des vignes âgées de 60 ans, porte bien son nom. À la fois sexy, féminin, délicat, il ravit les amoureux et promet de belles aventures gastronomiques. Pour les amateurs de champagnes aboutis, au top. Il nous parle longtemps dans le verre.

 Homard grillé, langoustines rôties, saint-jacques au beurre d'agrumes.

65 €

51130 Vertus
03 26 58 86 32
ou www.champagne-colin.com



PAR THIERRY PERARDELLE
Journaliste et sommelier conseil



H. BLIN
QUINTESSENCE MEUNIER
2010

Bluffant ! Toute la subtilité et la finesse du cépage pinot meunier, bichonné sur sol argilo-calcaire à Vincelles et Verneuil (Vallée de la Marne). Les arômes forment une unité délicate, sur la pêche, la fleur, la pomme Tatin, les notes de cassis s'ajoutent, une touche de fraise s'invite. La bouche enveloppe d'une mousse crémeuse et les agrumes portent l'ensemble (zeste de citron et d'orange, kumquat) sous un dosage frais, digeste et adapté (extra-brut, 4 g/l). Bel hommage au cépage pinot meunier, habituel chez les vignerons d'H. Blin.



Savoureux à l'apéritif, sur un filet de colin sauce mandarine, un foie de veau aux pêches.

38,90 €

51700 Vincelles
03 26 58 20 04
ou www.champagne-blin.com



ALBERT BEERENS
PRESTIGE 2010

Ne jamais focaliser sur le dosage pour apprécier ce qui caractérise un bon champagne : l'équilibre. La preuve encore, avec cette cuvée auboise (Arrentières), dosée à 9 g/l et qui balance entre jus mûr au nez et tonus en bouche. 40 % chardonnay, 20 % pinot noir et 20 % meunier, vendange 2010, un trio élégant sous une belle robe jaune or. Parfums de fruits secs, touche minérale, arômes sur la brioche, fruits blancs et agrumes confits. La mousse enveloppe le palais, délicate et fraîche. Remarquable longueur et, inattendue mais si charmante, une note de framboise en finale.



Conseillé sur un veau en cocotte crémé ou un homard rôti.

37 €

10200 Arrentières
03 25 27 11 88
ou www.champagnebeerens.com



PETIT ET BAJAN
NUIT BLANCHE

Plaisir de l'œil. Jolie robe jaune pâle et dorée, fines et vives bulles. Plaisir du nez, d'abord délicat, se libérant ensuite pour mieux nous accrocher (minéralité, parfums de poire et de prune, note de miel d'acacia). Bouche vive et pleine, crayeuse, délicatement épicée. Finale sur la marmelade de citron, longue et fringante. Un joli millésime 2011 (non revendiqué), dosé à 3 g/l (l'équilibre est bien là) et issu de parcelles situées à Avize, Oger, Cramant (la fameuse Côte des Blancs).



Sur des médaillons de lotte et risotto à la truffe ou sur des noix de Saint-Jacques beurre noisette et parmesan.

42 €

51190 Avize,
03 26 52 79 97
ou www.champagne-petit-et-bajan.fr



PLOYEZ-JACQUEMART
BLANC DE BLANCS 2008
EXTRA BRUT

Quatre terroirs classés premiers crus composent ce 100 % chardonnay : Cuis et Grauves en majorité, puis Ludes et Bisseuil. Belle robe jaune doré aux reflets argentés, nez sur la tarte au citron meringuée, la pâte de fruit, le pain de seigle. Bouche fraîche et ample, associant fruits blancs, fleur et minéralité. Finale longue et tendue, touche saline et fine amertume. Succulent millésime, soigné et sur l'équilibre (dosé judicieusement à 3,5 g/l). Un champagne élevé plus de six ans en cave, dont quatre ans au moins sur pointe.



Avec un plateau de fruits de mer ou sur un tartare de saumon, kiwi, pomme granny et fromage de chèvre frais.

40,50 €

Laurence Ployez,
51500 Ludes, 03 26 61 11 87
ou www.ployez-jacquemart.fr