



## Cuisine



# CHAMPAGNE!

Nos conseils pour bien servir le champagne sur [femina.fr](http://femina.fr)

Pour les fêtes, invitez à votre table ces neuf belles cuvées à 30 € maxi.

### LOUIS DANREMONT Brut

Un bel équilibre entre le fruit et la puissance du pinot noir, présent dans l'assemblage à 50 %, un nez tel un bouquet de fleurs odorantes et une bouche élégante grâce à la finesse de ses bulles. Une vraie découverte pour un prix plus qu'abordable. A l'apéritif ou tout le long du repas. **Magasins U, 17,99 €.**

### NATHALIE TORNAY Reflets de France Bouzy Grand Cru Brut

Beau travail entre le fruit et la minéralité, une bulle agréable pour cette cuvée uniquement élaborée avec des raisins 100 % grand cru. Des notes d'amande fraîche et d'épices douces lui apportent une rondeur élégante. A l'apéritif, avec un foie gras ou un risotto aux cépes. **Carrefour, 18,90 €.**

### COLIN Cuvée Blanche de Castille Brut Premier Cru

Ce superbe blanc de blancs (100 % chardonnay) est élaboré seulement avec des raisins de

la côte des Blancs. Très peu dosé, il conserve ainsi toute sa délicatesse et développe des notes de fleurs blanches enrobées d'arômes briochés. A l'apéritif ou avec un poisson en sauce, du homard, de la langouste. **Au domaine : champagne-colin.com et cavistes, 22,50 €.**

### GOSSET-BRABANT NATURE Grand Cru Brut

Puissance, vivacité et bulles très présentes pour cette cuvée non dosée dont les notes épicées s'accompagnent d'arômes de fruits noirs. Sa très grande fraîcheur fera merveille à l'apéritif ou avec du poisson cru et des fruits de mer. **Au domaine : gosset-brabant.fr et cavistes, 24 €.**

### PIERRE GIMONNET & FILS Brut Cuis Premier Cru

Beaucoup de vins de réserve, afin d'offrir chaque année une continuité de goût, pour ce blanc de blancs vif, plein de fraîcheur et de minéralité, et qui porte le nom du village

du domaine, situé au cœur du vignoble où le chardonnay s'épanouit le mieux. A l'apéritif, avec du poisson fumé, de la mimolette mûre, un chaource. **Lavinia.fr et cavistes, 24 €.**

### CHARLES VALHENRY Cuvée Spéciale Rosé

Le pinot noir largement majoritaire lui donne de la puissance, le chardonnay de l'élégance, le pinot meunier de la souplesse. Se mêlent aux arômes de fleurs et de baies rouges des notes épicées et gourmandes. Un rosé très élégant. Avec un pavé de thon au sésame, un dessert aux fruits rouges, ou tout le long du repas. **Franprix, 27,90 €.**

### BESSERAT DE BELLEFONT Cuvée des Moines

Onctueuses et aériennes, les bulles de ce merveilleux champagne sont comme une dentelle précieuse. Des arômes de pêche, de mirabelle, d'abricot, de la rondeur, le tout formant un accord parfait. Du charme et

du caractère. Avec des noix de saint-jacques en tartare, des langoustines ou un carré de porc rôti. **Nicolas, 30 €.**

### CASTELNAU Rosé Brut

Sa richesse en bouche exhale des arômes agréables de griotte et de quetsche, son exubérance – légère – met en valeur des notes douces en accord avec ses notes fruitées : ce rosé brut est le compagnon idéal pour des fêtes joyeuses et familiales. A l'apéritif, avec un canard à la vanille ou un vacherin glacé aux fraises. **Cavistes, 30 €.**

### AYALA Brut Majeur

Trois ans en cave permettent à ce brut sans année d'atteindre le délicat point d'équilibre entre la fraîcheur et l'amplitude. Une note d'agrumes au nez et une belle longueur en fin de bouche. Voici une cuvée élégante, jamais décevante. A l'apéritif, avec du canard ou une viande blanche, ou tout le long du repas. **Cavistes, 30 €.**

Par Agnès Lascève