



Voici les 11 meilleures bouteilles de champagne pour les fêtes



Diapositive 1 sur 6: L'apéritif : Avec des gougères ou des tuiles au parmesan Paz Levinson « J'aime bien proposer un champagne classique et consensuel pour commencer. L'idée est de ne pas trop agresser les papilles avec un breuvage vif et tranchant. Un brut dosé avec de la minéralité, de la gourmandise et un peu de rondeur sera parfait ». 1. Gonet-Médeville, Premier Cru Tradition, gonet-medeville.com, 28 €. 2. Colin, Cuvée Alliance Brut Tradition, champagne-colin.com/boutique, 22,50 €.

Visuel indisponible

1/6 DIAPOSITIVES © iStock

Champagne pour l'apéritif

L'apéritif : Avec des gougères ou des tuiles au parmesan

Paz Levinson « J'aime bien proposer un champagne classique et consensuel pour commencer. L'idée est de ne pas trop agresser les papilles avec un breuvage vif et tranchant. Un brut dosé avec de la minéralité, de la gourmandise et un peu de rondeur sera parfait » .

1. Gonet-Médeville , Premier Cru Tradition, gonet-medeville.com , 28 €.
2. Colin , Cuvée Alliance Brut Tradition, champagne-colin.com/boutique , 22,50 €.



[Visualiser l'article](#)

Microsoft est susceptible de recevoir des commissions si vous réalisez un achat après avoir cliqué sur un lien de cet article.

2/6 DIAPOSITIVES © iStock

Champagne pour une entrée aux fruits de mer

L'entrée : Avec des fruits de mer

Paz Levinson « Avec les coquillages, on privilégie un blanc de blancs uniquement à base de chardonnay, cépage qui dévoile de belles notes d'agrumes et beaucoup de fraîcheur. Avec des oursins, on peut choisir un blanc de blancs millésimé. Ses années de vieillissement adoucissent son aromatique, qui s'allie parfaitement avec le côté salin et iodé du mets » .

3. *Edouard Brun* , Blanc de Blancs Brut 1er Cru, champagne- edouard-brun.fr , 29 €.

4. *Michel Genet* , Blanc de Blancs Grand Cru Brut Nature, Le Repaire de Bacchus, 29,90 €.

Microsoft est susceptible de recevoir des commissions si vous réalisez un achat après avoir cliqué sur un lien de cet article.

3/6 DIAPOSITIVES © iStock

Champagne pour une entrée avec du foie gras

L'entrée : Avec du foie gras

Séverine Frerson « Cet accord va jouer sur les textures : le gras d'un côté, l'effervescence et la fraîcheur de l'autre. Un brut classique est parfait » .

5. *Charpentier* , Millésime Act', champagne-charpentier.com , 25,50 €.

6. *Trudon* , Monochrome Blanc de Noirs (100 % Meunier) Brut, champagne-trudon.com , 23,40 €.

Microsoft est susceptible de recevoir des commissions si vous réalisez un achat après avoir cliqué sur un lien de cet article.

4/6 DIAPOSITIVES © iStock

Champagne pour le plat

Le plat : Avec une volaille rôtie

Paz Levinson « Je pense d'emblée à un blanc de noirs élaboré avec les cépages noirs champenois (pinot noir et meunier) qui apportent de la structure et de la vinosité. On peut également envisager un champagne rosé » .

7. *Charles de Cazanove* , Blanc de Noirs Brut, en GMS, 29,99 €.

8. *J. de Telmont*, Grand Rosé Brut, champagne- de-telmont-boutique.com , 28 €.

Microsoft est susceptible de recevoir des commissions si vous réalisez un achat après avoir cliqué sur un lien de cet article.

Le diaporama continue sur la diapositive suivante

5/6 DIAPOSITIVES © iStock

Champagne pour le fromage

Le fromage : Avec un brie à la truffe, de la mimolette vieille, du chaource...

Séverine Frerson « Il faut un champagne millésimé qui apporte de la complexité et un peu de patine aromatique. Avec un fromage de chèvre, on opte pour un blanc de blancs » .

www.msn.com
Pays : France
Dynamisme : 1540



[Visualiser l'article](#)

9. *Sadi Malot* , Coup de Foudre 2012 Premier Cru Brut, champagne-sadi-malot.com , 30 €.
10. *Nicolas Feuillatte* , Cuvée Spéciale Blanc de Blancs, en GMS, 30 €.

Microsoft est susceptible de recevoir des commissions si vous réalisez un achat après avoir cliqué sur un lien de cet article.

6/6 DIAPOSITIVES © iStock

Champagne pour le dessert

Le dessert : Avec un millefeuille, un dessert à base de fruits rouges

Paz Levinson « *J'opte pour un champagne un peu plus dosé en sucre qu'un brut : un demi-sec. Un brut apporterait trop d'acidité et entrerait en conflit avec les saveurs sucrées du dessert. En revanche, le chocolat est plus difficile à marier avec le champagne en raison de son amertume* » .

11. *Devaux* , Crème de Cuvée Demi-sec, boutique.champagne-devaux.fr , 29 €.

Microsoft est susceptible de recevoir des commissions si vous réalisez un achat après avoir cliqué sur un lien de cet article.