



Des bulles de

Bien frais à l'apéritif, structurés lorsqu'ils passent à table et fruités pour le dessert, ces champagnes régaleront tout au long du repas.

À l'apéritif

1 Pur chardonnay

Ce cépage cultivé sur des terroirs premier cru donne un champagne séduisant, à la robe dorée, à la mousse fine et ferme, aux arômes de fleurs blanches et de pêche. Sa bouche à la fois délicate et minérale offre une finale sur la brioche. Délicieux à l'apéro avec gougères, toasts au foie gras, boudins blancs truffés et mini quenelles de brochet à la sauce écrevisse.

Champagne Colin, cuvée Blanche de Castille, blanc de blancs, brut 1^{er} cru, 24,50 €, départ cave et chez les cavistes.

2 Féminin

Une étiquette joliment rétro et une couleur délicate et légèrement saumonée pour une cuvée mise au point par une bonne maison de

la Côte des Bar à partir d'une grosse majorité de pinot noir et de 20 % de chardonnay. D'où une belle puissance, des rondeurs, des arômes de fruits blancs et rouges et une bouche ronde et fruitée aux notes de violette. À boire dès l'apéritif avec un cocktail de crevettes et des blinis au tarama, mais aussi avec une blanquette de volaille.
Champagne Devaux, Cœur de Perdrix, 23,90 €, Monoprix.

3 Résolument moderne

Cette nouvelle marque a été créée par un jeune groupement de producteurs (E Pluribus Champagnum). Elle comprend un blanc de blancs extra-brut franc, vif et fruité, mais très peu sucré, aux notes de brioche beurrée et à la bulle légère.

À savourer dans un verre typiquement champenois (bilda) sur un apéro dînatoire avec fromages, planches de charcuteries, feuilletés...

Champagne EPC, blanc de blancs extra-brut, 29,90 €, sur le site de la marque et chez les cavistes.

4 Racé

Cette cuvée millésimée qui collectionne les médailles a été créée par les actuels propriétaires en hommage à leur père. Avec 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay, c'est un champagne tout en finesse, racé et très pur. Il affirme de jolis arômes de fruits blancs, d'amande et de brioche et une bouche ample et rafraichissante. On le dégustera avec un carpaccio de veau, un tartare d'algues et d'huitres ou

encore pour escorter des soufflés aux écrevisses...

Champagne Louis Brochet, cuvée Alain, extra-brut, millésime 2014, 35 €, départ cave et chez les cavistes.

5 Élégant

Une nouvelle cuvée dans une belle maison : un brut nature (sans sucre) vieilli six ans pour acquérir rondeur et puissance. Robe vermeil intense et nez sur la pivoine avec des notes épicées. La bouche est généreuse et vive, avec des arômes de fruits blancs et de brioche et une finale très fraîche. Un délice pour un apéritif aux accents marins avec des huîtres chaudes, des rillettes de harengs aux algues et un carpaccio de saumon.
Champagne Joseph Perrier, cuvée Royale brut nature, 39 €, départ cave et cavistes.



bonheur

À table

6 Blanc de blancs

Que des chardonnays de bon terroir pour ce délicieux champagne abordable, à la belle mousse, équilibré, frais et franc. Une bouche ample et souple avec des arômes de brioche beurrée, de fleurs blanches et de fruits secs. Un vin à présenter avec des langoustines, une tourte de volaille au foie gras ou sur un feuilleté aux ris de veau et un vieux comté fruité.

Champagne Philippe Gonet, brut Signature, blanc de blancs, 21,60 €, sur le site Vin Malin et chez les cavistes.

7 Intense

Une bouteille élégante, une belle complexité donnée par trois quarts de pinot noir et un quart de chardonnay de premiers crus, un dosage raisonnable, une bulle très délicate et un vieillissement de trente mois. Cela donne

un champagne intense aux notes de fruits blancs et de brioche, que l'on servira sur une terrine de foie gras, un risotto aux morilles ou une côte de veau en cocotte.
Champagne Édouard Brun, brut réserve, 1^{er} cru, 28 €, chez les cavistes.

8 Beau millésime

Ce champagne est produit dans une petite coopérative de l'Aube, dans un beau millésime. Un vieillissement de dix ans donne une robe dorée, un nez complexe de fruits confits et de gâteaux, avec des notes d'agrumes et de fruits secs. La bouche est intense et ronde, avec une finale minérale. On l'apprécie sur tout un repas avec foie gras, filet de bœuf en croûte et fromages.

Champagne Charles Clément, brut millésimé 2006, 29 €, départ cave et chez les cavistes.

9 Joli rosé

Né voici plus de 70 ans, c'est l'un des premiers champagnes rosés habillé de neuf et moins dosé. Un bon classique aux bulles fines, aux arômes de fruits rouges et de rose et à la bouche franche et longue. Pour voir la vie en rose sur des langoustines, un poulet aux écrevisses et un dessert glacé à la framboise.

Champagne Lanson, Le Rosé, brut, 39 €, cavistes et GMS.

10 Grand nom

Franc et vif, à la bulle fine et ferme, au nez de fruits blancs et de brioche, ce vin n'est pas trop dosé et bien structuré pour accompagner un foie gras poêlé aux pommes, des suprêmes de volaille aux morilles et une bûche glacée à la mangue.

Champagne Pol Roger, brut réserve, 35 €, cavistes.

Au dessert

11 Douceur maîtrisée

Pour les becs sucrés, une cuvée de champagne demi-sec à majorité pinot noir et chardonnay qui lui confèrent de la structure et des rondeurs, un nez floral avec des notes de fruits jaunes confits et de brioche et une bouche bien équilibrée. À essayer sur une somptueuse tarte Tatin, avec une galette des Rois à la framboise ou une bûche au chocolat blanc à la framboise.

Champagne Chassenay d'Arce, demi-sec, cuvée Apolline, 25,30 €, cavistes.

12 Gourmand

À la fois brut et fruité, frais et structuré, un rosé aux arômes de framboise et de fraise et à la bouche longue, fruitée, souple et fraîche : à boire sur une pavlova aux fruits rouges, une bûche à la framboise ou une tarte aux figues.

Champagne Beaumont des Crayères, Grand rosé, 29,90 €, départ cave et chez les cavistes.