



GASTRONOMIE ET CHAMPAGNE

1 Crémant d'Alsace brut Bio, Valentin Zusslin
Certifié en biodynamie depuis 1997 (Biodyvin), ce domaine fait partie des acteurs du renouveau de l'Alsace. Grâce à la parfaite maturité de ses raisins, ce crémant enchante par sa complexité et son équilibre. La majorité de pinot auxerrois (60 %), complétée de pinot gris, de riesling et de chardonnay et le faible dosage dévoilent une grande pureté.
15 € au domaine et sur zusslin.com

2 Brut Tradition La Taille-aux-Loups, Jacky et J.-P. Blot
Ce pétillant de Loire est un pur chenin issu en partie de vieilles vignes (quatre-vingts ans) qui révèle de belles notes florales et de fruits jaunes. La bouche est croquante avec une certaine rondeur et des saveurs gourmandes (brioche et miel). La finale est fraîche et désaltérante.
17,90 € au Repaire de Bacchus

3 M le Mauzac 3.0 Blanquette de Limoux, Antech
A la tête du domaine, Françoise Antech-Gazeau voue une réelle passion au mauzac, cépage purement occitan et identitaire de la blanquette de Limoux. A travers cette cuvée, elle rend hommage au plus vieil effervescent du monde avec un parti pris des plus authentiques: aucun sucre ajouté pour une expression sublimée de ce cépage.
18 € chez les cavistes

4 Embellie Extra-brut, bio, La Métairie d'Alon
Bourguignons d'origine, Catherine et Laurent Delaunay sont restés fidèles à leurs cépages d'origine en

SÉLECTION A prix doux

Pas envie de dépenser des fortunes pour ces fêtes de fin d'année placées sous le signe de l'incertitude ? Pour de belles bulles abordables, c'est ici !

Par RACHELLE LEMOINE



s'installant sur le terroir de Limoux. Cette première bulle du domaine propose donc un assemblage de pinot noir (70 %) et de chardonnay qui s'exprime avec délicatesse dans une grande complexité aromatique.
19,95 € sur lesinsdecavole.com

5 Esprit Élégant Champagne brut, Didier Goussard
60 % de chardonnay et le reste en pinot noir composent ce brut sans année élaboré aux Riceys, commune de la côte des Bar, célèbre pour son rosé. Son nez gourmand et intense aux notes fruitées et florales laisse place à une bouche charnue, qui reste fraîche, et à une belle finale saline.
19,20 € départ cave, 03 25 38 65 25

6 Paradoxe Champagne, Paques et Fils
Un joli blanc de noirs (pinot noir à 80 % et pinot meunier), fin et gourmand, qui dévoile de beaux arômes de fraise. A l'attaque, la bouche se fait plus austère et tendue pour évoluer sur une matière juteuse et fruitée, et la longue finale possède des amers très rafraîchissants.
21 € départ cave et sur champagne-paques.com

7 Alliance Champagne brut, Colin
Dominée par le chardonnay (65 %) et complétée de pinot meunier, cette cuvée s'offre tout en légèreté dès le nez, avec des notes florales et d'agrumes. En bouche, le pinot meunier joue sa partition avec des saveurs de poire et d'épices douces et une belle ampleur qui se poursuit jusqu'à la finale.
22,50 € sur champagne-colin.com

8 Monochrome Champagne blanc de noirs brut, Trudon
Ce pur pinot meunier régale par sa gourmandise entre fruité et fraîcheur. Ses accents floraux et fruités dès le nez révèlent une matière pulpeuse et vive en bouche, très revigorante. La finale est ample et saline.
23,40 € sur champagne-trudon.com