



Spécial Champagne

10 CHAMPAGNES DE VIGNERON

Par Valérie Faust

H. GOUTORBE**Cuvée Prestige, Brut Premier Cru**

De toutes petites bulles vives et fringantes remontent en colonne au milieu de la robe jaune d'or pour alimenter le mince cordon de mousse. Intense, vineux, le nez exhale des notes d'orange et d'épices. En bouche, franchise, rondeur et tension fusionnent. Belle allonge, finale fraîche, minérale, tranchante.

Prix : 18,50 € (03.26.55.21.70.)**Note Le Figaro Magazine : 15,5/20****PIERRE GIMONNET & FILS****Cuvée Brut Nature « Œnophile »
Premier Cru Blanc de Blancs 2010**

Un champagne enveloppant, élégant, sophistiqué même, crayeux en finale. Malgré l'absence totale de dosage, pratique remontant à 1985 chez Gimonnet, le vin complexe fait preuve d'une belle maturité.

Prix : 45,50 €**(Champagne-gimonnet.com)****Note Le Figaro Magazine : 16,5/20****JACQUESSON****743 Extra-Brut**

La bouche est d'un équilibre parfait, avec des répercussions évidentes sur la saveur de ce très grand vin vinifié en foudres, complexe, sapide, minéral et infini, agrémenté d'une bulle fine et crémeuse. Comme pour chaque cuvée 7xx, l'assemblage exacerbe le caractère de l'année de base, soit ici la vendange 2015.

Prix : 46 €**(Comptoirdesmillesimes.com)****Note Le Figaro Magazine : 17,5/20****COLIN****Cuvée Parallèle,****1^{er} Cru Blanc de blancs**

Dosé en Extra-Brut (3 g/l), sa droiture s'appréciera tout particulièrement à l'apéritif tandis que fruits de mer et crustacés aimeront sa vivacité. Un champagne de caractère très pur, large, à la fois onctueux et d'une fraîcheur étonnante.

Prix : 27 €**(Champagne-colin.com/boutique)****Note Le Figaro Magazine : 17/20****ROUSSEAU-BATTEUX****Verzenay Grand Cru, Les Grandes Voyettes 2015, Extra-Brut**

Vinifié en barrique, le vin allie l'opulence,



la richesse et la générosité du pinot noir (vieille vigne plantée en 1953)

à la finesse et la minéralité crayeuse du chardonnay. Scindés en attaque, ils fusionnent en bouche dans une harmonie radieuse et complexe.

Tension et salinité en fin de bouche.

Prix : 30 € (03.26.49.81.81.)**Note Le Figaro Magazine : 17/20****CHRISTIAN GOSSET****Blanc de Pinot noir****Loiselu Aÿ Grand Cru 2016**

Après avoir travaillé dans les vignes familiales, Christian Gosset met en marché ses premières cuvées parcelles. Robe dorée, cordon de mousse persistant, nez de céréales, floral, iodé... Le vin issu de 100 % pinot noir se déploie en bouche avec souplesse puis avec largeur, intensité, générosité. Sur les petits fruits rouges acidulés, la finale s'étire en longueur, crayeuse et saline.

Prix : 48 € (cavistes)**Note Le Figaro Magazine : 16,5/20****DE SOUSA****Cuvée des Caudalies,
Grand Cru Blanc de blancs**

Effervescence vibrante, microbulles, nez élégant, expressif (fruits frais, fin boisé, fumé...) et texture tout en dentelle pour ce vin biodynamique élevé en fût de chêne. Ciselé, il séduit par sa bouche ample et ronde, mûre, bréchée, sa finale de fruits exotiques, crayeuse. Dosé en Extra-Brut (5 g/l).

Prix : 48 € (Champagnedesousa.com)**Note Le Figaro Magazine : 16,5/20****TARLANT****La Lutétienne 2005, Brut Nature**

La cuvée tire son nom du sous-sol calcaire lutécien et se veut parisienne si l'on se réfère à l'ancienne Lutèce (Paris) construite de calcaires lutétiens... Issue de chardonnay (80 %) et pinot noir (20 %), elle est épanouie, ronde et bien en chair. La finale s'éternise, minérale, forcément !

Édition limitée à 2 800 bouteilles.

Prix : 79 € (03.26.58.30.60.)**Note Le Figaro Magazine : 15,5/20****LARMANDIER-BERNIER****Les Chemins d'Avize Grand Cru
Blanc de blancs Extra-Brut 2013**

Droit, riche, cristallin, le vin biodynamique se dévoile dans une envolée de bulles extrafines mais il ne faut pas le boire trop froid pour prendre la mesure de sa saveur complexe, de sa finale longue et vive, de sa finesse et sa fraîcheur.

Prix : 98 € (Larmandier.fr)**Note Le Figaro Magazine : 16/20****LES FA'BULLEUSES****Isos**

Ce champagne est le premier d'une collection à venir, pensée par les Fa'Bulleuses, association de sept vigneronnes champenoises. Produit en édition ultralimitée, il résulte de 7 hectolitres, de l'assemblage de sept vins issus de sept maisons à taille humaine. Effervescence impétueuse, bouche soyeuse, tendue, aérienne, facile.

Prix : 75 €**(Fabulleusesdechampagne.com)****Note Le Figaro Magazine : 15/20**