

revuedescomptoirs.com
Pays : France
Dynamisme : 1



Page 1/6

[Visualiser l'article](#)

Champagne | Les coups de coeur bulles de la rédac

A l'approche des fêtes, les bulles sont à l'honneur. L'activité tourne certes au ralenti, mais c'est aussi un moment propice pour penser à sa sélection de fin d'année. La rédac vous propose ses cuvées coups de coeur. Par Pauline de Waele

Champagne Gérin, Les Gouttes d'Or



Champagne Gérin a dévoilé sa cuvée 100 % chardonnay Les Gouttes d'Or, qui tire son nom du cadastre d'origine. Provenant d'une unique parcelle de 12 ares 24, sur un terroir de sol brun sur calcaire, la cuvée est vinifiée en foudre de 600 litres. Il en résulte un champagne racé aux bulles délicates. Au nez agrumes, poire et notes de torréfaction se répondent, laissant place en bouche à une grande fraîcheur. Le domaine Champagne Gérin d'environ 5 hectares a été racheté en 2014 par Jean-Marie Zodo, déjà propriétaire de la Madrague à La Croix Valmer. C'est Philippe Gantois qui en tient les rênes. PVC de 47,90 €.

www.champagne-gerin.com

[Champagne Colin, Parallèle](#)

revuedescomptoirs.com
Pays : France
Dynamisme : 1



Page 2/6

[Visualiser l'article](#)



La cuvée Parallèle de Champagne Colin est issue de l'assemblage des meilleurs chardonnays du vignoble. Elle bénéficie d'un vieillissement sur lies de 18 à 30 mois puis de 3 mois minimum après dégorgement. Cet extra brut présente une belle amertume et une tension qui lui confère une grande fraîcheur. Sa minéralité en fait le compagnon idéal des crustacés. Prix HT : 18,10 €.

www.champagne-colin.com

Champagne Vranken Pommery, Diamant Bleu

revuedescomptoirs.com
Pays : France
Dynamisme : 1



Page 3/6

[Visualiser l'article](#)



La vendange 2008 a été exceptionnelle et a donné naissance à Diamant Bleu. Issue de trois crus de la Champagne, Avize, Cramant et Le Mesnil-sur-Oger, cette cuvée composée à 100 % de chardonnay repose de longues années dans la fraîcheur de la cave afin d'atteindre sa maturité et sa complexité. Elle charme les papilles par les senteurs florales de fleur d'acacia, de noisettes et ses notes d'orange. La bouteille est taillée telle un diamant, un visuel idéal pour les fêtes. 60 €.

www.vrankenpommery.com

Gosset, 12 ans d'âge

revuedescomptoirs.com
Pays : France
Dynamisme : 1



Page 4/6

[Visualiser l'article](#)



Le pinot noir domine légèrement l'assemblage de ce 12 ans d'âge, avec des raisins issus des villages d'Aÿ – berceau historique de la Maison – de Bouzy ou encore d'Ambonnay. Il s'associe avec des chardonnays des grands villages des blancs, comme Avize, Cramant ou encore Le Mesnil-sur-Oger. Puis le vieillissement pendant 12 années sur lies permet à cette cuvée d'atteindre une maturité optimum pour offrir un vin de belle complexité. Il en résulte une cuvée très typée fruits blancs puis fruits confits qui éclate de vivacité pour évoluer sur une finale profonde dominée par des saveurs d'ananas confits. 85 € TTC. Vente directe au 03 26 56 99 56.

www.champagne-gosset.com

Charles Frey, Quintessence

revuedescomptoirs.com
Pays : France
Dynamisme : 1



Page 5/6

[Visualiser l'article](#)



Le crémant d'Alsace Extra Brut 2013 bio, Quintessence, est le fruit de l'assemblage de riesling, pinot blanc et auxerrois. Ces différentes parcelles proviennent de sols sablo-granitiques, ainsi que limoneux. Son élevage 24 mois en barriques de 500 l, suivi de 24 mois sur lies nous un offre un crémant légèrement boisé, accompagné par une finesse de bulles complexe et persistante. Il peut se proposer à l'apéritif, seul ou sur des amuse-bouches, et se marie également avec les fruits de mer, saumons, crustacés et la plupart des desserts. 18 €.

www.charles-frey.fr

De Chanceny, Impétus 2012

revuedescomptoirs.com
Pays : France
Dynamisme : 1



Page 6/6

[Visualiser l'article](#)



Le crémant de Loire Impétus est le fruit de l'assemblage entre le chardonnay, le chenin blanc, le grolleau et le cabernet franc. Les meilleurs raisins de ces quatre cépages sont sélectionnés puis vendangés à la main. Le nez présente des notes de citron confit, de pêche jaune et de menthe, subtilement relevé par des nuances de pain grillé et de moka. La bouche volumineuse et finement crémeuse s'achève sur des notes de fruits secs. PVC : 12,70 €.

www.dechanceny.com/fr