



8 champagnes à prix léger pour les fêtes

Pas envie de dépenser des fortunes pour des festivités placées sous le signe de l'incertitude ? Pour de belles bulles à abordables, c'est ici !

Visuel indisponible

1. Crémant d'Alsace brut

Bio, Valentin Zusslin

Certifié en biodynamie depuis 1997 (Biodyvin), ce domaine alsacien 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 de fruits jaunes et florales. La bouche est croquante avec une certaine rondeur et des saveurs gourmandes (brioche et miel). La finale est fraîche et désaltérante.

www.nouvelobs.com
Pays : France
Dynamisme : 70



[Visualiser l'article](#)

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 véritable 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 à toutes les étapes de son élaboration 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 venant s'installer sur le terroir de Limoux. Cette première bulle du domaine propose donc un assemblage de pinot noir (70 %) et de chardonnay qui s'exprime dans une grande délicatesse et complexité aromatique.

19,95 € sur lesvinsdecarole.com

5. Esprit Elégant

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 aux frontières de la Bourgogne et 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 une longue finale aux 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