Le Parisien (WEEK-END)
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 311078

Date : Du 27 au 28 novembre 2020
Page de l'article : p.61,62,63,...,66
Journaliste : RACHELLE LEMOINE.

dossier spécial champagnes et spiritueux

DES NECTARS POUR FAIRE LA FÊTE À TOUT PRIX

A Noël et à la Saint-Sylvestre, restez optimistes, coûte que coûte ! Et pour préparer vos réveillons, voici notre sélection de champagnes et spiritueux qui égaieront cette fin d'année.

PAR RACHELLE LEMOINE.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien (WEEK-END)
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 311078

Date : Du 27 au 28 novembre 2020
Page de l'article : p.61,62,63,...,66
Journaliste : RACHELLE LEMOINE.

Les champagnes POUR SORTIR DE SA BULLE

Cette année, les fêtes auront une saveur bien particulière. Alors autant se faire plaisir avec des bulles, symbole de légèreté et de réjouissances.

Depuis ses origines, au XVIIe siècle, le champagne est loué pour ses vertus euphorisantes. Inévitablement associé à la fête, ce breuvage raffiné, qui se déguste avec modération, nous apporte du réconfort en ces temps quelque peu troublés.
Face à l'incertitude et à l'anxiété grandissantes, les valeurs sûres s'imposent. Pour préparer les fêtes de fin d'année, on revient volontiers aux fondamentaux : ce sont d'abord et avant tout des produits de qualité que l'on choisit. Le champagne ne déroge pas à la règle. C'est pourquoi, parmi notre sélection, l'accent est mis sur des vins de vignerons. Bien des familles françaises ont d'ailleurs déjà leur petit producteur attitré, chez qui elles passent commande chaque année. C'est la bonne adresse qu'on se transmet de génération en génération et que l'on fait découvrir à ses amis.

De grands trésors sur des petites parcelles

A la tête de domaines de tailles diverses, souvent modestes, ces vignerons sont les grands artisans de cette région de Champagne couverte par 34 300 hectares de vignes qui se répartissent en quelque 280 000 parcelles de 12 ares en moyenne. Souvent moins onéreuses que les cuvées des grandes maisons de négoce, celles des petits producteurs peuvent receler des pépites, que nous vous dévoilons dans cette sélection. ■

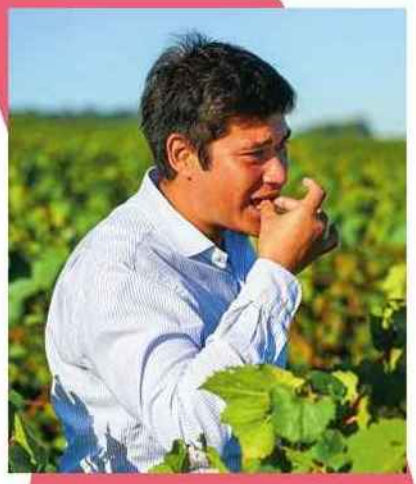
/ De 15 € à 25 €, un début prometteur

CHAMPAGNE YANN HENRY, BRUT RÉSERVE

De la vivacité et de l'équilibre pour cette cuvée au rapport qualité-prix exceptionnel.

- vif, aux notes fruitées et florales
- souple et crémeuse, tout en restant fraîche
- fondue et saline
- avec des rillettes de maquereaux, à l'apéritif

15,50 € départ cave (prix de vente à la cave, hors frais annexes) et sur Champagne-yannhenry.fr



CHAMPAGNE DIDIER GOUSSARD BRUT, ESPRIT ÉLÉGANT

Fraîcheur et caractère s'expriment dans cet assemblage de chardonnay et de pinot noir qui invite à des accords audacieux.

- mûr, au fruité intense
- fraîche et ample, avec beaucoup de structure
- profonde et minérale
- avec un poulet aux écrevisses

19,20 € départ cave. Tél.: 03 25 38 65 25.

CHAMPAGNE PAQUES ET FILS BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT, PARADOXE

Fruit intense, belle tension... La famille Paques (ci-dessus, Baptiste) a conçu un extra-brut (4 g de sucre par litre) qui réveille les papilles.

- fin et gourmand, aux arômes de fraise
- tendue, avec un fruit juteux et de la fraîcheur
- longue et minérale
- avec un carré de veau, purée de patates douces

21 € départ cave. Champagne-paques.com

CHAMPAGNE ANDRÉAS BARTEL BRUT

Gourmand et généreux, ce champagne dominé par le pinot noir s'exprimera pleinement au cours d'un repas.

- fruits mûrs et confits, avec une pointe grillée
- riche et expressive, avec une belle effervescence
- longue, aux saveurs de fruits secs
- avec des aiguillettes de canard et confit de figues

19,50 € sur Lerepairedebacchus.com

CHAMPAGNE GOBILLARD & FILS, BLANC DE BLANCS BRUT

Bien connu des amateurs de bons champagnes à petits prix, ce pur chardonnay réjouit par sa fraîcheur et sa vivacité.

- vif, aux notes d'agrumes
- fraîche, aux saveurs citronnées avec bulles fines
- délicate et minérale
- avec des saint-jacques poêlées au poivre du Sichuan

21,70 € sur Monoprix.fr

nez bouche finale accord gustatif

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien (WEEK-END)
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 311078

Date : Du 27 au 28 novembre 2020
Page de l'article : p.61,62,63,...,66
Journaliste : RACHELLE LEMOINE.

CHAMPAGNE SANGER BRUT, GÉNÉROSITÉ NOIRE

Un blanc de noirs (aux raisins noirs) éclatant, juteux, avec de l'ampleur, et un parfait équilibre.

- fruité, fleuri et épicé
- pulpeuse et ample, tout en restant fraiche
- éclatante
- avec des ris de veau aux champignons

22 € départ cave. Champagne-sanger.fr

CHAMPAGNE BINON-COQUARD BRUT, EXTRA PINOT NOIR

Elaboré à Spoy, dans l'Aube (ci-contre), ce pinot noir non dosé plein d'énergie s'exprime dans une grande pureté, avec beaucoup d'intensité.

- fin et pur, de fruits mûrs
- vive et juteuse, avec de la structure et de la tension
- fraiche et vivifiante
- avec du vieux parmesan

23,30 € départ cave. Champagne-binoncoquard.fr

CHAMPAGNE COLIN BRUT, ALLIANCE

Ce classique de la maison séduit par la finesse de ses bulles et sa complexité aromatique.

- fin et floral
- fraiche, aux saveurs de poire et d'épices douces
- ample et désaltérante
- avec un chapon rôti aux marrons

22,50 € départ cave et sur Champagne-colin.com

CHAMPAGNE TRUDON BRUT, MONOCHROME

Uniquement élaboré à base de pinot meunier, cette cuvée régale par sa gourmandise et sa fraîcheur.

- gourmand, de fruits rouges
- pulpeuse et vibrante
- saline
- avec un canard à l'orange

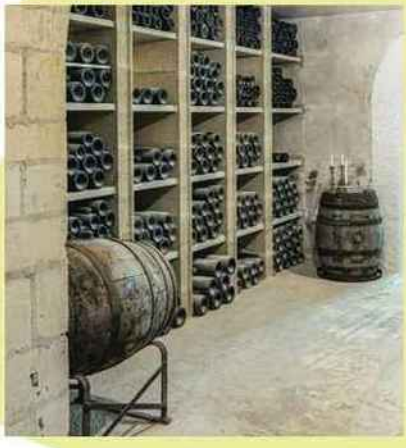
23,40 € départ cave. Champagne-trudon.com

CHAMPAGNE DEVAUX ROSÉ ŒIL-DE-PERDRIX

Une cuvée pleine de subtilité, gourmande, qui séduit par sa complexité aromatique.

- intense, de framboise avec des notes anisées
- élégante, avec de la rondeur et de la puissance
- intense et fraiche
- avec des gambas flambées à l'anisette

24,90 € sur Monoprix.fr



CHAMPAGNE LOUIS BROCHET BRUT, HÉRITAGE

Tout droit sortie des caves du domaine Louis Brochet, à Ecueil, dans la Marne, cette cuvée dominée par le pinot noir allie gourmandise et caractère dans une grande délicatesse.

- pomme, poire, noisette et pointe de pain grillé
- ample et acidulée, avec beaucoup de fraicheur
- complexe, aux accents citronnés et miellés
- avec un vol-au-vent aux fruits de mer

23 € départ cave et sur Champagne-brochet.com

CHAMPAGNE HATON BRUT, L'ÉNÉIDE

Bulles fines, fraîcheur, équilibre... Voilà un champagne conçu pour toutes les occasions et tous les palais!

- frais, de groseille et cerise avec une pointe d'agrume
- ample et fraiche, avec de la structure
- longue et savoureuse
- avec un ceviche de daurade et son jus d'agrumes

24,50 € sur Lerepairedebacchus.com

PHOTOS © ÉRIC VANDEN, VINCENT DUTERME, THOMAS PANNETIER, SP

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien (WEEK-END)
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 311078

Date : Du 27 au 28 novembre 2020
Page de l'article : p.61,62,63,...,66
Journaliste : RACHELLE LEMOINE.

De 25 € à 30 €, un pas vers l'excellence

CHAMPAGNE CHARPENTIER, MILLÉSIME ACT'2012 BIO

Travaillant en bio (il est en conversion) et en biodynamie non certifiée, ce domaine élabore cette cuvée issue des mêmes parcelles de vigne chaque année.

- fin et riche
- fraiche et charnue, aux saveurs de fruits jaunes
- désaltérante et minérale
- avec des tuiles au parmesan, à l'apéritif

25,50 € départ cave. Champagne-charpentier.com

CHAMPAGNE DELONG MARLÈNE BRUT, TER ORIGINEL

Une cuvée gourmande au fruit intense et croquant qui offre un dynamisme émoustillant pour les papilles.

- frais, fruité et floral
- gourmande et juteuse
- vibrante et saline
- avec du foie gras

27 € départ cave et sur Champagne-delong-marlene.com

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS, EXTRA BLANC

Ce pur chardonnay qui a grandi sur la craie du Sézannais, peu dosé en sucre (3,5 g par litre), se dévoile tout en pureté et en droiture.

- aérien et complexe
- fraiche et pure, aux saveurs crayeuses
- ciselée et minérale
- avec des huitres

29 € départ cave et sur Lebrundeneuville.fr

CHAMPAGNE MUMM BRUT, CORDON ROUGE

Une valeur sûre de la grande distribution qui séduit par sa fraîcheur, sa gourmandise et son équilibre, à un prix raisonnable.

- gourmand, à base de fruits jaunes et blancs et de notes pâtissières
- fraiche et ronde
- longue et onctueuse
- avec un pâté en croûte

25,10 € dans la grande distribution.

CHAMPAGNE GONET-MÉDEVILLE BRUT, TRADITION PREMIER CRU

Créé en 2000, ce domaine connaît une belle renommée chez les amateurs, grâce à la qualité de ses assemblages et ses fermentations traditionnelles en barrique.

- floral et agrumes
- juteuse, ample et complexe
- longue et saline
- avec du brie à la truffe

28 € départ cave. Gonet-medeville.com

CHAMPAGNE CHARLES DE CAZANOVE BRUT, BLANC DE NOIRS

Exclusivement à base de cépages noirs (pinot noir et pinot meunier), cette cuvée ravit par sa gourmandise et son équilibre.

- fruits rouges et notes pâtissières
- vive, au fruité mûr
- fraiche et minérale
- avec une volaille aux morilles

29,99 € dans la grande distribution.

CHAMPAGNE ALFRED TRITANT ROSÉ BRUT, GRAND CRU ROSE

Un rosé d'assemblage à dominante de chardonnay (60 %), et pinot noir, issu du grand cru de Bouzy, sur la montagne de Reims, et conçu par Jean-Luc Weber (ci-contre).

- fruité et intense
- gourmande et vive, avec de la structure
- fondue, avec des notes de pomelos
- avec des gambas aux agrumes et safran

25,60 € départ cave et sur Champagne-tritant.fr

CHAMPAGNE SADI MALOT, COUP DE FOUDRE 2012 BIO

En conversion bio depuis 2017, ce domaine de la montagne de Reims propose cette cuvée de vieux chardonnay vinifiée en foudre de chêne.

- délicat, fruité et floral
- fraiche et pulpeuse, aux saveurs de pain grillé
- longue et saline
- avec un carré de veau sauce aux champignons

30 € départ cave. Tél.: 03 26 97 90 48.

nez bouche finale accord gustatif

PHOTOS © TRITANT, SP

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien (WEEK-END)
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 311078

Date : Du 27 au 28 novembre 2020
Page de l'article : p.61,62,63,...,66
Journaliste : RACHELLE LEMOINE.

De 30 € à 45 €, la fine fleur de la bulle

CHAMPAGNE BOURGEOIS-DIAZ BRUT NATURE, BD'3C BIO

Voici la bouteille la plus consensuelle de ce petit domaine de 7 hectares, certifié bio et biodynamie, qui ne propose que des champagnes non dosés.

- vif et aromatique
- gourmande et tendue
- fraîche et saline
- avec un saumon gravlax

31 € départ cave. Tél.: 03 23 82 18 35.

CHAMPAGNE FRANÇOISE BEDEL EXTRA-BRUT, ORIGIN'ELLE BIO

Une femme pionnière du bio et de la biodynamie en Champagne, aujourd'hui accompagnée par son fils, signe des champagnes de caractère.

- intense et fruité
- gourmande et vineuse
- fraîche et désaltérante
- avec un chapon de pintade aux coings

36 € départ cave et sur Champagne-bedel.fr

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE, TERROIR PREMIER CRU

Cet assemblage original réunit les trois cépages du champagne à parts égales, tous issus de premiers crus, pour offrir une cuvée complexe et d'un bel équilibre.

- délicat et fruité
- minérale et puissante
- tendue et salivante
- avec un brillat-savarin

37 € chez les cavistes.

CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE BRUT, BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Un pur chardonnay grand cru qui séduit par son élégance et sa générosité tout en offrant une belle fraîcheur.

- fin, au parfum de fleurs blanches et de fruits
- onctueuse et gourmande
- fraîche et saline
- avec des gougères, à l'apéritif

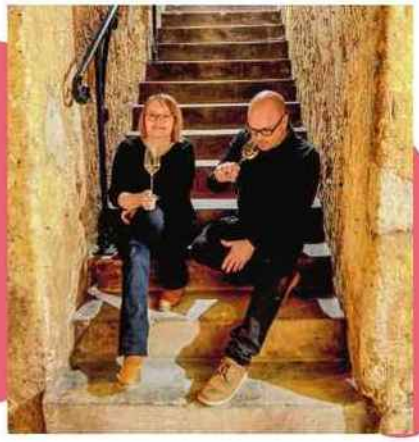
32 € chez les cavistes.

CHAMPAGNE J. VIGNIER GRAND CRU, ORA ALBA

Nathalie Vignier (ci-contre avec l'œnologue Sébastian Nickel) élabore ce blanc de blancs qui enchante par sa vivacité et sa belle aromatique.

- fruité et floral
- fruitée et pulpeuse, avec beaucoup de fraîcheur
- fondue et minérale
- avec des langoustines poêlées au beurre

37 € départ cave. Champagnejvignier.fr



CHAMPAGNE PIERRE GIMONNET & FILS 1er CRU, BRUT EXTRA

Situé en côte des Blancs, ce domaine exploité par la famille Gimonnet (ci-contre Pierre-Guillaume, Olivier et Didier) est réputé pour ses chardonnays d'une grande pureté.

- vif et fruité
- belle structure élancée et minérale
- pure et saline
- avec du turbot au beurre blanc

32,50 € sur Champagne-gimonnet.com

CHAMPAGNE HENRIOT, BRUT SOUVERAIN

Assemblage de chardonnay, de pinot noir et de 5 % de pinot meunier, ce brut offre un bel équilibre et un grand raffinement.

- brioché
- ample et minérale
- longue et crémeuse
- avec des bouchées à la reine

41 € chez les cavistes.

nez bouche finale accord gustatif

PHOTOS © VIGNIER, GIMONNET, SP

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits réservés à l'éditeur