



# Champagnes

## Nos pépites à petits prix

Incontournables sur nos tables de fête, les bulles champenoises savent aussi se rendre accessibles. Pour trouver l'accord parfait de l'entrée au dessert, voici notre sélection à moins de 30 €.

Texte **Claudine Abitbol**. Photo **Guillaume Czerw**.



### 1 - Minéral

Un champagne 100 % chardonnay, produit sur le terroir de Vertus (Premier Cru) avec grand soin par une famille de vignerons. Ses fines bulles mettent en exergue son côté floral et brioché et sa bouche gracieuse. Une valeur sûre à l'apéritif ou pour accompagner un repas festif.

**Champagne Colin, Premier Cru, Parallèle, Blanc de Blancs Extra-Brut, 27 €.**

### 2 - Équilibré

Issu du terroir de Chouilly (Grand Cru), ce chardonnay harmonieux est notre coup de cœur en termes de rapport qualité-prix. Fruité (pomme, poire, amande amère), structuré, fin, il affiche un bel équilibre. À servir avec des produits de la mer, viandes blanches et fromages frais.

**Champagne Jack Legras, Grand Cru, Blanc de Blancs, 19 €.**

### 3 - Gourmand

Dans le vignoble de l'Aube, cette coopérative de la Côte des Bar produit des champagnes racés. Destiné aux fins de repas, ce demi-sec délivre une véritable caresse gustative, sur des notes de frangipane, miel, brioche, épices douces. La sucrosité (38 g/l) se dissipe rapidement, laissant les papilles nettes.

**Champagne Chassenay d'Arce, Cuvée Apolline, Demi-Sec, 24,90 €.**

### 4 - Exclusif

Cuvée exclusive élaborée par Haton, vigneron élaborateur, pour Le Repaire de Bacchus. Ce

champagne de pinots noir et meunier de Damery, charmant village de la vallée de la Marne, affiche onctuosité en bouche et fruité prononcé (fruits blancs, à noyau et secs), et réserve une finale fraîche. Agréable à tout moment et pour toutes les occasions.

**Champagne Haton, Cuvée L'Énéide, Brut, 24,50 €.**

### 5 - Millésimé

Grande réussite en 2014 avec ce chardonnay qui, une fois marié aux pinots noir et meunier, imprime sa tonalité aromatique et son élégance typique: acacia, tilleul, pêche.



## CHEZ MON CAVISTE

Un vin structuré et très rafraîchissant, car faiblement dosé. À déguster avec des rillettes de saumon, des saint-jacques à la crème, un dos de sandre...

**Champagne Nicolas Feuillatte, Cuvée Spéciale 2014, 30 €.**

### 6 - Sans artifice

Un champagne brut de décoffrage, c'est-à-dire sans maquillage, « sans sucre ajouté » qui fleurit bon le raisin, certifié viticulture durable, idéal pour garder les papilles fraîches tout au long d'un repas. Son amertume est l'alliée des mets riches et festifs

(foie gras, brillat-savarin, volaille de Bresse).

**Champagne Vranken, Brut Nature, 29,90 €.**

### 7 - Rafraîchissant

Ce brut peu dosé (6 g/l) est un 100 % chardonnay élaboré par une maison créée il y a un an par trois jeunes passionnés qui simplifient les codes : un seul cépage, un seul terroir et une seule année, minimisant le taux de sucre et de sulfites, et s'appuyant sur le savoir-faire de vignerons du cru. Une cuvée jeune, décomplexée, pleine de fraîcheur qui sera idéale avec des bouchées apéritives.

**Champagne EPC, Blanc de Blancs Brut, 27 €.**

### 8 - Classé

Sur les 320 terroirs recensés en Champagne, 17 sont classés Grand Cru, comme Bouzy situé sur la montagne de Reims, dont est issu cet assemblage de chardonnay et pinot meunier. Puissant et fruité, ce champagne possède un caractère gourmand et frais renforcé par son dosage en extra-brut (très peu sucré, moins de 6 g/l). Sa finale qui présente des arômes de noisette appelle un accord avec un comté affiné. Une bouteille qui ravira, à coup sûr, vos invités.

**Champagne P. Louis Martin, Grand Cru Extra-Brut, 25,50 €.**