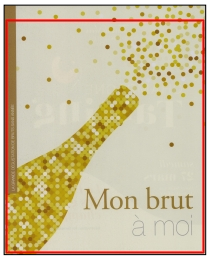
TERRE DE VINS HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire



Date : Decembre 2020
Page de l'article : p.50,51,52,...,70

LA GRANDE DÉGUSTATION DE BRUTS SANS ANNÉE

Mon brut à moi

Tous droits réservés à l'éditeur

Si en Champagne les maisons signent leurs vins en utilisant les noms des familles qui les ont fondées et non par tel ou tel cru ou lieu-dit, c'est d'abord parce qu'il s'agit d'un vin d'assemblage, à la fois d'années, de cépages et de crus différents. Dans cet exercice, l'objectif du chef de caves est de reproduire chaque année le style de la maison de telle sorte que l'amateur comme le caviste ou le sommelier soit capable de reconnaître la marque et de la recommander pour un but précis, par exemple un accord mets et vins. En Champagne, l'idée de « standardisation » n'a donc rien de négatif. C'est même le plus beau des défis. Tous les chefs de cave s'accordent à le dire : l'élaboration du « brut sans année » ou BSA est plus difficile que celle des champagnes millésimés, même si ces derniers sont vendus plus cher. Il faut déguster des centaines de vins clairs et trouver les justes proportions entre eux pour coller au plus près du profil habituel du BSA de la maison. Les millésimés, au contraire, sont des feuilles blanches, il s'agit de témoigner de l'année, on a le droit à toutes les originalités…

À force de multiplier les millésimés, les clos et les cuvées spéciales, on finit par croire que le BSA est une sorte de « fourre-tout », élaboré avec le reste de leurs vins moins qualitatifs. C'est traditionnellement l'inverse. Le BSA est le vin phare d'une maison, la première cuvée sur laquelle on doit la juger parce qu'elle définit son style. Alors que les millésimés relèvent de la curiosité, de l'exception, réalisée lorsqu'on dispose d'un surplus de vins qualitatifs, mais ce, en théorie, jamais au détriment du BSA.

Non contents d'être le point d'ancrage et de reconnaissance d'une marque, les BSA sont aussi les champions de la diffusion et du rapport qualité-prix. Ils représentent plus de 90 % du total des ventes et savent se positionner largement dans tous les circuits de distribution : grandes et moyennes surfaces, cavistes, restaurants : quelle est la table qui ne propose pas un BSA ?

C'est donc la base de l'amateur, la cuvée qui devient « le champagne de la famille » et dont l'adhésion franchit parfois les générations, comme du professionnel qui y trouve un véritable point de départ pour construire sa carte des vins et ses recommandations. Notre sélection, devenue un rendez-vous pour lequel nos dégustateurs répondent toujours présents avec enthousiasme, effectuée à l'aveugle et par jurys de trois personnes de différentes origines professionnelles, vous permet, grâce aux commentaires et accords mets et vins, de trouver votre ou vos BSA pour savoir, en toutes circonstances, sur quelle bulle compter !

YVES TESSON

LA MÉTHODOLOGIE

Plus d'une centaine de maisons ont joué le jeu de l'appel à échantillons. La dégustation s'est déroulée le 9 octobre dernier à Planète Bordeaux, à Beychac-et-Caillau (33), que nous remercions chaleureusement pour son professionnalisme. Chaque bouteille avait été rendue anonyme la veille et mise en chambre froide jusqu'à l'ouverture. Les maisons champenoises avaient pour instruction de n'envoyer qu'une cuvée de leur choix. Chaque jury, composé de trois dégustateurs, était piloté par un membre de la rédaction de « Terre de vins ».

L'ÉQUIPE TERRE DE VINS

Sylvie Tonnaire
Rédacteur en chef

Mathieu Doumenge
Rédacteur en chef adjoint en charge du numérique

Laura Bernaulte
Journaliste

Jean-Charles Chapuzet
Journaliste

Audrey Marret
Journaliste

Anna-Carine Arhancet
Sommelière

Kevin Monfeugas
Sommelier et responsable marketing

Marion Ripoll
Responsable de la communication

NOS DÉGUSTATEURS

Cyril Bleeker
Maître sommelier de l'Union de la sommellerie française

Chloé Cazaux
Sommelière

Pascal Hénot
Œnologue-consultant

Audrey Martinez
Œnologue, vigneronne et blogueuse

Michel Petitjean
Œnologue

Marie-Laurence Porte
Œnologue

Guillaume Seigue
Blogueur vin, spiritueux et cocktails

Hervé Soupet
Négociant

Viviana Vecchione Moine
Responsable achats vins étrangers

François Villemin
Agent indépendant

Tous droits réservés à l'éditeur

BRUT

Alfred Gratien
Brut
15,7/20
33,10 €

Rares sont les BSA qui font la part belle au pinot meunier, c'est le cas ici avec 24 %, renforçant l'expression fruitée, rafraîchie par 56 % de chardonnay, structurée par un solde en pinot noir. De fait, le bouquet fruité déroule un registre tendre d'amande et noisette fraîches, de pomme au four et bergamote, les agrumes toniques n'étant jamais loin. La dégustation est dynamisée par une bulle svelte, la finale s'allonge sur les zestes.

Crème d'avocat au citron vert et tartare de saint-jacques aux baies roses.

Barons de Rothschild
Brut
14,8/20
44 €

Un champagne dont le profil a un peu partagé le jury. Certains ont salué son côté chaleureux, entre fruit à coque et notes briochées, d'autres ont regretté une forme de « lourdeur » dans sa sucrosité. L'ensemble est doté d'une bonne mâche, d'un fruit juteux et sapide, conclu par une légère amertume en finale.

Avec un tartare de veau, huîtres et citron vert.

Beaumont de Crayères
Grande Réserve
15/20
27 €

Le nez, élégant et intense sur les fruits juteux, s'ouvre sur une bouche ample, avec du corps, de la matière et du gras, rafraîchie par des notes fruitées et une pointe finale de salinité. 60 % de pinot meunier, un quart de chardonnay, puis juste 15 % de pinot noir : cette inversion des proportions de pinots par rapport à un assemblage classique lui campe une personnalité à part. Un élégant champagne de gastronomie.

Avec une volaille de Bresse ou une blanquette de veau.

Besserat de Bellefon
Bleu Brut
14/20
33 €

Une robe pâle à disque cuivré, un nez délicat sur les fleurs blanches, la pomme cuite et le fruit de la passion. L'attaque est fraîche, avec une bulle très discrète, une matière aérienne et légère. On note un pic d'acidité en milieu de bouche pour une finale légèrement minérale. Un champagne franc et droit, pour célébrer l'amitié.

Assiette de coquillages ou moules-frites.

Ayala ❤
Brut Majeur
17/20
32 €

Pas moins de 45 crus pour cet assemblage de 45 % chardonnay, 35 % pinot noir puis meunier, trois ans d'élevage sur lies pour que son habit de tulle clair délivre ce bouquet complexe, tendre, fruité (agrumes mûrs) et floral (acacia), ce palais élégant et délicat, porté par une effervescence très fine soutenue d'un trait minéral. Tout est en place, intégré, peaufiné, la finale en témoigne, longue, sapide et saline. Bien représentatif du style de la maison, précis, aérien et élégant, tout en gardant un prix raisonnable pour ce niveau qualitatif.

Pain de poisson blanc à l'estragon.

Tous droits réservés à l'éditeur

Boizel
Brut Réserve
16/20
31,50 €

Une certaine finesse se devine d'emblée dans ce Brut Réserve de Boizel, dont le nez associe notes florales (chèvrefeuille), noisette fraîche, citron vert, fruit délicatement compoté (dattes) et léger brioché. Le décor est planté. S'ensuit une bouche d'un bel équilibre, entre une matière juteuse aux fins arômes autolytiques et une trame acide qui propulse l'ensemble, rendant ce champagne particulièrement rafraîchissant et digeste. Une jolie complexité, de la gourmandise et de la délicatesse. Bravo !

Volaille crémée aux morilles ou juste des langoustines rôties.

Bollinger
Special Cuvée
16/20
49 €

On ressent là les épaules du pinot noir et la finesse aromatique du chardonnay. C'est un joli mariage entre des arômes dits « jurassiens », la minéralité du terroir et la gourmandise du fruit (mirabelle, litchi, pêche blanche). En bouche, c'est vineux avec une belle longueur et une jolie structure. Un champagne racé, on aime !

Poêlée de palourdes et cèpes.

Canard Duchêne
Charles VII Blanc de Noirs
14,5/20
45 €

Une générosité assumée pour ce champagne qui révèle une bouche ample et vineuse (70 % de pinot noir, 30 % de pinot meunier), avec une mousse fine. La fraîcheur n'est pas pour autant absente avec des saveurs de fruits blancs croquants puis une belle tension finale finement kirschée. Un champagne à réserver à la table.

Avec une volaille à la crème et aux girolles.

Brimoncourt
Brut Régence
15,2/20
31 €

Pour amateurs de chardonnay (80 %), dont il offre une typicité nette et subtile : eau de fleurs d'oranger, pêche blanche, bergamote. Les 20 % de pinot noir lui donnent texture et son terroir affirme un trait minéral léger jusqu'en fin de bouche. On aime son effervescence onctueuse.

Volaille fermière aux pêches.

Castelnau
Brut Réserve
14,5/20
30 €

Ce champagne jaune pâle propose un nez très expressif sur la fougasse, pour une sensation très beurrée. L'attaque est ample, c'est très aromatique mais la bulle est fine. Les notes de miel guident l'ensemble avec une finale persistante sur les épices.

Comté 14 mois et valençay.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cattier
Blanc de Blancs
14,5/20
41 €

Pêche, abricot, épices, touche d'acacia et de viennoiserie, quelle jolie gourmandise ! Un champagne bien équilibré entre fruit à point et belle arête acide, singularisé par de fines notes d'agrumes et un fruit blanc croquant, de la réglisse. Fort abouti dans un registre tranchant, désaltérant, digeste.

Un tajine de volaille aux abricots secs.

Ch. de l'Auche
Bru Sélection Blanc de Noirs
15,8/20
24 €

La robe d'or vif ne laisse pas deviner son nez complexe de fleurs blanches, agrumes et coing, il surprend par son attaque fraîche et croquante, puis son équilibre en bouche avec une texture juste onctueuse, réconfortante, le tout renforcé par la finesse de ses bulles. Le jury souligne « un champagne d'hiver, idéal au coin du feu ». On en rêve.

Quenelles de brochet sauce nantua.

Charles Heidsieck
Blanc de Blancs
16,5/20
62 €

C'est un équilibriste qui avance sur le fil du chardonnay. À partir d'une robe claire et cristalline, à reflet argent, il se déroule, aérien, sur une palette tendre de poire fraîche, litchi, pamplemousse et bien sûr citron jaune. Ses 25 % de vin de réserve lui donnent un supplément de chair, de profondeur et de maturité, mais il revendique clairement son côté évanescent et gracieux.

Nage de langoustines à la citronnelle.

Charles Mignon
Premier Cru
15,5/20
29 €

Sur l'intensité des fleurs jaunes, mimosa, badiane, avec une touche crayeuse, ce champagne à la robe lumineuse est un trait de vivacité. Souple, énergique, délicat, relevé par une pointe citronnée acidulée, il voit le joli volume de sa bouche structuré par de légers tanins et une finesse aromatique sur le pain de mie grillé, les notes miellées et pâtissières. Une harmonieuse amertume, persistante jusqu'en finale, accentue la longueur sans jamais fatiguer le palais. Addictif !

Un saint-honoré, crème chiboust citron.

Tous droits réservés à l'éditeur

Chassenay d'Arce
Cuvée Première Brut
14,5/20
24,90 €

Dans un style assez direct et franc, on comprendra rapidement l'objectif de cette cuvée. Un nez minéral, citronné avec une bouche tendue et saline. Il n'a pas une complexité débordante mais c'est totalement assumé. Une coupe à l'apéritif et santé !

À l'apéritif.

Château de Bligny
Blanc de Blancs
14,3/20
31 €

On peut être un peu désarçonné par le nez, assez évolué, de cette cuvée, assez vineux, évoquant la fraise des bois et le pot pourri. Une chair mordante et salivante, bien équilibrée, lui confère un caractère accessible et aimable, entre acidité et concentration maîtrisée.

Avec une brandade de morue.

Collet
Brut Art deco
15,5/20
31 €

Une panoplie de 20 crus ! Des chardonnays, des pinots noir et meunier, un élevage de quatre ans minimum, on est bien là dans le registre d'un BSA ambitieux et soigné. Jolie robe paille, brillante, à disque argenté, premier nez floral, puis touches fraîches d'agrumes, attaque bien nette, trait minéral, l'ensemble se déploie au palais avec un équilibre intéressant entre richesse et tonicité. Saveurs d'agrumes mais aussi notes briochées, fruits à chair blanche, bulles fines. Tout en rondeur et fait pour la table.

Ceviche de lotte et zeste de citron vert, saint-jacques au beurre citronné.

Comtes de Dampierre
Cuvée des Ambassadeurs
15/20
45 €

On est ici au cœur des vignobles de la Côte des Blancs, les grands crus Oger, Mesnil-sur-Oger, Avize sont des terroirs de prédilection pour le chardonnay exprimant toute sa grâce dans ce flacon : un fruité aérien, entre effluves de tilleul, poire croquante, un palais tendre, s'étirant sur une finale légèrement crayeuse et saline. À table, il faudra respecter sa délicatesse.

Tempura de fleurs de courgette.

De Saint Gall
Tradition Premier Cru
14,5/20
30,50 €

Un bon classique. Robe dorée, aux reflets verdoyants, bulles nombreuses dessinant une multitude de cordons, nez subtil, à peine torréfié, fruits blancs confits et fruits acidulés. La texture est crémeuse mais croquante car la bulle persiste, finale légèrement anisée. Ensemble net, fluide et léger.

Charlotte aux fraises.

De Sousa
Brut Tradition
AB Demeter
16/20
35 €

La belle maison De Sousa sait faire de grandes et rares cuvées, mais propose aussi cet assemblage comprenant 40 % de vins de réserve, pour une moitié de chardonnay, 40 % de pinot noir et 10 de meunier. Avec son rapport qualité-prix remarquable, cette bulle bio et biodynamique offre des sensations réconfortantes s'équilibrant entre vinosité et fruité tendre. Un indispensable dans la catégorie des BSA.

Quenelle de sandre sauce Nantua.

Delamotte
Blanc de Blancs
13,7/20
42€

Dans un premier temps, ce sont des arômes sur le toasté, le grillé, le fumé qui soulignent la personnalité terroir de ce 100 % chardonnay établit sur des sols de craie pure de la Côte des Blancs. Puis ils laissent place aux fruits confits après ouverture. La bouche, quant à elle, possède une bulle généreuse et un bon équilibre entre structure et acidité. Ce champagne trouvera ses amateurs !

Huîtres de pleine mer.

De Venoge
Brut Cordon Bleu
16,5/20
34 €

Exactement un tiers de chacun des trois cépages classiques, cette cuvée historique créée en 1851 est bien plus qu'une valeur sûre. En plus de la régularité et d'une palette aromatique originale, sa structure garantit une réelle aptitude à la garde.
Une robe éclatante, charmeuse, qui laisse entrevoir une belle fraîcheur que l'on retrouvera au palais. Dans un style floral où se mêlent le jasmin et le thé blanc, on ressentira une délicate amertume en fin de bouche. Un gros plus pour l'élégance du nez et il faut souligner son effervescence dense et riche qui peut surprendre un amateur de bulle évanescente.

Filet de saumon en croûte de sel.

Deutz
Brut Classic
16/20
40 €

De l'or à l'œil, de la gourmandise au nez, avec des arômes de pêche blanche et de poire, que l'on retrouve au palais, frais et fluide. La facture est impeccable et l'abord facile, c'est un champagne qui sait séduire largement, le bouquet joue la subtilité plutôt que l'exubérance.

Canapés avocat-crevettes, darne d'espadon au fenouil.

Devaux
Cœur des Bar - Blanc de Noirs
15,6/20
33 €

Une robe jaune pâle, pour un nez entre la pêche et la noisette. On ressent dans ce champagne la signature du pinot noir, d'ailleurs il l'est à 100 %. L'attaque est très nerveuse, c'est vineux, tendu, pour une finale sur le fruit sec et une pointe de miel. Un champagne élégant et racé, où le fruit blanc domine, accompagné de légères notes d'agrumes.

Filet mignon de veau avec des petits oignons.

Dom Caudron
Prédiction - Brut
16,5/20
24 €

Nous découvrons là une cuvée avec une classe certaine ! Et originale puisque 100 % pinot Meunier. Une aromatique charmeuse avec du fruit à noyau, de la vanille, des feuilles de thé, du brugnon, des saveurs miellées. C'est ample, avec une belle présence en bouche et une finale fraîche. C'est un vin que l'on a envie de continuer de déguster : du meilleur augure !

Beignets de calamars et fleurs de courgette en tempura.

Duval-Leroy
Femme de Champagne
Brut grand cru
15,5/20
84 €

Le nez marie une délicatesse beurrée et toastée à la fraîcheur des plantes aromatiques. L'attaque d'une belle rondeur précède une tension qui va crescendo sur un liseré d'amertume. La bouche est dense, structurée, avec une effervescence soutenue. Un champagne au caractère bien trempé, à convier à table.

Une poularde à la crème.

Tous droits réservés à l'éditeur

Édouard Brun

Réserve Premier Cru Brut
17,8/20
28 €

Dès le premier nez, ce champagne nous montre sa complexité : les fruits blancs juteux, les agrumes confits, les fleurs, la noisette. Et puis vient ensuite le coté pâtissier, le beurré, la pomme au four, c'est profond, c'est intense. La bouche, en toute cohérence, laisse place à une bulle maîtrisée et une matière crémeuse et structurée. La très belle longueur est complétée par un côté finement acidulé qui apporte le petit plus. C'est une très belle réussite !

Fondue de poireaux aux saint-jacques.

E. Michel

Brut Réserve
14,5/20
28 €

Les fruits blancs dominent le nez aux senteurs légèrement grillées. Avec une généreuse effervescence, ce champagne évolue tout en puissance, sur une bouche riche et dense, complète, à la tension harmonieuse. Du volume et une grande finesse pour ce beau vin racé.

Un velouté de courge avec chips de cèpes.

Esterlin

Brut Éclat
15,5/20
25,50 €

Il réunit les trois cépages et s'organise autour d'une effervescence fine et persistante. Après une attaque ample, il déroule un palais riche aux arômes de noix de cajou, mandarine, fruits blancs bien mûrs, assez charnu mais sans se départir de sa droiture. Une cuvée complète et facile, à déguster en toute circonstances.

Parmentier de confit de canard aux potimarrons.

G.H. Martel & Co

Cuvée Victoire Premier Cru
14/20
37 €

Une touche d'exotisme (mangue, kiwi) et un toasté discret viennent relever le profil d'écorce d'agrume de ce champagne sur la retenue. La bouche est d'une certaine gourmandise, signée par des notes de noisette torréfiée, de fleur d'oranger, et un dosage assez prégnant.

Avec une tarte à la rhubarbe.

G.H. Mumm

Cordon Rouge Brut
15,7/20
25,80 €

Vous cherchez LE champagne d'apéritif ? Le voici. Séducteur au premier nez, expressif, brioché, aux notes fruitées et florales, mais aussi avec une pointe silex, une attaque gourmande et un bon équilibre porté par une bulle aussi fine qu'abondante. C'est à la fois une valeur sûre et un rapport qualité-prix canon !

Apéritif dînatoire.

Gardet

Brut Blanc de Noirs Premier Cru
15/20
25 €

Des notes d'angélique et d'agrumes s'invitent au nez avec une agréable minéralité. En bouche, la bulle est fine, l'acidité tient le vin, conférant à cette cuvée beaucoup de fraîcheur pour une finale sur la salinité et les fruits jaunes. Un champagne également vineux et nerveux, le duo pinot noir et pinot meunier sur le premier cru d'Hautvillers fait toute sa personnalité.

Truite fumée, citron caviar, petite crème.

Gosset

Grande Réserve Brut
14,5/20
44 €

Le nez s'ouvre sur les fruits jaunes et blancs et une fraîcheur légèrement mentholée. L'effervescence se fait délicate, la bouche offre une savoureuse allonge sur la chair de fruits jaunes bien mûrs, un peu exotique, avec une tension soutenue jusqu'en finale. Très bien équilibré, et finement structuré.

Une mousse chocolat et fruit de la passion.

Tous droits réservés à l'éditeur

Henri Giraud

MV15
17/20
148 €

Dès le nez, la sensation d'un grand champagne s'installe. Il y a de la complexité aromatique, des notes torréfiées et de la minéralité. Au palais, c'est un champagne de gastronomie qui prend place, une cuvée très vineuse sur le fruit jaune à noyau. Le champagne s'étire en bouche, le beurre frais se fond dans une bulle équilibrée. Une légère acidité tient l'ensemble. C'est un très très beau vin pour les grandes occasions, un champagne de terroir !

Coquilles saint-jacques, sauce beurrée citronnée, riz safrané.

J. de Telmont

Grande Réserve
16,5/20
28-30 €

Fruits jaunes bien mûrs, mangue, abricot, épices douces et notes toastées, marquent le nez. Joliment vif à l'attaque, le vin développe sa rondeur et son opulence en milieu de bouche. Un beau profil classique qui se distingue par son volume, sa maturité aromatique et son équilibre d'ensemble.

Un feuilleté poire et fois gras.

Jacquart

Mosaïque Brut
14/20
24 €

Avec son nez de fruit blanc mûr doté d'un léger rôti, où l'on devine de l'ananas et de la mandarine, ce champagne se présente sur un registre exotique. La bouche le confirme : enrobée, marquée par une indéniable sucrosité voire un profil compoté, sur la noix

Henriot

Brut Souverain
17,3/20
41 €

Ce magnifique champagne est un parfait exemple d'équilibre. Il allie un nez alléchant sur les agrumes, les fruits exotiques et les fleurs, des bulles fines et aériennes, une bouche à la fois ample et dotée d'une belle tension, une finale longue et fraîche qui fait saliver. Expressif, complexe et élégant. Doté d'une bonne moitié de chardonnay, presque à égalité avec les pinots (45 % de noir), de plus de 25 crus sur la Côte des Blancs et la Montagne de Reims, fiabilisé par un bon tiers de vins de réserve, cette bulle très soignée se caractérise par son équilibre, son côté savoureux (noisette, pain brioché juste grillé, brugnon), la classe et la gourmandise réunies.

Avec une verrine crevettes-citron-avocat.

Tous droits réservés à l'éditeur

de pécan grillée, elle assume sa gourmandise. La bulle et la texture sont rondes, charnues, pulpeuse.

Porc à l'ananas.

Jacques Lorent
Grande Réserve
15,3/20
15-20 €

Ce champagne, c'est d'abord une très belle robe dorée, profonde et charmeuse. Mais c'est aussi une aromatique généreuse avec de la pêche blanche, un coté pain au lait grillé, des senteurs de pâtisserie fine. Enfin, c'est une bouche structurée, légèrement charnue et pulpeuse, signature d'une forte proportion de pinot meunier, avec une belle acidité. Une jolie cuvée, à partager autour d'un repas.

Darne de turbot et risotto de champignons.

Jacquinot
Private Cuvée
14,8/20
21-25 €

Belle teinte or soutenue, nez intéressant mêlant amandes et noisettes torréfiées, une touche silex, l'attaque est souple, le milieu de bouche rond et crémeux, assez tapissant, à la fois exotique et bien mûr. La bulle est tout aussi douce, suave et fine, elle porte les arômes et la structure, donnant de la droiture. Pointe saline en finale. Savoureux et apte à de nombreux accords.

Huîtres en sabayon, filet de canette à l'orange, entremet pistache.

Jean Moutardier
Carte d'Or
15,5/20
19 €

Fruits jaunes, abricot sec et épices douces se mêlent dans un nez fruité, légèrement pâtissier. Sur une effervescence fine et fondue, la bouche se démarque par son volume, sa rondeur et une chair onctueuse, qui donne de la profondeur au vin. Du relief, de la complexité et un style mûr affirmé.

Un mont-d'or.

Lanson
Black Label Brut
15,5/20
31 €

Un joli nez gourmand sur les fruits jaunes, la brioche, les amandes fraîches, qui précède un palais au bel équilibre, doté de corps, de la juste dose d'amertume sur la finale rafraîchissante, d'une bulle présente mais bien intégrée. Pas moins de cent crus, dont la moitié en grands et premiers crus, une moitié de pinot noir, un tiers de chardonnay, puis une once de meunier, quatre année de vieillissement confèrent à sa complexité. Un champagne tout en subtilité et finesse, qui fera des prouesses de l'apéritif au dessert. On note l'excellent rapport qualité prix.

Avec des saint-jacques aux agrumes.

Laurent-Perrier
La Cuvée
15,5/20
40 €

C'est par le nez qu'il vous accroche : jonquille, beurre frais, pralin. Puis l'attaque surprend, très droite, révélant un effluve de fumée, suivi d'un trait minéral que vient caresser une texture crémeuse et crayeuse. Dynamisé par une bulle fine et crissante soulignant son côté sapide, il conclut avec de fins amers et un brin d'astringence qui met en appétit.

Bouchées à la reine.

Le Brun de Neuville
Cuvée Côte Blanche
14/20
27 €

Le nez se dévoile sur la poire, les agrumes, les fleurs, avec quelques touches d'évolution, également présentes au palais, vineux (60 mois sur lies) mais tendu (chardonnay du terroir de la Côte de Sézanne). Des éléments intéressants, entre une attaque très ample et une finale mêlant de fins amers, l'acidité fruitée de la poire et de la pêche blanche puis la gourmandise d'une vendange bien mûre signant la finale.

En apéritif avec des amuse-bouches.

Legras & Haas
Blanc de Blancs Grand Cru
15/20
35 €

Une bulle construite dans un cadre mesuré où l'on recherche fraîcheur et minéralité, gourmandise des fruits blancs et expression du terroir. Un petit parti pris sur la fin de bouche avec de jolis amers. Un ensemble équilibré et plaisant.

Millefeuilles de tourteau au céleri.

Louis Roederer
Brut Premier
16/20
41 €

Une belle allure ! Fumé et crayeux, ce champagne déroule des notes de pêche blanche, d'agrumes et de noisette, sublimées par une fine touche toastée. Très bien balancé, il arbore avec fierté son profil tendu, juteux, élancé. Une trame acide remarquable, pour un ensemble rafraîchissant et revigorant. Un bel équilibre des proportions de pinot noir et chardonnay, à égalité, pour la structure et l'élégance et 20 % de meunier pour le fruit.

Un parfait champagne d'apéritif, avec de belles terrines de poisson.

Mailly Grand Cru
Brut Réserve
14/20
32 €

Dans un style plutôt subtil (fruit blanc, noyau de cerise, citron, vanille, touche herbacée), ce champagne affiche un caractère crémeux, avant tout identifié par sa sucrosité. Il combine pas moins de 600 parcelles, 30 à 40 % de vin de réserve dans une fourchette de dix millésimes, et pour les petites envies, il existe même en demi-bouteilles. Un registre gourmand et facile qui a ses amateurs.

Saumon aux épices, purée de carottes et châtaignes.

Maison Colin
Cuvée Blanche de Castille
14/20
24,50 €

Voici un brut sans année, tout en chardonnay, sur la générosité, aussi bien au niveau aromatique qu'en bouche, impression issue de sa forte proportion de vin de réserve, jusqu'à 50 %. C'est fruité, avec du citron confit, de la nectarine, un côté raisin de Corinthe et pain brioché. L'effervescence est très présente, entre une matière opulente et une fraîcheur maîtrisée. Parfait pour démarrer le repas !

Plateau de fruits de mer.

Malard
Excellence Blanc de Noirs
15,5/20
35 €

Nous avons aimé ce flacon à la présentation classique et cossue. Surprise en bouche : quel dynamisme ! Sous sa robe très brillante, la bulle est d'une très grande finesse et d'un croquant plein d'allant. Nez net et franc, persistant et vif, palette en touches subtiles d'herbe coupée (foin, citronnelle), noix verte mais aussi corossol, lime, puis pointe iodée. Vraiment tonique, rafraîchissant, le jury évoque un « un champagne de bord de mer en hiver », tout un programme...

Huîtres gratinées, bulots.

Tous droits réservés à l'éditeur

Philipponnat
Royal Réserve Brut
16,5/20
37,50 €

Une teinte pâle à reflet cuivre, un bouquet délicat d'aubépine, de fruits à chair blanche, il continue à séduire dès l'attaque, douce et fruitée, gourmande, en cohérence avec la bouche où tout est en place, en équilibre entre le fruité et l'acidulé, portés par une bulle fine, une texture assez veloutée. Un BSA complexe, donnant un vrai plaisir de dégustation et laissant une sensation de plénitude et d'élégance. L'assemblage fait la part belle au pinot noir, jusqu'à 65 %, d'où sa structure, chardonnay et pinot meunier en complément, un tiers de vins de réserve en solera et élevés en fûts apportent complexité et suavité. Une signature.

Moelleux de saint-jacques au beurre citronné.

Mandois
Brut Origine
14,5/20
27 €

Les trois cépages piliers, avec une légère dominante de chardonnay, sur terroir d'argile rouge, craie, calcaire et silex, les millésimes 13 à 16... bref, un grand travail d'assemblage pour ce Brut Origine au bouquet léger plutôt végétal, au palais bien rond, fruité et légèrement miellé, assez onctueux. Une bouteille pour un après-midi confortable.

Pain d'épices maison, paris-brest.

Mercier
Blanc de Noirs
14,5/20
25 €

Le duo pinot noir (80 %) et pinot meunier, volontairement vinifiés dans une optique de légèreté, lui dessine une belle personnalité, franche et contemporaine. Avec une réelle gourmandise comme premier caractère, une expression intense comme un concentré de fruits au nez, une bulle crémeuse, généreuse, un boisé marqué, un milieu de bouche tout en fruits jaunes, il peut se confronter à une cuisine sucrée-salée.

Poulet aux pêches, le même au curry.

Michel Gonet
Brut 6 g
15/20
28 €

Un caractère très brut, très net. Le bouquet est exotique (ananas), floral, mais aussi compoté (mirabelle) et gourmand, l'ensemble assez vineux, bien campé, robuste mais pas gras et d'un équilibre réussi. Des arômes de torréfaction accompagnent la fin de bouche, on peut lui proposer des plats riches, tant dans un registre salé que sucré.

Tajine aux agrumes, pavé de saumon en papillote.

Moët & Chandon
Moët Impérial
14/20
34 €

Un grand classique qu'on ne présente plus ! Ce Moët & Chandon revendique sa générosité et nous la retrouvons au nez et en bouche. C'est ample, avec un bon ressenti de la sucrosité et une bulle bien présente. D'un point de vu aromatique, on distingue le fruité acidulé de la pomme verte, des saveurs de pâte d'amande, de pain brioché et des notes subtilement grillées.

Tuiles de parmesan.

Montaudon
Brut
14,8/20
17,90 €

Ce tout petit prix s'en sort très bien ! Les deux pinots raflent presque 80 % de l'assemblage et lui apportent une bonne vinosité. Habillé d'or blanc, avec un bouquet réservé mais floral, printanier, une note gourmande de mie de brioche, un palais souple où la bulle se déploie en légèreté et précision, une finale aux légers amers, parfait pour ouvrir l'appétit.

Saumon fumé, saint-jacques snackées.

Moutard Père & Fils
Grande Cuvée
16/20
24,90 €

C'est un très joli nez qui se délivre sur des notes de fruits exotiques, une déclinaison de citrons et une touche poivrée. En bouche, c'est aussi très aromatique, on retrouve les agrumes, la bulle est équilibrée et la finale nous emmène sur le terrain de la salinité. Champagne plaisir !

Plateau de fruits de mer.

Napoléon
Tradition
14/20
31,50 €

Sur le fruit mûr, exotique, les notes de mie de pain, ce champagne se fait vif et rond, bien équilibré avec une bouche ample et texturée, vivifiée par des bulles moyennes et plutôt abondantes. Un profil franc et plaisant, sans complexité affectée.

Des ris de veau.

Nicolas Feuillatte
Réserve Exclusive Brut
15/20
28 €

Un léger doré, brillant, laisse éclater une bouche fraîche et très salivante. Le bonbon anglais, la camomille, une jolie minéralité et enfin les fruits exotiques complètent sa palette aromatique. C'est très agréable, certains en redemandent déjà dans le jury !

Filet de dorade sauce soja.

Pol Couronne
75-25 Brut Grand Cru
18,5/20
37 €

Sa robe jaune pâle renvoie un champagne sur une palette aromatique crémeuse, légèrement toastée, avec des notes d'abricot et de craie. La bouche est d'emblée très homogène, c'est précis et la minéralité porte ce vin de façon magnifique. Des notes d'abricot et de pêche se conjuguent à une bulle nombreuse et fine. C'est un superbe vin de gastronomie, à la fois ample et très structuré. La finale, fidèle à l'attaque, est sur la minéralité et la salinité. Ce vin procure beaucoup de plaisir, c'est un très grand brut sans année.

Ris de veau sésame, carpaccio de cèpes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pol Roger
Réserve
16,5/20
39 €

La très belle robe d'or de ce champagne est annonciatrice de la suite de la dégustation. La palette aromatique se déploie à la fois sur des notes florales, de fruits secs et briochées, expressives mais subtiles. La bouche poursuit cette belle première impression, avec son équilibre réussi entre une jolie matière ronde et une finale minérale, du gras et la juste tension. Un champagne de charme, complet tant dans son aromatique que dans son équilibre.

À l'apéritif, sur du sucré-salé ou sur un tajine.

Palmer & Co
Brut Réserve
14,7/20
30 €

Une approche très directe, étirée entre fleurs blanches et agrumes (mandarine, pamplemousse...), annonçant un profil croquant. C'est un champagne plein de zeste et de vivacité, qui revendique son style franc et tendu, élancé mais bien équilibré : les pinots et le chardonnay sont à peu près à parts égales, en majorité sur les premiers et grands crus de la Montagne de Reims. En un mot, efficace.

Avec un tajine de poulet au citron, ou une tarte tatin.

Paul Goerg
Blanc de Blancs Brut 1er Cru
16,5/20
36,20 €

Résolument frais, le nez associe zestes d'orange, fleurs blanches, jasmin, herbe coupée et amande verte. L'effervescence est fine et vive, et le palais est lui aussi animé par cette fraîcheur, avec un profil droit et élancé, préférant à la complexité un équilibre bien maîtrisé.

Un plateau de fruits de mer.

Perrier-Jouët
Grand brut
16,6/20
44 €

Pinot noir et pinot meunier occupent 80 % de cette cuvée, dessinant sa structure bien campée, ample, veloutée, son fruité exotique que l'on savoure au palais en touches d'ananas juste mûr, goyave, les 20 % de chardonnay venant rafraîchir l'ensemble avec des fragrances de fleur de pêcher et de brioche fraîche. La palette reste subtile et délicate, soutenue par une belle densité de fines bulles.

Saint-jaques snackées, risotto aux langoustines.

Piper-Heidsieck
Cuvée Brut
15/20
28,90 €

Beaucoup d'intensité et de vinosité dans la personnalité de ce champagne, sur le fruit jaune, la noisette, l'amande et le raisin sec. Un profil riche et plaisant, que le jury qualifie de « technique » mais sans aucune note péjorative. Sans exubérance, la matière est tapissante, doté d'une bonne densité. On note une centaine de crus assemblés, pinot noir pour moitié, meunier au tiers puis chardonnay : c'est l'assurance de Piper !

Risotto aux légumes croquants.

Pommery
Apanage Brut
14,5/20
32,90 €
(uniquement chez Monoprix)

Un nez tout en vivacité et en fraîcheur, sur les fruits blancs et les noisettes fraîches. Une présence qui saisit la bouche : ce champagne droit et frais se montre agréablement nerveux, fin et équilibré, sur des notes finales crayeuses et citronnées. Une fraîcheur apéritive idéale pour commencer !

Des blinis à la mousse de crabe.

Ruinart
Brut
15,5/20
47 €

Signature de la maison, c'est aussi un modèle d'équilibre avec ses 40 % de chardonnay, idem de pinot noir et 10 à 15 % de meunier, avec un tiers environ de vin de réserve. L'expression des cépages est priorisée par une vinification en cuve inox, il déroule des saveurs fraîches de poire croquante, d'aubépine, en milieu de bouche la chair se fait tendre, une saveur évanescente de brioche fraîche laisse la place à une finale dynamique.

Turbot au beurre blanc.

Sylvie Moreau
Racines
15/20
17 €

Entre tilleul, fenouil et pamplemousse, ce champagne déploie un éventail d'abord plaisant, avant de se dévoiler en bouche par une silhouette droite, une vivacité certaine où se distinguent surtout des agrumes amers qui signent la finale.

Un pavé de cabillaud.

Taittinger
Brut Réserve
14,9/20
40,50 €

Un nez assez expressif, sur les fleurs et les fruits jaunes, qui s'ouvre sur une bouche charnue et ample. Un style opulent assumé, avec une belle longueur qui s'achève sur une finale crémeuse et douce. Pour les amateurs de champagnes vineux. Indéniablement un ami de la gastronomie.

Avec un homard rôti au beurre blanc.

Tribaut-Schloesser
Brut Origine
14,5/20
18 €

50 % pinot meunier, 30 % chardonnay et 20 % pinot noir : avec sa bulle abondante, son nez intense évoquant l'amande et la noisette puis des notes briochées on s'attendait à un palais plutôt cossu. Il nous surprend de vivacité, d'acidulé, de tonicité. Parfait pour relancer les papilles sur un mets riche.

Brillat-savarin ou tranches d'ananas rôties au beurre et caramélisées.

Veuve Clicquot
Brut Carte Jaune
14,9/20
39,50 €

Une robe étincelante qui s'ouvre sur un nez gourmand, aux senteurs d'ananas grillé et de papaye, teintées de notes pâtissières. Le palais reste dans la même tonalité, avec ses touches beurrées et une bulle discrète. La matière est dense, pouvant même pencher vers une certaine vinosité, transcendée par une bonne acidité. Véritable signature de la maison, la carte jaune rassemble jusqu'à 60 crus différents, et jusqu'à 75 % du duo des pinots.

Pavé de saumon au sésame.

Tous droits réservés à l'éditeur

Alexandre Penet
Premier Cru Extra Brut
16/20
33,90 €

Un modèle d'élégance et de légèreté. Ce 100 % chardonnay de la Côte des Blancs, 100 % grand cru, doté de 40 % de vin de réserve, séjourne trois ans sur lies et pour partie en fûts avant d'offrir ce beau combo de gourmandise fruitée dès l'attaque (mirabelle, citron doux, confit de poire), de palais aérien mais suave marqué lui aussi par les petits fruits bien mûrs (cerise blanche, arbouse) plus une note céréale type shortbread portée par une bulle bien formée soulignant son trait crayeux. Même la finale laisse cette impression gourmande, riche et fruitée.

Sorbet mirabelle, galette des rois aux fruits confits.

AR Lenoble
Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly « mag 16 »
15/20
36,40 €

Une jolie pointe minérale sur un fond de poire juteuse. Il mise tout sur le chardonnay du grand cru de Chouilly. En bouche, c'est tendu, aérien et à la fois complexe. On appréciera la structure des vins de réserve utilisés dans l'assemblage. On note une réelle capacité à la garde car il donne encore une sensation de retenue. Blanc de blancs et extra brut : une combinaison très bien réalisée.

Tartare de langoustine, pomme et avocat.

Bruno Paillard
Première Cuvée Extra Brut
15/20
39 €

Uniquement des premières presses, 32 crus vinifiés séparément en fûts ou cuves inox, 30 % de vins de réserve pour cet assemblage de pinot noir 45 %, chardonnay 33 % puis pinot meunier reposant trois ans sur lies. La robe or pâle, le nez discret chèvrefeuille et beurre frais, l'attaque très franche, la bulle fine et persistante, dévoilent un milieu de bouche exotique et suave : pamplemousse rose, poire, abricot, corossol, coing. Texture poudrée, trait minéral, un BSA intéressant.

Filets de sole au beurre de romarin.

Drappier
Clarevallis
AB
15/20
39 €

Il est indispensable de respecter les conseils de la maison pour apprécier cette cuvée non filtrée, très peu sulfitée et dosée avec une liqueur de canne biologique. En effet, un service à 7°C permet aux 75 % de pinot noir, 10 de meunier, 5 de pinot blanc puis 10 de chardonnay de s'exprimer avec une délicatesse toute florale et bucolique. La bouche est tendre, moelleuse, crayeuse, la finale s'allonge sur de fins amers.

Makis concombre et crème de persil.

H.Blin
Blanc de Noirs
17/20
25 €

La robe est jaune paille et le nez délivre d'emblée des notes de pommes cuites, de la minéralité, de l'opulence. C'est un champagne qui montre ses muscles sur une sensation où le chardonnay serait le roi. C'est ample, la complexité aromatique tapisse le palais avec une petite touche smoky. C'est un champagne d'architecte, les bulles sont fines et équilibrées. La finale est longue et nous emporte dans un Paradou avec des fruits sec, de la pêche et des amandes fraîches. On ne peut que saluer le travail pour ce champagne de terroir pensé, choyé.

Homard grillé.

Duval-Leroy
Extra-brut Prestige
16/20
44,80 €

Le nez intense – fleurs blanches, fruits jaunes et citronnier –, éclate de fraîcheur puis s'ouvre sur des notes de pain de mie grillé. Tout est finesse et élégance dans ce champagne à la robe claire et aux reflets brillants. Les bulles délicates et régulières persistent dans un cordon de mousse crémeux. L'effervescence gracieuse accompagne une bouche alerte, avec du volume, de la longueur et une vinosité fruitée. La finale est délicieusement vive. Un joyau étincelant, d'une finesse irrésistible.

Une salade de supions et artichauts.

Labruyère
Prologue
15/20
39 €

Du corps, voilà comment caractériser au mieux ce flacon largement dominé par ses 75 % de pinot noir auxquels vient s'ajouter du chardonnay. On ne s'étonnera donc pas de sa vinosité, de ses arômes de fruits mûrs, poire et mara des bois, de sa chair briochée, de sa bulle formée et persistante. Élevé cinq ans sur lattes, il est prêt à déguster au coin du feu.

Blinis et poissons fumés.

Leclerc-Briant
Cuvée Brut Réserve
15/20
40 €

D'emblée, il est à part ! Avec son habit vieil or, brillant, sa bulle très fine, son bouquet complexe où se déclinent l'abricot moelleux, la verveine, la noix verte, l'amande, le tilleul… dans une matière texturée. Un palais tout en fruits mûrs, puis il laisse en bouche une impression vineuse et généreuse (confit de roses, tomate séchée, aromates) et un trait crayeux, poudré. Hommage aux pinots noir et meunier (80 %), il se déguste soit tout seul pour apprécier sa complexité, soit aux côtés d'un mets du registre végétal.

Grosses asperges blanches al dente.

Louis de Sacy
Brut Originel
14,5/20
28,90 €

Un champagne d'abord discret qui finit par s'ouvrir sur des notes d'amande, de pomme cuite et une pointe mentholée. La bulle est agréable, l'acidité donne de la tension, beaucoup de tension, mais la finale est délicate sur l'amande douce.

Tataki de thon.

Tous droits réservés à l'éditeur

Penet-Chardonnet
Terroir Escence Grand Cru
15/20
49,90 €

Voilà un champagne généreux ! La robe au doré soutenu l'annonce, puis le nez aux effluves de fruits à chair blanche et de pamplemousse très mûrs, de pâtisserie, de noisettes toastées confirme. Le palais texturé est en cohérence, souligné d'un trait acidulé et tonique, sans excès. Équilibre parfait pour cet assemblage au 2/3 de pinot noir puis chardonnay, les deux issus des terroirs de grands crus de Verzy et Verzenay. On note un élevage sur lies de six ans minimum, en solera, pour cette bulle haute couture produite à seulement 8 000 cols numérotés.

Risotto aux langoustines et safran.

Thiénot
Brut
15,7/20
32 €

Nous sommes là sur un champagne franc avec une matière mesurée et une fin de bouche salivante. La palette aromatique est subtile mais riche entre la minéralité et les agrumes, la pâte de coing, avec quelques notes finement toastées. Assemblage pour moitié de pinot noir, puis 40 % de chardonnay et enfin 10 % de meunier, chaque cépage provenant d'une mosaïque de terroirs. C'est un champagne bien campé dans son registre, honnête et sincère, une valeur sûre.

Gravlax de saumon à l'aneth.

Tsarine
Cuvée Orium
15/20
33 €

Voici un champagne d'un joli équilibre, qui s'annonce sur des notes florales, des agrumes, de la mangue et de la pêche, l'ensemble est finement toasté. Les trois cépages traditionnels à parts égales, son élevage de quatre ans, son très faible dosage dessinent un profil reconnaissable et apprécié. Malgré une effervescence assez marquée, la chair est bien équilibrée, portée par une jolie trame acide, des notes de biscuit citronné, signée par une finale fraîche.

Pavlova à la mangue ou tarte au citron.

Valentin Leflaive
CA/15/40
15/20
47,5 €

Pour ses premiers pas en terre champenoise, la célèbre maison bourguignonne s'était alliée au fer de lance de la biodynamie locale, soit Erick de Sousa. Ce chardonnay, issu d'une sélection de terroirs de la Côte des Blancs, est élevé pour partie en pièces bourguignonnes de plusieurs vins (bien sûr). Une bulle légère, fraîche, aux notes fines d'agrumes, de pêche blanche et de craie.

Lotte au bouillon de citronnelle.

Tous droits réservés à l'éditeur