

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 138



[Visualiser l'article](#)

Des bulles...encore des bulles...

Ces fameuses bulles, ces indispensables bulles, qui nous aideront sans doute à passer le cap de cette année maudite à plus d'un titre. Une année en creux, en sombre, et en absence. Alors, que ce mauvais film de science-fiction disparaisse et pour cela Noël et la fin de l'année auront une force symbolique qu'ils n'ont pas eu depuis longtemps.

Notre sélection reflète cet état d'esprit. Point de grands noms qui claquent sur les pages des suppléments glacés des news magazines. Du simple, de l'évident, du brût et du nature sinon du naturel. Des champagnes d'hommes et de femmes proches de leurs terres et qui nous offrent des évidences.

Champagne Edouard Brun



Blanc de Blancs Brut Premier cru

Cépage : chardonnay

Il provient de la Montagne de Reims et de de la Côte des Blancs. Une référence. On retrouve ces caractéristiques au nez (brioché) et en bouche (fraicheur, agrumes discrets). Un champagne net et clair, évident et délicieux. Apéritif, plateau de fruits de mer.

www.champagne-edouard-brun.fr

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 138



[Visualiser l'article](#)



Champagne Colin



Cuvée Grand Cru
Blanc de Blancs, 2012
Cépage : chardonnay

Un millésime de grande qualité et qui « pétille » encore aujourd'hui. Un 100 % chardonnay issu de Cramant et de Oiry, classés Grand Cru, 5 ans de vieillessement en caves et six mois après dégorgement, avec un dosage de 8 g/l. Une belle robe claire, des bulles fines, un nez brioiché et une bouche douce, tout en fraîcheur, aux arômes bien marqués de poire. Une magnifique bouteille. **Prix : 38 €**
www.champagne-colin.com

Champagne Chassenay d'Arce

www.paperblog.fr
Pays : France
Dynamisme : 138

[Visualiser l'article](#)

Vintage 2008

Cépages : pinot noir, chardonnay, pinot meunier, pinot blanc

Cette maison des vignerons, située sur la Côte des Bar, est le vignoble le plus méridional de l'Aube. Un exemple de coopérative fondée en 1956 sur la commune de Ville-sur-Arce au sud de la Champagne. Aujourd'hui, plus de 130 vignerons exploitant quelques 325 hectares de vignes situées sur la Côte des Bar sont associés dans l'aventure de la Maison des Vignerons, dont la philosophie est que « chaque vigneron apporte ce qu'il a de meilleur pour tirer l'ensemble vers l'excellence ».

Cette cuvée est élevée dans la plus pure tradition champenoise en cuves inox et sous bois pour 2,5% du vin. Vieillessement en bouteilles sur lies de dix ans. Dosage : 9mg/l.

Résultat ? Une pure merveille... Une parfaite maturité associée à une fraîcheur remarquable et une longueur exceptionnelle. Un champagne indispensable. Prix sage : 28,50 €

www.chassenay.com

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 138



[Visualiser l'article](#)



Champagne Drappier

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 138



[Visualiser l'article](#)



Brut Nature

Zéro dosage. Sans soufre

Cépage : pinot noir

La maison familiale par excellence et dans l'excellence. Le domaine de 60 hectares est essentiellement sur la Côte des Bar, puis sur la Montagne de Reims et la Côte des Blancs. La conversion en agriculture biologique concerne aujourd'hui quelques 15 hectares. Enfin, la maison Drappier est la seule à effectuer la prise de mousse, le remuage, et le dégorgement individuel de chaque flacon qui donne fraîcheur et finesse au champagne.

Aucun ajout de soufre, pas de filtration et non dosé. Voilà les principes de cette cuvée. Conservation en cuves durant sept mois puis deux ans sur lattes. Résultat ? Une petite merveille de pureté et de fraîcheur. Nez de fruits frais et en bouche de la vivacité, de la fraîcheur, et une belle minéralité. Fruits de mer, poissons blancs, et fromages frais. Servir à 8°. Prix : 41 €
info@champagne-drappier.com

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 138



[Visualiser l'article](#)



Champagne Le Brun de Neuville

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 138



[Visualiser l'article](#)



Cuvée « La Croisée des chemins »

Blanc de Noirs et Blancs

Cépages : chardonnay, pinot noir

Une histoire de famille avant tout et depuis plus de 150 ans qui, petit à petit et au fil des décennies, va se transformer en une coopérative parmi les plus dynamiques et les plus exigeantes de la Champagne. Aujourd'hui, ce sont quelques 170 viticulteurs qui forment « la famille » Le Brun de Neuville. Ils ont su unir leurs forces pour donner ses lettres de noblesse aux différentes cuvées de la gamme.

Le vignoble se situe sur les coteaux du Sézannais, avec des sols qui conviennent bien au chardonnay et au pinot noir.

48 mois de caves sur lattes et dosage à 6g. Des arômes de foin coupé et de coing, une bouche toute en finesse et élégante, des agrumes et de la fraîcheur. Un champagne impeccable. Coquilles Saint-Jacques, crustacés.
www.lebrundeneuville.fr

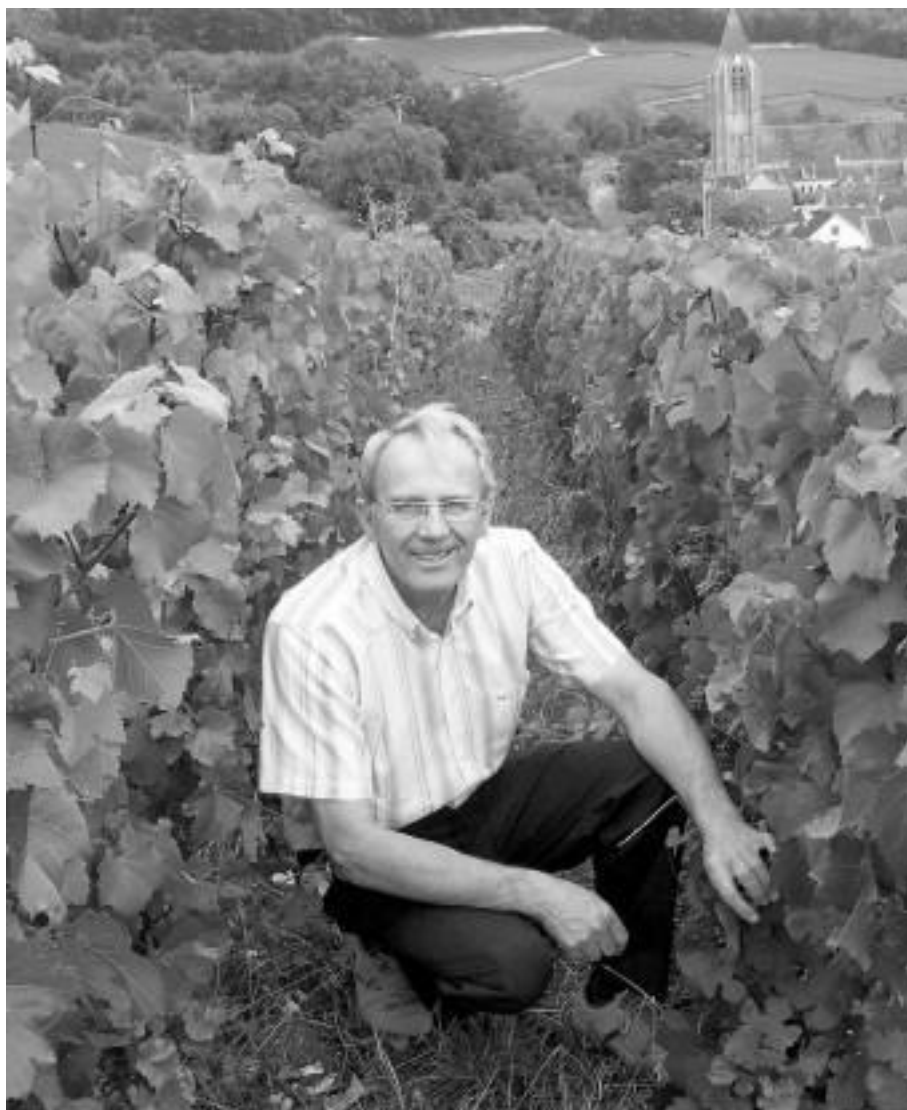
www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 138



[Visualiser l'article](#)



Champagne Franck Bonville

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 138



Extra-Brut – Blanc de Blancs

Cépage : chardonnay

Un vignoble autour de la Côte des Blancs (Avize, Oger, Mesnil sur Oger), une tradition familiale, une cuverie moderne, de belles caves, et en prime un savoir-faire qui ne se dément pas. Le but ultime étant d'exprimer au mieux le terroir.

C'est le cas avec cette cuvée. Des arômes intenses, floraux, et une bouche fraîche, vive et soyeuse. Un champagne subtil. Huîtres, homard, chausson aux truffes, ou...seul. Prix : 40 €

www.champagnebonville.fr

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 138



Champagne Charpentier

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 138



[Visualiser l'article](#)



Cuvée « Terre d'émotion »

Blanc de Blancs

Cépage : chardonnay

Sensibilité à l'agriculture biologique, expertise du terroir, intuition, ces trois qualités que possèdent Jean-Marc Charpentier ont pour résultat un champagne qui sort des sentiers battus et rabattus. Un élevage de 60 mois sur lattes, un dégorgement 6 à 10 mois avant expédition et un dosage à 6,5g/l. Au final, un champagne aux notes beurrées et d'amandes au nez et en bouche. Soyeux, intense et délicat, voilà un champagne vif et spirituel. A déguster seul pour un plaisir particulier.

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 138



[Visualiser l'article](#)



info@champagne-charpentier.com

02310 Charly-sur-Marne

champagne-charpentier.com

