



[Spécial champagne] Notre sélection pour les fêtes

Chassenay d'Arce, Charpentier, Colin, Drappier ou encore Gremillet... En cette période de fêtes où le cœur n'y est pas vraiment, les chefs de cave innove et les maisons résistent. Si la qualité est en hausse constante, une pureté jamais connue par le passé nous oblige. Voici notre sélection opérée sur plusieurs cuvées, à tous les prix !




[Visualiser l'article](#)

Par ordre d'apparition, de haut en bas : [Champagne Chassenay d'Arce](#), « [Vintage](#) », [Millésime 2008](#) ; [Champagne Chassenay d'Arce](#), « [Pinot blanc](#) », [Millésime 2012](#) ; [Champagne Charpentier](#), « [Terre d'émotion](#) », [Brut vérité](#) ; [Champagne Beaumont de Crayères](#), [Cuvée Grand Meunier](#), [Extra-Brut](#) ; [Champagne Colin](#), [Cuvée Grand Cru](#), [Blanc de Blancs](#), [Millésime 2012](#) ; [Champagne Devaux](#), [Cœur des Bar](#), [Blanc de Blancs](#) ; [Champagne Drappier](#), « [Grande Sèndrée](#) », [Millésime 2010](#) ; [Champagne Gremillet](#), [Cuvée « Clos Rocher »](#) | ©DR / photos à usage médiatique, attribution requise

[Champagne Chassenay d'Arce](#), « [Vintage](#) », [Millésime 2008](#) – Maison de Vignerons créée en 1956, Chassenay d'Arce rassemble 130 familles de vignerons exploitant 315 ha de [vignoble](#). Dans un esprit de recherche permanente, la coopérative s'est construit un outil de pointe avec plusieurs nouveaux investissements au cours des dernières années en cuverie et [cave](#) d'élevage. Elle est naturellement inscrite dans la démarche environnementale Vignerons Engagés, qui a notamment abouti fin 2019 à la sortie d'une première cuvée Bio millésime 2013. Assemblé à 58,2% [Pinot noir](#), 34,2% [Chardonnay](#), 4,8% [Pinot meunier](#) et 2,8% [Pinot blanc](#), « [Vintage](#) » dévoile une robe brillante jaune pâle aux légers reflets verts. Les bulles sont fines et généreuses. Le nez est expressif, complexe et frais, révélant un élégant bouquet d'[arômes](#) d'agrumes, de fruits blancs, de fruits jaunes et de fleurs blanches ponctuées de nuances briochées et toastées avec une pointe de noisette. En [bouche](#), l'attaque tout en finesse est soutenue par une matière précise et une belle tension. Cette très jolie cuvée qui s'accompagne d'un pot-au-feu de poissons. A servir entre 8 et 10°C. [Champagne Chassenay d'Arce](#), « [Vintage](#) », [Millésime 2008](#). Prix : 28,50 €. *Plus de renseignement [ici](#)*

[Champagne Chassenay d'Arce](#), « [Pinot blanc](#) », [Millésime 2012](#) – Insolite et remarquable, la cuvée [Pinot blanc](#), un cépage rare, est la spécificité de la Maison. A l'image de la vendange 2012, cette cuvée **coup de cœur**, [à déguster d'urgence](#), délivre un message flatteur, franc et profond. Son faible dosage lui permet de s'exprimer sans fard et d'apprécier toutes les nuances de son originalité. A servir à 9°C. [Champagne Chassenay d'Arce](#), « [Pinot blanc](#) », [Millésime 2012](#). Prix : 45,90 €. *Plus de renseignement [ici](#)*

[Champagne Charpentier](#), « [Terre d'émotion](#) », [Brut vérité](#) – Le [vignoble](#) de ce domaine en coteaux de 72 parcelles est situé à Charly-Sur-Marne, en Vallée de la Marne. Très atypique et unique pour cette région, il compte 45% de [Chardonnay](#), complété par le [Pinot Meunier](#) et le [Pinot Noir](#). Vigneron humaniste et agronome audacieux, Jean-Marc Charpentier poursuit la conversion de son [vignoble](#) de 24 ha vers une agriculture biologique. Il pratique la Biodynamie depuis 2009 avec pragmatisme et bienveillance. **Coup de cœur** pour ce [champagne](#) « [Terre d'émotion](#) » (70 % [Chardonnay](#), 15 % [Pinot Noir](#) et 15 % [Pinot Meunier](#)) qui présente une robe or jaune à reflets verts. Les bulles sont fines et crémeuses. Le nez fin et gourmand, offre une [bouche](#) ciselée, minérale calcaire et silice. Le terroir complète l'assemblage complexe, finement fruité, d'une jolie longueur. Il s'accompagne de jolies noix de Saint-Jacques snackées. A servir à 9°C. [Champagne Charpentier](#), « [Terre d'émotion](#) », [Brut vérité](#). Prix : 29 €. *Plus de renseignement [ici](#)*

[Champagne Beaumont de Crayères](#), [Cuvée Grand Meunier](#), [Extra-Brut](#) – Depuis sa fondation en 1955, cette coopérative est restée ancrée sur son territoire des abords immédiats d'Épernay. Le domaine a toujours mis en avant le meunier. Assez rarement proposé en monocépage Blanc de Noirs (100%), ce [champagne](#) présente un profil tout à fait intéressant lorsque le terroir lui est particulièrement favorable. Les notes de fruits jaunes sont bien marquées au nez et se retrouvent en [bouche](#) mais sans lourdeur. [Grand Meunier](#) est d'une grande gourmandise tout en restant droite et se dote d'une belle matière qui en fait un excellent compagnon durant un repas. Son vieillissement de 3 ans lui apporte également des notes briochées agréables. Il s'accompagne d'un comté d'alpage 18 mois à l'apéritif. Servir à 8°C quelques tranches d'un comté affiné choisi. A servir à 9°C. [Champagne Beaumont de Crayères](#), [Cuvée Grand Meunier](#), [Extra-Brut](#). Prix 30 € – *Plus de renseignement [ici](#)*


[Visualiser l'article](#)

Champagne Colin, Cuvée « Grand Cru », Blanc de Blancs, Millésime 2012 – Propriétaires récoltants, les Frères Colin élaborent des vins exclusivement à partir de leur vignoble en Extra Brut, Brut, Millésimés ou sans année. La majeure partie du vignoble de 11 ha est plantée en Chardonnay, maître Roi du vignoble Colin, et se situe dans la prestigieuse Côte des Blancs à Vertus, Bergères-les-Vertus et Cuis, classés Premier Cru de la Champagne, à Cramant et Oiry classés Grand Cru. En monocépage Chardonnay (100%), **coup de cœur** pour ce champagne douillet dont la robe jaune dorée dévoile de fines bulles. Le nez est intense, noté d'agrumes et de fruits frais, puis des arômes de viennoiseries, miel et brioche complètent une ronde sympathique. L'attaque en bouche est puissante, nuancée de fruits confits, de nougats et d'amandes grillées. D'ailleurs sa longueur en bouche lui permet de le déguster avec un foie gras d'oie. A servir à 9°C. Champagne Colin, Cuvée « Grand Cru », Blanc de Blancs, Millésime 2012. Prix : 38 €. Plus de renseignement [ici](#)

Champagne Devaux, Cœur des Bar, Blanc de Blancs – Le chardonnay est un raisin à jus blanc, qui offre à ce champagne rondeur et arômes de fruits frais. La première impression en bouche est tonique, charnue. Elle présente de la fraîcheur sur une finale légèrement fruitée. Ce champagne (100 % Chardonnay) est issu en partie de la Côte des Bar. Sa robe de couleur pâle très légèrement dorée habille ce vin effervescent. Un champagne tendre qui évoque la pêche blanche, des notes de fleurs des champs et de fruits secs qui se suffit à lui-même. A servir à 8°C. Champagne Devaux, Cœur des Bar, Blanc de Blancs. Prix : 38 € – Plus de renseignement [ici](#)

Champagne Drappier, « Grande Sendrée », Millésime 2010 – La Cuvée Grande Sendrée tire son nom d'une parcelle recouverte de cendres après l'incendie qui ravagea Urville en 1838. Une faute d'orthographe s'étant glissée dans le recopiage du cadastre, c'est un « S » qui distingue aujourd'hui cette cuvée. Reproduction d'un flacon du XVIIIe siècle retrouvé dans les caves d'Urville, la Grande Sendrée est entièrement remuée à la main. Assemblé de Pinot Noir (55 %) et de Chardonnay (45%) cette cuvée **coup de cœur** précède les chaudes vendanges de 2009, année marquée par des nuits fraîches qui offrent d'excellentes conditions pour une belle maturation. Notes de poire et d'agrumes provenant du Chardonnay, et pêches des vignes pour le pinot noir, il s'agit là d'un grand champagne ! Il s'accompagne délicatement d'une belle volaille de Bresse truffée à la crème. A servir à 8°C. Champagne Drappier, « Grande Sendrée », Millésime 2010. Prix : 82 € (coffret 91 €). Plus de renseignement [ici](#)

Champagne Gremillet, Cuvée « Clos Rocher » – Après sept années de patience, LA cuvée est enfin née ! Pinot noir (100%), les raisins issus de la vendange 2013 ont été triés sélectivement à la vigne, à maturité parfaite. Les grains proviennent exclusivement du Clos Rocher situé sur l'affinage des Riceys où le pinot noir est roi. Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce très joli champagne. En édition limitée avec seulement 2 670 flacons numérotés, « Clos Rocher » présente une robe délicatement doré, avec des reflets or, le nez est riche, aromatique avec des bulles fines et délicates. Sa persistance en bouche est généreuse doublée d'une fraîcheur vivace. Il s'accompagne d'une jolie tarte au Chaource. A servir à 8°C. Champagne Gremillet, Cuvée « Clos Rocher ». Prix : 89 €. Plus de renseignement [ici](#)