

Notre sélection de 6 vigneron champenois

En Champagne, on distingue le vin des négociants, qui produisent souvent dans de plus gros volumes, du vin de vigneron à la production plus confidentielle et très qualitative à des prix intéressants. Notre sélection de 6 cuvées de 19 à 39 €.



1. LAHERTE FRÈRES, ULTRADITION - 29€

La bulle délicate des frères Laherte, formidable maison de la vallée de la Marne. Au nez comme en bouche, des notes d'agrumes, une envolée de citron vert tendance mojito, et une finale gourmande et salivante. L'accord tout trouvé: un carpaccio de noix de saint-jacques.

2. CHAMPAGNE COLIN, CASTILLE ROSÉ BRUT - 32,50€

Installés dans la Côte des Blancs, les Colin ont ajouté du pinot noir à leur chardonnay! Voilà un rosé qui s'assume avec sa belle couleur saumon et sa bouche croquante de fruit, fraîche et tendre, au dosage généreux.

3. CHAMPAGNE FRANCK PASCAL, FLUENCE BRUT NATURE - 35 €

Un domaine engagé depuis 20 ans dans la culture bio et le respect des pratiques durables. Franck Pascal signe des champagnes qu'il veut digestes. Cette cuvée à dominante de meunier et de pinot noir, est mûre et fruitée à souhait.

4. LES FRÈRES MIGNON, L'AVENTURE - 35,90 €

Ce 100 % chardonnay à l'esprit aventurier mêle trois terroirs: Avize, Cramant et Cuis. Séducteur au nez comme en bouche, avec des notes de pomme et des bulles très fines. Idéal avec un poisson ou des coquillages.

5. FRANÇOISE BEDEL, ORIGIN'ELLE - 37,95 €

Un champagne extra-brut plein de fraîcheur et de légèreté, qui mêle pinot meunier, pinot noir et chardonnay. Au nez, un joli bouquet de fleurs fraîches, et en bouche, des bulles aériennes. À boire en apéritif, accompagné de quelques biscuits salés.

6. CHAMPAGNE BOURGEOIS-DIAZ, BD'3C - 39 €.

Un champagne pimpant et plein de charisme, mêlant pinot noir, pinot meunier et chardonnay. Au nez, une gourmandise de petit déjeuner, avec des arômes de pain de mie grillé et d'amandes fraîches. L'accord idéal: de fines tranches de foie gras reposant sur un toast.

