Presse écrite

HORS-SERIE Femme Actuelle

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Péridocité : **Irrégulière**

Audience : **3505000**

Sujet du média : **Lifestyle**

Edition : **Novembre 2021**

Journalistes : **ÉLISABETH DE MEURVILLE**

Nombre de mots : **788**

Valeur Média : **13250€**

SÉLECTION

Vive les belles

1. Fin et généreux

Composée d'une grande majorité de chardonnay avec un tiers de pinot meunier, cette cuvée unit deux grands terroirs : Sézanne et Vertus premier cru. D'où un champagne raffiné à la jolie mousse, à la robe dorée, au nez de fleurs blanches et de pêche et à la bouche ronde, longue et gourmande délicieusement rafraîchissante. Sur des Saint-Jacques, des gnocchis de pommes de terre à la poutargue, un carpaccio de bar ou un dessert aux fruits.

CHAMPAGNE BRUT Alliance, Champagne Colin, 27,90 €, vente en direct et cavistes (existe aussi en magnum et jéroboam).

2. Féminin

Bouteille élégante pour ce champagne rosé tiré exclusivement du pinot noir, y compris pour les 12 % de vin rouge qui lui donnent sa belle couleur aux reflets saumon. Un bouquet de fruits rouges et une bouche ronde et fraîche, équilibrée et gourmande, lui permettent de s'accorder aussi bien avec des rillettes de saumon, une côte de veau aux girolles, un plateau de fromages qu'avec une bûche ou une galette des rois aux pralines.

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT Charles Clément, 24,80 €, vente en direct et cavistes.

ISTOCK/GETTY IMAGES

3. A l'italienne

Le vin des Vénitiens dans une nouvelle version raffinée tirée du cépage local, le gléra, associé au pinot noir : rosée, extra-dry et millésimée. D'où la finesse de cette cuvée à la robe saumonée pâle, à la bulle discrète, aux notes de fruits rouges et d'agrumes, et à la bouche intense, franche et légère (11° d'alcool). Il s'apprécie très frais, de l'apéritif au dessert sur des lichettes de San Daniele, une salade de fruits de mer, un risotto aux champignons et un sorbet framboise.

PROSECCO ROSÉ MILLÉSIMÉ 2019 Riccadonna, 7,90 € en GMS.

4. Elégance en magnum

Un champagne blanc de blancs 100 % chardonnay, élégant, intense, expressif, avec une bulle fine et ferme, un nez de brioche et de fruits secs, et une bouche fraîche et longue aux notes minérales. Servi frais, il arrosera à merveille un apéritif de fête, ou un repas fin avec langoustines ou bar au beurre blanc.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU BRUT Edouard Brun, 26 € la bouteille et 69 € le magnum, vente en direct, cavistes et Internet.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

238992/CHAMPAGNECOLIN 2970502600504

Presse écrite

HORS-SERIE Femme Actuelle

Vive les belles bulles !

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Péridocité : **Irrégulière**

Audience : **3505000**

Sujet du média : **Lifestyle**

Edition : **Novembre 2021**

Journalistes : **ÉLISABETH DE MEURVILLE**

Nombre de mots : **788**

Valeur Média : **13250€**

bulles !

DORÉS OU ROSÉS, BRUT, TOUT SIMPLES OU PLUS SOPHISTIQUÉS, LES CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS SONT INDISPENSABLES À L'AMBIANCE... NOS BONNES BOUTEILLES À PARTIR DE 6 EUROS. PAR ÉLISABETH DE MEURVILLE

5. L'air de la montagne

Une fraîcheur et une légèreté qui évoquent les sommets savoyards pour ce crémant tiré exclusivement de la jacquère, cépage local connu pour sa finesse. Une robe d'or pâle, un nez très frais avec des notes de fruits blancs et d'agrumes, et une bouche vive et fruitée, à la fois ample et délicate avec une bulle agréable. A boire à l'apéritif avec un feuilleté au fromage, des rillettes de poisson ou encore avec des fromages de Savoie.

CRÉMANT DE SAVOIE EXTRA-BRUT André et Michel Quénard, 9,50 €, vente en direct et cavistes.

6. Gourmand

C'est le chenin blanc mêlé à un tiers de chardonnay qui donne à ces bulles fermes et vives leur jolie personnalité : robe dorée, arômes de fruits blancs avec des notes de miel et de brioche, et une bouche franche, longue et fraîche. A servir très frais dès l'apéritif sur des coquilles Saint-Jacques à l'orange, une poularde aux morilles ou avec une bûche façon paris-brest.

SAUMUR BRUT BLANC 2018 Gratien & Meyer, 8,90 €, vente en direct et sur Internet.

7. Rosé subtil

Un peu de vin rouge incorporé avant la prise de mousse confère sa jolie couleur pâle à ce champagne tiré d'une majorité de pinot noir avec 20 % de chardonnay. De subtils arômes de framboise et de violette, une bulle fine et une bouche souple et intense à la finale rafraîchissante ajoutent encore au charme de ce champagne rosé. Il enchante les palais servi frais à l'apéritif, avec un foie gras, une blanquette de lotte ou encore une pavlova aux fruits rouges.

CHAMPAGNE BRUT, Œil-de-perdrix, Devaux, 25,90 € chez Monoprix.

8. Tout en légèreté

Peu de sucre, peu d'alcool (8,5°) et un petit prix pour cette clairette de Die tirée du muscat blanc à petits grains et de la clairette blanche, naturellement moins sucrée grâce à une fermentation plus longue. Son nez fleuri, sa bouche gourmande et fruitée aux notes d'agrumes, ses bulles fines et sa finale fraîche en font le vin idéal pour un apéro dînatoire, comme pour un dessert aux fruits. Et pour trinquer tout au long de la nuit...

CLAIRETTE DE DIE TRADITION La Surprenante, Jaillance, 5,95 € en GMS.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

238992/CHAMPAGNECOLIN 2970502600504