



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Des champagnes entre 35 et 45 euros



LE PLUS COMPLEXE
COLIN, PARALLÈLE, BLANC DE BLANCS 1^{er} CRU, EXTRA BRUT

- ▷ riche et complexe
- 👂 vive et saline, aux saveurs épicées
- 🎵 ample, fine amertume
- 🍷 vieux comté

La complexité aromatique de ce champagne, issu de l'un des 44 villages classés « premier cru » de la région, en fait le compagnon idéal du repas jusqu'au fromage!

34,90 € sur Champagne-colin.com



LE PLUS ÉQUILIBRÉ
FRANCK PASCAL, FLUENCE, BRUT NATURE BIO

- ▷ fruité et minéral
- 👂 mûre et tendue
- 🎵 longue et précise
- 🍷 homard rôti

Ce domaine, certifié en biodynamie, élabore des bouteilles d'un grand équilibre, peu ou pas « dosées », donc avec très peu de sucre.

35 € sur Deschampagnes.pourlavie.com



LE PLUS PROFOND
LOMBARD, GRAND CRU, BRUT NATURE

- ▷ profond et frais
- 👂 ample et tendue
- 🎵 persistante et épicée
- 🍷 gambas au jus d'agrumes et au safran

Élevés en partie en fûts de chêne, les vins qui composent ce « grand cru » (les raisins proviennent de l'une des 17 communes classées) lui confèrent complexité et profondeur.

À partir de 35 € chez les cavistes.



LE PLUS BRANCHÉ
JEEPER, IN LOVE

- ▷ fruité et toasté
- 👂 crémeuse, aux saveurs de fruits exotiques
- 🎵 longue et fraîche
- 🍷 chapon rôti aux poires

Une étiquette dessinée par le graffeur In Love, pour un brut tout en plaisir.

40 € sur Champagne-jeeper.com



LE PLUS GOURMAND
TAITTINGER, BRUT RÉSERVE

- ▷ fruité et brioché, aux notes de pêche et de fleurs blanches
- 👂 vive et fraîche
- 🎵 longue, aux accents fruités et miellés
- 🍷 canard aux épices

Elaborée avec 40 % de chardonnay et 60 % de pinots noir et meunier, cette cuvée à la belle harmonie peut être gardée encore quelques années.

À partir de 40,50 € chez les cavistes.



LE PLUS CLASSIQUE
PALMER & CO, BLANC DE BLANCS

- ▷ agrumes et amandes
- 👂 fraîche et soyeuse
- 🎵 fine et minérale
- 🍷 langouste grillée au beurre citronné

Un pur chardonnay brut, issu de premiers crus de la montagne de Reims et de la côte de Sézanne, tout en classicisme.

41 € sur Champagnepalmer.fr



LE PLUS PUR
DRAPPIER, BRUT NATURE

- ▷ très frais, aux accents de poire et d'agrumes
- 👂 vive et minérale
- 🎵 pure et tonique
- 🍷 huîtres de Cancale

Sans sucre ni soufre ajoutés, ce champagne d'une grande pureté ravira les papilles les plus exigeantes.

À partir de 41 € chez les cavistes.



LE PLUS PUISSANT
VEUVE CLICQUOT, BRUT CARTE JAUNE

- ▷ puissant, aux notes fruitées et briochées
- 👂 structurée et vineuse
- 🎵 longue et épicée
- 🍷 pigeonneau rôti aux pommes et truffe

Emblème de cette grande maison, ce brut sans année est dominé par le pinot noir (50 à 55 %), qui lui offre beaucoup de vinosité.

À partir de 42 € en grande surface.



LE PLUS CROQUANT
DEVAUX, CŒUR DE NATURE BIO

- ▷ frais et mûr
- 👂 croquante et charnue
- 🎵 fraîche et saline
- 🍷 foie gras poêlé aux fruits de saison

Doté d'une belle maturité, ce champagne reste d'une grande fraîcheur et offre une finale salivante.

43 € sur Boutique.champagne-devaux.fr



LE PLUS DYNAMIQUE
DE SOUSA, RÉSERVE BLANC DE BLANCS GRAND CRU BIO

- ▷ vif et minéral, au bouquet floral et torréfié
- 👂 ronde et dynamique
- 🎵 fraîche et tonique, sur fond de zeste de citron
- 🍷 fromage de Chaource

Certifié en biodynamie depuis 2013, ce domaine de la côte des Blancs élabore des cuvées qui expriment le terroir, à l'image de cet extra-brut.

43 € sur Vin-malin.fr

PHOTOS © SP

