

Famille du média : PQN (Quotidiens nationaux)

Périodicité : Irrégulière Audience: 2416000 Sujet du média :

Actualités-Infos Générales





Edition: Du 12 au 13 decembre

2021 P.10

Journalistes: N.C.

Nombre de mots: 2290 Valeur Média: 159150€

... sélection de champagnes

Millésimés

Malingre-Truchon 2014 Toute petite exploitation familiale (à la tête d'un vignoble de 6 hectares) avec une grosse majorité de cépage meunier, le domaine Malingre-Truchon signe un millésime 2014 épuré, aux arômes de fruits frais du verger (pomme et poire surtout), à la structure pleine de délicatesse et de grâce. On peine à croire que le prix soit exact, tant il est bas, mais c'est pourtant vrai! Rappelons que ce champagne a vieilli sept ans en cave. Un rapport qualitéprix exceptionnel. 16,20 €. Champagne-malingre-truchon.fr

François Lecompte 2012, premier cru

Qui peut résister à ces arômes raffinés, aussi discrets soient-ils? Il y a tant de majesté et de profondeur dans ce champagne de 2012 qu'il est difficile de passer à côté. Ses saveurs sont basées sur des notes minérales délicates et complexes. Belle longueur. Une sacrée découverte, surtout à ce prix-là. 16,50 €. Champagne-lecompte.fr

Couvent fils. «Plaisir secret» 2015

Les champagnes demi-secs (entre 32 et 50 grammes de sucre par litre) sont devenus rares, encore plus quand ils sont bons. Celui-ci l'est assurément. Spécialement pensé pour accompagner le foie gras et les desserts, il garde beaucoup de peps. Des notes de sorbet au citron, une finale acidulée, sa personnalité est, malgré les six années de vieillissement, pleine de jeunesse. 22 €. Champagne-couvent-fils.com

Berger, «B15 » 2015 C'est une cuvée éphémère, qui n'existe que par la grâce de la météo de 2015, si riche en soleil. Pour ce domaine familial de 12 hectares de vignes dans la vallée de la Marne, il fallait magnifier le pinot meunier (70 %) et le pinot noir (30 %) qui jouxtent la maison dans une cuvée à part. Et voilà «B15», un champagne au nez fleuri et au caractère acidulé. qu'on aimerait apporter à un anniversaire tant il paraît célébrer la vie. 24 €. Champagneberger.fr

Cordeuil, «Cuvée bio» 2015 Ce 100 % pinot noir se révèle beaucoup plus délicat qu'un autre champagne de ce millésime, qui produit plutôt des bulles amples. Son côté iodé étonne dans une année si chaude, mais il est d'autant plus appréciable. Les sols des vignes ont en effet été bien travaillés pour que la fraîcheur domine le fruit et son produit. Et puis, on est toujours satisfait de découvrir une nouvelle cuvée bio. 28 €. Champagnecordeuilperefille.com

Gabriel-Pagin fils, «Cuvée Roger Gabriel» 2009, premier cru

La personnalité très prononcée de ce champagne de 2009 ne peut pas plaire à tout le monde, mais ceux qui aimeront en seront fans. Il s'agit donc d'aimer les notes orientales pour apprécier ces bulles amples et sensuelles. Au nez comme en bouche, il exprime des notes de cire à bois et de santal, des nuances de miel et de fruits secs. Pour les amateurs de saveurs singulières et néanmoins profondes et complexes, ce champagne issu de chardonnay et pinot noir en quantité égale est parfait. 28,70 €. Champagne-gabriel-paginfils.com

Jean Marniquet 2014, premier cru

Jean Marniquet fut aviateur. Un pionnier du ciel, qui a volé avec Jean Mermoz et Saint-Exupéry. On comprend mieux, dès lors, l'étonnant écusson de pilote qui orne la bouteille et la distingue entre toutes. Le champagne, bien que goûté à l'aveugle, raconte la même histoire, tant il est aérien au palais et virevolte dans la bouche. Et donc? On aime énormément. L'ensemble est vif, avec arômes de cassis, une pointe de réglisse, une bouche fine comme un fil avec de la longueur. Pour un champagne qui a passé soixante mois de vieillissement en cave, cette fraîcheur est remarquable. 29,50 €. Marniquet.fr

Chassenay d'Arce, «Blanc de noirs » 2012

Voici un champagne très puissant au nez comme en bouche. presque massif, remarquablement vineux, rehaussé de superbes notes aromatiques de framboise en finale. Ce pur pinot noir

de la côte des Bar a sa place à table, avec une volaille de fête, voire un gibier à plumes (faisan, canard sauvage). Pour ceux qui aiment les champagnes musclés. 31,50 €. Chassenay.com

Charlier et fils, «Spécial Club» 2006

Ce champagne est si enthousiasmant qu'il fait partie des grandes découvertes de notre dégus-tation. Ce grand millésime dans la région se confirme ici, ne serait-ce que par la beauté de sa robe or, pleine de lumière Monumental, le nez révèle des arômes aussi puissants que raffi-nés, dans une netteté éblouis-sante. En bouche, il y en a: du vin, ses saveurs, de la profondeur, et des notes grillées très élégantes. Une cuvée tellement exceptionnelle qu'on n'en croit pas le prix. Et elle peut encore se garder longtemps. **34,50 €.** Champagne-charlier.com

Pannier, «Blanc de noirs»

Il sent les notes de pain d'épices que l'on retrouve en bouche. . Ĉe champagne s'exhibe de manière quasi monolithique Et c'est ainsi qu'il se caractérise et qu'on l'apprécie. On peut le boire seul ou avec un produit, comme des huîtres ou du fromage, pour l'accompagner. Finale sur des notes de fruits blancs et d'agrumes. 35 €. Champagnepannier.com

Gatinois, «Aÿ Grand Cru»

Plus fleuri que fruité, plus aérien que profond, ce champagne séduit spontanément par sa sim-plicité élégante. Bien construit dans une harmonie communicative, ce vin convivial et raffiné, issu essentiellement de pinot noir (le cépage phare d'Aÿ, classé en grand cru), est rehaussé d'une pointe de chardonnay. Un champagne resté huit ans sur lattes en caves, qui peut se présenter bien en place et sous les meilleurs auspices. 38 €. Champagnegatinois.com

Michel Gonet, « Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger» 2012, blanc de blancs

Voici un champagne qui possède de la matière. Gourmandes et fruitées, ses bulles nous amènent dans un ancrage qu'on aime particulièrement à table, notamment au moment







Millésimés

Famille du média : PQN (Quotidiens nationaux)

Périodicité : Irrégulière Audience : 2416000 Sujet du média :

Actualités-Infos Générales





Edition: Du 12 au 13 decembre

2021 P.10

Journalistes : N.C.

Nombre de mots : 2290 Valeur Média : **159150€**



ILLUSTRATIONS: CHIARA DATTOLA









Millésimés

Famille du média : PQN (Quotidiens nationaux)

Périodicité : Irrégulière
Audience : 2416000
Sujet du média :

Actualités-Infos Générales





Edition: Du 12 au 13 decembre

2021 P.10
Journalistes : N.C.

Nombre de mots : 2290 Valeur Média : 159150€

du plateau de fromages. Sa texture épouse les différentes pâtes, cuites ou molles, en les prolongeant et en les rafraîchissant. Et cela sans sucre, car son dosage est à 2 g/l, c'est-à-dire quasiment rien. 38 €. Gonet.fr

De Saint-Gall, «So Dark» 2015
Cette cuvée est réalisée pour
mettre à l'honneur ce millésime
2015 réputé chaud, sans doute
l'un des premiers d'une série
où le réchauffement climatique
se fait sentir dans le goût des
vins. Pourtant, même si ce champagne se révèle par la maturité
de ses fruits, il reste élégant et
fondé sur une très belle trame.
Une cuvée originale produite
par une cave coopérative
qui ne cesse d'innover. 38,05 €.
De-saint-gall.com

Taittinger 2014

Sans surprise, la grande (mais familiale) maison Taittinger signe un millésime 2014 complexe, élégant et subtil. Mi-chardonnay, mi-pinot noir (uniquement des premiers et grands crus), il respire les fleurs blanches, la madeleine au citron dans un jus crémeux aux bulles souples. Très chic. 52,50 €. Taittinger.com

Colin Champagne, «La Croix Saint-Ladre» 2016 Ce champagne porte le nom de son lieu de naissance, une parcelle de vignes sur Vertus, un premier cru de la côte des Blancs. Pas surprenant, donc, que le champagne soit issu à 100 % du chardonnay et qu'il en restitue si bien les atours. Particulièrement gracieux, tout en courbes (on est loin des champagnes durs, anguleux, à la bulle agressive) mais sans gras superflu, il montre une maturité douce autour de notes d'orange et de pain d'épices. Ravissant. 55,90 €. Champagne-colin.com

Louis de Sacy,

«Les Courtisols» 2014

Ce champagne manifeste un côté bourgeois, au sens où il exprime un classicisme sans défaut. Pour autant, il ne manque pas de caractère, en particulier grâce à ses notes aromatiques épicées, de cannelle et surtout de safran, qui habillent un appétissant arôme de prune. Très bon équilibre en bouche, de la profondeur sans lourdeur. 57 €. Champagnelouisdesacy.com

Philipponnat, «Blanc de noirs» 2015, extra-brut

Dans l'or de sa robe, on peut apercevoir des nuances rosées, à peine visibles, mais néanmoins présentes. Une réminiscence du raisin, intégralement pinot noir (de la Montagne de Reims et de la vallée de la Marne). Les arômes lui font également un clin d'œil, évoquant les baies rouges et l'abricot, évoluant vers les fruits séchés, signe aussi d'un millésime solaire. La bouche, très fraîche, salivante, confère à l'ensemble une magnifique

colonne vertébrale, beaucoup de droiture. 57,20 €. Philipponnat.com

Benoît Lahaye, «Grand Cru» 2015, extra-brut

Une grosse proportion de pinot noir (80 %) du puissant terroir de Bouzy classé grand cru, plus précisément de la parcelle «Le Mont de Tauxières», le reste de chardonnay, voilà pour la vie dans la vigne. En cave, une vinification de onze mois en fûts sur lies avant un vieillissement de cinq ans sur lattes. Et dans le verre? Des parfums de fruits à noyau, une bouche opulente et une gigantesque longueur sur la langue. Assurément un champagne complexe, gastronomique et racé, à ranger lors de l'apéritif pour mieux le dégainer au repas. 58 €. Tél.: 03-26-57-03-05.

Champagne Marguet, «Ambonnay» 2016

Grosse moitié de pinot noir, le reste de chardonnay, aucun dosage et quasiment pas de soufre, cette cuvée ne déroge pas au style Marguet, engagé et sans concession. Comme le reste de la gamme, elle a aussi beaucoup de personnalité. «Ambonnay» est le nom d'un grand cru de la Montagne de Reims, particulièrement réputée pour ses pinots noirs. Dans le verre, celui-ci délivre des arômes de fruits jaunes et de compote de pommes. La bouche est sèche et particulièrement ample, imposante, presque impressionnante. Assurément fascinant. Certifié bio et Demeter. 59 €. Champagne-marguet.fr

Pascal Doquet, «Cœur de terroir » 2008, Vertus premier cru Elevé douze ans sur lies, ce très beau champagne s'impose avec un charme quasi universel, issu uniquement du chardonnay de ce magnifique terroir de Vertus classé en premier cru. Il révèle un raffinement, une profondeur et une complexité exceptionnelles dans un grand millésime au potentiel de garde énorme. N'oublions pas que l'effervescence permet au vin de le conduire vers l'avenir plus longtemps que s'il était resté tranquille! En tout cas, ici, la vinification réalisée entièrement en fûts de chêne met en valeur le vin. Certifié bio. 60 €. Champagne-doquet.com

Canard-Duchêne «V» 2012, brut nature

Certes, on est d'abord un peu surpris de découvrir cette maison lors de notre dégustation à l'aveugle. Mais c'est heureusement notre méthode de travail qui nous a permis de ne pas être enfermés dans nos préjugés, car il faut bien le dire, cette cuvée millésimée se fonde sur une texture délicate autour de notes fruitées pour former un ensemble harmonieux. Il s'achève même lentement pour laisser une impression de fraîcheur nette. 70 €. Canard-duchene.fr







Millésimés

Famille du média : PQN (Quotidiens nationaux)

Périodicité : Irrégulière
Audience : 2416000
Sujet du média :

Actualités-Infos Générales





Edition: Du 12 au 13 decembre

2021 P.10

Journalistes : N.C.

Nombre de mots : 2290 Valeur Média : 159150€

Joseph Perrier, «La Côte à Bras parcelle AH 83 » 2012, blanc de noirs, brut nature

Ce pur pinot noir non dosé en sucre rend hommage à la fois au millésime 2012, exceptionnel en Champagne, et à la parcelle historique du domaine, située à Cumières, là où est implantée la maison Joseph Perrier. Cette cuvée est à la fois structurée et ciselée, ample et tonique, convoquant la bergamote et le miel, à marier avec un plat pour des associations gustatives dépaysantes. Pour la table. 70 €.

Josephperrier.com

Drappier, « Grande Sendrée » 2010

Ce champagne est d'une telle finesse qu'il peut en laisser certains sur le côté, surtout ceux qui n'ont pas l'habitude de déguster des bulles de terroir. Il faut être ouvert à sa délicatesse si on ne prend pas le temps de le laisser s'ouvrir, ce qu'il faudrait en réalité. Voilà un champagne qui mériterait d'être décanté comme n'importe quel grand vin trop jeune. Car ce 2010 est jeune, oui! Issu pour moitié de chardonnay et pour moitié de pinot noir d'une seule parcelle, il en a sous le capot! Sa complexité épicée se révèle peu à peu. 82 €. Champagne-drappier.com

Bollinger, «B13» 2013

Quelle classe! Bollinger se distingue presque à coup sûr par son allure racée qui mêle, comme peu de maisons savent le faire, la puissance à la pureté. Cette cuvée « B13 », uniquement façonnée à base de pinot noir (dont 92 % de grands crus), restitue également dans toute sa complexité le millésime 2013, année fraîche et orageuse. D'ailleurs, le coffret (recyclable et issu de matériaux en grande partie recyclés) est blanc, en écho au long hiver parsemé de neige et de gel. Quant au contenu, le champagne est logiquement très rafraîchissant, tendu, ciselé, avec des arômes de poire et de brugnon croquant. A sortir pour une grande occasion ou à garder encore quelques années en cave. 115 €. Champagne-bollinger.com

Deutz, « Amour de Deutz » 2011 Ce champagne est à peine sorti de sa bouteille qu'il s'exprime

de sa bouteille qu'il s'exprime déjà et répand immédiatement, sans autre forme de procès, ses arômes bienfaisants, puissants et élégants. Ses saveurs explosent dans une harmonie parfaite, fraîche, complexe et nuancée. Elles restent longuement en bouche pour laisser une impression de finesse et de pureté. Magnifique. Et cela a un prix. 150 €. Champagne-deutz.com

Dom Pérignon, «Plénitude 2 » 2003

On retrouve, même à l'aveugle, la signature aromatique de Dom Pérignon. Un bouquet plein, d'une richesse exceptionnelle, où les arômes de fruits confits s'acoquinent avec ceux de la brioche, du praliné, avec une pointe d'encens qui flotte. Mais la bouche de ce 2003, première année caniculaire du millénaire (qui sera suivie de bien d'autres) est pleine de surprises : d'une tension inattendue, d'une salinité exquise en finale, elle révèle une vivacité insoupçonnée. A noter: Plénitude 2, ou «P2» pour les intimes, est le nom donné aux cuvées qui ont été commercialisées une première fois (en 2010 pour ce 2003) et qui s'offrent une deuxième vie, avec souvent un dosage plus léger qui contrebalance le surplus de maturation. 350 €. Domperignon.com



