Presse écrite

3 ÉTOILES L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE

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

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Hiver 2021**

Journalistes : **VALÉRIE FAUST**

Nombre de mots : **3035**

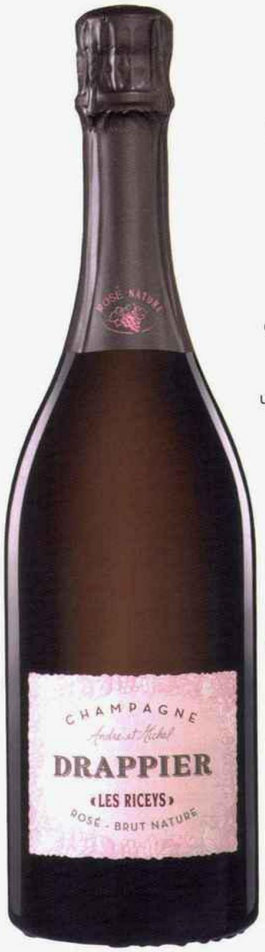
Valeur Média : **15750€**



# NOTRE SÉLECTION DE 25 CHAMPAGNES

DE NOUVELLES CUVÉES VOIENT LE JOUR, LES MILLÉSIMES 2008, 2011, 2012 ET 2015 COURONNENT LEUR ANNÉE DE PRODUCTION ET LES CHAMPAGNES PEU OU PAS DOSÉS (EXTRA BRUT ET BRUT NATURE) CONTINUENT À SÉDUIRE TOUT COMME LES CUVÉES PARCELLAIRES, GRANDE TENDANCE TANT CHEZ LES VIGNERONS QUE DANS LES MAISONS DE CHAMPAGNE.

## [ NOUVELLES CUVÉES ]




### >Champagne Bollinger

**B 13**

Il s'intitule B (comme Bollinger) et 13 (comme le millésime 2013 qui le compose). Il vient d'être lancé, exactement dix ans après le millésime 2003. Deux champagnes nés chacun d'une année très compliquée. Issu de pinot noir exclusivement, B 13 possède un nez intensément aromatique, doux comme de la frangipane, une brioche chaude à la prasline rose. La bouche rappelle les agrumes et le citron confit. Finale vive mais riche, complexe, minérale et saline. 115 € (cavistes)

### >Champagne Colin

**La Croix Saint-Ladre 2016, Premier Cru, Extra-Brut**

Un très beau champagne issu d'un vignoble certifié Haute valeur environnementale (HVE), marqué par la fraîcheur, qui se veut l'interprète fidèle de sa parcelle d'origine, La Croix Saint-Ladre à Vertus. Le nez est minéral puis acidulé comme la pomme verte, le citron, l'orange. Beaucoup de fraîcheur en attaque et en bouche où s'entremêlent notes salines, d'agrumes, de poire bien mûre et une sensation de plénitude. Finale salivante. 55,90 € (champagne-colin.com)

### >Champagne Drappier

**Les Riceys Brut Nature Rosé**

Attention. Surtout ne pas confondre Les Riceys avec Des Riceys, l'appellation d'origine contrôlée et protégée Rosé des Riceys étant un vin rosé de Champagne non effervescent produit sur la commune auboise Les Riceys ! La famille Drappier en détient une parcelle, dont les raisins entraient dans les champagnes rosés de la maison. Jusqu'à ce que Michel Drappier décide de « champagniser » le pinot noir issu des Riceys lors de la vendange 2017. D'autant qu'il est désormais autorisé d'inscrire le nom du village (Les Riceys) sur l'étiquette. La couleur soutenue légèrement cuivrée et la mousse rose donnent à ce champagne beaucoup d'appétence. D'une belle vinosité, le nez élégant de ce 100 % pinot noir raconte les fruits rouges acidulés, la groseille et la framboise. En bouche, vive, une infime amertume s'allie avec la finesse du champagne et la délicatesse des saveurs légèrement épicées. 41 € (cavistes ou au domaine)

SDP

PAR **VALÉRIE FAUST**

CISION

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

Presse écrite

3 ÉTOILES L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE

**NOTRE SÉLECTION DE 25 CHAMPAGNES**

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

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Hiver 2021**

Journalistes : **VALÉRIE FAUST**

Nombre de mots : **3035**

Valeur Média : **15750€**

# POUR LES FÊTES

## >Champagne Franck Bonville

**Odyssée 319 – Champagne Olivier Bonville Grand Cru Blanc de Blancs**

Olivier Bonville représente la quatrième génération de vignerons à la tête de cette maison. Aujourd'hui, épaulé par son gendre Ferdinand Ruelle, il précise le style des vins. En septembre 2021, ils ont lancé ensemble Odyssée 319, la première cuvée d'une série à venir autour des 319 villages de Champagne, grâce à des vignerons qui font avancer la Champagne. Avize Grand Cru est le point de départ de cette aventure, et ce champagne est le digne reflet de son terroir. À la fraîcheur des chardonnays aux arômes beurrés, d'agrumes et de fruits mûrs s'ajoutent rondeur, gourmandise et tonicité. 29,50 € (champagne-franck-bonville.com)

## >Champagne Charpentier

**Pinot Meunier Zéro Dosage**

La maison de Jean-Marc Charpentier, propriétaire-vigneron, se trouve à Charly-sur-Marne, commune considérée comme la capitale champenoise du pinot meunier. Ça tombe bien, cette cuvée en est issue à 100 % – ce qui est encore assez rare en Champagne. Le cépage provient d'une seule parcelle, les Chauffours, une vigne de meunier, donc, plantée en 1962 et cultivée en biodynamie depuis une dizaine d'années afin d'apporter tension et minéralité au vin, le cépage étant gourmand mais peu acide. Au nez, très expressif, des arômes de pomme verte et de fruits jaunes. La bouche est franche, nette, tendue et d'une belle acidité en finale, saline. Il s'est avéré délicieux en compagnie d'un poulet au citron. Disponible en 3 508 flacons seulement.

## >AR Lenoble

**Rosé Terroirs « mag 14 »**

Pour la première fois cette année paraît un rosé en « mag » à partir de la récolte 2014 (« 14 ») majoritaire à laquelle ont été ajoutés 40 % de vins de réserve élevés quatre ans en magnum (« mag ») sous liège et agrafe. Un champagne composé de 90 % de chardonnay de Chouilly Grand Cru et de 7 % de vin rouge de pinot noir de Bisseuil Premier Cru. Antoine Malassagne, copropriétaire de la maison avec sa sœur Anne, avoue qu'il a réalisé de nombreux tests avant d'être satisfait par le résultat. La robe très pâle se pare de doux reflets orangés. Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes (clémentine, citron) et de fruits rouges. En bouche, richesse, complexité et délicatesse s'entremêlent, rejointes par une belle acidité, une finale de dentelle, fraîche et ciselée. 41 € (cavistes)

SDP

CISION

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

Presse écrite

3 ÉTOILES L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE

**NOTRE SÉLECTION DE 25 CHAMPAGNES**

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

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Hiver 2021**

Journalistes : **VALÉRIE FAUST**

Nombre de mots : **3035**

Valeur Média : **15750€**

# [ LES CUVÉES PRESTIGIEUSES, HAUT DE GAMME ]

## >Champagne Taittinger

**Comtes de Champagne Grands Crus Blanc de Blancs 2011**

Comme tous les flacons de la maison, celui-ci porte le sceau de Thibaut IV, comte de Champagne, célèbre troubadour et compositeur du XIIIe siècle. En revenant de croisade, il aurait rapporté quelques plants de l'ancêtre du chardonnay. Rare, cette cuvée, la plus aboutie des champagnes Taittinger, couronne un style unique. Mûr, le nez intense délivre des notes fruitées, de brioche au beurre, de pâte d'amande. La bouche est ample, opulente, moelleuse, avec matière, tension et minéralité crayeuse. 160 € (cavistes)

## >Nicolas Feuillatte

**Palmes d'Or 2008**

Ce champagne d'une très grande fraîcheur associe la finesse des grands pinots noirs au potentiel floral et minéral du chardonnay, tous deux apportant à l'ensemble intensité et complexité. Les notes acidulées, fumées, salines, énergiques du vin, s'associent divinement avec différentes espèces de caviar (baeri, sevruga et oscietre), comme nous l'a très récemment prouvé une divine expérience gustative chez Petrossian.130 € (cavistes)

## >Champagne Henriot

**Cuvée Hemera 2006**

Autrefois nommée la Cuvée des Enchanteleurs, cette cuvée lancée avec le millésime 2005 fut renommée Hemera, en hommage à Apolline Henriot, jeune veuve de Nicolas Henriot, la fondatrice de la maison en 1808. Elle tenait à « mettre lumière sur ses terres au travers d'un champagne ». Or, dans la mythologie grecque, Hemera symbolise la lumière terrestre, personnifiant le Jour. Le champagne est élaboré avec les raisins des six crus historiques de la maison, à parts égales : les trois crus de la Montagne de Reims que possédait Apolline au démarrage (Verzy, Verzenay, Mailly-Champagne) et les trois crus de la côte des Blancs apportés par le mariage en 1880 de son petit-fils Paul Henriot avec Marie Marguet (Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly). C'est de la puissance qui se dégage au premier nez avant de céder le pas aux notes d'abricot et d'agrumes, de fleurs blanches. Ample, charnue et ciselée à la fois, la bouche ronde et intensément fruitée marie fraîcheur et complexité. 185 € (cavistes)

SDP : STUDIO FRANCK KAUFF

CISION

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

Presse écrite

3 ÉTOILES L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE

**NOTRE SÉLECTION DE 25 CHAMPAGNES**

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

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Hiver 2021**

Journalistes : **VALÉRIE FAUST**

Nombre de mots : **3035**

Valeur Média : **15750€**

## >Champagne Le Brun de Neuville

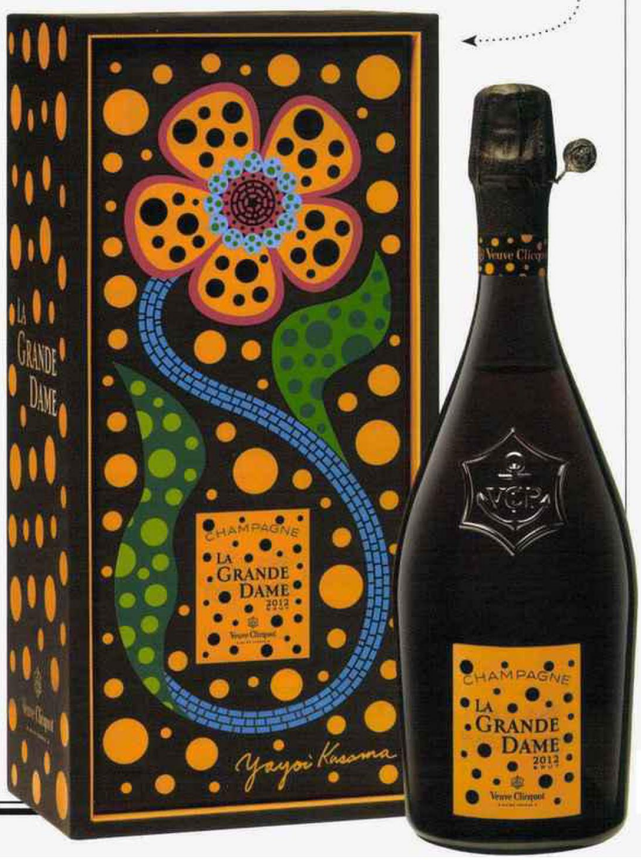
**Double Autolyse**

En biologie, le terme «autolyse» désigne l'autodestruction des cellules. En champagne, après la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteilles, les levures meurent petit à petit et «s'autolysent», c'est-à-dire qu'elles libèrent des micro-organismes qui apportent gras et complexité au vin. La gamme Autolyse rend hommage au temps et à son influence sur le champagne. L'assemblage de cette cuvée qui a vieilli dix ans sans voir le jour met en avant le pinot noir dominant. La robe dorée se déploie avec brillance et luminosité. Le nez intense, puissant et vineux précède une belle matière en bouche accouplée à une jolie tension sans que l'une domine l'autre, signant le parfait équilibre de ce champagne. La finale claire laisse en bouche une sensation très nette et fraîche. Un rapport qualité/prix étonnant et incontestable pour cette prestigieuse cuvée. 41 € (boutique-champagne.lebrundeneuville.fr)

## >Champagne Veuve Clicquot Ponsardin

**La Grande Dame 2012**

La maison possède un vaste et dense réseau de crayères, inscrites au patrimoine mondial de l'Unesco depuis juillet 2015. Des caves s'articulant comme un labyrinthe de 24 kilomètres et au creux desquelles somnolent des milliers de bouteilles. Veuve Clicquot détient également 390 hectares de vignes réparties dans 12 des 17 grands crus et 20 des 44 premiers crus. Ce vignoble important s'est constitué au fil des siècles, mais il porte plus particulièrement l'empreinte de Madame Veuve Clicquot née Ponsardin qui avait acquis en son temps les meilleurs vignobles classés grand cru. Voilà plus de 200 ans, du pinot noir elle disait : « Nos raisins noirs donnent les vins blancs les plus fins. » De décennies en millésimes, tous les chefs de caves qui se sont passé le flambeau ont respecté l'amour du pinot noir qu'éprouvait celle que l'on surnommait la Grande Dame. D'ailleurs, la cuvée haut de gamme porte ce qualificatif pour lui rendre hommage, se faisant le porte-drapeau des pinots noirs qui la composent à 90 % environ depuis 2008 et de l'excellence. De là naquit l'idée d'associer La Grande Dame à une gastronomie de jardin, Garden Gastronomy. Un potager au cœur de Verzy, vignoble historique de la maison. Il accueille plus de 300 variétés de légumes, d'herbes, de fleurs, de racines, de fruits en permaculture. Il servira de terrain d'expérimentation pour la création d'accords mets et champagnes Veuve Clicquot servis à l'hôtel particulier du Marc, là où Veuve Clicquot reçoit ses hôtes. Le surplus sera donné aux Restos du Cœur. La Grande Dame 2012 exhale des parfums de fleurs, prune, noisette, frangipane, d'herbes fraîchement coupées. En bouche, la puissance et la rondeur s'associent à la vivacité, belle longueur. 200 € dans son luxueux coffret conçu par Yayoi Kusama (cavistes)



## >Charles Heidsieck

**Blanc des Millénaires 2006**

Ce très beau vin issu à 100 % de chardonnay montre une robe jaune paille à reflets d'argent chapeautée par un beau cordon de mousse tenace. Au nez, des arômes de céréales, de figue, d'ananas, d'abricot, de fleurs blanches, d'agrumes. La bouche est extrêmement séduisante, mixant minéralité crayeuse, salinité, ampleur, plénitude, générosité et texture pulpeuse, crémeuse. Superbe ! 180 € (shop.charlesheidsieck.com)

SDP : STUDIO 106

CISION

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

Presse écrite

3 ÉTOILES L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE

**NOTRE SÉLECTION DE 25 CHAMPAGNES**

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

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

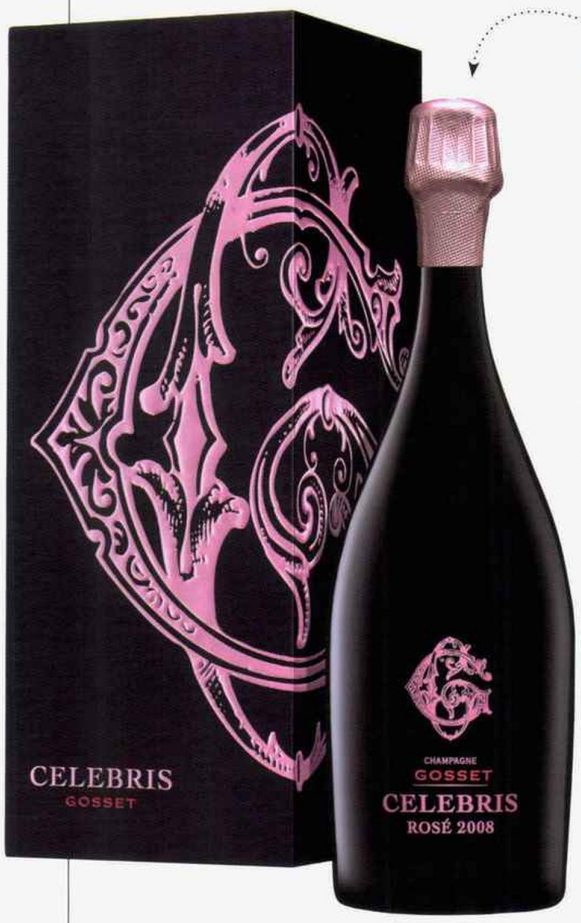
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Hiver 2021**

Journalistes : **VALÉRIE FAUST**

Nombre de mots : **3035**

Valeur Média : **15750€**




## >Gosset

**Celebris Rosé 2008**

Seuls quatre millésimes de ce champagne rosé ont été façonnés par le chef de caves depuis la première cuvée élaborée avec la récolte 1988. Une cuvée qui se fait rare donc et demande que l'on prenne son temps pour l'appréhender. Observer sa belle robe très pâle, d'un teint de pêche, sillonnée par une pluie de petites bulles extra-fines. Appétissante, elle donne envie de plonger son nez dans le verre, de humer ses arômes délicatement remués pour exprimer ses notes de fraise mûre écrasée nuancée d'abricot, de poivre noir, de citron. Franche, droite, la bouche se distingue par sa belle fraîcheur fruitée, sa finale vive et légèrement saline. Un champagne sapide d'une grande distinction.
175 € (cavistes)

## >Champagne Barons de Rothschild

**Rare Collection, Blanc de Blancs 2012**

D'année en année ou plutôt de millésime en millésime depuis la fondation de la maison en 2005, les champagnes Barons de Rothschild montent en qualité et en précision. Pour preuve cette superbe cuvée dosée en extra brut (4 g/l) qui s'offre sans fard mais avec richesse et pureté. Une robe d'or pâle à reflets d'argent, un nez minéral, de pêche et citron confit, de brioche chaude sortant du four. Complexe, la bouche concilie harmonie, droiture, chair et vivacité, s'appuyant sur les agrumes que l'on avait au nez ainsi que sur un soupçon de réglisse en finale, saline et d'une grande fraîcheur. Sa texture douce comme une soie précieuse enrobe le palais avec sensualité. Par ailleurs, Barons de Rothschild renouvelle son partenariat gourmand avec la pâtisserie Hugo & Victor. Le chef Hugues Pouget a concocté un entremets qui sera vendu avec une bouteille de blanc de blancs non millésimé. Un délicieux dessert avec crumble yuzu, biscuit pain de Gênes, confit et crémeux au citron Konatsu, bavaroise infusée à la sauge fraîche. Du gâteau ! En vente dans les boutiques et sur le site d'e.commerce de Hugo & Victor du 1er au 31 décembre.
240 € la bouteille du 2012 en coffret prestige (cavistes)

## [ MAIS ENCORE... ]

## >Champagne Abelé 1757

**Cuvée Brut**

La maison a changé de nom et d'identité visuelle cette année. Elle qui s'appelait autrefois Champagne Henri Abelé est rebaptisée Abelé 1757. Discrète et confidentielle, fondée au XVIIIe siècle, elle a été rachetée il y a peu par Champagne Nicolas Feuillatte, et il faudra désormais compter avec un duo qui la mène tambour battant. Marie Gicquel a été nommée directrice déléguée tandis que le rôle du chef de caves a été attribué à Étienne Eteneau. La cuvée Brut, ambassadrice de la maison, conserve le même assemblage (40 % chardonnay, 35 % pinot noir et 15 % meunier). Sur une base de 2017, il libère des bulles très fines et énergiques, des notes d'agrumes, salines au nez et une générosité naturelle en bouche, marquée par les fruits rouges (framboise), la maturité des chardonnays et la fraîcheur persistante en finale. 39 € (cavistes)

SDP

CISION

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

Presse écrite

3 ÉTOILES L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE

**NOTRE SÉLECTION DE 25 CHAMPAGNES**

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

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Hiver 2021**

Journalistes : **VALÉRIE FAUST**

Nombre de mots : **3035**

Valeur Média : **15750€**

## >Pierre Mignon

**Cuvée Pure Zéro Dosage**

Après avoir reposé cinq ans sur lies avant de sortir de cave, ce champagne est prêt à être bu. Il libère au nez des senteurs de fruits mûrs, de fruits secs grillés. En bouche, il se révèle rond, généreux, opulent avec beaucoup de charme, de gourmandise également grâce à sa forte proportion de meunier, cépage emblématique de la maison. De la tension et de la fraîcheur en finale. 32 € (eshop.boutiquepierremignon.com)

## >Pommery

**Grand Cru Royal 2008**

Drapé dans une robe lumineuse, d'or pâle, il exhale des fragrances fraîches et citronnées, de rhubarbe, d'orange, iodées, avant d'exprimer des notes plus intenses et vineuses. L'attaque moelleuse est suivie par une belle matière en bouche, puis le vin se redresse, plus tendu que prévu, manifestant un bel équilibre entre droiture, rondeur et vivacité tendrement enlacées. 50 € (cavistes)

## >Champagne Édouard Brun

**Blanc de Blancs**
**Premier Cru**

Pour la première fois cette année, cette cuvée est mise dans un nouveau (forcément) flacon, transparent qui laisse voir la robe jaune paille et scintillante. Un format idéal pour les grandes tablées de fêtes et pour libérer les plus belles qualités du champagne au nez de brioche tiède et d'amande. Bouche souple et généreuse, dynamique en finale. 69 € le magnum, 26 € la bouteille (cavistes)

## >Canard Duchêne

**P. 181 Extra Brut, bio**

La maison fut rachetée en 2003 par le groupe Thiénot. Laurent Fédou, le chef des caves de la maison champenoise, se souvient : « En goûtant les vins avec Alain Thiénot, il m'a clairement dit de remettre cette belle endormie au goût du jour, d'élaborer des vins plus contemporains avec une personnalité dont on pourrait être fier. » Lancée en 2009, cette cuvée bio faisait à l'époque figure de précurseur chez un négociant. Elle a été rebaptisée en 2016, issue d'une sélection plus pointue, de la parcelle cadastrée ZE 181 en l'occurrence, située sur la commune de Verneuil, cultivée en agriculture biologique et certifiée Ecocert. Le résultat est délicieusement savoureux. Des notes d'agrumes comme la clémentine s'échappent du verre et se retrouvent en bouche ample, mûre, charnue, pleine et dynamique. 31 € (cavistes et grande distribution)

## >Champagne Billecart-Salmon

**Brut Sous Bois**

Entièrement vinifiée sous bois, cette cuvée a été façonnée selon une technique très exigeante, longtemps délaissée au profit des cuves (en 1979, les tonneaux ne représentaient que 1 % des hébergements des jus et vins). Il en résulte un champagne complexe, aromatique, franc, de caractère, aux notes gourmandes et grillées. 64 € (champagne-billecart.fr)

SDP

CISION

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

Presse écrite

3 ÉTOILES

NOTRE SÉLECTION DE 25 CHAMPAGNES

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

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Hiver 2021**

Journalistes : **VALÉRIE FAUST**

Nombre de mots : **3035**

Valeur Média : **15750€**

## >Laurent-Perrier

**Cuvée Rosé**

Uniques dans le monde du champagne, ces écrins sont ouvragés et réutilisables grâce à leur fermoir dans lequel se glisse la Cuvée Rosé. Après les robes Maillage, Constellation et Zèbre, voici la robe Papillons. Pour Laurent-Perrier, elle symbolise la liberté, le respect de la nature et de l'environnement. Cette édition limitée représente également l'élégance à la française avec cette dentelle ciselée qui enserre le flacon contenant ce beau rosé de macération couleur groseille. Un festival de petits fruits rouges croquants au nez et en bouche fraîche et acidulée.
85 € (cavistes)

## >Champagne Chassenay d'Arce

**Pinot Blanc Extra Brut 2012**

Les vignerons de Chassenay d'Arce, dans la Côte des Bar, ont jalousement préservé un héritage rare, une parcelle de pinot blanc, cépage longtemps oublié. Il donne ce champagne plein et rond, charnu et volumineux, aux saveurs insolites, singulières, délicieuses. Loin d'être un champagne de soif, il ne se déguste pas à la légère et le savourer prend du temps. 46 € (cavistes)

## >Champagne Ayala

**Blanc de Blancs 2015**

Dans le giron de la famille Bollinger depuis 2005, cette marque de champagne tient à affirmer son style autour du chardonnay dominant, cépage emblématique de la maison. Il compose ce millésime 2015 à 100 %, digne représentant des grands et premiers crus de la côte des Blancs apportant chacun sa quote-part à cette cuvée signature de la cheffe de caves Caroline Latrive. Un ensemble floral, fruité (agrumes, fruits blancs), beurré, de crèmes pâtissière et chantilly, rond, élégant, généreux, crayeux.
55 € (cavistes)

## >Alfred Gratien

**Cuvée 595**

Cinq cents magnums pour cet assemblage de cinq millésimes seront disponibles cette année. La cuvée a vieilli neuf ans sur lattes, et, pour la façonner, Nicolas Jaeger, le chef de caves, a utilisé la technique de la solera, ou réserve perpétuelle. Cela signifie que 2007 reposait en cuve avant d'être rafraîchi avec 2008, rajeuni avec 2009 puis avec les récoltes de 2010 et de 2011. Il en résulte un champagne d'une grande complexité, au nez frais, végétal, de pamplemousse et de biscuit. La bouche est crémeuse, généreuse malgré le faible dosage (3 g/l), s'achève par une finale iodée, sur de légers amers.
155 € le magnum (cavistes)

## >Joseph Perrier

**La Côte à Bras Parcelle AH 83**
**Brut Nature Vintage 2012**

Cette cuvée lancée avec le millésime 2008 provient d'une vigne datant de l'arrière-arrière-grand-père de Benjamin Fourmon (6e génération), qui a succédé à son père en juin dernier : « Mon père, dit-il, a eu l'excellente idée, en 2007, d'isoler la parcelle historique de La Côte à Bras, très réputée à Cumières, village classé premier cru au pied de la célèbre Montagne de Reims. » De là provient ce 100 % pinot noir d'une très grande droiture au nez légèrement fumé, aux arômes de fraise et cerise. Un beau champagne vineux, intense, minéral et salivant. Seules 7 763 bouteilles de ce champagne ont été produites. 70 € (cavistes)

CISION

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