

## Sélection de quelques moustillances pour les fêtes.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Restera-t-il des bulles champenoises pour les palais français ? La question se pose à observer l'envolée de l'export pour les grandes marques de champagne . Ouf, il reste encore des vignerons champenois qui sortent du moule et qui s'appliquent à surprendre les papilles françaises, notamment sur le zéro dosage et le respect de la nature.





## **Champagne Colin : Cuvée Castille rosé, brut Premier cru**

Dans sa gamme bien étagée, on demande le Castille rosé de chez Colin pour émoustiller l'apéritif d'un réveillon ! Assemblage de 90% de chardonnay et de 10% de pinot noir vinifié en rouge. C'est ce dernier qui lui donne sa couleur et ses notes de framboise et de fraise au nez que l'on retrouve à l'attaque en bouche avant une pointe d'agrumes filant vers une finale acidulée et un chouia mentholée. Élégant et racé au point que le passage à table risque de traîner ... Prix : 32,90€

[www.champagne-colin.com/boutique](http://www.champagne-colin.com/boutique)

## **Champagne Drappier « Trop m'en faut ». Brut nature**

Drappier poursuit sur sa lancée singulière avec ses déclinaisons de Brut Nature. Exemple, « Trop M'en Faut », contrepet tiré de fromenteau, nom champenois du pinot gris. C'est Hugo Drappier, fils de Michel, qui a présidé à sa conception assemblant 50% de la récolte 2017 et autant de la récolte 2018 avec des jus de première presse écoulés par gravité. Paré d'un blond doré enjolivé d'une sémillante collerette de fines bulles, ce Trop M'en Faut en impose au nez en libérant des arômes racés: pamplemousse rose, litchi, rose fânée, cannelle et fruits secs. Epanouissant bouquet qui précède une bouche vive et équilibrée avec des saveurs de frangipane et de pain beurré qui caressent longuement les papilles. La finale emprunte au terroir kimméridgien un zeste de minéralité rafraîchissante. Pour des coquilles Saint-jacques gratinées, ou, mieux encore, un sandre aux morilles. Prix départ cave : 65 € <https://www.champagne-drappier.com/fr/>





## Champagne Charpentier : Pinot Meunier Zéro dosage

Ce cru de Charly-sur-Marne est issu de pieds de meunier sexagénaires, plantés sur une parcelle cultivée en biodynamie depuis dix ans. Jean-Marc Charpentier ne transige pas avec la protection de la nature. De son nez fusent des arômes de fruits à chair jaune, quant à la bouche le zéro dosage signe une fraîcheur incroyable mâtinée d'une note mellifère.

Prix : 45€ <https://boutique.champagne-charpentier.com>



# Maison Conquet

## Champagne Henriot : Blancs des blancs Henriot

L'auguste maison Reimoise fondée en 1808 pratique l'art de l'assemblage des chardonnays depuis 1880, année où à la faveur de l'union de Paul Henriot et d'une jeune fille dont la famille avait des vignes sur la Côte de blancs, la maison s'est mise à assembler des chardonnays. Ce blanc de blancs est un assemblage de différentes années dans lequel rentre 60% à 80% de Grands Crus et Premiers Crus. Son nez exhale des notes de fruits exotiques, sa bouche est ample et fraîche. Au-delà de notes pâtisseries, c'est bien la minéralité de la craie qui tapisse le terroir qui l'emporte au fil de la dégustation. Pourquoi pas avec un carpaccio de saint-Jacques ou même avec quelques picodons ?

Prix ; 49,90€- <https://www.champagne-henriot.com/>





## Champagne Daubanton cuvée Prestige

Avec 4 ha de vignoble autour de Rizaucourt (Haute-Marne) sur la Côte des Bar, la famille Daubanton réalise d'élégants champagnes. Ici le niveau d'exigence est élevé, tant dans les vignes travaillées sans intrants qu'au chai où tout commence par un pressage soigné. La cuvée Prestige -assemblage de 40% de chardonnay et de 60% pinot noir- recourt à un élevage dans d'anciens fûts de meursault (3 vins) pour le chardonnay, bâtonnée chaque semaine de septembre à avril. Nez boisé, notes d'amandes et d'abricots. Bouche ample sur des notes mellifères. Longue effervescence qui rappelle les promesses du long cordon de bulles initiales.

Prix : 20€ départ cave- <https://champagnedaubanton.com>

