

## Du Champagne pour faire pétiller les fêtes



DR

9 beaux vins de Champagne pour faire pétiller les fêtes

Le Champagne est le vin de toutes les fêtes. Les réveillons de Noël et du Jour du l'An sont l'occasion de se faire plaisir avec de jolis flacons.

Blanc de Blancs ou rosés, zéro dosage ou extra-brut, millésimés ou pas, nous avons sélectionné pour vous 9 champagnes à découvrir.





2/9



Laurent-Perrier

La Cuvée Rosé de Laurent-Perrier en robe papillons et en édition limitée

Tout en poésie pour faire pétiller la table de Noël, cette quatrième robe de fête habille l'audacieuse Cuvée Rosé, lancée en 1968 par Bernard de Nonancourt, à la tête de cette maison. Ce rosé de saignée (contrairement à la grande majorité des champagne rosés il n'est pas réalisé à partir du mélange de vin rouge et de vin blanc) est une belle expression du Pinot Noir, avec des arômes de fruits rouges intenses.

Edition limitée « Papillons » de Laurent-Perrier Cuvée Rosé : 85 euros.

[LIRE AUSSI : "Laurent-Perrier et la belle histoire du Champagne Rosé"](#)

3/9



Champagne Delamotte

Delamotte Blanc de Blancs 2014

Après un millésime 2012 subtil, la maison du Mesnil-sur-Oger sur la Côte des Blancs, présente un millésime 2014 radieux, dans la lignée de ces grands vins de Champagne que l'on élève dans cette maison.

L'été 2014 n'aura pas été clément. Un automne lumineux va changer la donne et s'avérer propice à l'épanouissement d'un chardonnay gorgé de jus, qui entre à 100% dans la composition d'un champagne Blanc de Blancs. Vieilli sur lies pendant six ans, ce vin est issu de l'assemblage de raisons de plusieurs crus (Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger, Cramant, Chouilly et



Oiry). Parfait à l'apéritif, ce vin frais et minéral est également recommandé avec le repas, où il révèle une personnalité complexe, aussi bien sur des notes iodées qu'avec un boeuf wagyu.

Delamotte Blancs de Blancs 2014

100% Chardonnay. Dosage 6,5 g /l. 52 euros.

[LIRE AUSSI : "Delamotte, 260 ans d'histoire sur la Côte des Blancs"](#)





Men's UP

Champagne Drappier Brut Nature : vous avez dit nature ?

A la rédaction, on aime les beaux vins qui font l'impasse sur le sucre, parce qu'ils n'ont pas peur de se montrer sans artifice. Et de ce point de vue, la maison Drappier nous a gâtés avec ces deux flacons 100 % pinot noir à découvrir.

La bouteille est une promesse de simplicité et d'élégance : on ne sera pas déçus. Ces deux vins, issus à 100% de pinot noir tiennent leur puissance et leur rondeur d'un raisin mûri plein sud et cueilli dans la plénitude de sa maturité. Vieilli 9 mois en cuves puis 3 ans sur lattes, le brut est complexe et d'une belle richesse, avec un nez gourmand de fruit jaune (et plus précisément de pêche) que l'on retrouve en bouche. Ce vin gorgé de soleil sait se montrer d'une étonnante douceur, avec une bouche onctueuse, compensée par une jolie acidité qui lui confère de la finesse. Un vin pour amateurs de champagne vineux, élégants et racés. Notre coup de coeur, une fois n'est pas coutume, va au rosé. Ce Rosé Brut Nature est une pépite, un vin purement et simplement réjouissant. Toujours mono-cépage, issu de vignes anciennes (40 ans) il est d'une gourmandise délicate et joue lui aussi la carte de l'élégance, avec une palette d'une belle richesse : on l'attend sur le fruit rouge, il nous emmène sur des notes florales, fruitées et épicées.

Ces deux vins pourront être servis à l'apéritif comme tout au long d'un repas, avec une préférence pour les fruits de mer et les crustacés, les volailles grillées et le fromage.

Champagne Drappier, rue des Vignes. 10200 URVILLE.

A la propriété et chez les cavistes.

Rosé Brut Nature, 39 euros.

Brut Nature, 36,50 euros.

5/9





## Champagne Gosset

### Champagne Gosset Extra-Brut, tout simplement extra

Sa robe chatoyante et dorée, parcourue d'un cordon dense de bulles fines est la promesse d'un de ces moments de plaisir que l'on s'offre, parfois sans raison et dont on se souvient. Ce beau vin, vif et à l'aise à l'apéritif comme au dîner, révèle un tempérament à la fois fin et complexe.

Très faiblement dosée (4,8 g), cette nouvelle cuvée Extra-Brut de la très ancienne maison Gosset ne masque rien de son caractère. On le déguste seul à l'apéritif, à table et même au dessert, du fait de son faible dosage. A la dégustation, ce joli vin offre une structure raffinée, dense, qui attise la curiosité et met tous les sens en éveil, provoquant cette sensation de jubilation très étrange que suscitent certains champagnes en révélant leurs secrets. Les bulles, fines et nombreuses, remontent avec vivacité. Le nez, floral et frais, préfigure pourtant les notes gourmandes de fruits mûrs que l'on identifiera bientôt, que l'on doit à l'alliance de trois cépages (40% de Pinot Noir, 32% de Pinot Meunier et 28% de Chardonnay). Crémeux, dense et complexe, il reste longuement en bouche et ne se laisse pas oublier : une belle qualité que l'on doit à quatre années de maturation sur lies.

Gosset cuvée Extra-Brut, 75 cl, 38 euros.

Chez les cavistes. Vente directe au domaine : Tél. 03 26 56 99 56 ou sur [boutique.champagne-gosset.com](http://boutique.champagne-gosset.com)

6/9





## Champagne Laurent Lequart

### Champagne Laurent Lequart Saignée de Meunier : un rosé tout en fraîcheur

Ce joli rosé de la maison Laurent Lequart est un exemple tout en fraîcheur des raisons pour lesquelles on aime le champagne rosé, avec de délicieuses notes de fraise et de framboise.

Située à Passy Grigny dans la Marne, la maison de champagne de Laurent Lequart se concentre sur le Pinot Meunier qui est au coeur de ce vin rosé élaboré selon une méthode minoritaire dans la fabrication d'un champagne rosé : la macération. Pour résumer, la méthode la plus employée est celle de l'assemblage qui constitue à mélanger des vins tranquilles rouge et blanc avant la prise de mousse (exactement ce qui n'est pas autorisé pour « le rosé » que l'on aime tant boire l'été). L'autre méthode, plus complexe, consiste à laisser les peaux du raisin, qui sont rouges dans le cas du Pinot Meunier.

La robe rose vif parcourue de bulles fines et denses laisse augurer du plaisir qu'il nous réserve. Le nez très frais annonce la fraise et la framboise ce que confirme la dégustation. Beaucoup de douceur, très légèrement crémeux avec juste ce qu'il faut d'amertume en fin de bouche se champagne se déguste comme un bonbon. Mais un bonbon étonnamment peu sucré en bouche au regard du dosage (15 g/l) de cet extra-dry.

Champagne Laurent Lequart Saignée de Meunier, 49 euros.

17, rue Bruslard 51700 Passy Grigny





7/9





## Une nouvelle robe pour l'Amazone de Palmer & Co

La maison Palmer dévoile une toute nouvelle tenue de fête pour sa cuvée prestige, l'Amazone, qui se présente dans tout un nouvel écrin précieux (et éco-responsable) couleur de craie à l'image du terroir rémois, enrichi d'élégantes volutes de feuillage embossées.

Ce nouveau coffret habille la cuvée Amazone dans son surprenant flacon ovale, que la maison présente comme la plus belle illustration de son savoir-faire. Composée de Chardonnay à 51% et de 49% de Pinot Noir, la cuvée Amazone se bonifie dix longues années dans la pénombre des caves avant de se présenter dans toute sa plénitude et sa maturité, à la fois fraîche, complexe et diablement originale.

A la dégustation, l'attaque de l'Amazone est foudroyante. Elle débarque au grand galop dans un fracas de notes acidulées et solaires ébouriffantes de fruits jaunes, de fruits confits et d'épices et d'épices. Une fois la cavalcade passée, une acidité délicate titille le bout de la langue, et on dit « encore » tous les sens en éveil, prêts à accueillir la complexité des notes briochées et confites. Très légèrement dosé (6% seulement) cette cuvée allie une belle complexité à une très belle fraîcheur, qu'apprécieront les amateurs de beaux vins.

Champagne Palmer & Co, Cuvée Amazone, 110 euros.

8/9



## Champagne Jacquart Blanc de Blancs 2014 : solaire

La maison Jacquart mise sur la diversité de ses parcelles créer de beaux vins avec un mot d'ordre original : l'optimisme. Une devise bien adaptée au champagne, à ce très solaire millésime 2014.

Le soleil... l'été 2014 n'a pas été élément pour les vacanciers : il n'avait pas autant plu depuis 50 ans... Et pourtant, cet été a été sauvé des eaux par un début septembre chaud, sec et ensoleillé qui a donné contre toute attente... des champagnes millésimés, comme de Blanc de Blancs 2014, dans la grande tradition des classiques de Champagne.

Issu de l'assemblage de quatre grands crus de la prestigieuse Côte des Blancs (Oger, Avize, Chouilly et le Mesnil-sur-Oger) et de chardonnays provenant de la Montagne de Reims, ce vin jaune pâle aux bulles fines et nonchalantes inspire des envies d'été, de fins d'après-midi paresseuses et de douceur. Le nez est à la fois puissant et doux, avec des notes de foin et de fleurs



coupées, d'une intense fraîcheur. A la dégustation, ce vin révèle une acidité fraîche, citronnée, qui se déroule, tout en longueur, pour s'alanguir sur une note de craie douce. Une douceur renforcée par la sensation très particulière procurée par les bulles fines, qui apportent une pétillance légère, sereine, à ce vin né de l'été.

Champagne Jacquart Blanc de Blancs 2014, 54 euros.

9/9



### Champagne Colin La Croix Saint-Ladre Premier Extra-Brut Blanc de Blancs 2016

Tout est dit dans le nom de cette nouvelle cuvée de la maison de Champagne Colin, installée à Vertus, village Premier Cru de la prestigieuse Côte des Blancs. Cette cuvée haut de gamme millésimée 100% Chardonnay est réalisée à partir des raisins d'une seule et même parcelle. On apprécie la personnalité particulière de ce vin à la fois vif, ample et complexe, qui tille les papilles autant que la curiosité.

Nous avons eu un coup de coeur l'an dernier avant les fêtes pour la Cuvée Parallèle de cette maison familiale. A 27 euros, c'était une excellente surprise. Cette nouvelle cuvée La Croix Saint-Ladre millésime 2016 pousse plus loin encore les qualités que nous avons appréciées alors. De fait, si cette cuvée est marquée par le sous-sol crayeux et le sol limono-crayeux et argileux de cette parcelle où les vignes quarantennaires plongent leurs racines, elle file le thème que l'on avait aimé, combinant acidité, légère amertume et salinité pour mettre en éveil toutes les papilles et capter l'attention.

Sa robe pâle est parcourue de bulles très fines et dense, dont la vivacité est une joyeuse promesse que le nez vient soutenir. A la dégustation, c'est l'orange qui s'impose, d'abord sur le zest avec un soupçon d'acidité sur le palais et la pointe de la langue, complétés rapidement par cette légère amertume qui caractérise le zist, cette petite peau douce et blanche entre la pulpe et la peau du fruit. Cette note subtile joue le contrepoint avec l'acidité et la salinité des premières impressions.

Vif, frais et pourtant rond, ce champagne a vieilli 4 ans sur lies. Il est dosé à 6 g / l, un dosage qui préserve à merveille le subtil équilibre de son tempérament.

Champagne Colin La Croix Saint-Ladre Premier Extra-Brut Blanc de Blancs 2016. 55,90 euros.

Champagne Colin, 101 avenue du Général de Gaulle. 51130 Vertus.

