Web FRA

FIRSTLUXE mag

www.firstluxemag.com

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **3903**
Sujet du média : **Lifestyle**

5 Mai 2022
Journalistes : **Frédérique de Granvilliers**
Nombre de mots : **8733**

Visualiser l'article

Champagne : 7 coups de coeur pour fêter le printemps et ... les parents !

Champagne Billecart-Salmon Cuvée Louis Salmon 2008 : Le savoir faire ancestral de la Maison

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Baptisé en l'honneur du tout premier oenologue de la Maison, ce champagne **100% Chardonnay Grands Crus** vous fera voyager au coeur des terres précieuses de la **Côte des Blancs.** Le Chardonnay de l'année 2008 a profité d'une maturation lente favorisant fraîcheur et belle concentration aromatique. Pour Louis Salmon 2008, la Maison Billecart-Salmon s'est approvisionnée sur les meilleures parcelles en Grands Crus : Cramant et Chouilly pour la finesse, Avize pour la puissance et Mesnil-sur-Oger pour la structure et longévité. La craie, clef de voûte de l'expression de ce terroir noble, est au coeur de ce mono-cru qui lui confère une typicité particulière et une étonnante pureté minérale. L'élevage partiel en fûts de chêne offre au vin une touche de complexité, témoignant du savoir-faire précis et de l'inimitable signature de la Maison dans la vinification de ses champagnes millésimés.

Louis Salmon 2008 est signé par une élégante maturité aux accents complexes de fruits jaunes et d'agrumes. C'est un vin pur et intense qui se distingue par son caractère cristallin, accompagnant une sensation tactile et crémeuse en bouche. Doté d'un équilibre rafraîchissant et d'une longueur incroyable, sa finesse ciselée est digne des plus beaux accords gustatifs : ris de veau de Corrèze entier en cocotte ou risotto crémeux aux coquillages. 160€ le coffret chez les meilleurs cavistes et sur www.champagne-billecart.fr

Parrain de Louis Salmon 2008, **le chef Frédéric Anton** , 3 étoiles Michelin au Pré Catelan et 1 étoile au Jules Verne, a imaginé un menu sur-mesure en accord avec la cuvée millésimée. A déguster au restaurant **Le Jules Verne** à la **Tour Eiffel** , jusqu'au 15 mai 2022. 330€ par personne, le menu dégustation 5 plats, une bouteille Louis Salmon 2008 pour deux personnes, eaux et cafés.

Champagne Gosset Grand Millésime 2015 Brut : L'allié des tables raffinées

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Une vendange singulière a inspiré à **Odilon de Varine,** Chef de Caves de la Maison Gosset, la plus ancienne Maison de Vins de la Champagne, cette cuvée 59 % Pinot Noir et 41 % Chardonnay. D'une incroyable fraîcheur réunissant le meilleur de deux univers : un Grand Vin, qui s'apprécie en toute simplicité. Et Grand Millésime oblige, un vin de gastronomie.

À l'oeil, une robe cristalline, lumineuse et légèrement dorée. dévoile une effervescence extrêmement fine et groupée. Son nez, frais et acidulé, se fait aussi gourmand qu'élégant, exprimant des notes pâtissières et des arômes de fruits frais : nougat, frangipane, orange confite, mirabelle. Et l'on devine une touche délicate de poire Passe-Crassane. Au palais, ce vin tonique développe une belle tension autour d'arômes fruités : nectarine et pêche jaune, avec une note acidulée de rhubarbe. La fin de bouche est nette, franche et minérale, laissant une touche de salinité et de verveine.

À table, ce Grand Millésime 2015 Brut se marie à merveille avec des plats fruités ou épicés et certains desserts, à l'image d'une tarte à la rhubarbe ou au citron meringué. Une belle effervescence, qui viendra rafraîchir les papilles. 62 € chez les cavistes et en vente directe au 03 26 56 99 56. www.champagne-gosset.com

Champagne Lanson Le Rosé Fruit Market : Une édition limitée fruitée et délicate

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Lanson est l'une des premières Maisons de Champagne à avoir élaboré un rosé d'assemblage, dès 1833. Précurseur du genre, c'est en 1949 que la famille Lanson décide d'en faire une cuvée identitaire à la fraîcheur caractéristique du style de la Maison. L'ajout subtil de vins rouges provenant de Crus emblématiques tels que Bouzy ou Les Riceys l'utilisation exclusive de vins de réserve rosés et la méthode de vinification originelle, confèrent à ce Rosé (53 % Pinot Noir, 32 % Chardonnay et 15 % Pinot Meunier) une couleur unique pâle et saumonée qui le démarquent des autres Champagnes rosés.

Au nez, les fines senteurs de framboise, de grenade et d'orange sanguine sont soulignées par une délicate note de rose. En bouche, une belle fraîcheur minérale est accompagnée de subtiles notes florales et fruitées de fraise, de groseille et de pomelo.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

La **cuvée limitée « Le Rosé Fruit Market » se décline en deux propositions** : dans un étui coloré ou dans une jolie cagette en bois accompagnée de deux flûtes, délicatement ornées de fruits rouges. Idéal pour une ballade romantique et un pique nique ! Etui Rosé Fruit, 42€ ; Coffret bois Rosé Fruit Market, 75€ en vente sur le e-shop. www.lanson.com

Champagne Colin Cuvée Castille Rosé : Eclatant Brut Premier cru

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Propriétaires Récoltants, les Frères Colin élaborent des vins exclusivement à partir de leur vignoble de 11 hectares. Une maison familiale depuis 7 générations !

Cuvée Castille Rosé, 90 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir, vient du terroir situé dans la prestigieuse **Côte des Blancs** à Vertus, Bergères-les-Vertus et Cuis, classés Premier Cru de la Champagne.Délicat au nez, les arômes de fruits rouges (framboise, grenadine) se dévoilent en premier, suivis d'arômes de fleurs (violette, pivoine, jacinthe). Une élégance racée invite à la gourmandise, accompagnée par des épices (clou de girofle, poivre). La bouche affiche d'abord des arômes de fraises cuites et de petites baies rouges compotées. S'y mêlent des agrumes rouges comme l'orange sanguine. Le coeur de bouche et la finale se font délicatement acidulés avec des notes de guimauve, une touche mentholée et de fleur d'oranger.

Très agréable à l'apéritif, ce champagne se mariera également avec des côtelettes d'agneau, un sabayon de fruits rouges, du fromage de chèvre frais, un tiramisu aux fraises, un moelleux champenois... 32,90 € chez les cavistes et www.champagne-colin.com

Champagne Château de Bligny Blanc de Blancs : Un nouvel habillage

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Seul Château en Champagne bénéficiant de l'appellation Château en tant que Récoltant-Manipulant dans la région de Champagne. Une propriété unique de 30 hectares (Côte des Bar/ Aube et Bligny) avec un patrimoine historique, architectural et vinicole sans précédent.

Ce 100 % Chardonnay a tout pour séduire avec sa robe or clair, son nez fruité blanc à pépin se distinguant par sa nature compotée. De subtiles notes printanières apparaissent dès lors avec une pointe saline. La bouche est fleurie et fruitée, ses saveurs évoquent le frangipanier, les fruits blancs. La finale, sensiblement tournée vers les arachides caramélisées, se montre structurée. Un champagne, à déguster dans les deux ans, idéal à l'apéritif, avec des noix de Saint-Jacques caramélisées.

36€ et 79€ en format magnum pour 2 fois plus de plaisir ! chez les cavistes et www.champagnechateaudebligny.com

Champagne GH Martel Rosé : Fruité et fleuri

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Créée en 1869 par la famille Tabourin, propriétaire récoltant d'Avenay Val d'Or, à quelques km d'Epernay, cette maison appartient depuis 1979 à la famille Rapeneau, négociante en vin depuis le début du XIX e s. et élaboratrice de champagne depuis 1925. Elle a connu une expansion remarquable à la fin du siècle dernier et la marque G.H. Martel est son fer de lance.

La cuvée Rosé, faite avec 50 % de Pinot Noir, 20 % de Chardonnay, 15 % de Ponot Meunier, et 15 % de vin rouge local, révèle une générosité immédiate. La robe saumonée est élégante, le nez très fruité et puissant sur la cerise et la fraise. Un équilibre aromatique grâce à une belle fraîcheur fleurie. En bouche, l'attaque est gourmande, structurée et complexe. Riche en fruits, accompagnée de notes vanillées délicates. Parfait pour un apéritif, des poissons, des salades et des desserts frais ou vanillés. 31€ chez les cavistes et www.champagnemartel.com

Champagne Charles de Cazanove Cuvée Brut Nature : Bel équilibre

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Une cuvée associant Pinot Noir (50 %), Meunier et Chardonnay. Une robe vieil or, un nez est constitué de fruits jaunes à noyau très ensoleillés (abricot, pêche) et de fruits secs (pruneau, dattes). Une large consistance aromatique : elle se traduit par des empreintes d'amande et de noix séchée. La bouche est suave, offrant des effets gras de fruits secs, puis matures notamment liés aux fruits jaunes pochés. Le sentiment de profondeur extraite, traduit la pertinence des vins de réserve muris avec patience. Portée sur les zestes confits, la finale offre un angle salé marin. Un Champagne idéal pour un apéritif ou des gambas flambées avec un riz safrané. 29 € chez les cavistes et www.champagnedecazanove.com

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.