



CHAMPAGNE

DES MILLÉSIMES EN MAJESTÉ (SUITE)



PIERRE MIGNON ESPRIT DE NOËL 2009

Située au cœur de la vallée de la Marne, au Breuil, la maison familiale sort pour les fêtes ce joli flacon doré orné d'un muselet-bijou Swarovski. L'assemblage de chardonnay (60%), de meunier (30%) et de pinot noir, après un long élevage, délivre d'appétissants arômes de poire et de pomme auxquels se mêlent des notes de brioche et de pain grillé. A glisser au pied du sapin. **120 €**



ALFRED GRATIEN MILLÉSIME 2012

La discrète maison fondée en 1864 à Épernay compte parmi les dernières à effectuer toute la vinification sous bois – fermentation et élevage en fûts de chêne de 228 litres. Ses champagnes sont puissants et vineux, à l'image de cet assemblage où le chardonnay domine (60%). Les parfums de pêche jaune, de mangue et d'amande grillée sont agrémentés de touches épicées (thym, poivre blanc) et briochées. Finale saline. **63 €**



COLIN LES GRANDES TERRES 2014

Plus de deux siècles d'histoire vigneronne ont façonné cette maison familiale de Vertus, dans la Côte des Blancs. Aujourd'hui, Delphine, Richard et Romain Colin, la fratrie aux commandes, marient tradition et innovation avec talent. Comme le montre cette cuvée de pur chardonnay des grands crus Cramant et Oiry. Notes de miel, de coing, de melon et d'agrumes, mâtinées de praline et de brioche mettent les papilles en joie. **59,50 €**



ROGER COULON BLANC DE NOIRS 2013

Attachés à leur terroir, Edgar et Louise Coulon ont choisi de faire figurer sur l'étiquette de cette cuvée extra-brut le cadastre viticole de Vrigny, leur berceau familial. En noir, les parcelles du domaine; en doré, les deux qui entrent dans l'assemblage: pinots noirs des «Linguets». Mousse crémeuse, notes de fruits frais (mirabelle, coing), de miel et de pain frais. **115 €**



LANSON LE VINTAGE 2012

Cette cuvée millésimée, où chardonnay et pinot noir sont quasi à parité, confirme la remontée dans l'excellence de la maison rémoise. «*Le vin se caractérise par son intensité aromatique et sa complexité. Fruit d'une année singulière et contrastée, il révèle une harmonie exceptionnelle*», analyse Hervé Dantan, le chef de caves. Notes de brioche, d'épices douces, de miel et de fruits secs sont bien au rendez-vous. **59 €**



DRAPPIER GRANDE SÈNDRÉE 2012

L'alliance de la maturité et de la fraîcheur éternelle, de la puissance maîtrisée et de la complexité débridée. Drapée dans son flacon dont la forme date du XVIII^e siècle, la cuvée «signature» de la fameuse maison d'Urville (Aube), assemblage de pinot noir (55%) et de chardonnay, délivre de délicates saveurs de miel d'acacia, de zestes d'agrumes confits, de brugnion blanc, de brioche tiède et d'épices douces (régilisse). **90 €**

