Presse écrite FRA

Challenges

Famille du média : **Médias d'information générale (hors PQN)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **729000**

Sujet du média :

Actualités-Infos Générales

Edition : **Du 1er au 07 decembre 2022 P.9-12**

Journalistes : **-**

Nombre de mots : **1467**

Luxes *vins de fêtes*

Fêtes en vue

Notre guide des plaisirs

Malgré le contexte économique et international, les Français ont bien l'intention de célébrer les fêtes de fin d'année. Les ventes de champagnes s'annoncent record, et les bons vins ne seront pas en reste.

Champagnes pour les repas

Alfred Gratien Passation 2008

Superbe trilogie Memory 97, 98 et 99 de la maison d'Epernay, des champagnes mûtures rendant hommage aux grands millésimes champenois et à la capacité de vieillissement des vins. Il faut casser sa tirelire pour cette rareté : entre 350 et 395 euros le flacon. Vinifiée en fûts bourguignons, la cuvée passation 2008 en magnum, d'une insolente fraîcheur, s'affirme sur des notes iodées et citronnées prometteuses d'un bel accord avec un turbot grillé et sa mousseline aux agrumes. **435 euros le magnum.**

Billecart-Salmon cuvée Louis Salmon 2008

L'élégante maturité de ce pur chardonnay n'a pas entamé sa pureté minérale, tout juste lui confère-t-elle des accents complexes de fruits jaunes et d'agrumes. Elevé pour un tiers en fûts de chêne, il conserve son caractère cristallin et offre une sensation tactile des plus délicieuses. Un péché auquel il vous sera pardonné de succomber. Servir sur un foie gras mi-cuit au torchon et sa confiture de figues ou un ris de veau en cocotte. **160 euros.**

Bollinger Grande Année rosé 2014

On ne débouche pas tous les jours une telle bouteille. Question de moyens, mais aussi de circonstances. Symbole de raffinement, ce rosé élevé en fûts est une plongée dans les fragrances fruitées (framboise, fraise des bois, cerise…) et épicées du pinot noir dans un vin épanoui à la texture crémeuse. Une cuvée bâtie pour accompagner des mets raffinés, comme un homard grillé au beurre d'agrumes, et être partagée avec un être de qualité. La suite ne nous regarde pas. **187 euros.**

Boizel Grand Vintage 2013

Huit ans de vieillissement en cave pour cette cuvée épanouie, riche et gourmande dont les notes brioches se mêlent à celles d'orange confite et de pâte de coing. La texture soyeuse et la fraîcheur de cet assemblage de pinot noir (60 %) et chardonnay, s'accordent à merveille avec, par exemple, un lieu maturé et sa farce d'épinard au jus de volaille concocté par le chef Julien Boscus (Origines). **56 euros.**

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.

Champagnes pour les repas

Cattier Meunier premier cru 2016

Les cuvées 100 % meunier prennent de l'essor en Champagne, salutaire réhabilitation de ce cépage que tout le monde utilise mais auquel on prête une moindre capacité de vieillissement. Ce 2016 nous montre qu'il n'est jamais meilleur qu'après quelques années. Pur et gourmand, sur des notes d'agrumes confits et fruits exotiques, il évolue en bouche sur une saveur de pâte de fruits et de réglisse. Belle alliance avec un rouget à la sauce verjutée signée Alain Pégouret, le chef du Sergent recruteur, à Paris. **99 euros.**

Lallier Ouvrage grand cru 2015 magnum

Assemblage de 60 % de pinot noir d'Aÿ et de 40 % de chardonnay d'Oger, vinifié pour partie en pièces bourguignonnes, puis « tiré sous liège » (on ajoute de la liqueur de tirage, addition de sucre et de levure, au vin tranquille pour provoquer l'effervescence en bouteille), cette cuvée est la parfaite synthèse de ce que souhaite développer Dominique Demarville, nouveau chef de cave et directeur général de la maison rachetée il y a deux ans par Campari. Un vin complexe aux arômes briochés et fruités (abricot), doté d'une subtile vinosité. **150 euros le magnum.**

De Saint-Gall Orpale 2002 zéro dosage

De la craie ? Les quatre villages classés « grands crus » de la Côte des Blancs n'en manquent pas : Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize et Cramant. Un terroir qui permet au chardonnay de révéler son éclat. Ce bel exercice de style de la marque d'Union Champagne livré sans dosage révèle la dimension minérale, sa salinité et sa fraîcheur. Le caractère solaire du millésime et vingt ans de vieillissement apportent des notes de citron confit évoluant en bouche sur l'amande, le tabac blond et le pain chaud. Langouste, homard et barbue seront de la fête. **150 euros.**

William Deutz 2013

Formidable plongée dans l'œnothèque de la maison Deutz (groupe Roederer) couvrant les millésimes 1988 à 2002, la crème des cuvées William Deutz et Amour de Deutz (7 000 bouteilles) étant réservée à une centaine d'établissements de luxe. Le commun des mortels se consolera aisément avec le William Deutz 2013, un vin au potentiel impressionnant bâti sur le pinot noir (77 %), dont la richesse aromatique (fruits jaunes, coing, mirabelle…) et la fraîcheur s'apprécieront sur un émincé de vitello tonnato à l'italienne. **145 euros.**

Nicolas Feuillatte blanc de noirs grand cru 2012

La marque numéro un du groupe Terroirs & Vignerons de Champagne, qui rassemble quelque 6 000 vignerons et près de 3 000 hectares, peut sélectionner dans ses approvisionnements les raisins des meilleurs terroirs, comme cette cuvée de pinot noir ample et minérale déroulant des arômes de fruits rouges et des notes épicées (poivre blanc, gingembre) et de pain grillé. Un vin qui s'accordera aussi bien avec un risotto aux girolles qu'une côte de veau aux échalotes, thym et citron. **49 euros.**

Christian Gosset La Cheminée Aÿ grand cru 2018

Ce blanc de pinot noir issu d'une parcelle en haut de coteaux d'Aÿ a été vinifié le plus naturellement possible en fûts de chêne. Très faiblement dosé (1 g/l), il dévoile de gourmandes notes pâtissières, d'amande et de fruits cuits. Puissant et dense, il offre une texture chaude et une couleur automnale sur des arômes de quetsche et de mirabelle. Parfait pour accompagner des ris de veau ou un fromage d'Epoisses. **62 euros.**

Tribaut-Schloesser Authentique extra-brut 2010

Construite sur la vinosité du pinot noir (80 %) rafraîchie par 20 % de chardonnay, cette cuvée dotée d'une réelle complexité et d'une belle amplitude ravit par sa délicate effervescence et ses notes briochées. Un magnifique vin pour accompagner des saint-jacques snackées aux agrumes ou un turbot au beurre blanc. **80 euros.**

Bruno Paillard blanc de blancs 2013

Elaboré à partir de la première presse de grands crus de chardonnay de la Côte des Blancs, voilà un vin fin, pur et dynamique, aux arômes floraux et de pêche blanche. Son attaque cristalline se prolonge sur une texture fondue et délicate. Servir sur une lotte au gingembre, citron vert et lait de coco ou des langoustines poêlées flambées au whisky tourbé. **89 euros.**

Abelé 1757 blanc de blancs

Un chardonnay plein d'esprit, séduisant par ses notes fleuries et ses arômes fruités, où l'on retrouve pêche blanche, poire et pomme granny-smith. Sa fraîcheur crayeuse et sa finale sur les agrumes appellent un plateau d'huîtres ou un carpaccio de mulet noir. **108 euros le magnum.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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.

Champagnes apéritifs

Colin La Croix Saint-Ladre 2016

Vieilles vignes de chardonnay, plantées sur des veines de craie du terroir de Vertus, cette cuvée vieillit quatre ans sur lies. Question : faut-il servir ce vin à l'apéritif ou pendant le repas ? Réponse : les deux, mon général ! Car ses notes d'agrumes orangés, sa fraîcheur, sa finesse et sa souplesse s'accordent aussi bien avec un foie gras qu'avec un curry de lotte. Il suffit d'essayer. **56,70 euros.**

Duval-Leroy blanc de blancs grands crus

Cette cuvée est un peu la synthèse de ce que l'on attend d'un pur chardonnay issu des meilleurs crus : jouer les équilibristes entre fraîcheur et souplesse, entre vivacité et onctuosité, entre élégance et profondeur. Ce grand classique de la maison Duval-Leroy en coche toutes les cases.
50 euros.

Charpentier Terre d'émotion brut Vérité

(biodynamie)

Un véritable coup de cœur pour ce brut finement dosé, où l'association chardonnay majoritaire (70 %), pinot noir et meunier forme un assemblage idéal : la pureté le dispute à la précision. Fin et gourmand, il laisse apprécier ses notes d'agrumes et de poivre blanc et sa minéralité rafraîchissante. Pour accompagner un apéritif gourmand avec rillettes de thon et carpaccio de saint-jacques aux baies rouges. **38 euros.**

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.

Pierre Gimonnet & Fils Œnophile non dosé 2017

Chouilly, Cramant, Cuis pour l'essentiel avec une pincée d'Oger et de Vertus : les chardonnays sont là, purs et tendus après un vieillissement de quatre ans. Le vin est non dosé pour conserver toute sa fraîcheur. Il claque sur la langue avec ses notes citronnées et appelle un plateau d'huîtres de Bélon et ou de spéciales Marennes-Oléron. **55 euros.**

Henriot L'Inattendue 2016

Un mono-cru (Avize), mono-cépage (chardonnay) mono-millésime de haute volée : la cheffe de cave, Alice Tétienne, aime mettre en avant sa précision aromatique où dominent la minéralité et les agrumes. Toute la grâce des grands chardonnays de la Côte des Blancs auxquels le vieillissement sur lies apporte complexité et texture soyeuse. Mariage de raison avec un carpaccio de saint-jacques aux fruits de la passion. **110 euros.**

Lebrun de Neuville extra-blanc

Un pur chardonnay de la Côte de Sézanne sur une base de récolte 2016 avec 50 % de vins de réserve. Dosé en extra-brut et vieilli cinq ans sur lies, il déroule de fines notes citronnées et de noisette fraîche sur une pointe d'anis. Souple et crémeuse en bouche, sa finale élancée et crayeuse s'accordera avec un ceviche de dorade ou une poêlée de langoustines à l'huile d'olive et aux graines de fenouil. **36 euros.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Lenoble Intense Mag 14

Cette cuvée se veut le nouvel ADN de la maison de Damery dont les vins de réserve conservés en magnum bouchés liège représentent 40 % sur une base de vendange 2014 (meunier à 50 %, pinot noir à 30 % et chardonnay à 20 %). Récemment dégorgé, plein de la fougue de l'adolescence, ce champagne voit ses notes de fruits blancs et jaunes et sa fraîche salinité en fin de bouche plébiscitées. Parfait pour un apéritif gourmand accompagné de crevettes grises au pain complet et beurre salé et de coques en stock. **140 euros le magnum.**

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.