

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**  
 Périodicité : **Mensuelle**  
 Audience : **650000**  
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2022 P.82**  
 Journalistes : -  
 Nombre de mots : **564**

# Fêtes de flacons

**Extra-brut, blanc de blancs, cuvée millésimée, rosé grand cru ou zéro dosage... le champagne exprime tous les terroirs, tous les savoirs et tous les styles. Au menu, toujours plus de précision, d'exigence et d'élégance dans l'élaboration des assemblages signés par les plus belles maisons de champagne.**



**ABELE 1757**  
Brut 2014

Assemblée à proportion de chardonnay (60%) et de pinot noir (40%), cette cuvée ouvre au nez sur des arômes de fleurs blanches et des touches d'agrumes rapidement soutenues par la puissance et le fruit du pinot noir. Finale ample et équilibrée.



**AYALA**  
N° 14 Rosé 2014

Elaborée à partir des 5 grands crus issus des terroirs de Verzy, d'Aÿ, de Chouilly, de Cramant et du Mesnil-sur-Oger, cette cuvée est le fruit d'un subtil assemblage de structure, d'équilibre, de minéralité, de vivacité et de fruit. Ce N°14 n'est disponible qu'en quantité limitées : 7 235 flacons.



**BOIZEL**  
Grand Vintage 2013

Composé à 60% de chardonnay et 40% de pinot noir, cet extra-brut millésimé s'ouvre d'emblée au nez sur des notes chaudes d'abricot, de reine-claude et d'agrumes confit. En bouche, on découvre des saveurs plus fraîches et minérales qui persistent dans une jolie tension finale.



**BRUNO PAILLARD**  
Blanc de blancs 2013

Cette cuvée extra-brut est issue exclusivement des grands crus de chardonnay de la côte de blancs. Vive et tendue, l'attaque en bouche laisse deviner une jolie persistance saline au cours de la dégustation. Une fraîcheur qui évolue ensuite vers des notes de fruit plus riches et fondues.



**COLIN**  
Cuvée Les Prôles et Chétivins 2008

Issu du terroir de Vertus, cette cuvée premier cru exprime toute la subtilité des deux parcelles de vieilles vignes qui la composent. Un extra-brut blanc de blancs tout en précision et en maturité.



**DRAPPIER**  
Grande Sendrée 2012

C'est un ancien lieu-dit tout proche d'Urville qui a donné son nom à cette cuvée. Elaborée à parts quasi égales de pinot noir (55%) et de chardonnay (45%). A la fois tonique et d'une grande précision, la mise en bouche offre des notes de fruit noir, de pâte de coing et d'agrumes confits.



**GOSSET**  
Blanc de blancs 2012

Pour la maison Gosset, il s'agit ici de la toute première cuvée 100% chardonnay millésimée. Bulles fines et robe dorée, qui offre au nez des notes vives et fruitées d'agrumes frais. En bouche il délie des saveurs généreuses et briochées, relevées en finale par des pointes épicées.



**LALLIER**  
Ouvrage

C'est la rencontre de deux parcelles de grands crus de la vallée de la Marne (Aÿ) et de la Côte des blancs (Oger). Arômes finement grillés soutenus par une minéralité. En bouche, une belle amplitude de notes briochées et de noisettes torréfiées qui sont secondées par des saveurs de fruit.



**PANNIER**  
Blanc Velours

Avec sa forte majorité de chardonnay (72%), cette cuvée complétée de pinot noir (20%) et de meunier (8%) offre un nez tout en fraîcheur et finesse. En bouche on retrouve la générosité du raisin cueilli à maturité. La finale est ample et savoureuse. Idéal sur un carpaccio de Saint-Jacques.



**VEUVE CLIQUOT**  
La Grande Dame Rosé 2012

Issu d'un assemblage de 8 grands crus de la célèbre maison, ce rosé millésimé est élaboré en quasi-totalité à base de pinot noir (90%). Robe chaleureuse et cuivrée qui délie des notes d'abord florales. L'attaque en bouche est vive pour évoluer ensuite vers plus de souplesse et de persistance.

