

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **199733**

Sujet du média : **Economie-Services**



Edition : **Janvier 2023 P.103**

Journalistes : -

Nombre de mots : **549**

champagnes exceptionnels



Bollinger PN TX17

Cette cuvée issue exclusivement de Pinot Noir, a pour vocation d'exprimer la vision singulière de ce cépage par la Maison Bollinger. Cette édition se caractérise à l'ouverture par des notes de fleurs séchées, suivies d'arômes de tabac et moka. Le nez évolué, discret et complexe dévoile ensuite des notes de réglisse et de fruits secs. La bouche fruitée et vive présente des saveurs d'abricot, de pêche et de fruits exotiques, accompagnées de notes de miel d'acacia et d'épices. Un juste équilibre avec une belle vivacité.

95 € www.champagne-bollinger.com

La Croix Saint-Ladre premier cru - extra-brut blanc de blanc 2016, champagne Colin

La fraîcheur crayeuse du sous-sol et les influences d'oxydes métalliques de la parcelle se révèlent dès le nez. Elles se manifestent par des notes d'agrumes. Il prend aussi des accents exotiques, toujours remarquablement frais.

Le vin présente cette même fraîcheur dès l'attaque en bouche. La pulpe d'orange et la réglisse font vivre un profil pulpeux et croquant avec de beaux amers d'agrumes en finale. Le cœur de bouche apporte aussi une touche iodée nette et précise accompagnée de notes orangées. Un palais fidèle à la parcelle !

Champagne d'apéritif et de repas, avec... Un canard à l'orange, un émincé de dinde au cumin, un curry de lotte, du foie gras et crumble de pain d'épices, des oranges confites...

55,90 € www.champagne-colin.com



Cuvée D, expression ultime

Cette cuvée est d'une belle couleur dorée, affichant une mousse très fine et persistante. Au nez, on apprécie des arômes de fleurs blanches et d'épices adoucis par une finale de brioche grillée et de vanille. Beaucoup de fraîcheur avec des notes de mandarines et de zestes d'orange. Accords : Saint-Jacques aux truffes, ris de veau, araignée de mer, entremets chocolat et vanille... 42 € www.champagne-devaux.fr/

La quintessence du Chardonnay dans une année d'exception

Cette cuvée Blanc de Blancs 2016, identitaire de la Maison Ayala, met en lumière toute l'élégance et la pureté des grands Chardonnays avec un assemblage composé uniquement de grands et premiers Crus de la Côte des Blancs. Elle est élaborée en quantités limitées, lors de millésimes d'exception. Avec son style à la fois pur et crémeux, Champagne Ayala crée une véritable ode au Chardonnay. 58 €.

www.champagne-ayala.fr



LE PREMIER CHAMPAGNE ADAPTÉ À L'IMPESANTEUR

La collaboration entre la Maison Mumm et Axiom Space va permettre de proposer le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar à l'occasion d'une prochaine mission d'Axiom Space, afin de tester le rituel de dégustation dans les conditions réelles de l'Espace. Contenu dans une demi-bouteille en verre, le vin est sécurisé par un dispositif ouverture-fermeture, en inox, d'une parfaite fiabilité. Le champagne entre uniquement en contact avec le verre et l'inox - identique à celui des cuves d'assemblage de la Maison Mumm à Reims - deux matériaux qui assurent idéalement sa conservation.

www.mumm.com/fr-fr/



L'éclatante expression du Chardonnay

Essentiel Blanc de Blancs est issu des plus beaux vignobles de Chardonnay en Champagne. Sa proportion importante de vins de réserve se mêle avec harmonie aux vins de l'année, laissant le cépage s'exprimer dans sa plus grande pureté. Ce vin présente un profil précis, frais et minéral. Son aromatique s'exprime sur des notes fraîches de yuzu et de citron vert, quelques touches de fleurs blanches, d'acacia, d'amandes, de pain toasté et une finale sur la minéralité. 47,90 € www.piper-heidsieck.com

