

**DUVAL-LEROY, CHAMPAGNE  
GRAND CRU FEMME  
DE CHAMPAGNE, MILLÉSIMÉ, 2000,  
BLANC**

**116,44 €.** *Élégance est sans doute l'adjectif le plus approprié pour cette cuvée. Bouche à la texture crémeuse, empreinte de notes de zestes d'agrumes et très légèrement boisées. Sa longue persistance est équilibrée et minérale.* **17/20**

**EUGÈNE RALLE, CHAMPAGNE  
GRAND CRU CUVÉE « E. R. », BLANC**

**20 €.** *Beaucoup de finesse et de subtilité pour ce pinot noir qui voyage entre fleurs, anis et réglisse. La texture de bouche est large et agrémentée d'agrumes. Un champagne de structure et de caractère qui pourra accompagner une belle côte de veau rôtie.* **14/20**



© Hubert

**GARDET, CHAMPAGNE 1<sup>er</sup> CRU  
MILLÉSIME CHARLES 2002, BLANC**

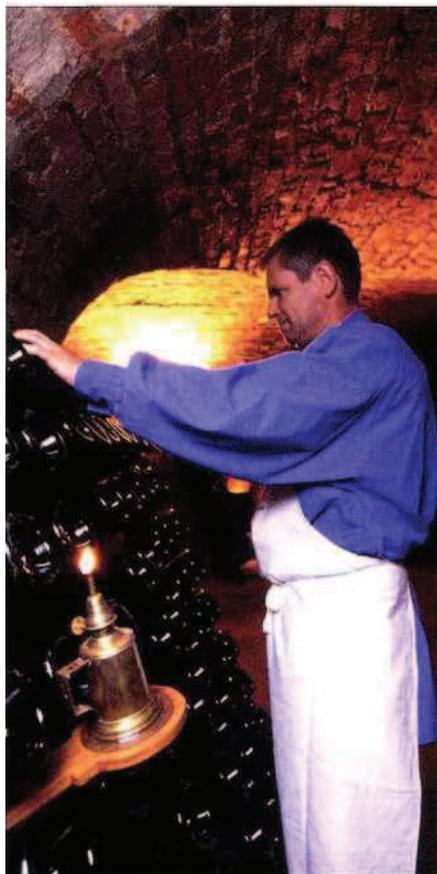
**32,80 €.** *Cette cuvée a bien évolué depuis la dernière dégustation. Le premier nez suggère les pierres chaudes mouillées par la pluie puis des notes de miel et d'épices prennent le relais. Toute l'identité du millésime se révèle en bouche avec de la structure, de la vivacité et de la chair mûre et dense.* **15/20**

**GOSSET, CHAMPAGNE  
GRAND MILLÉSIME, 2004, BLANC**

**61 €.** *Une explosion aromatique et une grande puissance en bouche caractérisent ce 2004 très réussi. Volume, complexité, richesse, intensité sur une base d'épices, de coing, de mirabelle. C'est un grand délice, une vraie réussite!* **16,5/20**

**HEIDSIECK & CO MONOPOLE,  
CHAMPAGNE GOLD TOP,  
MILLÉSIMÉ, 2007, BLANC**

**37,50 €.** *Voici une façon assez traditionnelle d'aborder le champagne. L'ambiance est rassurante, le nez discret et légèrement vineux, la bouche souple avec de petites notes de fruits et un dosage calibré pour ne pas être déstabilisé. Bref, un classique.* **13,5/20**



**HENRI ABELÉ CHAMPAGNE  
LE SOURIRE DE REIMS, 2002, ROSÉ**

**130 €.** *Ce champagne met en valeur le pinot noir grâce à des bulles fines et d'une belle régularité. Il s'offre sur un nez riche, aux arômes de baies rouges et noires, de framboises, soutenues de notes florales, mentholées et épicées. La bouche est fraîche à souhait, puissante et complexe.* **16/20**

**HENRIOT CHAMPAGNE CUVÉE  
DES ENCHANTELEURS, 1999, BLANC**

**120 €.** *Ce champagne aux arômes un peu évolués nous enchante par la fraîcheur qu'il a conservée. La complexité est de mise au nez comme en bouche, avec des notes toastées, beurrées, auxquelles s'associent des parfums d'agrumes et de saveurs miellées. La structure est appréciable et ajoute de la précision à la longueur.* **17/20**

**JACQUART CHAMPAGNE  
CUVÉE ALPHA, 2005, BLANC**

**Prix NC.** *Très très belle cuvée marquée par le pinot noir dans un registre de fruits rouges. Les bulles parsèment le palais qui s'étire sur les agrumes et les fruits secs. Belle ampleur de brioche en milieu de bouche qui rappelle la présence du chardonnay.* **15,5/20**

**JACQUESSON ET FILS CHAMPAGNE  
DIZY CORNE BAUTRAY MILLÉSIMÉ,  
2004, BLANC**

**130 €.** *Corne Bautray signe une fois de plus un blanc de blancs puissant, précis et épuré. Si son sol de meulière et de craie lui assure minéralité et tension, l'élevage à la manière d'un horloger fait exulter le fruit jaune langoureux et lui confère une allonge incroyable.* **19/20**