



## CHAMPAGNES BRUTS SANS ANNÉE DÉGUSTATION

17/20

### ■ JACQUESSON

Extra Brut n° 738

Le numéro de cette cuvée change à chaque tirage, qui est toujours dominé par un millésime. Ici, la base 2010 est assemblée à cinq millésimes de vins de réserve gardés en foudre. Ce champagne fait l'unanimité des dégustateurs : Olivier Poels salue sa vinosité peu dosée à dominante de chardonnay, Alexis Goujard insiste sur sa profondeur saline et son énergie, tandis qu'Olivier Poussier signale que ce n° 738 a besoin de 2 à 3 ans de bouteille pour être bien en place. Une référence. Dosage : 2,5 g/l

Prix : **41 €**

Nombre de bouteilles/an : **254 774**

16,5/20

### ■ DEUTZ

Brut Classic

D'une grande régularité dans le style fumé, la finesse de texture et l'élégance de bulle, le Classic est marqué par une légère structure du pinot noir. Un champagne « peu démonstratif et très équilibré » pour Olivier Poels, « racé et persistant » pour Olivier Poussier. Chic et aérien.

Dosage : 9,9 g/l

Prix : **37,80 €**

Nombre de bouteilles/an :

**1 650 000**

16,5/20

### ■ LOUIS ROEDERER

Brut Premier

Sur une base 2011, avec 15 % de vins de réserve conservés jusqu'à six ans en foudre, il se distingue par son énergie et sa bulle millimétrée. Pour la table. Dosage : 9 g/l

Prix : **41 €**

Nombre de bouteilles/an :

**env. 2 500 000**

16,5/20

### ■ PHILIPPONNAT

Royale Réserve Brut

Ce brut est minutieusement travaillé avec des vins de réserve (25 %) dont une partie est élevée en fûts et en solera. Nettement dominé par le pinot noir (65 %) en bouche, il impressionne par sa netteté, sa densité et sa longueur. « Une superbe définition » pour Olivier Poels. Un champagne haute couture. Dosage : 8 g/l

Prix : **31 €**

Nombre de bouteilles/an : **350 000**

16,5/20

### ■ BOLLINGER

Brut Special Cuvée

Dans le grand classicisme Bollinger, le Spécial Cuvée (assemblage de 2011 et 2010, avec une touche de vins de réserve conservés en magnums) se montre, à l'ouverture, sur la retenue, puis dévoile ses notes boisées et feuillues avec « un équilibre tout en rondeur » pour Olivier Poussier, « savoureux et profond » pour Olivier Poels. Dosage : 9 g/l

Prix : **45 €**

Nombre de bouteilles/an :

**env. 1 700 000**

16,5/20

### ■ GOSSET

Brut Grande Réserve

Chacun est enchanté par la maturité des arômes de cette cuvée à dominante chardonnay et pinot noir. Olivier Poels est sensible aux saveurs iodées, tandis qu'Olivier Poussier met en avant l'envergure de la bouche et Alexis Goujard salue avec la « finale élancée et sapide ». Gosset est l'une des rares maisons à bloquer la fermentation malolactique, ce qui renforce la fraîcheur de la matière. Dosage : 9 g/l

Prix : **41,50 €**

Nombre de bouteilles/an : **350 000**

16,5/20

### ■ POL ROGER

Brut Réserve

Un tiers de chaque cépage champenois compose ce brut. Les 25 % de vins de réserve conduisent à « une superbe tenue et une patine de la bulle rassurante » pour Alexis Goujard. « Vineux, mais la finale fait ressortir un peu le dosage », estime Olivier Poussier. Chic dans son style de dandy british ! Dosage : 9 g/l

Prix : **39 €**

Nombre de bouteilles/an :

**env. 900 000**

16/20

### ■ ALFRED GRATIEN

Brut

L'élevage des vins sous bois apporte une vraie personnalité au brut de cette maison sparnacienne. Complexe avec des notes de fruits secs, d'épices (curry et poivre blanc), il offre un jus goûteux, plein et long. Olivier Poels se régale : « Ses saveurs mettent en appétit ! ». Dosage : 9 g/l

Prix : **32,45 €**

Nombre de bouteilles/an : **180 000**

16/20

### ■ A.R. LENOBLE

Brut Intense

Le brut Intense de cette petite maison familiale crépite de saveurs de fruits rouges et livre une bouche de belle tenue, pure et persistante grâce à la maturité du fruit et une part élevée sous bois. Peu dosé, il vous fera saliver en début de repas. La meilleure affaire de ce dossier. Dosage : 5 g/l

Prix : **28 €**

Nombre de bouteilles/an : **130 000**





16/20

■ BILLECART-SALMON

Brut Réserve

Fidèle à son style fringant et élégant. À dominante de meunier de 2012, il exprime un fruité rafraîchissant avec une bulle impeccable et raffinée. De la finesse, mais le cœur de bouche pourrait gagner en matière souligne Olivier Poussier. Un champagne « très équilibré » pour Olivier Poels. Dosage : 8 g/l

Prix : 38 €

Nombre de bouteilles/an : 980 000

15,5/20

■ JOSEPH PERRIER

Brut Cuvée Royale

Dans un profil ouvert, charnu et fruité, cet assemblage (un tiers de chaque cépage) s'avère gourmand, sapide et marqué par le pinot noir frais. Olivier Poussier est charmé par la bulle crémeuse. Dosage : 8 g/l

Prix : 30 €

Nombre de bouteilles/an :

env. 700 000

15/20

■ CHARLES HEIDSIECK

Brut Réserve

Avec une part importante (40 %) de vins de réserve de 5 à 20 ans, cette cuvée dorée et démonstrative fait débat. Alexis Goujard la trouve trop toastée et riche, tandis qu'Olivier Poels et Olivier Poussier apprécient son ampleur et sa complexité automnale. Dosage : 10,8 g/l

Prix : 40 €

Nombre de bouteilles/an : N. C.

15/20

■ DELAMOTTE

Brut

Toute la générosité de la base 2009 s'exprime : des notes puissantes d'agrumes de la Côte des Blancs et un milieu de bouche plein avec une allonge savoureuse et richement mentholée. Très séducteur. Dosage : 9 g/l

Prix : 30 €

Nombre de bouteilles/an : 450 000

15/20

■ DRAPPIER

Brut Carte d'Or

La bulle clinquante du Carte d'Or libère des saveurs croquantes de fruits rouges sur une matière charnue, peu dosée, à la générosité sudiste de la Côte des Bar. « Un bon classique gourmand et savoureux », conclut Alexis Goujard. Dosage : 7 g/l

Prix : 30,50 €

Nombre de bouteilles/an :

env. 1 050 000

15/20

■ JACQUINOT & FILS

Brut Private Cuvée

La majorité de chardonnay marque ce brut de saveurs d'agrumes mûrs, avec un fruit avenant, une structure juteuse et une acidité qui claque en finale, même si « l'ensemble manque un peu de raffinement » pour Olivier Poussier. Dosage : 9,6 g/l

Prix : 24 €

Nombre de bouteilles/an : 45 000

15/20

■ LALLIER

Brut R.012

La mention R.012 annonce la dominante du millésime : 2012 (80 %) dans ce tirage. Bien marqué par le pinot noir dans les saveurs de fruits rouges qui dominent une matière intense, un peu jeune, qui reste « légèrement enrobée par le dosage » pour Olivier Poussier. Dosage : 8 g/l

Prix : 33 €

Nombre de bouteilles/an : 260 000

15/20

■ BRUNO PAILLARD

Brut Première Cuvée

Un champagne mûr, expressif, complexe (fruits rouges, épices...) et savoureux grâce à un assemblage de vingt millésimes en partie conservés en fûts. Bémol pour la pointe de dureté en finale. Dosage : 5,5 g/l

Prix : 35,50 €

Nombre de bouteilles/an :

env. 400 000

15/20

■ DUVAL-LEROY

Brut Réserve

Finement fumé, il séduit par sa texture suave et sa finesse de bulle. Un champagne, équilibré, tout en douceur pour l'apéritif. Dosage : 8 g/l

Prix : 28 €

Nombre de bouteilles/an :

env. 1 500 000

15/20

■ HENRIOT

Brut Souverain

Très fumé et toasté, le cœur de bouche dévoile une bonne tenue tout en possédant « une finale dissociée » pour Olivier Poussier. Servi bien frais, il sera idéal pour un cocktail. Dosage : 9 g/l

Prix : 31 €

Nombre de bouteilles/an :

env. 1 800 000

15/20

■ J. DE TELMONT

Brut Grande Réserve

La base de millésime 2011 donne à ce brut des airs généreux évoquant les « fruits secs et la pâte d'amande » à Olivier Poussier. On retrouve cette richesse dans une bouche ample et crémeuse. Dosage : 8,6 g/l

Prix : 24 €

Nombre de bouteilles/an : 400 000

15/20

■ LANSON

Brut Black Label

« Fin, frais avec un dosage bien intégré, c'est le type champagne que j'ai envie d'ouvrir à l'apéritif », déclare Olivier Poels. Sa « malo » a été bloquée pour conserver de la fraîcheur tout en gardant de l'allonge.

Prix : 27 €

Nombre de bouteilles/an :

env. 4 000 000

15/20

■ LECLERC BRIANT

Brut Réserve

Cette cuvée déroutante a divisé les dégustateurs ! À dominante de meunier cultivé en biodynamie, vinifié et

élevé en vieux fûts avec une dose minimale de soufre, peu dosé, il dévoile une texture extrêmement juteuse et une bulle fondue. Mais ses notes fortes d'oxydation ménagée troublent Olivier Poels et Olivier Poussier. Alexis Goujard se régale d'un champagne de fort caractère sans rugosité de la texture. À boire lors d'un dîner d'hiver. Dosage : 2 g/l

Prix : 40 €

Nombre de bouteilles/an : 10 000

15/20

■ MOUTARD

Brut Grande Cuvée

Ce pur pinot noir offre la puissance et le tempérament des champagnes de la Côte des Bar. Tout le monde s'accorde sur la qualité de la matière et son intensité, mais le champagne prend une certaine austérité dans l'équilibre. Laissez-le 2 à 3 ans en cave. Bon compagnon de table.

Dosage : 10 g/l

Prix : 22,90 €

Nombre de bouteilles/an : 250 000

15/20

■ PERRIER-JOUËT

Grand Brut

Quoique légèrement suave, le fond du vin est là grâce à une chair convenable et une certaine tension sur la finale assez longue. Dosage : 10 g/l

Prix : 36,90 €

Nombre de bouteilles/an : env.

2 125 000

14,5/20

■ BOIZEL

Brut Réserve

Beurré et rond (fermentation malolactique faite), ce brut séducteur et brioché plaira au plus grand nombre. « Un champagne facile et bien mené » pour Olivier Poussier. Dosage : 8 g/l

Prix : 29

Nombre de bouteilles/an : 333 000

14,5/20

■ CATTIER

Brut Antique

Assemblage à dominante de pinot





noir de la Montagne de Reims. La vinosité de milieu de bouche nous séduit, mais l'ensemble se montre un peu court. Dosage : 9 g/l

Prix : **30 €**

Nombre de bouteilles/an : **150 000**

**14,5/20**

■ **DEVAUX**

Brut Grande Réserve

Un champagne croquant, souple, « encore un peu trop jeune » pour Olivier Poussier. N'hésitez pas à le garder en cave jusqu'à fin 2016.

Dosage : 9 g/l

Prix : **27 €**

Nombre de bouteilles/an : **350 000**

**14,5/20**

■ **DOSNON**

Brut Récolte Noire

Le pinot noir aubois jaillit à plein nez dans ce brut et parfume une bouche très tonique marquée de saveurs de yaourt à la cerise. Encore jeune (base 2011). Dosage : 7 g/l

Prix : **31 €**

Nombre de bouteilles/an : **20 000**

**14,5/20**

■ **G.H. MUMM**

Brut Cordon Rouge

Un peu enrobé, l'équilibre du Cordon Rouge est correct et s'avère consensuel. Dosage : 8 g/l

Prix : **27 €**

Nombre de bouteilles/an :

**env. 7 200 000**

**14,5/20**

■ **LAURENT-PERRIER**

Brut

Sous ses notes d'agrumes confits typiques du chardonnay (50 % de l'assemblage), il prend une texture

lisse et crémeuse. Pas d'une grande complexité, mais très plaisant.

Dosage : 10 g/l

Prix : **36 €**

Nombre de bouteilles/an : **N. C.**

**14,5/20**

■ **LOMBARD & CIE**

Brut Grand cru

Marqué par une légère évolution beurrée avec des notes de fruits jaunes, sans grande envergure mais l'équilibre est plaisant. Dosage : 7 g/l

Prix : **38 €**

Nombre de bouteilles/an : **100 000**

**14,5/20**

■ **MAILLY GRAND CRU**

Brut Réserve

Ce champagne livre un jus tonique marqué de saveurs de fruits rouges et une structure un peu ferme du pinot noir, mais il termine un peu court. Dosage : 9 g/l

Prix : **30 €**

Nombre de bouteilles/an : **350 000**

**14,5/20**

■ **PAUL GOERG**

Brut Tradition

Issu de chardonnay et pinot noir de Vertus, ce brut de la maison Paul Goerg, cave coopérative située à Vertus, offre une bulle pointue et un ensemble léger, sans grand caractère mais néanmoins bien ficelé. Dosage : 7 g/l

Prix : **28 €**

Nombre de bouteilles/an : **80 000**

**14,5/20**

■ **PLOYEZ-JACQUEMART**

Extra Quality Brut

L'élevage sous bois donne une forte

personnalité à cet Extra Quality Brut puissant et vineux, empreint du millésime 2009. « Encore diffus dans les arômes et l'équilibre », indique toutefois Olivier Poussier. Un séjour d'une année en cave lui permettra de se mettre en place.

Dosage : 5,8 g/l

Prix : **24 €**

Nombre de bouteilles/an : **45 000**

**14,5/20**

■ **TAITTINGER**

Brut Réserve

Le style large et enrobé de ce brut Réserve séduira le plus grand nombre. « Plus rond que profond, c'est un champagne très facile d'accès », confirme Olivier Poels.

Dosage : 9 g/l

Prix : **33,50 €**

Nombre de bouteilles/an :

**4 500 000**

**14,5/20**

■ **VEUVE CLICQUOT**

Brut Carte Jaune

Olivier Poels et Alexis Goujard reprochent tous deux la forte réduction grillée du nez de ce brut, tandis qu'Olivier Poussier apprécie « la texture de la bulle ».

Dosage : 10 g/l

Prix : **37 €**

Nombre de bouteilles/an :

**env. 13 000 000**

**14/20**

■ **AYALA**

Brut Majeur

L'effervescence maîtrisée rend ce champagne agréable, mais il peut gagner en netteté d'arômes et de saveurs. Dosage : 7 g/l

Prix : **30 €**

Nombre de bouteilles/an : **550 000**



**14/20**

■ **BEAUMONT  
DES CRAYÈRES**

Brut Grande Réserve

Souple et marqué par des notes fruitées et jeunes du cépage. Pour un cocktail. Dosage : 7 g/l

Prix : **23 €**

Nombre de bouteilles/an : **350 000**

**14/20**

■ **H. BLIN**

Brut

Expression acidulée et bien fruitée du meunier de la Vallée de la Marne. Franc et croquant. Dosage :

7 g/l

Prix : **21 €**

Nombre de bouteilles/an : **350 000**

**14/20**

■ **LANGLET**

Brut Grande Réserve

Jus tendre et friand. Facile d'accès à l'apéritif. Une petite maison (140 000 bouteilles par an) à suivre.

Dosage : 6 g/l

Prix : **27 €**

Nombre de bouteilles/an : **80 000**

**14/20**

■ **MOËT & CHANDON**

Brut Impérial

Souignons le bouquet très beurré et une texture ronde et charmeuse. Olivier Poussier relève « *un dosage décalé qui enrobe trop la finale* ».

Consensuel. Dosage : 9 g/l

Prix : **35 €**

Nombre de bouteilles/an :

**env. 25 000 000**

**14/20**

■ **THIÉNOT**

Brut

Beaucoup de tendresse et de rondeur dans cette cuvée modérément dosée. Servir frais. Dosage : 8 g/l

Prix : **30 €**

Nombre de bouteilles/an : **N. C.**

**13,5/20**

■ **BESSERAT DE BELLEFON**

Brut Cuvée des Moines

Légèrement dominé par le meunier, il n'exprime pas la rondeur du cépage, mais plutôt une trame vive et serrée.

Prix : **31 €**

Nombre de bouteilles/an : **N. C.**

**13,5/20**

■ **DOM CAUDRON**

Brut Cuvée Prédiction

Pur meunier de la Vallée de la Marne à la mousse imposante en attaque, qui s'assagit vers une finale légère et tonique. Dosage : 9 g/l

Prix : **29,90 €**

Nombre de bouteilles/an : **100 000**

**13,5/20**

■ **E. MICHEL**

Brut Réserve

On retrouve la patte de vinification de Duval-Leroy dans la douceur de texture, quoique plus léger mais avec un dosage bien calé. Dosage : 8,3 g/l

Prix : **25 €**

Nombre de bouteilles/an : **50 000**

**13,5/20**

■ **LE MESNIL**

Brut

Bien marqué par les agrumes typiques des chardonnays du Mesnil-sur-Oger, ce blanc de blancs de la coopérative du village se montre fluide avec une bulle ner-

veuse. Dosage : 9,2 g/l

Prix : **21,40 €**

Nombre de bouteilles/an : **132 000**

**13,5/20**

■ **NAPOLÉON**

Brut Tradition

Avec des raisins (chardonnay et pinot noir) de coopérateurs de Vertus, il est construit sur la légèreté et un équilibre rafraîchissant. Dosage : 9 g/l

Prix : **29,90 €**

Nombre de bouteilles/an : **50 000**

**13,5/20**

■ **PALMER & CO**

Brut Réserve

Une réduction très travaillée donne des notes de noisette grillée qui mènent vers une bouche dodue et ronde marquée de saveurs d'agrumes. À boire bien frais dès maintenant. Dosage : 9,9 g/l

Prix : **29 €**

Nombre de bouteilles/an : **400 000**

**13,5/20**

■ **PIPER-HEIDSIECK**

Brut

Très séducteur avec un nez grillé et pâtissier. La "malo" est faite pour offrir une bouche joufflue et tendre. Dosage : 11 g/l

Prix : **28 €**

Nombre de bouteilles/an : **N. C.**

**13,5/20**

■ **RUINART**

Brut

Le nez très grillé et crémeux entraîne une certaine austérité aromatique et la bouche est calibrée pour être onctueuse et facile. Dosage : 9 g/l

Prix : **44 €**

Nombre de bouteilles/an : **N. C.**