

 | **Top 60** Champagnes millésimés



Bulles vintage

Font-elles encore la différence ?

Entre « millésime », « brut sans année » et « mise en cave », comment s'y retrouver sans se perdre ? Explication...

TEXTE SÉBASTIEN BUREL



qualité du produit final. Les enjeux de cette tambouille œnologique sont bien connus : produire chaque année un BSA avec un style pérenne en quantités phénoménales.

Un champagne millésimé va en revanche jouer la carte de la singularité. Pour Olivier Krug, de la célèbre maison éponyme, « Un millésime est une figure libre par rapport à un brut. Il reflète le climat d'une année, c'est une personnalité, un caractère. » Sa part dans la production champenoise n'excède pas les 5%, car rarissimes sont les années jugées dignes d'être millésimées, mais un tel champagne est devenu stratégique. Vendus en moyenne 30 à 40% plus cher que les bruts sans année, les vintage sont une manne financière pour les maisons. Mais surtout, le lance-

d'habitude est mentionné le millésime. La mise en cave 2007 correspondait à un assemblage majoritairement composé de vins produits sur une base 2006 et tirés en bouteille pour la prise de mousse l'année suivante. L'initiative était osée, car la réglementation champenoise interdisait strictement toute évocation du millésime sur un assemblage de plusieurs années. Et surtout, la confusion était totale chez les consommateurs, pour qui un vin étiqueté 2007 était forcément un millésimé 2007. Incomprise, l'initiative fait long feu, mais elle ouvre une brèche dans la sacro-sainte frontière entre brut sans année et champagne millésimé. Quelques années plus tard, Jacquesson, une maison familiale à la notoriété encore très confidentielle, s'en-

Dans l'univers strictement réglementé des vins de champagne, la distinction entre les champagnes bruts sans année (BSA) et les millésimés devient de plus en plus difficile. Même dans les plus grandes maisons, on n'hésite plus à brouiller les cartes. Et les consommateurs commencent à suivre, plébiscitant de nouvelles cuvées hybrides, à mi-chemin entre le non-millésimé et le millésimé. Coup marketing, révolution qualitative ou tempête dans une flûte ?

C'est pourtant grâce à l'assemblage, selon un nombre vertigineux de combinaisons possibles, que les vins de Champagne ont pu atteindre le niveau de qualité qui a fait leur succès. On n'hésite pas à marier les cépages blancs, comme le chardonnay ou le rare pinot blanc, à des raisins noirs comme le pinot meunier et le très noble pinot noir. Pour produire des rosés, on va même jusqu'à mélanger allègrement blancs et rouges ! Et surtout, on assemble le vin de l'année à des plus anciens, les fameux vins de réserve, préservés tous les ans dans le seul but de compléter la recette maison du BSA qui à lui seul représente 95% de la production champenoise !*

L'art de l'assemblage a une vertu cardinale : gommer l'effet millésime, si marqué dans une région nordique. Ainsi, pour doper l'assemblage un peu tendre et dilué, élaboré autour des vins de base produits en 2006, l'adjonction de 5 à 10% de l'excellent millésime 2004 permet-elle de hisser très sensiblement la

Un millésime est une figure libre par rapport à un brut. Il reflète le climat d'une année [...]



Olivier Krug, représentant de la sixième génération de la célèbre maison.

ment d'une nouvelle cuvée millésimée leur offre tous les ans une occasion en or de communiquer sur leur marque tout en renouvelant naturellement leur discours.

LA MISE EN CAVE

À l'aube des années 2000, la maison Charles Heidsieck crée le buzz autour de son brut sans année, le Brut Réserve, en spécifiant la date de mise en cave, d'abord sur la contre-étiquette, avant de préférer une vignette collée sous la collerette, à l'emplacement même où

gouffre dans cet espace avec la cuvée 728, un assemblage de plusieurs années, élaboré à partir de la récolte 2000. Lui succèdent la cuvée 729 puis 730. Le succès est tel qu'aujourd'hui, Jacquesson commercialise 265 000 bouteilles de la cuvée 739... et ne millésime plus désormais que ses microscopiques cuvées parcelaires.

La maison Krug franchit un pas supplémentaire et commercialise sa Grande Cuvée non-millésimée (multi-vintage) avec un Krug ID, un code qu'il suffit de flasher avec son smartphone pour connaître, entre autres, le millésime de base dominant l'assemblage. Selon Margareth Henriquez, PDG de Krug, chaque Grande Cuvée est une relecture des fondamentaux du style de la maison, au regard des particularités du millésime dominant l'assemblage.

Les cuvées de prestige sont presque toujours millésimées, deux grandes exceptions étant la Grande Cuvée de Krug et le Grand Siècle de Laurent-Perrier. Ces cuvées connaissent un regain de popularité sans précédent, notamment sur les marchés export, au détriment des traditionnels bruts millésimés. En résumé, les bruts sans année commencent à ressembler aux bruts millésimés, qui, eux, cèdent de plus en plus de terrain aux cuvées de prestige, millésimées... ou pas. C'est clair ? ■

*Source : CIVC

**JACQUES SELOSSE
BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2005**

18,5/20 Le nez montre une grande maturité, avec des notes de mirabelle et de pomme confite. Bouche tout en rondeur. Équilibre sur la douceur alors que le vin est non dosé. Finale vibrante acidulée, très, très longue. Superbe. **250 €**

KRUG 2000

18,5/20 Le raffinement ultime. Nez complexe d'agrumes, de fruits secs, et même de fleurs. On sent un vin encore sur la réserve, dense mais toujours serré. La bouche est soyeuse, et l'équilibre parfait entre la fine vinosité et les bulles délicates.

La longueur est remarquable et, comme d'habitude, très enlevée. Idéalement, il faudra attendre ce Krug 2000 quelques années en cave ou, à défaut, l'aérer pour en profiter pleinement. **200 €**

KRUG 2003

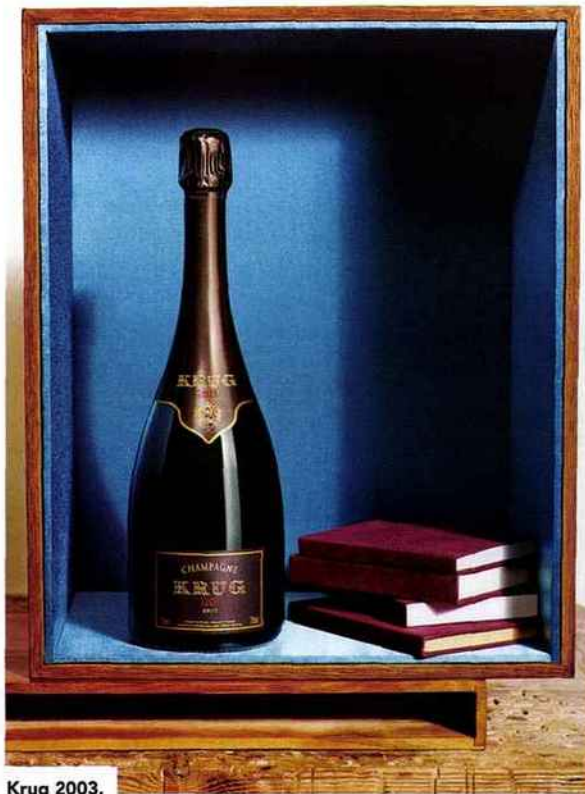
18,5/20 Une version gourmande de Krug, gorgée de fruits, avec des notes de pain frais. La bouche est acidulée, tout en volume – plus qu'à l'habitude –, et se prolonge en finale sans perdre de sa puissance. Un vintage très séducteur, davantage sur le fruit et la rondeur que sur la complexité, mais la fraîcheur est là. **209 €**

**AGRAPART AVIZOISE EXTRA-BRUT
BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2009**

18/20 À l'aveugle, on se croirait sur la montagne de Corton, tant le nez, très chardonnay, semble bourguignon : amande grillée, acacia. En bouche, la concentration aromatique due à la maturité des 2009 contraste avec un palais aérien, travaillé en dentelle. La longueur en bouche semble infinie. **72 €**

**DAVID LECLAPART L'APÔTRE
BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT 2007**

18/20 Robe dorée. Arômes de mirabelle, de pomme mûre, de noisette, avec des notes fumées et crayeuses. Bouche riche et dense, équilibrée par une fraîcheur acidulée et une bulle fine et vive. Finale salivante qui n'en finit pas, très droite. Profond et complexe, remarquable. **100 €**



Krug 2003.

**FRANÇOISE BEDEL
L'ÂME DE LA TERRE 2004**

18/20 Un très grand vin de Champagne millésimé sur des arômes de pain toasté, d'amande torréfiée, ainsi que des notes d'abricot sec et de datte, sans exubérance et tout en finesse. Sa persistance en bouche est particulièrement bluffante. **47 €**

JACQUESSON AÏ VAUZELLE TERME 2005

18/20 La bulle est fine et crémeuse sur une matière or soutenu, aux reflets argentés. Nez complexe, mielleux et frais à la fois, avec des notes de pêche, d'abricot, de fleurs jaunes, de miel d'acacia, de brioche, de cake au citron. Attaque souple, ponctuée de bulles fines et désaltérantes. **150 €**

**LARMANDIER-BERNIER
VIEILLE VIGNE DE CRAMANT
GRAND CRU 2007**

18/20 Un crépitement lancinant et précis, des effluves d'une grande générosité mêlées d'arômes voluptueux de fleurs blanches et jaunes (acacia, tilleul, jasmin, etc.), de beurre frais, de pain grillé, de miel, de fleurs printanières. La bouche, dense et intense en structure, très fraîche (menthe réglissée), affermit les saveurs en un plaisir compact et pur. **55 €**

**BILLECART-SALMON
CUVÉE ÉLISABETH SALMON
BRUT ROSÉ 2006**

17,5/20 Très belle mousse, fine et abondante. Couleur saumon pâle. Nez élégant avec des notes de fraise des bois, de griotte, de pamplemousse rose, de rose et de noisette torréfiée. En bouche, la matière est dense, avec une trame tannique serrée et douce. Dosage faible et fraîcheur acidulée apportent de la légèreté. Finale saline longue, tout en pureté. Complexe et élégant. Plus sur la délicatesse que sur la puissance. Pour accompagner des crustacés ou une viande blanche. **188 €**

**DAVID LECLAPART L'AMATEUR
BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT 2009**

17,5/20 Nez complexe de pomme caramel, de poire cuite, de pamplemousse et autres agrumes exotiques, avec des arômes pâtisseries. Texture crémeuse et charnue, avec une mousse impressionnante. Longue finale saline légèrement épicée, fraîche et nette. Complexe et éclatant. **40 €**





Francis Boulard propose un champagne de neuf ans à la bouche vive et complexe.

PHOTOS © DR.

♥ **DEHOURS ET FILS**
COLLECTION LIEU-DIT BRISEFER
EXTRA-BRUT 2006

17,5/20 Incroyable persistance des saveurs teintées de fleurs (acacia, chèvrefeuille, verveine), de beurre frais, de brioche intense, de vanille et d'abricot. L'attaque est dense, ferme en saveurs hargneuses, s'étirant en une trame d'agrumes et d'acidité langoureuse. Grande et profonde cuvée de vieilles vignes de chardonnay. **43 €**

♥ **DE SOUSA**
CUVÉE UMAMI GRAND CRU 2009

17,5/20 Superbe nez envoûtant comme un nuage gorgé de parfums floraux et fruités caressants, matures, ondoynants. En bouche, le volume est entièrement livré aux saveurs, mélange d'épices, d'agrumes, de fruits torréfiés, de pierre chaude et d'iode. Enivrant comme le bruit d'un roulement de galets dans les vagues! **142 €**

FLEURY ROBERT
FLEURY EXTRA-BRUT 2004

17,5/20 Surprenant, ce 2004 aux bulles éparées. Le nez, fringant, aux arômes primaires de pomme talée et de raisin, surmontés de notes iodées, exprime ici toute sa complexité. La bouche, élégante et rafraîchissante, ponctuée d'une mèche de pomme épicée au four. **36 €**

♥ **FRANCIS BOULARD**
EXTRA-BRUT MILLÉSIME 2006

17,5/20 Robe or aux reflets dorés, avec des bulles nombreuses et vives pour un champagne de neuf ans. Superbe nez aux notes délicieusement compostées et confites de fruits blancs, aux arômes de miel, de mie de pain, de craie, de poivre blanc et de champignon séché. Complexité et vivacité, que l'on retrouve en bouche. **32,50 €**

♥ **FRANCK PASCAL**
QUINTE-ESSENCE EXTRA-BRUT 2005

17,5/20 L'un des plus beaux nez du millésime! Coing, acacia, mirabelle, noisette, amande, figue sèche, ambre gris et safran... Tous épurés, dans leur essence même. En bouche, le volume est renversant; c'est un déluge de saveurs mûres et solaires. Exceptionnel. **60 €**

♥ **GUIBORAT FILS**
LES CAURÉS 46 2005

17,5/20 Nez riche et complexe : craie, mirabelle, bergamote, amande. En bouche, la texture est superbe, le toucher soyeux, et la bulle très fine. C'est un extra-brut et pourtant l'acidité est totalement intégrée. Finale fraîche et saline, tannique et crayeuse. Racé, d'un raffinement extrême. **45 €**



Cuvée de rêve

AGRAPART VÉNUS 2009
BRUT NATURE
BLANC DE BLANCS GRAND CRU

18,5/20 L'émotion est immédiate pour ce blanc de blancs brut nature : c'est l'instant magique, quand le temps est suspendu et que la dernière note du piano virtuose résonne dans les têtes d'un public prêt à faire un triomphe à l'artiste. On perçoit chaque note aromatique, le toucher en bouche est d'un soyeux inédit, tout est très exactement à sa place. Un vrai coup de cœur. **190 €**

JACQUESSON AVIZE CHAMP CAÏN 2005

17,5/20 Nez sur la pomme et le pain, avec des notes crayeuses. Beaucoup de volume et de puissance en bouche. La maturité et l'intensité du fruit enveloppent le faible dosage. Très belle longueur, dense et minérale. À la fois vineux et enlevé! **130 €**

LOUIS ROEDERER ROSÉ 2009

17,5/20 Arômes subtils de petits fruits rouges et de brioche. Bouche harmonieuse et sapide. La trame, délicate, est enrobée d'une chair crémeuse et légère. Bulle très fine. Fraîcheur acidulée, soutenue par une pointe de douce amertume. Finale persistante, croquante et délicate. Tout en dentelle. **70 €**



Rangs de vignes de la maison
Agrapart à Avize.



♥ **MARIE-COURTIN EFFLORESCENCE
EXTRA-BRUT 2011**

17,5/20 Il s'agit d'un blanc de noirs, 100% pinot noir. On aime cette superbe cristallisation de l'effervescence, des notes olfactives justes et précieuses (liqueur de mirabelle, de coing, d'amande et de noisette, pointe de rhubarbe et de framboise) et repris très rapidement par une minéralité saline et crayeuse. Franche et fraîche, une cuvée à découvrir d'urgence. **38 €**

♥ **PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS
BRUT 2008**

17,5/20 Une élégance et une fraîcheur inouïes pour des parfums rôtis, torréfiés, altiers qui font de cette cuvée, très aiguisée en termes de précision, de profondeur, de dynamisme et de rigueur, un champagne d'exception. **45 €**

♥ **PIERRE MONCUIT
BLANC DE BLANCS
GRAND CRU 2005**

17,5/20 Une attaque cinglante et symphonique; ample en tonalité, précise en structure, complexe en arômes et lancinante en saveurs de fleurs et de fruits blancs et jaunes. La tension est extrême, implosive donc, apanage des très grands vins, aux goûts racés, fumés. **32€**

**POL ROGER
BLANC DE BLANCS 2004**

17,5/20 En 2004, les chardonnays ont montré beaucoup de muscle et de puissance. Le vin est concentré, profond. Comme toujours chez Pol Roger, le dosage est perceptible, en dépit d'une belle fraîcheur et d'une franche minéralité. **57 €**

♥ **R. POUILLON ET FILS
CHEMIN DU BOIS 2008**

17,5/20 Une vinosité frontale pour une cuvée exclusivement produite à partir de raisin (liqueur d'expédition issue de moût de raisin). Des parfums envoûtants, précis, salivants (tarte aux mirabelles, beurre, vanille, noisette et tilleul). La bouche apparaît veloutée, ample en saveurs et la finale, ciselée par une juste acidité. **70 €**

♥ **TARLANT LA VIGNE D'ANTAN 2002**

17,5/20 Il s'agit d'un blanc de blancs issu de vieilles vignes non greffées, préphyloxériques. Une effervescence lente et croustillante laisse place à une trame olfactive incroyablement profonde. Liqueur d'amande, de nêfle et de mirabelle, brioche et pain grillé, harmonie caustique d'une minéralité dorée, d'une emphase aérienne (menthe réglissée) qui s'étire ensuite en une finale sur les agrumes (écorce d'orange). **150 €**

♥ **ALFRED GRATIEN
BRUT MILLÉSIMÉ 2000**

17/20 La bouche est rythmée par des notes rondes et chaleureuses, finement crémeuses et enveloppant les petites notes de noisette et de fruits jaunes. Belle fraîcheur et de l'intensité. **51,40 €**

BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE 2005

17/20 Cette cuvée joue la carte de la délicatesse dans ce millésime charmeur. Une fragrance de coulis de fraise, d'orange et de clémentine embaume le nez, qui déploie des atours généreux de fraîcheur. La bouche marque des débuts prometteurs, avec un crayeux linéaire et une acidité soutenue. **108 €**

**CHARTOGNE-TAILLET ORIZEAUX
EXTRA-BRUT 2010**

17/20 Un blanc de noirs issu de pinot noir uniquement. Nez de fruits blancs confits et de brioche. En bouche, une chair juteuse enrobe une trame tannique serrée et fine. Beaucoup de fruits. Finale nette, acidulée et saline. Un champagne de gastronomie, aérien et majestueux. **45 €**

**EGLY-OURIET BRUT
GRAND CRU MILLÉSIME 2005**

17/20 Nez intense de fruits confits, de tarte Tatin, de brioche, de torréfaction. En bouche, bel équilibre sur la puissance, avec encore beaucoup de fruits cuits, une agréable fraîcheur acidulée. Finale juteuse et ample, gorgée de fruits cuits et de fruits secs. Ciselé et puissant, à apprécier dès maintenant. **72 €**

♥ **GATINOIS
GRAND CRU BRUT MILLÉSIMÉ 2008**

17/20 Les fruits prennent ici la direction de la casserole et s'affichent au sirop, délicieusement soulignés par la touche gourmande apportée par un temps sur lattes prolongé. À attendre pour que la bulle fasse corps avec ses agréables notes de bergamote; tendres amers en finale. **28 €**

♥ **GEORGES VESSELLE
GRAND CRU
COLLECTION MILLÉSIMÉS 1999**

17/20 Une très belle cuvée millésimée ample et tendue. Des notes de torréfaction se combinent aux fruits secs et au sous-bois pour un grand moment de dégustation à marier avec un comté très affiné. Longueur infinie. **32,50 €**

**GOSSET BRUT
GRAND MILLÉSIME 2004**

17/20 Surprenant que ce 2004, à l'effervescence magnifique. Le nez offre une fragrance généreuse de fruits à chair blanche et d'agrumes, suivie de notes d'aubépine et de sous-bois (champignon). La bouche offre un palais jousif. **54 €**



PHOTOS © DR.

♥ LARMANDIER-BERNIER PREMIER CRU TERRE DE VERTUS NON DOSÉ 2009

17/20 On aime ses parfums subtilement équilibrés entre la minéralité éprouvée du terroir et les notes de fleurs et de fruits confits, torréfiés, complexifiés par une pointe d'oxydation (liqueur de prune, d'acacia, jasmin). Fraîcheur étonnante (l'une des plus réussies dans ce millésime solaire) et pure sur un fond noiseté. **40,50 €**

♥ LECLERC-BRIANT RUBIS DE NOIRS 2006

17/20 100% pinot noir. Robe rubis, parfums extravertis de fruits à noyau, de fraise des bois fraîchement écrasée, de caroube et de rhubarbe confite, sur un fond mentholé. En bouche, les notes de feu (fumée minérale), de braises presque tourbées nous entraînent avec sensualité. **50 €**

LILBERT-FILS CRAMANT GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2008

17/20 Provenant d'un grand cru de la côte des Blancs, ce 2008 réjouit allègrement. Son nez, complexe et puissant, a des notes de pomme rôtie et vanillée, de caramel mou. La bouche, ample, déploie des atours soyeux de belle facture. **30 €**

♥ MARGUET LES CRAYÈRES 2009

17/20 Nez complexe, mêlant le citron mûr, des notes de craie et une pointe de fruits rouges. En bouche, les petits fruits se font plus présents, marquant la présence du pinot. Texture veloutée et aérienne. Bulle délicate. Finale fraîche et saline. Un zéro dosage remarquable, à la fois acidulé et raffiné. **75 €**

PHILIPPE GONET BELEMNITA BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2005

17/20 De superbes effluves floraux et aériens (tilleul, bergamote, acacia) surplombent ceux de fruits bien mûrs (coing, abricot, orange amère), anoblis par les dernières nuances d'épices et de fruits secs (noix, datte, caroube). En bouche, la matière est à la fois minérale et imprégnée de saveurs de liqueur. Finale sur le moka. **127,50 €**

CHARLES HEIDSIECK BRUT MILLÉSIME 2005

16,5/20 Ce champagne racé à la bulle très fine présente un bouquet complexe d'arômes d'épices, de noisette torréfiée et d'agrumes comme le cédrat ou la bergamote. Un très beau vin pour une cuisine riche et épicée. **65 €**

CHRISTOPHE MIGNON CUVÉE MILLÉSIME NATURE 2008

16,5/20 Brut nature 100% pinot meunier. Nez puissant, où les agrumes dominent les fruits rouges, avec des notes briochées et crayeuses. Un palais très concentré sans déséquilibre : la texture est fine, aucune amertume ni aspérité. L'absence de dosage et l'acidité intégrée apportent de la tension. Une finale nette et puissante, sur le fruit. Puissant et élégant, il s'accorde à des mets riches et intenses. **35 €**



Champagnes Louis Roederer :
enfilade de foudres.

GONET-MÉDEVILLE CHAMP D'ALOUETTE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT 2002

16,5/20 Nez riche et complexe, avec des notes de tarte Tatin, de brioche et de craie. En bouche, un léger boisé, très élégant. Beaucoup de volume, avec une forte présence de vins de réserve, équilibrée par une belle tension. Finale ample et riche, tout en douceur. Sa richesse fait oublier son faible dosage. **79 €**

HENRI ABELÉ LE SOURIRE DE REIMS 2007

16,5/20 Très belle cuvée de plénitude, présentant un beau contraste entre son aspect minéral, crayeux, crissant et les touches beurrées et fleuries qui jouent avec les notes toastées et briochées. Noblesse aromatique rare, alliant juteux et vineux. **89 €**

SUENEN GRAND CRU BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2008

16,5/20 Que de fruit au nez ! Une intensité que l'on retrouve en bouche, tout en légèreté et en élégance, avec un très joli velouté de texture. Agrumes très mûrs, fruits secs et pain frais, avec des notes crayeuses. Un blanc de blancs extra-brut complètement intégré, qui termine sur une longue finale acidulée et harmonieuse, dense et salivante. **26,90 €**

A. R. LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2008

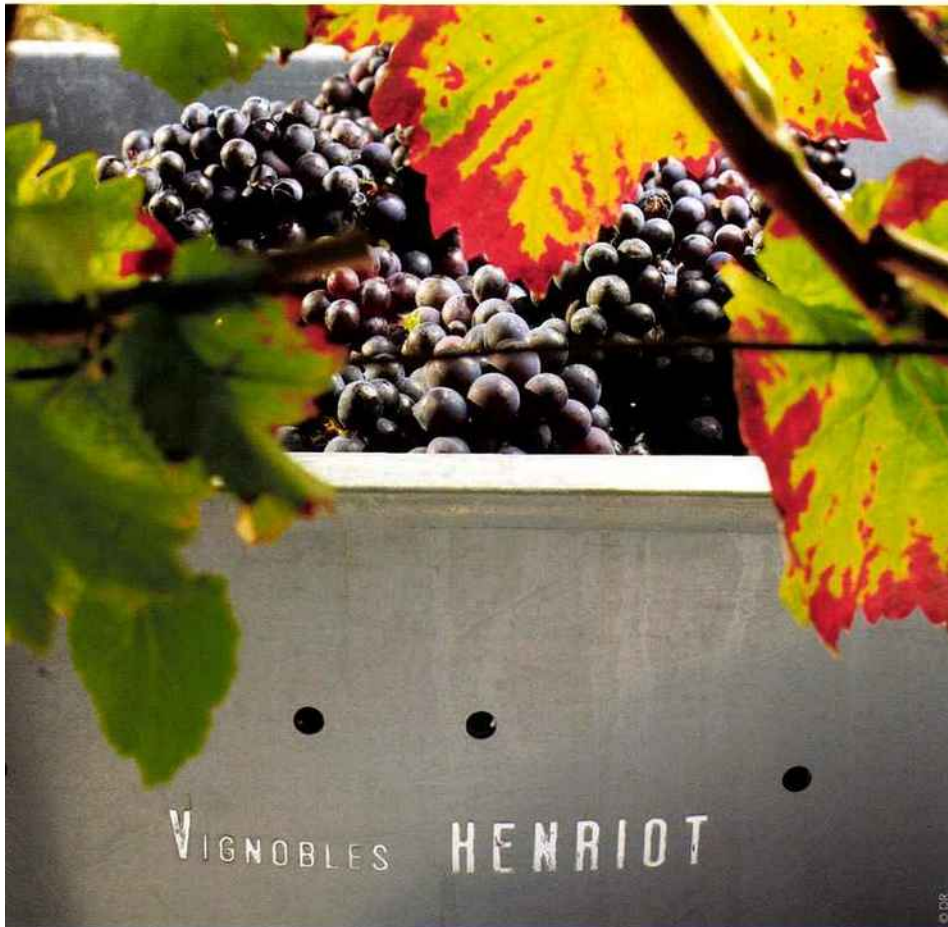
16/20 Effervescence délicate. Sur des notes d'agrumes, de poire, de pêche blanche, le nez exprime aussi un crayeux chantilly. Une farandole de saveurs envoûtantes se déploie en bouche. **42 €**

BENOÎT LAHAYE CUVÉE VIOLAINE 2010

16/20 Nez bien mûr, mêlant notes fruitées et florales. Très sec en bouche, et une texture douce et délicate. Finale nette, très longue. Sans soufre, d'une grande pureté. **55 €**

DAUBY MÈRE & FILLE PREMIER CRU MILLÉSIME 2008

16/20 Agréables touches de fleurs blanches, un soupçon de cédrat et une densité de bouche, associée à une bulle précise, qui met ce beau millésime à l'honneur. À apprécier dès aujourd'hui et pour les dix prochaines années. **20 €**

Caisse de vendange
des champagnes Henriot.**YANN ALEXANDRE EXTRA-BRUT
PREMIER CRU MILLÉSIME 2005**

15,5/20 Nez très mûr et intense, révélant de très beaux raisins. Beaucoup de volume en bouche, équilibré par une fraîcheur acidulée sans agressivité. Longueur remarquable. Ample et élégant. **38 €**

**A & J DEMIÈRE
CUVÉE LYSANDRE 2008**

15/20 Élégant et structuré. Les arômes de pain toasté et d'amande torréfiée enrichissent un bouquet dominé par les fruits blancs et jaunes. La finale est fraîche. **21 €**

**HENRIOT
BRUT MILLÉSIME 2006**

15/20 Nez floral avec des notes d'agrumes. En bouche, de la vinosité et un équilibre entre la douceur du dosage et une fraîcheur acidulée. Toujours plein de jeunesse, plutôt sur la légèreté. **40 €**

LALLIER GRAND CRU 2008

16/20 Nez sur les fruits rouges et jaunes bien mûrs. Texture veloutée avec une effervescence délicate. Très longue finale sapide. Un 2008 à la fois mûr et tendu, avec une belle élégance. **40 €**

**NATHALIE FALMET
BRUT LE VAL CORNET 2010**

16/20 Issu de la parcelle Le Val Cornet à Rouvres-les-Vignes dans la côte des Bar. Intenses arômes de fruits mûrs au nez, qui se révèlent plus fins et complexes en bouche, avec des notes de pâtisserie et de fruits secs. Bouche dense et charnue, sans aucune lourdeur, grâce à un dosage mesuré et une grande pureté. Belle finale longue et enlevée. **37 €**

**♥ R & V BÉRÈCHE CRUS SÉLECTIONNÉS
MONTAGNE EXTRA-BRUT
GRAND CRU 2006**

16/20 Un extra-brut ciselé aux bulles très fines. Nez fin et mûr, avec des notes de fruits secs et de noyau. En bouche, un caractère strict et incisif avec de jolis amers. Finale longue et saline. **56 €**

**LOUIS NICAISE PREMIER CRU
CUVÉE LOUIS PAR LAURE 2007**

15,5/20 Un millésimé gourmand et rond qui ne manque pas de tension. Belles notes de torréfaction qui viennent compléter un bouquet aux arômes de fleurs et de fruits blancs et jaunes compotés. **21 €**

**MOÛT & CHANDON
GRAND VINTAGE COLLECTION 1999**

15,5/20 Joli nez de pain grillé, rehaussé par des notes d'agrumes. Les fruits secs et le café apparaissent en bouche. Bel équilibre, avec une matière dense, une bulle vive et une fraîcheur acidulée. Il commence tout juste sa vie. **60 €**

**PASCAL DOQUET VERTUS PREMIER CRU
CŒUR DE TERROIR 2005**

15,5/20 On peine à croire que les raisins de cette cuvée ont été vendangés il y a 10 ans, tant le vin est encore tendu, frais, légèrement compact. Les arômes, encore un tantinet lactiques, sont très peu évolués. Un vin à attendre mais au beau potentiel. **43 €**

**MAILLY
GRAND CRU LES ÉCHANSONS 2004**

15/20 Nez de pomme cuite, de fruits secs et de brioche. Si l'acidité est marquée, l'ensemble est équilibré, et la texture reste très douce. Classique, harmonieux et intégré. Séducteur. **82 €**

**MUMM
LE MILLÉSIMÉ 2006**

15/20 De belle effervescence, ce 2006 déploie des atours de générosité. Sa fragrance s'exprime autour de fruits à noyau mûrs joutés d'orange confite, d'angélique. La bouche jouit d'une mâche vineuse, éminemment gourmande (pâtisson) et à la finale crémeuse. **42 €**

**NICOLAS FEUILLATTE
GRAND CRU PINOT NOIR MILLÉSIME 2006**

15/20 Arômes discrets de pomme cuite et de fruits rouges. Bouche onctueuse, avec une trame intégrée. Finale plus aromatique que le nez, avec une pointe d'amertume qui vient équilibrer la puissance du vin. Un blanc de noirs ample et intense. **41 €**