



riche, avec de la puissance, de la mèche, très cake aux fruits rouges, des tanins, des amers enveloppés et un rien sucré. De table.

Environ 85 €. Tél. : 03-26-55-18-55.

### VIEILLES VIGNES MEUNIER 2007

#### Apollonis

Michel Lorient produit un champagne souple, arrondi mais qui est assez ferme pour rester en bouche et donc harmonieux. Le millésime lui donne une finale tonique.

Environ 41,50 €. Tél. : 03-26-58-34-01.

### L'ORIGIN'ELLE

#### Françoise Bedel

A la lisière de la Champagne et de l'Île-de-France, Françoise Bedel et son fils Vincent Desaubeau affinent d'originaux champagnes, surtout à base de meunier. La cuvée L'Origin'Elle, vieillie minimum 5 ans en cave, s'exprime dans une bouche aux grains fins, pralinés, avec douceur et relief.

Environ 30 €. Tél. : 03-23-82-15-80.

### 1<sup>er</sup> CRU BLANC DE NOIRS

#### Gonet-Médeville

Sa robe au reflet bronze révèle un jus de pinot de haute maturité. Il prend ses aises en bouche, en s'appuyant sur des notes de cake aux fruits rouges. Toujours désaltérant mais de fort caractère.

Environ 26 €. Tél. : 03-26-57-75-80.

### 4 ÉLÉMENTS

#### Huré

Une nouvelle génération de vignerons met ici en valeur les secteurs de Ludes et Ville-Dommange, des premiers crus de la Montagne de Reims. Cette version pur meunier d'une parcelle calcaire donne un jus énergique, hyper fruité, brillant dans ses saveurs. A découvrir.

Environ 56 €. Tél. : 03-26-61-11-20.

### EXTRA BRUT LES BÉGUINES

#### La Closerie

Jérôme Prévost se concentre sur le seul meunier (secteur de Gueux), auquel il apporte profondeur et persistance. Un champagne entier dans une magnifique base 2012.

Environ 65 €. Tél. : 03-26-03-48-60.

### Assemblage

La majorité des champagnes sont issus de l'assemblage de trois cépages : chardonnay, pinot noir et meunier. Le pinot noir apporte à l'assemblage du

corps et de la puissance, le meunier, la souplesse et des saveurs et parfums de fruits acidulés. Le chardonnay soutient l'assemblage par sa vivacité et son évolution plus lente.

### BRUT GRANDE RÉSERVE

#### Gosset

Discrète maison qui ne pousse pas sa production et se concentre sur le long mûrissement de ses assemblages. Si sa cuvée Celebris est un Must, le plus accessible Brut est d'une rare complexité pour sa catégorie.

Environ 42,50 €. Tél. : 03-26-56-99-56.

### PETRAEA NATURE

#### Francis Boulard & Fille

Inoubliable champagne élaboré à partir d'une solera (ou réserve perpétuelle) de solide nature, à la bulle finement ranciotee, volumineuse et vivante. Poulardes et grand comté vont de pair.

Environ 65 €. Tél. : 03-26-61-52-77.

### CUVÉE 739

#### Jacquesson

Issu du décat millésime 2011 (deux tiers de récolte), il offre pourtant une générosité saline persistante. Destiné aux apéritifs dinatoires. A rejoint l'exception des cuvées « Initiale » de Selosse ou Grande Cuvée de Krug, pour un prix bien plus abordable.

Environ 41 €. Tél. : 03-26-55-68-11.

### BRUT RÉSERVE

#### Champagne Pol Roger

Quel est le meilleur brut de grande maison ? Nos papilles balancent actuellement entre Gosset, Jacquesson, Pol Roger et Roederer. L'assemblage de Pol Roger s'affirme avec subtilité, fruité, vif, sans jamais être agressif. Un grand champagne apéritif par excellence.

Environ 32 €. Tél. : 03-26-59-58-00.

### RÉSERVE NON DOSÉ

#### Philipponnat

Une marque qui revient dans le top 10 des meilleures maisons avec des cuvées parcelaires d'exception issues de son mythique coteau du Clos des Goisses. Texture savoureuse, bouche crémeuse, il ne laissera personne indifférent.

Environ 32 €. Tél. : 03-26-56-93-00.

### FLEUR D'EUROPE

#### Champagne Fleury

La famille auboise Fleury, pionnière en matière de culture en biodynamie, signe là un brut grand public,

