



PIERRE GIMONNET ET FILS

GASTRONOME 2010

En droiture comme attendu dans ce millésime de verticalité, ce vin vibre de la bulle et il est prêt pour les joutes marines de la table.

28 euros. 17/20



GOSSET

15 ANS

Vineux et racé, intense, un grand champagne pour amateurs, à servir à table, sur des gibiers à plumes ou un chapon.

90 euros. 18/20

JACQUESSON

CUVÉE 739

Intense mais d'un style très harmonieux, notes d'agrumes et de fruits rouges associées à une dimension finement boisée, longueur savoureuse.

41 euros. 17/20

JOSEPH PERRIER

VINTAGE 2005

Robe d'un or rose très original, notes florales et fruitées, grande distinction en bouche avec de la sveltesse et de la fraîcheur, intensité brillante.

57 euros. 17/20

LANSON

BLACK LABEL

Acidulé, vigoureux, droit et intense, parfaitement dosé et très croquant, excellent champagne d'apéritif !

30 euros. 15/20

A. R. LENOBLE

GRAND CRU BLANC DE BLANCS

Gras mais avec une bonne tension, on a l'expression du terroir de Chouilly. Le vin a de la personnalité et de la finesse.

32,50 euros. 16/20

MAILLY GRAND CRU

BRUT MILLÉSIMÉ 2009

Très beau fruit rouge, intensité très axée sur un splendide pinot noir (même si le chardonnay entre pour un quart dans l'assemblage), profondeur sans rudesse : du beau travail et la vraie signature d'un grand cru !

35 euros. 17/20

MERCIER

BLANC DE NOIRS

Jolies notes de petits fruits rouges acidulés en bouche, tendre et souple, très apéritif.

25 euros. 14/20

MOËT & CHANDON

GRAND VINTAGE ROSÉ 2008

Une robe rosée intense et étincelante, les parfums de fruits rouges et des bois ne sont pas en reste (groseille, framboise, cerise). La bouche prolonge cette gourmandise de fruits tout en l'associant à une fraîcheur équilibrante et persistante.

49,95 euros 18/20

NICOLAS FEUILLATTE

CUVÉE 225 2005

Ce millésime est aujourd'hui parvenu à maturité, c'est un beau champagne de table, puissant et intense.

56 euros. 15,5/20

PERRIER-JOUËT

GRAND BRUT

Ampleur confortable relevée par des arômes de zeste d'agrumes rafraîchissants, bulle fine, allonge gourmande.

35 euros. 15/20

PHILIPPONNAT

GRAND BLANC 2007

Robe or vert, zeste de citron vert au nez comme en bouche, puis grande minéralité en bouche, tranchant et précis.

48,50 euros. 17/20

