



NOS CUVÉES ICONIQUES


Ce sont les bulles les plus **prestigieuses**, celles qui font **briller** urbi et orbi la notoriété du champagne. Au travers de noms mythiques, et d'autres en devenir, découvrez la diversité de ce **monde d'excellence**

JOËLLE W. BOISSON
Journaliste, dégustatrice



ROEDERER
CRISTAL 2007

Voici un mythe de la Champagne, vin préféré du tsar Nicolas II, qui en avait fait modifier spécialement le flacon. Pâle, fin et élégant, il se déploie par vagues successives dans un registre de frondaisons printanières, de poire Conférence et de zeste de citron. L'attaque caressante se resserre peu à peu sur un toucher de bouche vif, légèrement anisé. À ce stade, pas encore d'expression grillé/noisette. Des amers nobles donnent du relief en finale.

 Carpaccio de saint-jacques, ou sole grenobloise en beurre meunière, câpres et dés de citron sautés.


195 €

51100 Reims
03 26 40 42 11
www.louis-roederer.com



TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
2006

Un vin à la fois noble et haut en couleur, en mémoire de Thibault IV. Au premier nez, fines notes de réduction grillée – marqueur de grands chardonnays, puis le vin prend de l'amplitude, brioche et fruits secs (noisette, praline). La bouche est à l'avenant, maniant aussi bien le tranchant minéral (attaque vive, finale silex) qu'un milieu de bouche large et finement toasté. Du caractère ! Il bénéficierait peut-être d'un léger carafage, et possède un long potentiel de garde.

 Accord de contrastes sur un petit gibier à plumes accompagné de légumes anciens sautés.


140 €

51100 Reims
03 26 85 45 35
www.taittinger.com



BILLECART-SALMON
ELIZABETH SALMON 2006

Le raffinement n'a pas de limites, en voici un témoignage. Ce rosé au teint de porcelaine vous prend sous le charme de sa tendresse juvénile. Il évoque par touches impressionnistes la rose, le pétale de violette au sucre, une farandole de framboises, fraises des bois, griottes comme une mousse de fruits sur une trame pâtissière. La bouche semble évidente de velouté, pour finir sur l'élégante acidité de la groseille, la légère âpreté de son pépin.

 Classique sur une charlotte de framboises aux biscuits roses ; original sur un foie de veau rosé déglacé au vinaigre de framboise.


188 €

51160 Mareuil-sur-Aÿ
03 26 52 60 22
www.champagne-billecart.fr



JACQUESSON
VAUZELLE-TERMIE 2004

Il y a un côté « gentleman-farmer » chez Jacquesson, un physique de terroir, mais une solide éducation en fûts et des bonnes manières vinicoles. Vauzelle-Termie est une des cuvées parcelles maison. Voilà un vin avant tout. Œil rosé assumé. Un nez 100 % pinot noir (clafoutis de cerises), pâte sablée, liqueur de mirabelle, sève et argile mouillée. En bouche, construction impeccable, longueur et fraîcheur. Voilà les fondamentaux d'un champagne aristocrate terrien.

 On tenterait bien des cuisses de grenouille sur lit d'épinards, sinon un agneau rosé en tajine abricot-curry.

150 €

51530 Dizy
03 26 55 68 11
www.champagnejacquesson.com

NOTRE SÉLECTION DE CUVÉES ICONIQUES PAR JOËLLE W. BOISSON