



GUIDE D'ACHAT



**Moët & Chandon
Grand Vintage Rosé 2008**
18,5/20

Toujours aussi profond, avec une bulle fondante, de puissants parfums de sous-bois et de fruits secs, un développement suave et raffiné, une intense persistance en finale, superbe. 57 euros

**Taittinger
Comtes de Champagne
Rosé 2006**
18,5/20

Le toucher onctueux est la signature de la maison, avec une bulle caressante et crémeuse, les parfums de fruits des bois sont un délice, superbes finesse et onctuosité conclues par une finale en délicatesse. 164 euros

**Veuve Clicquot
Vintage Rosé 2008**
18,5/20

D'une vinosité assez rare en Champagne, avec des parfums exquis et raffinés, grande persistance sur la thématique des fruits rouges et fruits des bois, la vinosité en bouche est sublime, il n'est qu'au début de sa belle carrière et



évoluera sereinement, comme en son temps le brillant 1985. 60 euros

NON DOSÉS (OU SI PEU)

**Besserat de Bellefon
Triple B**
16/20

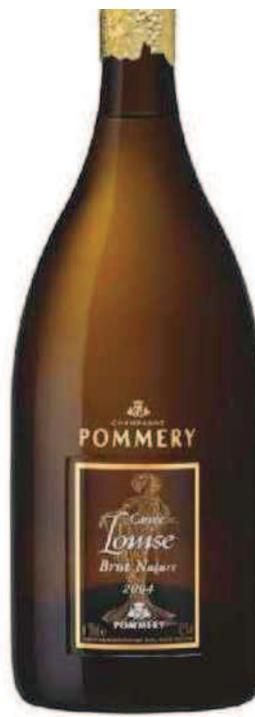
Contrairement à ce qu'indique l'étiquette, il n'est pas nature, mais très peu dosé. Ce qui ne change pas grand-chose à sa pureté. Ses notes acidulées en font un compagnon parfait des fruits de mer. 42 euros

**Pommery
Louise Nature 2004**
18/20

Le choix de ne pas doser cette cuvée se confirme, toujours aussi intéressant à chaque dégustation. Ce champagne est brillant, aérien, sa tension cristalline monte en bouche. 184 euros

**Vranken
Brut Nature**
14,5/20

Cette cuvée illustre bien les récents progrès stylistiques



de la maison, avec un vin très franc, droit. L'absence de dosage le révèle dans toute sa pureté, sans artifice. À placer à l'apéritif ou sur des entrées iodées. 29 euros

BRUTS

**Canard-Duchêne
Cuvée Léonie**
14/20

Dans un style accessible et ouvert, l'entame est généreuse, avec de francs parfums de fruits blancs et d'autres plus exotiques, ce style convient mieux à l'apéritif. 27 euros

**Castelnaud
Brut**
14,5/20

Lors de notre dégustation, le brut nous a paru être le vin le plus en place de la gamme de cette cave coopérative, expression juste et harmonieuse d'un assemblage typiquement champenois avec les trois cépages, sur fond de dominante fruitée très agréable. 27 euros



**Jacquesson
Cuvée n°740**
17/20

Intense et bien en place, avec de la profondeur en bouche, les parfums d'agrumes confits et de fruits rouges sont gourmands, la finale plus minérale. 45 euros

**Louis Roederer
Brut Premier**
16,5/20

L'emblème de la maison ne faillit pas, toujours stylé et élancé, droit et racé. Un remarquable apéritif de grand style, finale pure. 40 euros

LES VINTAGES

**Champagne Devaux & Michel Chapoutier
Sténopé 2010**
16/20

Le troisième millésime co-produit par Michel Chapoutier et la maison Devaux montre un bon volume en bouche, dans un ensemble rond et plein, sa belle persistance en fait un champagne aussi bien de table que d'apéritif. 130 euros