



# ① LES BRUTS SANS ANNÉE

## Du plaisir accessible tout au long de l'année

Cuvées d'assemblage, blancs de blancs, blancs de noirs... ces champagnes incarnent un savoir-faire, un style, un goût. D'une diversité réjouissante, ces bulles s'invitent sans complexe à l'apéritif ou à table.

### LA DIVERSITÉ DES CUVÉES D'ASSEMBLAGE

**C**ette famille représente la majorité de la production champenoise. Assemblage des trois cépages champenois (pinot noir, chardonnay et meunier), de terroirs et de millésimes, mais aussi vinifications, en cuves ou sous bois, temps de vieillissement, choix de la liqueur de dosage... Ces champagnes incarnent le goût d'une maison ou d'un domaine.

**17,5/20**

#### JACQUESSON

Extra-brut Cuvée n° 741

Cette cuvée fondée sur une dominante de 2013 livre un nez à la complexité fumée et une bouche dessinée par un relief crayeux très salivant. Belle définition de la fraîcheur champenoise. Ce vin révélera de jolies surprises au vieillissement.  
45 € // Bouteilles/an : 212 788

**17/20**

#### GEORGES LAVAL

Brut nature Cumières Premier cru  
Merveilleuse expression fruitée du nez. Un champagne lumineux, à l'énergie saline, profond et raffiné. Un prix élevé pour un goût unique.  
70 € // Bouteilles/an : 5 738

**16,5/20**

#### ÉGLY-OURIET

Brut Grand cru Tradition

La puissance racée des Grands crus de la Montagne de Reims se dégage de ce champagne, assemblage de 2013 à 2010. Après un vieillissement de 57 mois, ce brut profond est porté par une force ciselée. Une référence.  
45 € // Bouteilles/an : 50 000

**16/20**

#### BÈRÈCHE ET FILS

Brut Réserve

Un brut toujours impeccablement sculpté par un corps et une bulle tirée au cordeau. Beaucoup de goût, d'une haute précision.  
36 € // Bouteilles/an : 65 000

**16/20**

#### CHARLES HEIDSIECK

Brut Réserve

Construit sur une base de 2012, ce brut est fidèle au style "Charles" : patiné, onctueux et réconfortant grâce à 40 % de vins de réserve d'une moyenne d'âge de 10 ans. Un *must* à déguster au coin de la cheminée.  
40 €

**16/20**

#### CHARTOGNE-TAILLET

Brut Sainte Anne

Très typé, ce brut fait partie des rares champagnes jeunes à offrir à la fois une grande sagesse et un élan salin revigorant. Un coup de cœur.  
Env. 30 € // Bouteilles/an : env. 50 000