



JACQUART

Cuvée Alpha Rosé 2012

Un vin prestigieux particulièrement savoureux qui arbore une robe à reflets cuivrés, fleure bon cassis, cannelle, anis. Il s'élance en bouche avec finesse, puis révèle vinosité et gourmandise, des notes de fruits confits, une belle fraîcheur minérale.

Prix : 115 € (Champmarket.com)

NOTE F : 17/20

Insolites

J. DE TELMONT

Cuvée Sans soufre ajouté

Les bulles ultrafines animent la robe d'or blanc à reflets d'argent et se manifestent discrètement en bouche gourmande malgré le faible dosage de 5 g/litre. À la vivacité du vin s'allient des notes de coing et de poire mûrs.

Prix : 44 € (Champagne-de-telmont-boutique.com)

NOTE F : 16,5/20

JACQUESSON

743 Extra-Brut

La cuvée 700 représente la quasi-totalité de la production du domaine. Les vins de réserve n'égalisent pas la qualité du millésime comme ailleurs, mais renforcent le caractère de l'année de récolte de base. 2015 pour la 743. Un grand vin, superbe, crémeux, long, minéral, salin en finale.

Prix : 46 € (Comptoirdesmillesimes.com)

NOTE F : 18/20

BILLECART-SALMON

Le Rendez-Vous N° 1, Meunier Extra-Brut

Un 100 % pinot meunier, c'est déjà peu banal, mais à cela, il faut ajouter le côté temporaire et confidentiel de la cuvée qui, l'an prochain, laissera sa place au N°2. Cinq années d'élevage tout de même pour ce joli vin vif, salivant, d'une fraîcheur remarquable.

Prix : 58 € (Champagne-billecart.fr)

NOTE F : 16,5/20

MOUTARD

Cuvée des 6 cépages, Brut Nature 2010

Les six cépages arbane, petit meslier, pinot blanc, chardonnay, pinot meunier et pinot noir s'associent à égalité dans cette cuvée qui a vécu une fermentation alcoolique en fûts bourguignons de deuxième et troisième vins. Agréables saveurs fruitées et légèrement boisées.

Prix : 69,90 € (Boutiquemoutard.com)

NOTE F : 16/20

FLEURY

Variation 2014, Brut Nature Sans soufre

Une nouvelle cuvée rare. Par ses raisins issus de la biodynamie, par son assemblage inhabituel 100 % pinot gris, par le nombre de bouteilles : 800 seulement. Sans soufre ni sucre ajouté, elle est élevée en fût de chêne. D'où sa puissance et sa complexité.

Prix : 72 € (Champagne@champagne-fleury.fr)

NOTE F : 16/20

HENRI GIRAUD

Dame-Jane Rosé

Vinifier et élever trois ans un champagne rosé en amphores de grès, ce n'est pas si fréquent... Il en ressort un rosé aérien, cristallin, doté de très légers tanins. Dame-Jane tire son nom d'une statuette en terre cuite de la fin de la Préhistoire représentant la déesse de la fécondité.

Prix : 74 € (cavistes)

NOTE F : 16/20

DRAPPIER

Quatuor

Arbane, blanc vrai (pinot blanc), petit meslier et chardonnay se partagent l'assemblage à parts égales (25 %). De là vient le nom de la cuvée Quatuor avec deux T du latin « quatre ». Des bulles impétueuses agrémentent la bouche de ce vin épicé, plein de finesse, d'énergie, de fraîcheur et de minéralité.

Prix : 73 € (cavistes)

NOTE F : 17/20

Découvrez l'intégralité de F, Art de vivre

Mots-Clés : champagne | Caviste | millésime

Aucun commentaire

Il n'y a actuellement aucun commentaire concernant cet article.

Soyez le premier à donner votre avis !