

A table !

UN DÎNER TOUT AU CHAMPAGNE, C'EST POSSIBLE ! DE L'ENTRÉE AU DESSERT, TOUTES LES BULLES SONT CONVIÉES... POURVU QU'ELLES AIENT LA PERSONNALITÉ POUR RÉPONDRE À L'ASSIETTE.

Texte : Karine Valentin - Photo : Laurent Rouvrais - Stylistique : Virginie Martin

Dehours et Fils

**Extra-brut
Maisoncelle 2004 - 37€**

On se perd un peu dans le nom des cuvées de Jérôme Dehours. Le vigneron en élabore une par parcelle pour jouer la partition d'un terroir très morcelé. Chacune est délicieuse, d'une bulle précise et minérale. On ose la généreuse Confidentielle (21,30 €) en entrée et cette Maisoncelle sur une poularde aux morilles qu'on gardera pour le fromage et le dessert aux fruits. **Au domaine et chez les cavistes.**

Pierre Péters

**Grand Cru extra-brut
blanc de blancs - 22€**

Le Mesnil-sur-Oger, Grand Cru de la Côte des Blancs, produit des bulles parmi les plus fines du monde. C'est là que la famille Péters possède 18 ha de chardonnays. Cet extra-brut possède à la fois intensité et délicatesse sur des notes d'agrumes et une bulle particulière, fine et légère, presque poudrée : la bulle Péters, à moins que ce ne soit la bulle du Mesnil. Tout ce qui vient de la mer lui va. **Chez quelques cavistes et au domaine.**

Agrapart & Fils

**Grand Cru extra-brut
blanc de blancs Terroir - 26€**

Pascal Agrapart, vigneron hors pair, met en valeur un vignoble de chardonnays en Grand Cru, suivant des méthodes respectueuses de l'environnement. Cette cuvée peu dosée offre une jolie bulle qui sait être discrète pour laisser la place au terroir. La minéralité s'y installe sur des saint-jacques. Dans Vénus (70 €), sa version nature - une sélection parcelle labourée par Vénus, un cheval -, la vinosité est encore plus présente. **Au domaine.**

Jacquesson

Cuvée 735 - 35€

La nouveauté, chez les frères Chiquet, ce sont des cuvées à très forte personnalité qui reflètent le style des parcelles entrant dans leurs assemblages (le brut Grand Cru 2002, 130 €). Aussi brillantes soient-elles, elles n'éclipsent en rien la sincérité et la subtilité de la Cuvée 735, issue d'un terroir de grande qualité. Savoureux et élégant, c'est un

champagne d'une intensité qui tutoie les plus grandes cuvées. Il unira dans un plat les saveurs de la mer et de la terre. **Chez les cavistes.**

AR Lenoble

**Grand Cru
blanc de blancs 2002 - 30,10€**

Anne Malassagne et son frère Antoine ont repris la maison familiale créée par Armand-Raphaël Graser en 1915 et remis la marque sur les rails. Le 2002 dévoile la grandeur de ce beau millésime : épanoui et profond, d'une intensité remarquable. Des ris de veau aux noisettes feront ressortir ses fruits secs et sa minéralité. **Chez les cavistes.**

Jacques Selosse

**Grand Cru Extra-brut
La Côte Faron - 70€**

On ne peut passer à table sans Anselme Selosse. Le "papa" des vignerons champenois qui se sont mis au bio offre des champagnes se rapprochant de blancs tranquilles. La bulle, précise, met en valeur la structure aromatique de cette cuvée, intensément fruitée et légèrement grillée, pour un foie gras. **Au domaine et chez les cavistes.**

