

Famille du média : Médias d'information
générale (hors PQN)

Périodicité : Hebdomadaire

Audience : 1270000

Sujet du média :

Actualités-Infos Générales

LE FIGARO
magazine



Edition : Du 19 au 20 novembre
2021

Journalistes : Alicia Dorey,
Valérie Faust, Ella Lister

Nombre de mots : 2543

Valeur Média : 121875€

LE BRUN DE NEUVILLE MILLÉSIMÉ 2009 EXTRA-BRUT

Un nez séduisant aux arômes de citron et autres agrumes, qui se déploie ensuite vers le biscuit et les viennoiseries au beurre, en parfaite adéquation avec la bouche qui évolue entre matière, profondeur, fraîcheur et vinosité, vivifiées par une belle acidité et des petites vagues iodées bien senties.

Prix : 46 €

Note Le Figaro : 93/100

CHARLES HEIDSIECK BRUT MILLÉSIMÉ 2012

Un nez puissant aux arômes crémeux, beurrés, de pain grillé chaud et de café torréfié : le parfait petit déjeuner des hédonistes, avec les mêmes notes qui se retrouvent en bouche, et toutefois une belle tension, portée par la générosité d'un fruit délicatement charnu.

Prix : 87 €

Note Le Figaro : 92/100

BESSERAT DE BELLEFON MILLÉSIMÉ 2008 BRUT

Un millésime qui conserve ici toute la fraîcheur et la spontanéité de sa prime jeunesse, au nez comme en bouche. On hume avec bonheur un air d'exotisme, des parfums de fruits blancs tels que le litchi, avant de poursuivre en bouche par des notes de poire et de brioche, d'une belle richesse.

Prix : 40 €

Note Le Figaro : 92/100



JACQUESSON CUVÉE N° 744 EXTRA-BRUT (À LA BASE DU MILLÉSIMÉ 2016)

Comme pour chaque cuvée TXX, l'assemblage de la 744 sublime le caractère de l'année de base, soit ici 2016. Au nez, de délicats et très doux arômes de bâton de réglisse, de cidre, de pomme mûre, et une jolie minéralité, avec une bouche de fruits blancs, fraîche et gourmande.

Prix : 48 €

Note Le Figaro : 92/100

PHILIPPONNAT CUVÉE 1522 2013 EXTRA-BRUT

Le nez est délicat, crémeux, très frais, parfumé de fleurs blanches auxquelles s'associent des notes de pétales de rose et d'iris, de cidre frais et de fruits cuits. Riche, ronde, profonde, la bouche se prolonge en finale par des notes d'herbes fraîchement coupées.

Prix : 77 €

Note Le Figaro : 92/100

CASTELNAU BRUT MILLÉSIMÉ 2006

Le nez, à la fois frais et crémeux, s'ouvre avec franchise sur des arômes toastés, grillés, généreusement lactés. Une belle symbiose que l'on retrouve dans une bouche qui se fait ample, généreuse, offrant des notes de croissant au beurre, de vanille, de noisette torréfiée et d'épices douces.

Prix : 48 €

Note Le Figaro : 91/100

DEUTZ BRUT MILLÉSIMÉ 2014

Des notes florales, d'un parfum élégant de femme du monde, ainsi que des arômes de fruits frais et juteux tels que la mirabelle, la reine-claude et le citron. En bouche, des notes subtiles de fruits dorés, d'agrumes, et une finale qui garde une belle tension.

Prix : 50 €

Note Le Figaro : 91/100

MOUZON LEROUX LA BLANCHE VOIE 2013 BRUT NATURE

Un nez intense, végétal, qui n'est pas sans rappeler une allée de craie bordée de petites fleurs blanches printanières. En bouche, de la matière, de la fraîcheur, mais aussi une certaine austérité avec des arômes de boutons de fleurs sur le point d'éclore.

Prix : 57 €

Note Le Figaro : 91/100

MUMM BRUT MILLÉSIMÉ 2015

Exubérant, le nez s'épanouit avec harmonie, grâce à des notes de fruits rouges frais, légèrement vanillées. L'ensemble s'accompagne en bouche par la fraîcheur du citron et la gourmandise d'une brioche au beurre sortant tout juste du four du boulanger. Un champagne classique et plein de charme.

Prix : 33 €

Note Le Figaro : 91/100



PALMER & CO VINTAGE 2012 BRUT

La mousse dense qui adhère au verre avec sensualité nous laisse présager d'une suite prometteuse, confirmée par l'amabilité du nez qui invite à la gourmandise. Les arômes de beurre noisette et lactés, également présents en bouche, se mêlent jusqu'en finale à des notes fraîches de fruits mûrs.

Prix : 44 €

Note Le Figaro : 91/100

ABELÉ 1757 BRUT MILLÉSIMÉ 2012

Depuis sa reprise récente par Nicolas Feuillatte, Champagne Henri Abelé associe à son nom, son année de création. Il s'appelle donc désormais Abelé 1757. Plus de 250 années plus tard naît ce 2012 au nez de miel, de biscuit, aux notes torréfiées, à la fois tendu, séduisant et généreux en bouche.

Prix : 44 €

Note Le Figaro : 90/100

