

19.5/20

Louis Roederer
« **Cristal 2002** »

Cuvée mythique, ce « Cristal » est à tout point de vue extraordinaire, l'une des plus belles productions de la maison depuis très longtemps. Elle n'a pas pris une ride dans sa palette d'agrumes généreuse, délicate et précise. Persistance impressionnante.
195 €

18,5/20

Jacquesson
« **Aÿ-Vauzelle Terme** »
extra-brut

Grande minéralité, un magnifique blanc de noirs (pur pinot noir), dense, retenu, épicé. C'est un vin de garde encore dans l'œuf, qu'il faut laisser éclore sagement d'ici quatre à cinq ans.
130 €

18,5/20

Krug brut 2000

Dans les arômes, on retrouve la palette des notes grillées très fines, élégantes, justes, sans lourdeur, qui annonce un champagne très digeste, en volume et en grâce. Déjà en place dans la force de l'âge, il peut vraiment s'apprécier dès aujourd'hui.
177 €

18,5/20

Pol Roger
« **Winston Churchill** » 1999

Bouquet doux et retenu, pâtissier, gourmand, prolixe mais subtil pour un 1999, millésime plantureux, enrobé, puissant et kirsché, mais qui ne tombe jamais dans la lourdeur. Ce champagne est un monstre d'harmonie.
166 €

18/20

Charles Heidsieck
« **Cuvée des Millénaires** »
1995

Noble palette d'arômes d'ananas rôti, sous-bois, tisane et mie de pain toasté. Quelle belle définition

du chardonnay savoureux, racé, aussi gourmand que digeste ! Ce blanc des Millénaires évoque de plus en plus 1959, par sa densité en extraits secs et son allonge à l'air une fois libéré dans le verre. Il se trouve actuellement sur un nuage d'harmonie parfaite.
145 €

18/20

Deutz
« **Amour de Deutz** » 2002

Dans ce millésime exceptionnel, l'« Amour de Deutz » se présente avec un nez fin, ample, ouvert et pourtant tout en retenue. Même sensation dans une bouche très construite, subtilement tannique, à l'acidité rentrée et enrobée. Grand potentiel.
140 €

18/20

Philipponnat
« **Clos des Goisses** » 2002

Brioché, crémeux, charnu, d'une rare épaisseur de bouche : voilà un jus qui exprime la maturité des grands terroirs (65 % pinot noir, 35 % chardonnay). La texture et le volume se font en l'absence de fermentation malolactique, ce qui l'élève et le rend aérien. Le produit le plus délicat de la maison.
120 €

17,5/20

AR Lenoble
« **Collection rare** » 2002

Des nuances d'écorce d'agrumes annoncent une bouche vive, tendue, mordante, avec une belle minéralité – on croque la craie douce. Longue rétro-olfaction. Voilà une grande définition du blanc de blancs de Chouilly. A privilégier à table.
50 €

17,5/20

Gosset extra-brut 1998

Après cinq minutes dans le verre, c'est une vraie pureté de notes

grillées délicates qui vous captive. La bouche est puissante, sphérique, et son allonge progresse chaque année. Indispensable pour comprendre tout le bénéfice que l'absence de fermentation malolactique apporte à la fraîcheur des champagnes.
113 €

17,5/20

Krug
« **Grande Cuvée** »

Chez Krug, la « Grande Cuvée » est en réalité la plus accessible. Mais la magie réside dans la parfaite harmonie entre le subtil boisé de l'élevage, le raffinement de l'effervescence et la superbe complexité aromatique due notamment à l'adjonction de vins de réserve qui peuvent avoir jusqu'à 20 ans d'âge. La précision et l'éclat du fruit sont au sommet. Très distingué.
140 €

17,5/20

Taittinger
« **Comtes de Champagne** »
2002

Un nez délicat et expressif, finement vanillé et toujours très grillé. La bouche charmante est généreuse en attaque et séduit par son dosage souple.
108 €

17/20

Bollinger
« **Grande Année** » 2004

Difficile de passer après le 2002, tout en tarte à la rhubarbe et fruits blancs en gelée, dense, intense, au goût puissant de raisin noir (noté 19/20). Ce 2004 s'en sort bien : plus accessible, jeune, gourmand, déjà lumineux, rond et tapissant. Dans l'esprit de 1997, en plus précis.
99 €

17/20

Deutz
« **William Deutz** » 1999