



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

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **2350000**

Sujet du média :

**Actualités-Infos Générales**



Edition : **Du 25 novembre au 1er décembre 2021**  
 Journalistes : **Louis-Victor Charvet**  
 Nombre de mots : **2377**  
 Valeur Média : **101750€**



**CASTELNAU, HORS CATÉGORIE CM 1993**

Depuis sa création, la cuvée de prestige de la maison a fait son chemin. Dernier opus d'une série rendant hommage aux grands cols du Tour de France (ici, celui de la Madeleine, qui culmine à 1993 mètres), ce champagne assemble six millésimes élevés sous bois. De la finesse dans les arômes nobles et grillés et un accord parfait pour quelques langoustines.

**99 euros**

**CATTIER, BLANC DE BLANCS PREMIER CRU**

Le symbole de cette jolie maison fait la part belle aux chardonnays issus de neuf terroirs, tous situés dans le secteur de la montagne de Reims. Avec 40 % de vins de réserve, la cuvée affiche fièrement sa personnalité et un style fruité et rond. Bulle caressante et précise.

**40 euros**

**CHARLES HEIDSIECK, BLANC DES MILLÉNAIRES 2006**

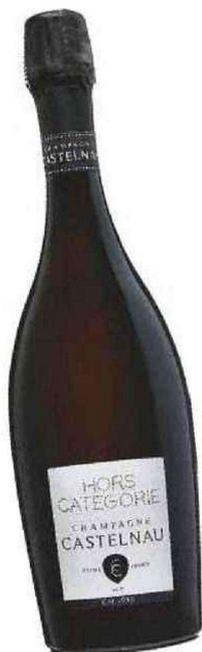
La sortie d'un blanc-des-millénaires est toujours scrutée par les grands amateurs de champagnes blancs de blancs. Après l'émouvant 2004, ce 2006 s'inscrit dans la continuité du style « Charles » en jouant le registre de la grande harmonie. Moment de frisson saisissant.

**170 euros**

**CHARTOGNE-TAILLET, SAINTE ANNE**

Ce n'est pas un hasard si le nom d'Alexandre Chartogne revient souvent sur les lèvres des grands amateurs de champagnes. Depuis Merfy, tout près de Reims, il signe de grands champagnes d'auteurs comme cette cuvée remarquable par son exotisme, ses notes végétales nobles et sa finale iodée.

**33 euros**



**CHRISTIAN GOSSET, ROSÉ A01**

Ce vigneron attachant et expérimenté s'est lancé dans l'aventure de son domaine, signant une gamme de champagne très recommandable. Son rosé, intense et vineux, confortable en bouche, sur les épices et le fruité rouge, impressionne par sa personnalité.

**39 euros**

**DE SAINT-GALL, SO DARK 2015**

Si la maison est davantage connue pour ses blancs de blancs, cela ne l'empêche pas de réussir haut la main l'exercice de l'assemblage. D'excellents pinots noirs, frais et lumineux, lui donnent une constitution à la fois solide et pleine. Jolie finale sur la réglisse et le citron.

**40 euros**

**DE SOUSA, GRAND CRU RÉSERVE**

Erick de Sousa fait partie des grandes figures vigneronnes de la Champagne. On lui doit, avec d'autres, l'émergence des champagnes d'auteurs. Ce réserve au fruité tendre et généreux exprime toute sa complexité dans un écrin onctueux et délicat.

**36 euros**

**DEUTZ, BRUT ROSÉ**

Séduisante couleur pour ce rosé aux notes fraîches de mandarine et d'orange. Et autant de charme en bouche où l'acidulé particulièrement fin prend le dessus sur l'amplitude du fruit. La maison Deutz prouve une nouvelle fois ses prédispositions pour l'élégance.

**50 euros**

**DRAPPIER, GRANDE SENDRÉE 2010**

Une seule et même parcelle située à Urville, dans l'Aube, donne naissance à ce champagne millésimé, fleuron de la famille Drappier. Son sol de calcaire affleurant confère une verticalité exemplaire au pinot noir, dont une bonne partie est élevé en foudre. Richesse, ampleur, droiture, on le réserve pour la grande gastronomie savoureuse.

**65 euros**

**GOSSET, CELEBRIS ROSÉ 2008**

En vingt-cinq ans, la maison n'a produit ce champagne rosé qu'en quatre occasions. Aidé par un millésime 2008 idéal, ce celebris fait une synthèse idéale entre finesse des arômes, tannin gourmand et finale apéritive. Ensemble de haute volée.

**175 euros**

**HENRIOT, BLANC DE BLANCS**

L'arrivée de la talentueuse Alice Tétienne ouvre de nouvelles perspectives pour cette maison en plein renouveau. Dans la gamme impeccable, ce blanc de blancs émerveille par la richesse de ses parfums et ses senteurs d'iode fumée. Grande effervescence.

**50 euros**

**JACQUESSON, CUVÉE N°743**

Cette cuvée résume à elle seule toute la philosophie Jacquesson : la précision n'empêche jamais l'intensité. Grande matière entre chaleur douce des arômes épices mêlée à la noblesse de quelques notes exotiques. Finale merveilleusement florale.

**50 euros**

