

Champagne

Une belle bande de brut



Ils sont la puissance de la Champagne et la singularité de l'appellation dont ils ont fait le succès à travers le monde : les champagnes bruts sans année (BSA) représentent plus des deux tiers des 337 millions de bouteilles produites chaque année. Historiquement, l'assemblage de vins provenant de deux ou trois années successives, voire plus encore, a permis aux vigneron et négociants de se prémunir des aléas climatiques auxquels est soumise la région. Grâce à l'ajout de vins de réserve (jusqu'à 40 %) à la dernière récolte, les chefs de cave ont pu élaborer des vins constants en qualité d'une année sur l'autre. Les grandes maisons, qui disposent des volumes de raisin les plus importants grâce aux contrats signés avec les vigneron, sont les mieux armées pour proposer des vins non millésimés de haute qualité grâce à la diversité de leurs apports. Challenges a sélectionné pour vous les cuvées les plus qualitatives, résultat de l'assemblage combiné de cépages (chardonnay, pinot noir, pinot meunier), de provenances (Montagne de Reims, vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte des Bar...), et de millésimes différents. Bienvenue dans un monde de brut ! ■ **G. M.**



Bollinger Brut Spécial Cuvée
Charnu, savoureux, complexe. **44 euros.**

Gosset Brut Grande Réserve
Expressif, charnu, racé. **41,50 euros.**

Huré Frères cuvée Mémoire
Epanoui, profond, complexe. **48 euros.**



Jacquesson 738
Pur, intense, complexe. **41 euros.**

Pol Roger Brut Réserve
Tendu, mûr, raffiné. **39 euros.**

Roederer Brut Premier
Mature, crémeux, harmonieux. **41 euros.**