



## MINÉRAL

Si les spécialistes s'écharpent encore sur sa définition exacte, le minéral évoque tantôt les pierres chaudes ou mouillées, le silex ou la mine de crayon. En tout cas, il anoblit et donne un sens profond aux vins qui ont la chance d'exprimer cette texture racée.

### LAURENT-PERRIER, BLANC DE BLANCS, BRUT NATURE

Il suffit d'y plonger le nez pour être titillé, tant le citron fait saliver. Sur la langue, la même mélodie se joue, tout en agrumes et subtilité. C'est un champagne des beaux jours, qui accompagnera vos apéros festifs. **90 €**  
[laurent-perrier.com](http://laurent-perrier.com)

### WARIS-LARMANDIER, PARTICULES CRAYEUSES, EXTRA-BRUT

Le chardonnay se la joue solo, explorant ici son côté minéral sans aucun complexe. Tonique et vibrant, c'est un sacré coco dans le verre, à la fois exubérant de fraîcheur, volubile et profond. On prendra plaisir à le boire avec des moules marinières, comme un pied de nez. **35 €**  
[waris-larmandier.com](http://waris-larmandier.com)

### LOUIS ROEDERER, BLANC DE BLANCS 2013, BRUT

Le chèvrefeuille embaume, tout ce que l'on peut désirer est la fraîcheur d'une bulle bien née, qui fera poindre le sourire avec du cédrat confit et de la poire juteuse, puis nous envoûtera avec des évocations de pierres chaudes. **70 €**  
[louis-roederer.com](http://louis-roederer.com)

### PERRIER-JOUËT, BLANC DE BLANCS, BRUT

L'insolence n'est pas la moindre des vertus en Champagne. Le nez s'ouvre sur la sauge et la verveine, la bouche surprend par une matière fruitée et pleine d'allant. Ce qui lui donne tout son caractère, c'est cette finale minérale qui claque comme une jarretelle. À boire avec une lotte au beurre blanc. **70 €**  
[perrier-jouet.com](http://perrier-jouet.com)



### MUMM, MILLÉSIME 2013, BRUT

La densité du pinot noir, la finesse du chardonnay pour un équilibre entre matière et bulles fines, longueur et sapidité. La poire et le litchi dominent, avec une rondeur guillerette, qui lui fera faire la paire avec un homard grillé. **38 €**  
[mumm.com](http://mumm.com)

### LE GALLAIS, CUVÉE DES CEDRES, BRUT NATURE

« C'est ici qu'on vendange les fruits miraculeux dont votre cœur a faim », écrivait Baudelaire... Pomme granny, cédrat et citronnelle rivalisent, puis laissent place à la noisette, au miel et à une finale incroyablement longue, à la texture crayeuse. Tentez le saint-pierre aux algues. **35 €**  
[champagnelegallais.com](http://champagnelegallais.com)

### JACQUESSON, CUVÉE 743, EXTRA-BRUT

Chaque édition de cette cuvée est un plaisir attendu et pourtant irrésistible. Si le nez et la bouche sont fruités à souhait, c'est à la finale ultra-minérale qu'on reconnaît l'élégance de la maison. À servir sur une lotte au safran. **50 €**  
[champagnejacquesson.com](http://champagnejacquesson.com)

### BÈRECHE & FILS, BRUT RÉSERVE

C'est une balade mutine, entre la fraîcheur des citrons de Menton, le craquant de la pomme verte, la senteur enivrante de la sauge et du tilleul. Puis, les deux pieds sur terre, le minéral apparaît, donnant toute sa dimension à ce très beau champagne d'apéritif. **34 €**  
[bereche.com](http://bereche.com)

