

Les Dégustations 201 cuvées à savourer à table

② Les champagnes bruts sans année De la séduction à tous les prix

Les bruts sans année représentent la majorité des volumes produits en Champagne ; ce sont souvent les cuvées ambassadrices des maisons et des vigneron. Ces champagnes sont à la fois façonnés pour séduire le plus grand nombre et pour s'adapter avec gourmandise à une cuisine simple, peu puissante : torsades à la tapenade, croustillants épinards et ricotta, par exemple. De plus en plus de cuvées vineuses (terroirs sélectionnés, vinifications spéciales, vieillissements prolongés...) émergent et font merveille sur des plats réconfortants comme une poularde à la crème, une bouchée à la reine, un bar en croûte de sel ou encore des gnocchis aux champignons. A. G.

17/20
ÉGLY-OURIET
Brut Grand cru Tradition
Reposé 48 mois en cave, ce brut est d'une vinosité hors pair, égalant celle d'un beau blanc bourguignon. D'une allonge extrêmement saline, avec une sensation crayeuse si puissante qu'il semble tannique. Dégorgé en juillet 2019.
48 € // Bouteilles/an : 5 000

17/20
JACQUESSON
Extra-brut N° 742
Grand respect du fruit dans cet assemblage dominé par la vendange de 2014. Un champagne toujours mené au cordeau avec un élan hyper dynamique et délicatement salin. À déboucher maintenant ou bien à garder en cave.
45 € // Bouteilles/an : 222 044

16,5/20
CHARLES HEIDSIECK
Brut Réserve
Quel plaisir de déguster ce champagne élégamment façonné par 40 % de vins de réserve ! Il se révèle d'un confort tout à fait exceptionnel en bouche, avec une patine apaisante jusqu'à une finale iodée signature. Un vrai vin

profond de gastronomie.
40 € // Bouteilles/an : 1 000 000

16,5/20
LECLERC BRIANT 
Brut Réserve
Un brut exclusivement venu de la vendange 2014, dosé avec précision pour révéler une douce patine oxydative sur un fruit fringant et plutôt

Pol Roger, Épernay

Élégance et intensité : un sans-faute éblouissant



Damien Cambres, chef de cave depuis 2018, perpétue le style raffiné de la maison.

La régularité dans la grande qualité est la clef de voûte de Pol Roger. Triplement étoilée dans notre *Guide des meilleurs vins de France*, cette maison d'Épernay met chaque année sur le marché 1,6 million de flacons de champagne de haute volée. À commencer par le brut Réserve, son porte-drapeau, l'un des bruts les plus intenses et profonds des grandes maisons. Cet assemblage des trois cépages est travaillé "en réduction" en cuves et fait sa fermentation malolactique pour s'élancer avec une grande élégance. Déjà vieilli quatre ans sur lattes, il se patinera encore après quelques années supplémentaires dans votre cave. Le Blanc de blancs 2012 et la cuvée Winston Churchill 2008 sont deux merveilles. A. G.

persistant avec une chair savoureuse. Dès cette entrée de gamme, le tempo est donné.
40 € // Bouteilles/an : 100 000

16,5/20
POL ROGER
Brut Réserve
Une maîtrise parfaite de la réduction procure à cette cuvée une grande élégance, dotée d'une fine patine fumée et d'une allonge de bouche tout en dentelle. Une signature affirmée et inébranlable.
40 € // Bouteilles/an : env. 1 000 000

16/20
VINCENT COUCHE 
Extra-brut Élégance
Derrière la bulle qu'il faudra adoucir dans le verre, un bel éclat du fruit se dévoile, avec une touche oxydative qui l'invite avec un apéritif automnal. Très belle finale sapide.
35 € // Bouteilles/an : 34 571

16/20
DEUTZ
Brut Classic
Ce brut jeune et fraîchement dégorgé mérite de se reposer un an dans votre cave avant d'affirmer son habituelle finesse délicatement fumée. Tout en élégance rafraîchissante. Une valeur sûre.
39,90 € // Bouteilles/an : env. 1 800 000

16/20
LOUIS NICAISE
Brut Réserve 1^{er} cru
Ce domaine familial se montre discret. Pourtant, sa montée en puissance est indéniable avec ce brut franc de goût, impeccablement mené. Très goûteux et droit.
19,50 € // Bouteilles/an : 45 000

16/20
BRUNO PAILLARD
Extra-brut Première Cuvée
Sous une bulle ample à l'ouverture, ce champagne vieilli 36 mois en fûts s'exprime avec

Les coordonnées des domaines en page 176