

**JACQUESSON**

**MILLÉSIME, BLANC 2002** Grâce à l'acharnement de la famille Chiquet depuis plusieurs décennies, cette maison est devenue le porte-drapeau du champagne de connaisseurs. Le 2002, dernier millésime produit par la maison Jacquesson, est très intense et vigoureux. Il est long et puissant. Nous sommes devant un grand champagne de table. Un champagne de vigneron.

**18/20 - 70 €** (03-26-55-68-11).

**PHILIPPONNAT**

**BRUT ROSÉ CUVÉE 1522, 2002** Charles Philipponnat est un lointain descendant du fondateur. Il s'appuie sur la vinosité que confèrent des raisins mûrs. Son rosé offre ainsi un fruit, une vigueur et une plénitude formidables, ce qui contribue à créer un champagne aussi séduisant que racé. Il monte sur le podium des champagnes rosés.

**18/20 - 55 €** (03-26-56-93-00).

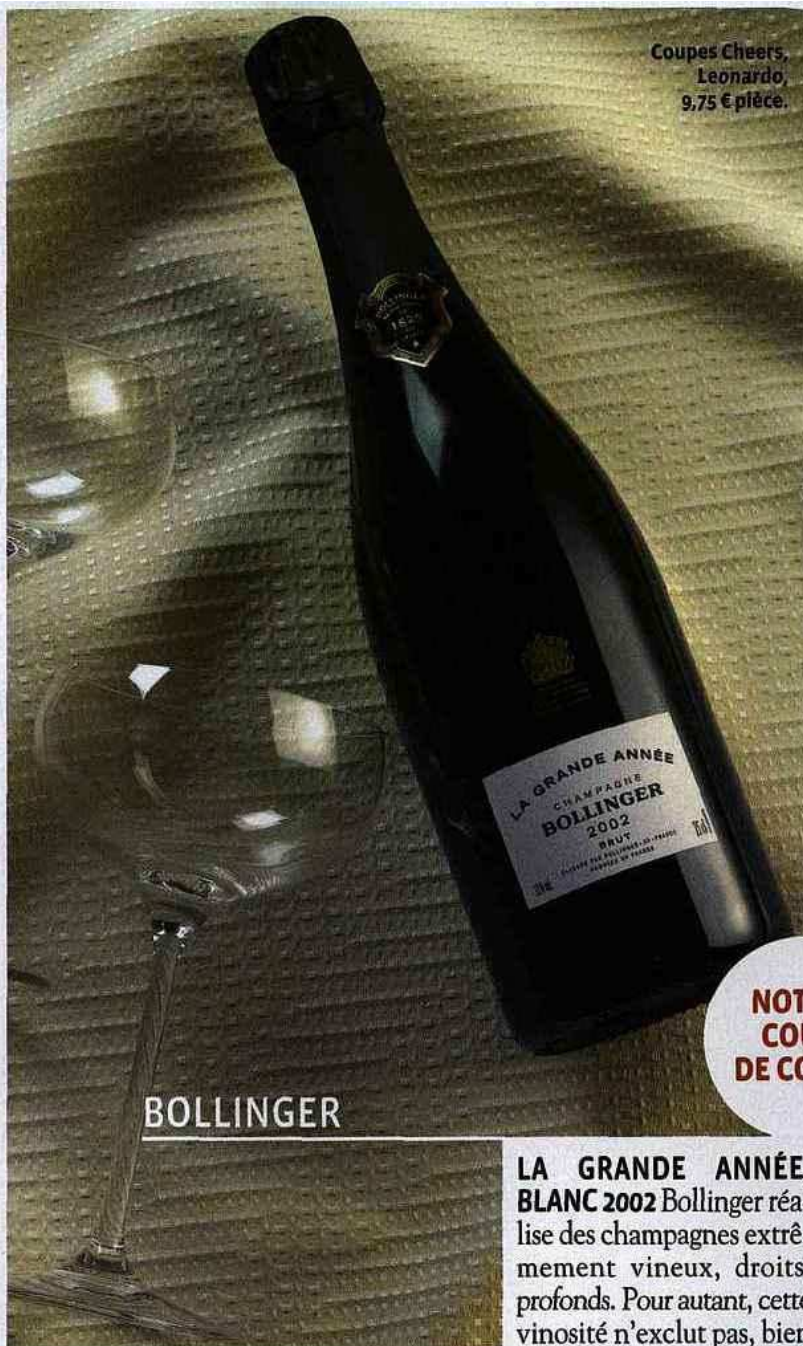
**POL ROGER**

**BLANC DE BLANCS VINTAGE, 2000** Cette maison de taille moyenne appartient toujours à la famille fondatrice. Le blanc de blancs est pur et droit, avec une vinosité persistante qui lui permettra un beau vieillissement. Cette cuvée a déjà plus de dix ans, mais elle peut encore patienter longtemps.

**16,5/20 - 79 €** (03-26-59-58-00).

**VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN**

**VINTAGE ROSÉ, 2004** Arrivé depuis peu à la suite du départ à la retraite de l'émblématique Jacques Péters, le nouveau



Coupez Cheers,  
Leonardo,  
9,75 € pièce.

BOLLINGER

**LA GRANDE ANNÉE, BLANC 2002** Bollinger réalise des champagnes extrêmement vineux, droits, profonds. Pour autant, cette vinosité n'exclut pas, bien au contraire, la plus extrême finesse. La Grande Année est un champagne vintage de haute volée, généralement au sommet du millésime concerné. En 2002, il révèle de très beaux arômes de fruits rouges associés à un corps vigoureux, profond, racé en diable, encore très jeune.

**18,5/20 - 95 €**  
(03-26-53-33-66).

et brillant chef de cave Dominique Demarville a désormais parfaitement pris ses marques, et la transition entre les deux générations se fait en douceur et respectueusement, comme en témoigne ce somptueux rosé éclatant de fruit et de grande persistance.

**18/20 - 51,10 €** (03-26-89-54-40).

