



Dans les caves champenoises de Gosset, le trieur où sont conservés à l'abri des commodes les vieux millésimes de la maison.

**DOMAINE DU COMTE LIGER-BELAIR**

**Chézareaux grand cru, Rouge, 2011**  
Extrême finesse, même si le boisé chahute un peu le parfum floral merveilleux qu'on repère très bien au second plan. Long et racé, mais pas idéalement pur.  
17/20, 160 euros.  
03 80 62 13 70.

**CHAMPY**

**Blanc d'ambertin grand cru, Rouge, 2011**  
Excellent style à nouveau pour cette cuvée, nez floral et épicé, grain de texture assez aristocratique, fruit et tannin précis.  
17/20, 144 euros.  
03 80 25 09 99.

**ARNAUD ENTE**

**Comité d'Als-Moussault premier cru, Blanc, 2011**  
La fleur de vigne et l'amande donnent un nez qui fait saliver, bouche à la fois ample et explosive, résonance infinie en finale. On reste admiratif!  
18/20, 130 euros.  
03 80 21 66 12.

**OLIVIER LEFLAIVE**

**Montrachet grand cru, Blanc, 2011**  
Nez de miel, d'orange sanguine, de noisette et de fruits jaunes que l'on retrouve dans une attaque aux vibrations généreuses, puis la tension s'installe et se diffuse de la façon la plus ample jusqu'à la pointe des pieds. Modèle absolu d'équilibre!  
18,5/20, Em. 330 euros.  
03 80 21 37 65.

**JOSEPH DROUHIN**

**Muscigny grand cru, Rouge, 2011**  
Grand floral très subtil et diversifié, texture ultrafine mais de grande tenue, persistance impressionnante, raffinement à tous les étages, puissance sans force, persistante impressionnante.  
19,5/20, 140 euros.  
03 80 24 68 88.

**LOUIS JADOT**

**Puligny-Montrachet premier cru Clos de la Garenne - Bourgogne Des de Magenta, Blanc, 2011**  
Doré, solide et intense avec la finesse. Grande générosité dans un style racé.  
17/20, 76,60 euros.  
03 80 22 10 57.

**LOUIS LATOUR**

**Les Quatre Joursans, Romanée-Saint-Vivant GC, Rouge, 2011**  
Grande densité, tannin travaillé, allonge séduisante, flatteur, mais la race est là. Fruit long.  
18/20, 418,35 euros.  
03 80 24 81 00.

**DOMAINE DUJAC**

**Les Malconsorts, Vosne-Romanée premier cru, Rouge, 2010**  
Délicieux arôme de pivoine, texture de soie, souple, long, complexe, stylé. Plaira à tous.  
17/20, Em. 200 euros.  
03 80 34 01 00.

**CHAMPAGNE**

**ALAIN THIENOT**

**La Vigne aux Gamins, Champagne, Blanc, Brut, 2002**  
Beau caractère savoureux et épanoui de ce champagne issu d'une vieille vigne. Les accents briochés de la finale ne s'oublent pas!  
17,5/20, 120 euros.  
03 26 77 50 10.

**BILLECART-SALMON**

**Éléonore Salmon Rosé, Champagne, Rosé, Brut, 2002**  
Superbe élégance aromatique avec beaucoup de finesse et de profondeur, raffinement absolu. Grand vin.  
19/20, 179,95 euros.  
03 26 52 60 22.

**BOLLINGER**

**Grande Année Rosé, Champagne, Rosé, Brut, 2001**  
Suaivité et profondeur magnifiques, relevées par une palette aromatique très bien épanouie.  
19/20, 145 euros.  
03 26 53 33 66.

**CHARLES HEIDSIECK**

**Blanc des Millénaïves, Champagne, Blanc, Brut, 1995**  
Avec le temps, cette cuvée magique ne vieillit pas : la finesse de taffetas, la longueur insinuante, la subtilité aromatique demeurent uniques!  
19/20, 140 euros.  
03 26 84 43 00.

**DEUTZ**

**Amour de Deutz Blanc de Blancs, Champagne, Blanc, Brut, 2005**  
Encore très jeune, avec un fraîcheur citronnée qui se complexifiera avec le temps, c'est un champagne pur et très racé, parfaite définition du grand chardeunay.  
18/20, 140 euros.  
03 26 56 94 00.

**DOM PÉRIGNON**

**Dom Pérignon, Champagne, Blanc, Brut, 2004**  
Très élégant, tendre et délicat, ce 2004 constitue un Dom Pérignon raffiné et immédiatement séduisant.  
18/20, 140 euros.  
03 26 51 20 00.

**G.H. MUMM**

**R. Lafon, Champagne, Blanc, Brut, 1999**  
Champagne confortable, ample, opulent et généreusement parfumé. On peut préférer la race des sélections parcelaires.  
17/20, 115 euros.  
03 26 49 39 69.

**GOSSET**

**Célestins Rosé, Champagne, Rosé, Brut, 2007**  
Pâle, brillant, raffiné, d'une délicatesse de fruit remarquable et d'une vinosité affirmée.  
17/20, 123 euros.  
03 26 56 99 56.

**HENRIOT**

**Cuvée des Enchantements, Champagne, Blanc, Brut, 1998**  
Brioché, avec des arômes de fruits confits, c'est un champagne ultra-savoureux et de grande finesse.  
18/20, 120 euros.  
03 26 89 53 00.

**JACQUESSON**

**Dira Premier Cru Gozée, Bannay, Champagne, Blanc, Extra brut, 2003**  
Intense, droit, sur le calcaire avec une minéralité impressionnante, long, puissant, profond. Grand vin.  
18/20, 130 euros.  
03 26 55 68 11.