



Miss Tchou-Tchou

Champagne! À l'approche des fêtes revient le sempiternel casse-tête des linéaires. Face au mur de bouteilles, il y a de quoi être démuni. Doit-on prendre une marque au hasard, se laisser charmer par le design d'une étiquette ? Non, cette année, grâce à notre détective de charme, ce sera un sans-faute...

Champagne Taittinger Prestige Rosé

En Champagne, il existe deux manières de produire un rosé. Soit on fait macérer le raisin jusqu'à obtenir la couleur rosée souhaitée, soit on ajoute du vin rouge de Champagne. Car ne l'oublions pas, en Champagne, les raisins sont majoritairement noirs et le vin produit fut, jusqu'au XVIII^e siècle, un vin rouge tranquille (sans bulles) avant de devenir blanc et pétillant. Pour son Prestige Rosé, la maison

Taittinger ajoute ses meilleurs pinots noirs vinifiés en rouge à son assemblage final à hauteur de 15%. À la dégustation, le Prestige Rosé teintera les verres d'une couleur rosée gourmande qui se confirmera en bouche.

Prix public TTC : 45 € la bouteille de 75 cl.



Champagne De Saint Gall Brut Tradition Premier Cru

Cette cuvée vendue sous la marque De Saint Gall appartient à la coopérative Union de Champagne.

Cette coopérative élabore des vins provenant de ses adhérents qui sont des vigneron ou de petits propriétaires viticoles. Le Brut Tradition exprime à la fois la finesse du chardonnay à hauteur de 67% et la puissance du pinot noir pour 33%. Cela se traduit par une attaque franche, de la rondeur en bouche et une finale fruitée.

Prix public TTC : 32,40 € la bouteille de 75 cl.



Champagne Jacquesson Cuvée n° 736 Extra-Brut

Voici un champagne d'initié. La cuvée n° 736 provient en majorité de la récolte 2008, complétée par des vins de réserve de 2007 et 2006 et une partie de la cuvée n° 735. La « 736 », en référence au nombre de cuvées produites par la maison, est le fruit d'un assemblage de 53% de chardonnay, 29% de pinot noir et 18% de pinot meunier, issus de grands crus et premiers crus. Un équilibre vraiment intense qui n'échappera pas au nez de l'amateur averti.

Prix public TTC : 39,50 € la bouteille de 75 cl.



Champagne Monmartre Secret de Famille Brut

Composé à 80% de pinots – 40% de pinot noir et 40% de pinot meunier, l'un pour la vinosité et l'autre pour la rondeur – et à 20% de chardonnay qui équilibre l'assemblage et confère au vin élégance et fraîcheur, il sera le compagnon idéal des repas de fête, de l'apéritif au dessert, sauf si l'ingrédient principal est le chocolat qui est à bannir avec le champagne !

Prix public TTC : 14,40 € la bouteille de 75 cl.



Le champagne pour les nuls

- En Champagne, un cru est assimilé à un village. Chaque village est classé sur une échelle allant de 80% à 100%. Un cru 100% est appelé grand cru. Les premiers crus sont classés entre 90 et 99%. En Champagne, le prix du raisin variera à la vendange en fonction de ce classement.
- Contrairement à la Bourgogne, qui utilise principalement le pinot noir, les Champenois pressent le raisin noir pour en extraire son jus blanc.