



Jacquart
Brut Mosaïque Signature

28 €

17,4 / 20

Oh le gourmand ! Ce champagne présente une robe dorée dotée d'une grande brillance. Il s'exprime dès le premier nez sur un registre pâtissier, signe d'un long et soigneux élevage sur lies, et respire le flan à la vanille et au caramel, la tarte au citron, le clafoutis à la mirabelle. Son style s'inscrit avec autant d'aise dans le registre de la puissance que dans celui de l'élégance : « RARE », note un de nos jurés avec force majuscules.

🍷 Pour l'apéritif avec l'être aimé, voire pour le repas qui suit : nage de langoustine au caviar d'Aquitaine, ris de veau aux morilles ou (et !) choucroute rôtie au four.



Jacquinet
Private Cuvée

23 €

18 / 20

Un champagne d'un exotisme voluptueux ! Le nez s'exprime généreusement et parle de fruits exotiques (mangue, ananas), châtaigne et pain au raisin. Cette entrée en matière gourmande s'accompagne aussi de fines notes iodées et florales (jasmin). A la fois ample et racé en bouche, avec sa bulle aussi onctueuse que fine, ce champagne réussit tous les grands écarts du challenge BSA pour un équilibre impeccable.

« Un champagne d'architecte de la gastronomie » note un de nos jurés, qui le recommande avec une côte de veau aux morilles.

🍷 Moins classique

et plus délicieusement décadent : sur une pizza hawaïenne, jambon ananas !



Jacquesson
Cuvée n° 739

41 €

17,5 / 20

La robe est belle et brillante, la bulle fine et abondante. Le nez s'exprime sur un panier de jolis fruits frais (pêche blanche, poire Williams, reine-claude, pamplemousse, ananas, citron confit et kumquat) finement toasté et paré d'une touche de beurre frais. On reste dans un registre de fraîcheur plus que d'oxydation. En bouche on trouve un vin puissant, très expressif et savoureux. La complexité du fruit est conforme en tous points au nez. Un champagne de connaisseurs.

🍷 A déguster avec des tuiles au parmesan.



Janisson
Brut Tradition

24 €

15,2 / 20

Un champagne maîtrisé, classique avec un nez discret, sur la retenue, la pomme (granny et golden) et la fleur blanche en bouton. Il s'ouvre généreusement en bouche, offre une belle matière bien tissée, de l'équilibre entre une bulle onctueuse et une acidité croquante. Tout est bien maîtrisé et à sa place.

🍷 Sur des linguine alle vongole.

Jeeper

Grande Réserve

55 €

16,6 / 20

Sensualité sur la retenue et la fraîcheur (fleurs blanches, pomme verte et beurre frais). « Un champagne de boudoir, plus tactile qu'aromatique » note une jurée, « on est dans le charme et les rondeurs », précise un autre. Tous saluent son équilibre et son élégance.

🍷 A déguster avec calme, douceur et quelques biscuits de Reims.

Joseph Perrier

Cuvée Royal Brut

35 €

15,5 / 20

Sur la fraîcheur avec un nez épuré, appétissant de pomme verte, fleurs jaunes et beurre blanc. La bouche est irréprochable de netteté, la bulle fine et bien menée, le dosage impeccable.

🍷 Sur des toasts au foie gras ou avec des langoustines.

Lallier

R.012 Brut

33,00 €

14,8 / 20

Iconoclaste, ce vin s'exprime sur un bouquet d'agrumes relevé de notes mentholées, pimentées, épicées sur le gingembre avec une touche de caramel. La bouche restitue cette personnalité exotique très séduisante.

🍷 A recommander sur une salade de bœuf thaïe.

Lanson

Black Label

27 €

15,5 / 20

Le nez explore un registre aromatique complexe entre agrume frais (kumquat, cédrat) et minéralité, avec de délicates notes d'évolution (humus très sain). Surprenant avec beaucoup de vigueur.

🍷 Sur une poêlée d'asperges, raie aux câpres.

Laurent-Perrier

La Cuvée

37,80 €

15 / 20

Une facture classique et de très bon goût. Flatteur au nez et riche en bouche, ce champagne ample offre une belle présence, une mousse onctueuse, le fruit blanc délicatement brioché.

🍷 Sur des toasts de saumon à l'aneth.

Leclerc-Briant

Brut Réserve

34 €

15 / 20

Plutôt crémeux et caressant que vif ! Assez opulent, avec une bulle très fine, il mise sur les fruits blancs (poire, angélique confite) sans excès de douceur. Bien net et gourmand à la fois.

🍷 Avec une tarte tatin.

Legras et Haas

Brut Tradition

25 €

15,8 / 20

Le premier nez est discret, sur des notes biscuitées. La bouche est plus expressive, bien construite sur l'acidité mais très équilibrée et surtout très longue. La finale déploie en queue de paon un bouquet d'amandes fraîches, de poire et de fleurs blanches.

🍷 Sur des bouchées de fromage frais.

Lombard

Grand Cru Brut Nature

39 €

14 / 20

Très expressif, ce champagne explore les registres des fruits confits et réglissés, la bulle est exubérante, la bouche ronde et généreuse. Il se plaira à table !

🍷 Sur un poulet rôti et ses pommes de terre grenaille.