



### Henriot brut *Souverain* - 31 €

Dominé par le chardonnay, ce brut est dans le style standard des champagnes de grandes maisons, il s'ouvre sur un nez droit et classique et se décline ensuite sur une bouche plus ronde, assez douce pour les amateurs de champagne veloutés, et réveillée par une bulle rapide et fine

### Bruno Paillard brut *Première Cuvée* - 35,50 €

Depuis la création de sa marque, l'une des dernières nées en Champagne Bruno Paillard est devenu le Pd g de Lanson-BCC, le 2<sup>e</sup> groupe champenois. Il n'en réserve pas moins le meilleur soin à sa maison, épaulé de sa fille Alice. Une bulle crayeuse à la note grillée et croquante, une bouche charnue aux jolis amers en finale

### Pol Roger brut *Réserve* - 36 €

D'une précision irréprochable quelle que soit la cuvée, la maison Pol Roger possède un précieux vignoble qui lui sert de base pour ses champagnes. Le brut aux saveurs d'agrumes se pose sur une tendance bien mûre offerte par la qualité des vins de réserve et soutenue d'une bulle stylée généreuse et vive. Chic

### Billecart-Salmon Brut *Réserve* - 38 €

Subtil et harmonieux, le brut d'entrée de gamme de cette belle maison bicentenaire s'appuie sur une base de pinot noir chardonnay et pinot meunier. Du classique, avec un supplément d'âme qui donne à la cuvée la race des meilleurs et l'élégance d'un fruit éclatant sous un dosage net et parfait



Issus d'un assemblage de vins de réserve et vieillis au moins 3 ans, les bruts sans millésime signent le style d'une maison. Laissez-vous séduire par des marques méconnues ou redécouvrez les classiques.



### Louis Roederer brut *Premier* - 39 €

Les trois cépages chardonnay pinot noir et pinot meunier, une lchette de vins de réserve boisés et surtout quatre Crus de Champagne forment la complexité de ce brut. L'élégance et la classe c'est la signature Roederer. Parfaitement équilibré il est le champagne de toutes les occasions à ouvrir en apéritif ou à table

### Jacquesson extra-brut *Cuvée n° 738* - 41 €

Le brut maison porte un numéro qui change à chaque tirage. Constitué d'un assemblage des trois raisins, chardonnay, pinot noir et pinot meunier, il est le plus minéral de tous avec cette race de bulle unique. C'est un vin d'une élégance parfaite, le plus chic mais aussi forcément le plus rare, à boire de l'apéritif au dessert

### Gosset brut *Grande Réserve* - 42 €

Toujours dans le peloton de tête des cuvées sélectionnées à l'aveugle, la *Grande Réserve* se maintient à un niveau de qualité irréprochable. À la fois gourmande et généreuse elle joue la quasi-parité entre chardonnay et pinot noir offrant un champagne de velours sous une charpente bien proportionnée

### Ruinart brut *R de Ruinart* - 43 €

C'est le champagne préféré des Français, sa bouteille ronde-larde est identifiable et sa personnalité rassurante. Sans aspérité il sent les noisettes et les fruits, notamment la pêche, et possède une bouche séduisante et charnue, une bulle épaisse et persistante. À déguster en apéritif

Photos: Thierry Legay, DR