



GUIDE D'ACHAT



Fêtes obligent, voici une sélection de beaux champagnes destinée à ceux qui hésitent, qui se demandent ou, plus simplement, sont curieux de partir à la découverte. Les autres, les amateurs, et ceux « qui s'y connaissent », savent déjà ce qu'ils préfèrent, le défendent mordicus et n'en changeraient pour rien au monde. Nous avons organisé cette sélection par niveau de prix. Quatre chapitres : les champagnes à moins de 30 euros, de 31 à 50 euros, de 51 à 100 euros et, enfin, les cuvées de prestige à plus de 100 euros. Il va de soi qu'à tous les étages, nous ne proposons que des vins dont la méthode d'élaboration et le goût nous ont plu. Ces champagnes merveilleux, grands ambassadeurs de la fête et du plaisir, nous sommes contents de les partager avec nos lecteurs. ■

Michel Bettane et Thierry Desseauve

CHAMPAGNES DE NOËL DE 14,50 À 330 EUROS

SÉLECTION ALAIN CHAMEYRAT POUR BETTANE+DESSEAUVE

Supplément éditorial de 32 pages. Paris Match n°3470 du 19 au 25 novembre 2015. Ne peut être vendu séparément.

Réalisation : **bettane+desseauve** Coordination : Nicolas de Rouyn. Contributeurs : Amélie Couture, Louise Davis, Lisa Henry, Jean-Luc Barde, Michel Bettane, Alain Chameyrat, Thierry Desseauve, Nicolas de Rabaudy

Conception graphique : Hicham Abou Raad. Photo de couverture : Joël Saget.

Publicité. Direction : Pierre Alain Robert. Eric Minet, Cécile Cousinet et Benjamin Brun. Tél. : 01 48 01 90 10

Dans ce supplément, tous les prix sont mentionnés à titre indicatif.



Les coups de cœur de nos experts

MOINS DE 30 EUROS

NICOLAS FEUILLATTE MILLÉSIMÉ, BRUT 2008 15/20

Net, franc, salin, rondeur souple, encore très jeune, ce joli champagne est issu d'une union de coopératives dont le tournant qualitatif se confirme, millésime après millésime. Le nouveau chef de caves (voir page 16) n'est pas étranger à cette nette amélioration.
29 euros



MOINS DE 30 EUROS

Beaumont des Crayères Grand Prestige, brut 16/20

Citron et céréale grillée, allonge droite et nette, ample, beaucoup d'allonge.
25,50 euros

Canard-Duchêne Authentic Vintage, brut 2008

14,5/20
Dans un style toujours souple et fruité, mais avec plus de fond que les cuvées non millésimées.
28 euros

Champagne de Castelnau Réserve, brut 16/20

Bel assemblage parvenu à parfaite maturité. On apprécie son onctuosité, son volume raffiné, ses notes grillées et finement noisetées. Le meilleur vin de la cave, de très loin !
26,64 euros

Champagne D. Coutelas Louis Victor, brut 16/20

Cette solera élevée en foudre de chêne joue sur les millésimes 2007, 2008, 2009, 2010, à partir des trois grands cépages de la Champagne. On aime son intensité en même temps que sa générosité, c'est un vin de repas.
18,50 euros

Didier Doué Blanc de blancs, extra-brut 2006 17/20

Nez austère, citron vert, fleurs blanches, menthol. Très fin. Bouche pure, fine, pulpeuse. Finale tapissante, harmonieuse, tonique. Très grande longueur sur une texture beurrée, retour fumé. Dosage à 3g/l, sans concession, plus respectueux de la structure du vin.
19 euros



Les coups de cœur de nos experts

DE 30 À 50 EUROS

**BARONS
DE ROTHSCHILD
BRUT**
16/20

Depuis quelques années, les trois branches françaises de la famille Rothschild se sont réunies pour créer un nouveau champagne. Il va de soi que l'exigence est élevée. Cette cuvée a gardé le caractère harmonieux qu'on lui connaissait, mais a gagné en maturité et en profondeur. Bref, en personnalité.
40 euros



**Gatinois
Brut rosé**
17/20

On est dans le rosé d'assemblage haut de gamme, avec une vinosité élégante sur fond de fruits rouges et d'épices. On peut risquer le magnum.
23,90 euros

**Philippe Glavier
La Grâce d'Alphaël Grand
Cru, brut**
16/20

Cette cuvée porte le prénom de l'ange de la connaissance, Alphaël. On aime sa tension saline et sa fraîcheur agrumesque, profonde. Champagne d'initié.
19,50 euros

**Gonet Sulcova
Montgueux Blanc de
blancs, extra brut**
15,5/20

Les jolis terroirs de Montgueux ont permis la réalisation de cette cuvée à la fois friande et assez profonde, complète, précise et gourmande.

18,50 euros
**Gonet-Médeville
Extra brut rosé**
17,5/20

Élégant tout en restant profond, ce rosé peut se glisser dans tous les moments raffinés de la vie.

27,00 euros

**Henri Goutorbe
Prestige, brut**
16/20

Nez de cerise et de noyau, bouche vineuse et bien construite. On est sur un vin de repas.
17,50 euros

**Guy Larmandier
Premier Cru, brut**
16/20

Accents crayeux au nez comme en bouche, belle franchise de constitution avec une grande digestibilité.
17,00 euros

**A.R. Lenoble
Intense, brut**
16,5/20

Avec sa robe or vert, ses arômes de zeste et son caractère subtilement salin, ce grand champagne fin et énergique mérite son nom. Un apéritif de grande classe.
28 euros

**Domaine Thévenet
Delouvin
Réserve, brut**
15/20

Issue d'un assemblage de 60 % de meunier, 20 % de pinot noir et 20 %



de chardonnay, cette cuvée est équilibrée et de plaisir immédiat, voilà un champagne œcuménique.
14,50 euros

**Veuve Fourny
Premier Cru, brut rosé
16,5/20**

Longtemps généreuse mais, simple, la cuvée de rosé a gagné en finesse et en persistance. C'est aujourd'hui un champagne tonique, allègre et profond.
29 euros

DE 30 À 50 EUROS

**Alfred Gratien
Blanc de blancs, brut 2007
16,5/20**

Pur et droit, belle précision acidulée.
43,15 euros

**Besserat de Bellefon
Cuvée des Moines,
extra brut
16/20**

Nerveux et salin, c'est un champagne de beau caractère, profond, raffiné, fait pour la table.
35 euros

**Boizel
Ultime, extra brut
15/20**

Dans une maison où les dosages sont souvent confortables, cet extra-brut tranche avec son style nerveux, précis. Il conserve la vinosité qu'affectionne la marque, et ça lui va bien.
38,50 euros

**Bollinger
Spécial Cuvée, brut
16/20**

Belle dimension en bouche, ample, tendu, fin.
45 euros

**Bonnaire
Grand Cru blanc de blancs,
brut 2006
16/20**

Nez de brioche et de fruits confits, bouche de belle ampleur avec un zeste d'élégance.
32,00 euros

**Brimoncourt
Blanc de blancs,
brut
16/20**

Belle association de vivacité et de plénitude dans un style très apéritif avec des notes d'agrumes, fruit et zeste, une longueur en fraîcheur et sans rudesse.
39 euros

**Bruno Paillard
Première Cuvée,
brut
16/20**

Peu dosé, très apéritif, exprimant des notes

d'agrumes et de fruits rouges séduisantes mais témoignant en bouche d'une belle maturité, impeccable brut non millésimé.
35,50 euros

**Cattier
Antique Premier Cru,
brut
14,5/20**

Du fruit, de la vigueur, de l'élégance, bon champagne apéritif.
30 euros

**Charles Heidsieck
Réserve, brut
16/20**

Avec ses arômes grillés associés à des notes florales et finement fruitées, la cuvée est éminemment personnalisée, jusqu'à sa finale confortable et suave.
42 euros



Les coups de cœur de nos experts

DE 51 À 100 EUROS

GOSSET
GRAND ROSÉ,
BRUT
16/20

La maison Gosset, connue pour la vinosité de ses champagnes, propose ici un rosé de haute tenue. Robe d'un or rose, bouquet fin et complexe, allonge associant tendresse et vigueur pour finir sur une longueur très apéritive.

52 euros



Duval-Leroy
Fleur de Champagne
premier cru, brut
16/20

Beau brut non millésimé ample et complet, aux notes de fruits et de brioche affirmées, à l'allonge très équilibrée et harmonieuse.

33,50 euros

Egly-Ouriet
Grand Cru Tradition, brut
18/20

Dès les premières bulles, on salive avec des accents de mangue, de poivre de Sichuan, la profondeur a de la percussion avec une élégance exquisite savoureuse.

36 euros

Champagne Fleury
cuvée Robert-Fleury,
extra-brut 2002
17/20

Nez sur la réserve pour l'instant, fin, encore sur l'élevage. Attaque dense, presque lourde, pulpeux, arômes d'ananas confit, finale explosive de fraîcheur, très long, arrière-goût fin sur l'amande verte. Beau vin.

40 euros

Pierre Gimmonnet et Fils
Oger Grand Cru, brut
17,5/20

On aime cette cuvée qui offre toute la vibration d'Oger avec une subtilité minérale accomplie.

31,00 euros

Jacquart
Millésimé blanc de blancs,
brut 2006
15/20

Élancé, droit, belle minéralité relevée par des notes d'agrumes.

37 euros

Joseph Perrier
Cuvée Royale, brut rosé
16,5/20

Très beau fruit charmeur et complexe, notes de fraise très savoureuses, allonge souple, finesse et persistance.

37,20 euros

Lallier
Grand Cru millésimé, brut
2008
16,5/20

Avec un an de bouteille en plus, le vin a gagné en rondeur sans perdre en tension : notes d'agrumes



confits, allonge droite, beaucoup d'intensité.
32 euros

Lanson
Gold Label, brut 2005
16/20

Robe dorée, nez brioché avec de la maturité, allonge ample, mais non dénuée de vivacité, belle dimension profonde.
Champagne de table.
35 euros

Legras et Haas
Blanc de blancs, brut 2008
15/20

Nez de fruits secs, vin qui offre élégance et densité.
32,10 euros

Lombard
Grand Cru Millésime, brut 2008
14/20

Belle intensité, vineux et consistant, encore assez simple sur les registres aromatique et de texture.
30 euros

G.H. Mumm
6 Ans, brut 2006
16/20

Ce champagne vieilli en cave offre l'occasion de découvrir et de savourer les plaisirs de la maturité : arômes de nougatine et

de brioche toastée, longueur gourmande, générosité plaisante.
34 euros

Pierre Paillard
Grand Cru, brut 2009
16/20

Intensité vineuse avec une allonge élégante.
30,00 euros

Palmer & Co
Millésimé, brut 2008
17/20

Robe or vert. Agrumes et fruits rouges, très fin, très jeune encore, beaucoup de vivacité et d'énergie.
Ce grand vin s'ouvre aujourd'hui.
42 euros

Pannier
Vintage, brut 2006
15/20

De la droiture et une certaine plénitude, bon vin droit et généreux.
32 euros

Paul Goerg
Vintage Premier Cru, brut 2005
17/20

Belle finesse de texture, cuvée ample et racée, beaucoup d'élégance, dosage perceptible mais la finesse des origines parle avec éloquence. Superbe rapport prix-plaisir.

40 euros
Philipponnat
Blanc de noirs, brut 2008
17,5/20

Vineuse et raffinée, cette nouvelle cuvée impressionne par son élégance racée et sa profondeur sans rudesse. Champagne de table, mais aussi de toutes les grandes occasions.
46,90 euros

Piper-Heidsieck
Essentiel, brut
17/20

Dans cette nouvelle cuvée, Régis Camus définit parfaitement le style de la maison, axé sur la séduction aromatique (torréfaction, nougatine, fruit frais) et la finesse gourmande en bouche. Assez peu dosé, c'est un champagne de grande classe, très apéritif.
35 euros

Pol-Roger
Brut Réserve
16/20

Doré, gourmand, beaux arômes aux notes torréfiées relevées par des nuances finement citronnées en bouche, allonge souple, bulle élégante, suave et dans sa maturité.
40 euros

**Pommery****Brut Apanage****15,5/20**

Élégant, rond, avec une jolie palette aromatique sur le miel et des notes de nougatine, une bouche sans lourdeur.

39 euros**Louis Roederer****Vintage, brut 2008****18/20**

On attend évidemment Roederer dans les grands millésimes et on n'est pas déçu. Après un blanc de blancs de haute volée, 2008 nous apporte un vintage intense et fougueux, ultra précis dans sa définition et fichtrement racé.

41,80 euros**Thiénot****Brut rosé****16/20**

Robe pâle, fins arômes de fruits rouges et en particulier de fraise des bois, allonge tendre et délicate, très joli rosé fin, svelte et long.

35 euros**Jean-Louis Vergnon****Emotion Grand Cru, extra-brut rosé****17/20**

De l'émotion avec cette cuvée aux accents de fruits rouges d'une grande subtilité. La bouche est tendue avec un fruit croquant. C'est un vin galant.

31,00 euros**Veuve Clicquot-****Ponsardin****Brut rosé****16,5/20**

Le fruité est remarquable, avec des notes tirant sur la quetsche, il y a de la vinosité et beaucoup de profondeur.

44,40 euros**Billecart-Salmon****Vintage, extra brut 2006****17/20**

Harmonieux, raffiné et élancé, une grande réussite prête à boire.

58 euros**DE 51 À 100 EUROS****De Sousa****Cuvée des Caudalies, brut rosé****17,5/20**

À la fois vineux et élégant, ce rosé a du style et il s'impose de plus en plus quand il se réchauffe dans le verre.

59,00 euros**Deutz****Millésimé, brut rosé 2009****17,5/20**

Un an de bouteille supplémentaire ont fait du bien à ce rosé d'une profondeur et d'une intensité remarquables.

59 euros**Drappier****La Grande Sendrée, brut rosé 2006****18/20**

Très beau fruit associant mûre, framboise et groseille, volume onctueux, brillant, grande race.

78 euros**Jacquesson****Cuvée 734, extra-brut****18/20**

Remise en marché aujourd'hui, cette cuvée née de la récolte 2006 a conservé toute sa force et sa plénitude, son corps et son élégance, sa grande énergie racée et fine.

75 euros**Mailly Grand Cru****Intemporelle, brut rosé 2008****18/20**

Robe pâle, finesse acidulée, allonge brillante, dans la lignée du blanc.

69 euros



Les coups de cœur de nos experts

PLUS DE 100 EUROS

TAITTINGER
COMTES
DE CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS,
BRUT 2006
18/20

Cette maison familiale propose cette cuvée depuis toujours. On le comprend, c'est un vin admirable. Grand raffinement de texture, fraîcheur minérale, allonge raffinée : parfait dans le cadre du millésime.
125 euros



Vranken
Diamant, brut rosé
14/20

Souple, framboisé, rond et harmonieux.
55 euros

PLUS DE 100 EUROS

Henriot
Cuvée des Enchanteleurs,
brut 2000
16,5/20

Moins élancé que le millésime 1998, plus terrien, ce 2000 est un vin qui se révèle à table, où son amplitude et sa richesse de goût font merveille.
120 euros

Krug
Vintage, brut 2003
20/20

La perfection absolue : finesse inouïe de texture associée à une richesse et une complexité de fruit éblouissantes, une persistance sans fin. Dans la légende de Krug.
210 euros

Laurent-Perrier
Grand Siècle Alexandra,
brut rosé 2004
19,5/20

La robe finement mordorée de la cuvée demeure la même, millésime après millésime, tout comme la délicatesse quintessentielle du vin, son raffinement et sa persistance. S'y ajoute dans ce millésime une dimension de fraîcheur et de vivacité qui la rend inoubliable.
env. 330 euros

Perrier-Jouët
Belle Époque, brut rosé 2006
18/20

Superbe robe mordorée, grande délicatesse en bouche, finesse aromatique remarquable, persistance tendre : un grand champagne !
250 euros

Ruinart
Dom Ruinart, brut rosé 2002
18/20

Robe pâle, orange sanguine et fins zeste d'agrumes, beaucoup de vivacité, grande race.
182 euros