



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE !!!

Grandes Cuvées de Prestige

Superbe journée ensoleillée
en ce 10 novembre pour notre dernière dégustation de l'année, du Champagne, naturellement, fêtes obligent.

Bel hôtel aussi que ce Royal Riviera de Saint Jean Cap Ferrat qui nous accueille, un cinq étoiles posé sur la Méditerranée. La liste de bouteilles à déguster : 42 cuvées de prestige Brut et 10 champagnes rosés, a motivé les troupes. Trois tables de six, le compte est vite fait et la dégustation rondement menée. Il faut dire qu'Eric Perbet, directeur général adjoint également en charge de la restauration, et Jean Claude Piselli, directeur de salle, avaient parfaitement préparé les lieux, un beau salon privé qui sert aussi de restaurant d'hiver. "Toujours copiés mais jamais égalés"

TEXTE | 69 CHRISTOPHE GORGERET



Grande dégustation pour Grandes cuvées



Ils sont venus, ils sont tous là !

Réunis autour de Christophe Gorgeret, directeur de la publication des éditions de L'Epicurien, Christophe Baille Manager boutiques de la franchise L'Epicurien, Bernard Van De Kerckhove rédacteur en chef du magazine, on trouvait nos dégustateurs d'un jour: Patrick Flet, rédacteur en chef du journal des Etoilés de Mougins, Franck Damatte, chef sommelier à l' Hôtel Hermitage à Monaco, Nicolas Contanseau et Alexandre Sverloff de la Société des Bains de Mer, toujours à Monaco, Jean Claude Piselli du Royal Riviera, Julien Leroux, chef sommelier du Cap Estel venu en voisin depuis Eze, Alexandre Pauget chef sommelier des Terres blanches et son assistante, Olivier Mercier du Vista Palace à Roquebrune-Cap-Martin, ainsi que plusieurs membres de l'Association des Sommeliers de la Provence Côte d'Azur : Bernard Fromager, Joël Langlais et son épouse menés par leur président, Ali Hedayat, lui-même chef sommelier au Tiara Miramar Beach Hôtel à Théoule sur mer. Avant de prendre place à l'une des trois tables préparées pour l'occasion, nos sommeliers étaient conviés à une séance photo artistique comme L'Epicurien les aime, sous la conduite experte du photographe gastronomique Patrick Gauthiez. La pièce était noire, tout comme l'emballage des bouteilles prêtes pour la dégustation, rien ne pouvait transparaître. Verre de champagne à la main, le « Flash » saisissait cet instant. Nous avons commencé par les 70 premières étiquettes toutes dégustées à l'aveugle, masquées et présentées dans un Ice Bag noir L'Epicurien afin de cacher aussi la forme de la bouteille. A chaque table, un journaliste de L'Epicurien recueillait les commentaires. Ils s'ajoutaient à la dégustation réalisées une semaine plus tôt au sein de nos bureaux en présence des cavistes et membres de la confrérie de L'Epicurien.





Le Prestige des maisons de Champagne

Pour revendiquer le titre de Grande Cuvée, chaque maison doit s'affranchir des conventions champenoises d'une certaine époque qui voulaient qu'une cuvée de « prestige » soit obligatoirement millésimée, et issue d'une seule année. L'histoire raconte les plus prestigieuses années des plus prestigieuses maisons.

DOM PERIGNON by Moët & Chandon

En 1670, dom Pérignon (1638-1715), un moine cellier de l'abbaye bénédictine d'Hautvillers, va être le premier à pratiquer l'assemblage du roisin et selon la légende, c'est dom Pérignon qui introduit l'emploi du bouchon de liège maintenu à la bouteille par une ficelle de chanvre imprégnée d'huile, ce qui permettait au vin de garder sa fraîcheur et sa mousse. Selon Richard Geoffroy, le chef de cave de Dom Pérignon, ce millésime de 1921 « développait un bouquet unique de bois de santal, de vanille et de praline ». La cuvée Dom Pérignon reste aujourd'hui le Champagne de prestige par excellence.

« Clos du Mesnil » by KRUG

Le Clos du Mesnil de Krug est un vignoble de 1,84 hectare dominé par l'église du village et protégé par des murs depuis 1698. Les vignes poussent au cœur de Mesnil-sur-Oger, l'un des villages les plus emblématiques du Chardonnay dans la région Champagne. Le premier millésime du Clos du Mesnil « Blanc de Blancs » date de 1979, sa production est confidentielle (moins de 10 000 bouteilles toutes numérotées).

« William Deutz » by DEUTZ

William Deutz (1809-1884) et Pierre-Hubert Geldermann (1809-1884) sont issus de familles d'Aix-la-Chapelle en Allemagne où ils sont nés sous le Premier Empire. La Maison Deutz et Geldermann est dirigée par des générations successives des deux familles qui, en se mariant à des champenois propriétaires de vignes, développent la maison devenue Deutz. La cuvée « William Deutz » est créée en 1961 dans le plus pur respect du style Deutz en hommage à son fondateur.

« Rare » by PIPER HEIDSIECK

En 1976, des conditions climatiques hors normes font naître la cuvée Rare, réservée aux années d'exception. Elle incarne un style à part entière, à la personnalité intemporelle et à l'allure recherchée. Un flacon précieux est créé pour l'occasion, il sera servi d'une dentelle dorée finement ciselée évoquant une tiare. Un véritable travail d'orfèvre qui couronne le travail extraordinaire de l'élaboration de la cuvée Rare par le chef de cave Régis Camus... La cuvée d'une reine.

« Les Enchanteleurs » by HENRIOT

Le nom d'Enchanteleur fait référence aux ouvriers cavistes du temps où la vinification ne se faisait qu'en barriques. Leur travail consistait notamment à empiler les fûts sur des madriers en bois. On disait qu'ils « mettaient des fûts sur chantiers », qu'ils « enchantelaient »... Ils disposaient traditionnellement du privilège de composer pour eux-mêmes une petite cuvée de champagne élaborée à partir des vins les plus fins, nous avions dégusté le millésime 1959 un délice des dieux.

« Cuvée des Moines » by BESSERAT DE BELLEFON

Le directeur d'un célèbre restaurant parisien, La Samaritaine de Luxe, aurait dit à Victor Besserat, petit-fils du fondateur : « Préparez-moi un vin de Champagne suffisamment onctueux pour accompagner tout un repas et je vous commanderai 1 000 bouteilles au lieu de 100... ». La Cuvée des Moines est ainsi créée, en hommage aux moines bénédictins qui, les premiers, surent maîtriser la double fermentation du Champagne.

« Louis XV » by DEVENOGE

Mai 1728, Louis XV marqua l'histoire vinicole de la France en offrant à la Champagne son plus précieux joyau en autorisant uniquement aux vins de champagne d'être commercialisés et transportés en bouteilles transformant alors ce qui n'était qu'une légende grandissante en véritable phénomène de société. La cuvée de prestige de la maison est le Grand Vin des Princes mais aussi sa cuvée Louis XV en hommage au plus jeune roi de France que l'on surnomait le « Bien aimé ».

« Cristal » by Louis ROEDERER

À l'occasion de l'Exposition universelle de 1867 à Paris, un dîner au Café Anglais réunit le Tsar Alexandre II, son fils, le futur Alexandre III, ainsi que le Kaiser Guillaume Ier accompagné du Chancelier Bismarck. Le seul champagne servi fut un Louis Roederer frappé qui clôtura ce repas connu comme le « Dîner des Trois Empereurs ». Chaque année, la Maison accueillait à Reims le maître de chai du Tsar venu participer à l'assemblage de la cuvée de la cour impériale. En 1876 la Maison Louis Roederer fait appel à un maître verrier flamand qui réalise une bouteille en cristal, transparente et à fond plat pour éviter au Tsar de Russie le risque qu'on cache une bombe dans la pique de la bouteille, car Alexandre II redoutait les attentats. « Cristal » était née, première cuvée de prestige de l'histoire de la Champagne, et devenue la cuvée emblématique de la Maison.

« Noble Cuvée » by LANSON

La Maison Lanson est l'une des plus anciennes maisons de Champagne, fondée en 1760 à Reims par François Delamotte, conseiller échevin et marchand à Reims. La Reine Victoria décerne en 1900 à Lanson le prestigieux brevet de fournisseur officiel de la cour d'Angleterre, le Royal Warrant, distinction que Lanson a toujours conservée depuis. La Noble Cuvée fait partie d'une longue lignée de grands millésimes et autres cuvées de prestige comme l'Extra Age.

« Grand Siècle » by LAURENT PERRIER

Installée à Tours-sur-Marne depuis 1812. En 1955, Bernard de Nonancourt a l'idée de créer une grande cuvée en s'affranchissant des conventions champenoises de l'époque. Pour lui, la grande cuvée de Laurent-Perrier devait avoir un style unique mettant en exergue l'art de l'assemblage poussé à un summum : « Le meilleur du meilleur avec le meilleur » comme il aimait le dire. Son flacon est un clin d'œil aux verriers du XVIIe siècle, époque du règne de Louis XIV le roi Soleil.

« Vieilles Vignes Françaises » by BOLLINGER

Vieilles Vignes Françaises « The Cuvée Bollinger » est un hommage que rend la maison Bollinger au vin de Champagne. Bollinger préserve les quelques parcelles franches de pied qui ont résisté au phylloxéra. Ces vignes sont conduites en foule et travaillées manuellement. Exclusivement millésimé, composé uniquement de pinot noir, « Vieilles Vignes Françaises » rend présent le goût du vin de Champagne tel qu'il était au XIXe siècle.

« Belle Epoque » by PERRIER JOUËT

La cuvée de prestige « Belle époque », également baptisée « Fleur de Champagne » outre-Atlantique, est créée en 1964 et lancée en 1969. C'est l'une des grandes réussites des cuvées de prestige du XXIe siècle. Ce lancement marque un tournant décisif de la marque, avec la redécouverte du flacon imaginé par Émile Gallé, qui dormait depuis plus de 60 ans dans les celliers de la Maison.

« Alpha » by JACQUART

La prestigieuse maison de Champagne Jacquart a été créée il y a seulement un demi-siècle par des vignerons visionnaires. La cuvée Alpha tient son nom de la première lettre de l'alphabet Grecques. Elle exprime le début d'un nouvel air à l'image de la réorganisation de l'entreprise ces 5 dernières années. La cuvée Alpha serait-elle au din d'œil au « Mâle Dominant » de la maison ? Une bouteille épurée de tout artifice qui renferme un secret millénaire.

DOM RUINART by Ruinart

Fondée le 1er septembre 1729 à Épernay par Nicolas Ruinart, le neveu du moine bénédictin Dom Thierry Ruinart. Elle est la première et la plus ancienne maison de Champagne. Dom Ruinart, issu d'une famille bourgeoise champenoise et la prestigieuse cuvée Dom Ruinart reste l'une des plus connues depuis sa création en 1735.

« Comtes de Champagne » by TAITTINGER

En 1734, Jacques Fournereaux crée une maison de commerce de vin de Champagne et travaille avec les grandes abbayes bénédictines alors propriétaires des plus beaux vignobles de la région. Après la Première Guerre mondiale, il s'installe dans la belle demeure du XIIIe siècle où séjourna le comte Thibaud IV de Champagne (1201 - 1253), dit le Chansonnier d'où le nom de la cuvée de prestige de la maison « Comtes de Champagne ».

« René Lalou » by MUMM

René Lalou, fut l'emblématique président de la maison Mumm de 1920 à 1973. Cette cuvée millésimée rend hommage à ce créateur de terroir en assemblant le meilleur des Grands Crus champenois. R. Lalou est une cuvée parcellaire, composée à partir de raisins issus de douze lieux-dits mythiques situés au cœur du vignoble G.H.Mumm.

« Célébris » by GOSSET

Fondée en 1584, et établie à Aj, c'est la plus ancienne maison de vins de la Champagne. En 1993, la 16ème génération des Gosset décide de confier le devenir de la Maison à une autre famille des Vins et Spiritueux les Cointreau, implantée à Segonzac au cœur de la Grande Champagne, dont les origines remontent à 1270. Depuis 2007, la stratégie poursuivie par son président, Jean-Pierre Cointreau, est celle d'une croissance raisonnée tout en assurant la pérennisation du style Gosset. La gamme Celebris incarne les Cuvées de prestige.

« Sir Winston Churchill » by POL ROGER

À la suite de sa rencontre avec Odette Pol-Roger, en 1944, lors d'un dîner organisé à l'ambassade britannique à Paris, des liens très forts se sont noués entre les familles Churchill et Pol-Roger. En 1975, pour le dixième anniversaire de la mort de Winston Churchill, la Maison l'honore en lançant la production du premier millésime de sa cuvée de prestige Sir Winston Churchill.

« Clos Des Goisses » by PHILIPPONNAT

En 1935, la Maison achète le Clos des Goisses, un vignoble d'exception de 5,5 hectares tout en coteaux en sortie de village, exposé au sud et dominant la vallée de la Marne, et ceint de murs de soutènement depuis 1887. Sa pente abrupte oscille entre 35 % et 45 % lui conférant une exceptionnelle maturité qui en fait sans doute le plus grand des Champagnes de table.

« Joyau de France » by BOIZEL

En 1834 Auguste et Julie Boizel viennent de se marier et décident de s'investir dans la grande aventure du Champagne, une décision audacieuse en ce début du 19ème siècle, ils créent la maison qui portera leur nom. Le Joyau de France est né en 1961 lors d'un repas de famille quand René Boizel 4ème génération de la famille et père d'Evelyne actuelle directrice de la maison demanda quel nom il pourrait donner à ce millésime exceptionnel. Tous cherchaient, et c'est le nom que leur ancêtre avait donné à la cave privée familiale (Trésor) qui les mit sur le chemin. Puisque nos meilleurs millésimes sont enfermés au « Trésor » et que dans un trésor il ya des joyaux appelons la « Joyaux de France ». Pour la petite histoire le slogan fut « Avec Boizel, la vie est Belle » et bien pour L'epicurien : elle est belle en ce jour de dégustation des cuvées de prestige avec ce cru exceptionnel.





La dégustation de L'Epicurien des Cuvées de Prestige

**Bollinger Vieilles Vignes Françaises 2005**

Un bel or tendre aux reflets légèrement ambrés sur lesquels se dessinent des guirlandes de bulles fines formant un cordon perlé sur le disque argenté. La palette aromatique est intense, sur les fruits mûrs, les fruits secs et confits, surmontée de notes miellées. Après aération, le deuxième nez paraît plus évolué : brioche grillée du matin aux noisettes. La bulle est intense et crémeuse en bouche, puis elle offre une certaine fraîcheur minérale et des notes d'épices qui lui confèrent équilibre et longueur. Un très beau vin. 690€

Dam Pérignon Vintage 1998

La robe or scintillante est délicate. Au nez, le vin demande une brève respiration pour un bouquet intense, épanoui, lumineux, le chèvrefeuille, les fruits orangés, l'amande grillée, les indices iodés. Pour équilibrer le tout, la conclusion est fumée, cinglante et énergique. Quel plaisir que ce Champagne. Un vin béni des dieux que l'on dégusterait tout au long d'un repas se terminant par un gigantesque plateau de fromages. 350€
A Epernay - Tel.: + 33(0)3 26 51 20 00 - www.moet.com

Pol Roger cuvée « Sir Winston Churchill » 2004

Robe jaune pâle, limpide, avec des bulles fines et très présentes. Nez intense, brioché et beurré, sur des notes de fruits à noyau. Belle complexité en bouche sur des notes de fruits secs et une persistance aromatique notable. Finale d'une belle longueur. 200€

A Epernay - Tel.: + 33(0)3 26 59 58 00 - www.polroger.com

Louis Roederer cuvée « Cristal » 2007

Robe pâle, bulle fine et importante formant une belle cheminée. Nez assez dosé, brioché, sur la finesse avec des notes d'agrumes (Citron, Pamplemousse). Le deuxième nez se montre plus évolué sur les fruits mûrs presque caramel. La bouche présente une belle structure, toute en finesse, presque dentelée, offrant une belle expression. La finale offre une certaine fraîcheur et onctuosité. Un vin structuré digne des plus grands crus de Champagne. 189€

A Reims - Tel.: + 33(0)3 26 40 42 11 - www.louis-roederer.com

Veuve Clicquot « La Grande Dame » 2006

Robe jaune or pâle avec des bulles légères et très fines qui forment un cordon perlé élégant. Le premier nez est printanier, entre notes florales et fruits à chair blanche. Le deuxième nez, intense et dynamique, présente des notes briochées, mêlées d'agrumes. L'attaque, toute en fraîcheur offre une belle matière sur fond de fruits confiturés et épices avec des notes acidulées sur une base de pomme et d'agrumes. Finale bien équilibrée, toute en finesse, qui laisse une belle impression. Nous sommes devant une grande cuvée. 145€

A Reims - Tel.: + 33(0)3 26 89 53 90 - www.veuve-clicquot.com

De Venoge cuvée « Louis XV »

Belle robe or avec de légers reflets verts. Pas de cheminée : une bulle rare et très fine. Premier sur la paille humide. Des notes mentholées, poivrées. Une bouche dosée, beurrée, menthe poivrée, acidité assez mordante au départ, avec de nouveau la paille humide, les traces de fût, avec moins de fraîcheur. 135€

A Epernay - Tel.: + 33(0)3 26 53 34 34 - www.champagnedevenoge.com

Mumm cuvée prestige « R.Lalou » 2002

Un bel or soutenu. Une toute petite cheminée avec un bulle rare et lente. Nez complexe : beurre citron, lychee, assez agréable. Bouche onctueuse, crémeuse, avec des notes de tabac, d'épices douces. Finale pleine, riche, moelleuse. Pour l'apéritif. 130€

A Reims - Tel.: + 33(0)3 26 49 59 69 - www.ghmumm.com

Bruno Paillard cuvée « Nec Plus Ultra » 1999

Bel or un peu ambré : un beau levé de soleil. Petite cheminée, bulles fines. Nez vraiment champenois : il a du style et peut être des années (Nos sommeliers avaient découvert qu'il était d'avant 2000 !). Le deuxième nez offre des fragrances de zestes d'agrumes, de pulpe d'orange, un peu crayeux. Une belle minéralité en bouche avec de nouveau les agrumes. Un vin charnu, élégant. Trait très bien sur un Turbot sauce maltaise. 130€

A Reims - Tel.: + 33(0)3 26 36 20 22 - www.champagnebrunopaillard.com

Perrier-Jouët brut cuvée « Belle Epoque » 2007

Une robe brillante et limpide au premier nez très floral sur des arômes d'agrumes séduisants. Viennent ensuite des notes beurrées, de sous-bois, avec une belle expression minérale. Rond, structuré en bouche, tout en fraîcheur et gourmandise, surtout sur le fruit (pêche - poire) avec des pointes de tabac blond. La finale est longue et chaleureuse sur une impression de pain perdu. 129€

A Epernay - Tel.: + 33(0)3 26 53 38 00 - www.perrier-jouet.com

Gosset « Celebris » Vintage 2002 Extra Brut

Brillante et lumineuse, la robe présente des bulles discrètes. Un nez harmonieux sur des notes beurrées, toastées et des pointes minérales. Une exceptionnelle longueur en bouche, soyeuse, avec une impression chaleureuse et une finale zestes et poivre Sichuan. Ce serait judicieux de le déguster sur un Caviar. 127€

A Epernay - Tel.: + 33(0)3 26 56 99 56 - www.champagne-gosset.com

Philipponnat cuvée « Clos des Goisses » 2005

Une robe brillante avec une belle cheminée de bulles fines et persistantes. Nez très expressif, prononcé, sur des notes infusée et florales, qui se montre ensuite plus complexe sur des notes briochées, de torréfaction mêlées d'épices et tabac blond. L'attaque est fraîche et franche avec une grande complexité et une certaine vinosité. La finale est longue et élégante sur une belle minéralité et des notes grillées. 125€

A Mareuil-Sur-Ay - Tel.: + 33(0)3 26 56 93 00 - www.philipponnat.com

William Deutz cuvée « William Deutz » 2006

Des bulles nuancées pour une robe or lumineux. Un premier nez élégant tout en fraîcheur avec des pointes miellées. Un deuxième nez plus évolué sur des notes pâtisseries (beurre - pâte feuilletée). Ample en bouche avec de la matière et une belle deux avec une trame tannique et une finale d'une belle acidité un pomme grand Smith. Une champagne bien structure. On le dégusterait volontiers sur un carpaccio de saint Jacques. 125€

A Ay - Tel.: + 33(0)3 26 56 94 00 - www.champagne-deutz.com/fr

Henriot Cuvée Des Enchanteleurs 2000

Robe vieil or de belle intensité mais très peu de bulles. Un nez sur le café vert torréfié, un peu miellé, un peu médicinal, sur la verveine sauge, sur le fruit (Pomme poire cuites) et mirabelle fraîche. Belle fraîcheur aussi en bouche sur les fruits secs, l'amande, légèrement vanillé. Finale suave de belle intensité sur des notes fumées légèrement épicées. 120€

A Reims - Tel.: + 33(0)3 26 89 53 00 - www.champagne-henriot.com

Piper Heidsieck « Rare » 2002

Une robe or clair, presque argentée, aux bulles régulières. Un nez de fruits (pomme) et des notes de bois presque fumées. La bouche se montre surprenante avec une belle mousse qui laisse place à des notes frangipane et amande. 115€

A Reims - Tel.: + 33(0)3 26 84 43 00 - www.piper-heidsieck.fr

**Taittinger « Comtes de Champagne » blanc de blancs 2006**

Une robe limpide et lumineuse aux doux reflets or et bulles infiniment petites et nombreuses qui forme un scintillant cordon perlé. La palette aromatique est exceptionnelle et nuancée entre les fleurs printanières, les fruits du verger, les agrumes et des notes minérales que l'on retrouvera en bouche. L'attaque est nette évocatrice d'un large potentiel de garde de par sa texture, sa structure et surtout sa longueur qui offre à la fois vivacité, équilibre et puissance, un produit sublime que l'on vous recommande. Prix 115 €

À Reims - Tel. : + 33(0)3 26 85 45 35 - www.taittinger.com

Charles Heidsieck « Blanc des Millénaires » 1995 Vintage

Une robe élégante et harmonieuse aux reflets argentés et bulles fines. La palette aromatique est nuancée entre minéralité et fleurs blanches sur fonds de petits fruits à chair blanche. La bouche est gourmande et intense avec un belle rondeur et acidité en finale. 110€

+ 33(0)3 26 84 43 00 - www.charlesheidsieck.com

Bollinger « La Grande Année » 2005

Robe vieil or. Bulles discrètes, très fines. Le nez présente les caractéristiques d'un vin jaune (Miel, épices), certainement un champagne un peu âgé, Hippocrate, un peu moyenâgeux. La bouche est grosse, assez tonique, fraîche et droite. Longiline du début à la fin : un beau millesime. Sur une belle volaille de Bresse avec des morilles. 107€

À Ay - Tel. : + 33(0)3 26 53 33 66 - www.champagne-bollinger.com

Lanson « Noble cuvée » Blanc de blancs 2000

À l'œil, la Noble Cuvée Blanc de Blancs 2000 présente une robe or clair avec reflets verts et bulles fines. Au nez, les arômes de fleurs jaunes et de poire sont complétés par des notes minérales. Au palais, l'attaque est franche, les saveurs délicatement miellées sont persistantes et la finale incisive souligne la noblesse de cette cuvée. 105 €

À Reims - Tel. : + 33(0)3 26 70 20 20 - www.lanson.com

Lanson « Noble cuvée » Brut 2000

À l'œil, cette cuvée présente une robe or clair animée d'une myriade de bulles fines. Au nez, les arômes de poire fraîche, de fruits blancs et de miel mille fleurs, s'enrichissent de notes de pomme au four et de cannelle, rehaussées d'une pointe de minéralité. Au palais, l'attaque est tendre, la structure délicate est prolongée par des notes de poire et de miel en retro olfaction. 90€

À Reims - Tel. : + 33(0)3 26 70 20 20 - www.lanson.com

Thienot « Cuvée Stanislas » Blanc de blancs 2006

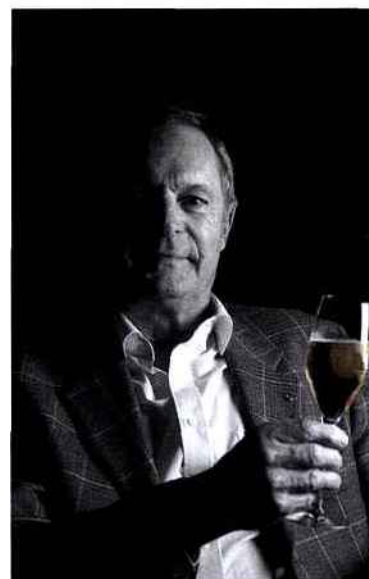
Robe jaune doré assez brillante, aux bulles fines. Premier nez assez réduit puis, après oxygénation, nez charmeur, bonbon, caramel normand, sur le beurre, la crème presque une crème pâtissière. Une bulle délicate en bouche sur des notes de framigane. Une finale vineuse 89€

À Taissy - Tel. : + 33(0)3 26 77 50 10 - www.thienot.com

Boizel cuvée « Joyau de France » 2000

Une robe lumineuse d'un bel or, surmontée d'un cordon perlé délicat offrant une bulle fine effervescence. Un nez chaleureux qui annonce un certain élevage. Une grande complexité sur la fraîcheur de l'amande qui se mêle aux fruits cuits (pêche de vigne, ananas) et épices (cannelle) ponctuée de notes zestées. La Bouche est construite sur le fruit confit, avec une belle attaque. Une finale sur l'acidité, toute en harmonie, et une fragrance de baies sauvage fort séduisante. Un Champagne de repas pour vos fêtes de fin d'années (Magret de canard aux jus de baies de Cassis et poêlée de bolets. 83€

À Reims - Tel. : + 33(0)3 26 70 20 20 - www.boizel.com



**Devaux cuvée D**

Robe jaune pâle avec de légers reflets vert pastel. Bulles discrètes. Nez frais et léger avec des notes de framboises, de pain grillés, de torréfaction. Belle acidité en bouche sur des arômes de pomme verte et de sureau. Finale assez courte et asséchante. A déguster sur un Turbot aux olives en croute de pistache. 59€

Devaux cuvée « D » 2008

Couleur or profond avec quelques reflets paille. Les notes de pêche blanches et des zestes d'agrumes s'accompagnent de notes légèrement briochées, pour un nez très élégant et subtil. Une attaque fraîche et franche en bouche sur des notes d'agrumes, suivie d'une élégance persistante. La finale se prolonge sur les fruits secs et des notes de pâtisserie. 69€

A Bar-sur-Seine - Tel.: + 33(0)3 25 38 30 65 - www.champagne-devaux.fr

Lanson Extra Age Blanc de blancs

Une robe dorée aux bulles élégantes et régulières, et reflets argentés. Le nez est concentré entre fruits cuits et compotés avec des petites épices douces (régilisse) un peu « chouquette » (comme une pâte qui n'a pas fini de cuire) et des notes florales (aubépine infusée). La bouche est intense avec amplitude et longueur. La bulle éclate bien en bouche et donne cette sensation de fraîcheur comme si l'on croquait dans une poire. Un beau gras et une belle acidité (amande amère) avec une certaine onctuosité crémeuse. Ce Champagne présente un grand potentiel de garde. Idéal avec une volaille sauvage ou un faisan. 60€

A Reims - Tel.: + 33(0)3 26 78 50 50 - www.lanson.com

Moët et Chandon Grand Vintage 2006

Robe jaune aux reflets argent, bulles moyennes et vives. Le nez nous invite dans un verger entre fleurs et fruits mûrs, tout en élégance. Ronde, généreuse et puissante, la bouche suit le nez avec une bonne intensité et longueur. Ce vin gourmand nous a procuré du plaisir. 65€

A Epernay - Tel.: + 33(0)3 26 51 20 00 - www.moet.com

Besserat De Bellefon Cuvée des Moines Brut millésimé 2006

Robe or assez pâle. Peu de bulles. Nez intéressant floral (Chèvrefeuille) et sur le fruit (poire et mirabelle), un peu liquoreux (Liquore de Dantzig) et une pinte d'épices (cannelle). Bouche aérienne, toute en légèreté, en minéralité avec une belle présence et des notes marquées de fruits cuits. Persistance aromatique intense sur la finale avec une légère rétro olfaction mentholée. Un Champagne printanier qui irait bien sur une belle salade de champignons ou une fricassée de girolles. 45€

A Epernay - Tel.: + 33(0)3 26 78 52 16 - www.besseratdebellefon.com/fr

Tsarine 2009

Un beau cordon perlé avec une robe or clair et reflets argentés. Le nez se montre séduisant, sur des notes de fleurs blanches et fruits du verger sur fond d'agrumes confit (Cédrat). En deuxième nez, des notes plus pâtisseries (frangipane) et des pointes de zeste confit. La bouche offre moins de nuances : plus sur l'horizontale, avec une acidité bien présente et une bulle qui s'exprime en bouche par les épices douces et des notes très discrètes de fruits secs pour une finale longue et délicate. Nous le dégusterons sur un Saint-Pierre au fenouil et sauce au beurre blanc. 39€

A Reims - Tel.: + 33(0)3 26 78 50 08 - www.isarine.com

Canard-Duchêne La Grande Cuvée Charles VII Blanc de noirs

La robe jaune or aux reflets dorés arbore des bulles fines et intenses. Le nez est aussi intense et d'une grande complexité olfactive sur des notes de fruits cuits et d'épices. Puissant en bouche, sur les fruits à chair blanche, confite, presque confiture, de fruits compotés, d'une grande finesse. La finale est longue soyeuse avec une bonne acidité. 49€

A Ludes - Tel.: + 33(0)3 26 61 10 96 - www.canard-duchene.fr

Gautherot Extra-Brut « Exception »

Robe pâle. Une bulle rapide, assez présente. Le nez sur la jeunesse (Levure lactique), la fraîcheur, assez floral (Lys), zestes d'agrumes. Bouche un peu sirupeuse, avec une légère amertume, et toujours cette présence de levure. Manque un peu d'émotion. A l'apéritif, sur les amuse-bouches. 25€

A Cellés-sur-Durce - Tel.: + 33(0)3 25 38 50 03

www.champagne-gautherot.com

Mouzon Leroux brut Blanc de noirs « L'Ineffable »

Robe jaune pâle. Belle cheminée persistante. Beau gras. Au nez, assez simple, la poire William domine. Légèrement toasté. Bouche riche, savoureuse, avec un certain côté alcoolisé qui ne gêne pas, un peu asséchante cependant. Finale très courte. 38€

A Verzy - Tel.: + 33(0)3 26 97 96 68 - www.champagne-mouzon-leroux.com

David Cautelas cuvée « César » 2006

Robe or jaune accompagnée de bulles discrètes formant un fin cordon perlé. Nez assez évolué avec des notes de miel d'acacia, d'amande. Bouche grasse et onctueuse sur les fruits mûrs, offrant une grande complexité. Finale douce et délicate sur des notes d'épices grillées. Nous le dégusterons volontiers sur un foie gras confit. 29€

David Cautelas cuvée « 1813 »

Une robe tendre d'un bel or scintillant et lumineuse. La palette aromatique est intense et vive sur des notes de fruits mûrs, d'épices (poivre blanc, laurier) et de pâte de fruits. La bouche est dans la continuité du nez, bien structurée et ample, d'une grande maturité, toute en légèreté. La finale offre une certaine minéralité et des notes d'agrumes. Il faudra un repas gourmand sur le thème de la mer pour accompagner ce bijou. 35€

A Villers sous Chatillon - Tel.: + 33(0)3 26 59 07 57

www.champagnedavidcautelass.com

De Saint Gall cuvée « Orpale » 2002 Grand cru Blanc de blancs

Robe or claire avec de fines bulles discrètes. Nez d'élevage sur des notes de fruits à chair blanche et d'autres grillées et torréfiées sur fond de tabac brun. Bouche agréable avec des notes herbacées et une amertume rafraîchissante. Finale un peu courte qui manque de vivacité. Sélectionnez un bon jambon Italien et des gressins frais pour déguster ce Champagne. 75€

A Avize - Tel.: + 33(0)3 26 57 94 22 - www.de-saint-gall.com

Ayala « Perle d'Ayala » 2005

Un beau cordon perlé à la bulle lumineuse. Un premier nez végétal sur fond de fleurs blanches mêlées d'orange amère et d'épices (cardamome). Une attaque croquante et gourmande avec une belle acidité, amis une finale un peu courte. Avec un tartare de loup aux baies rouges. 59€

A Ay - Tel.: + 33(0)3 26 55 15 44 - www.champagne-ayala.fr

Nominé-Renard Brut Spécial Club

Une robe lumineuse aux reflets verts et aux bulles discrètes. Le nez minéral nous invite dans les vergers (Fleurs blanches et fruits à chair blanche : nous sommes au printemps !) Une bouche gourmande plus développée, entre fruits secs grillés et pâte d'amande, toute en complexité et finesse. Excellent choix pour un cocktail de fruits de mer. 55€

A Villenard - Tel.: + 33(0)3 26 52 82 60

www.champagne-nomine-renard.com

Mailly Grand Cru « L'Intemporelle » 2009

La robe or brillant est délicate, tout comme le nez qui arbore des notes minérales mêlées de fruits du verger et d'agrumes. L'attaque est franche, vineuse, avec des notes de fruits cuits et à l'eau-de-vie (Mirabelle et prune). La finale présente une belle acidité sur fond d'agrumes, persistante. Plaisant sur une salade exotique au saumon fumé. 59€

Mailly « Les Echansons » 2004

Une robe or pâle, lumineuse, avec une belle effervescence. Une belle intensité aromatique sur les fruits à chair blanche (pêche - poire) avec une belle intensité qui dévoile des notes plus évoluées de beurre au caramel et d'amandes. La bouche présente une bonne maturité qui lui confère complexité et onctuosité, ainsi qu'une finale toute en longueur avec une bonne acidité et minéralité. A déguster fin de repas sur un dessert aux agrumes. 89€

A Mailly - Tel.: + 33(0)3 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com

Vilmart & Cie Premier cru cuvée « Grand Cellier »

Robe jaune dorée aux reflets verts presque fluos, avec une bulle fine et dynamique. Le nez évoque des notes végétales presque infusées : citronnelle sur fond de motte de beurre et petits agrumes. La bouche offre une certaine douceur et générosité. La finale laisse une impression d'amertume minérale. 55€

Vilmart & Cie « Cœur De Cuvée » 2007

D'un bel or intense et soutenu, ce millésime arbore une belle robe effervescente et dynamique. Le nez est marqué par les agrumes et des notes de brîche ou beurre presque toastées, mêlées de fruits secs et fruits confits. Puissante, équilibrée et délicate, la bouche confirme cette multitude. Tout en puissance elle est suave, gourmande et délicate, le tout sublimé d'une belle longueur. Idéal sur un quasi de veau en jardinière. 65€

A Rilly la Montagne - Tel.: + 33(0)3 26 03 40 01 - www.champagnevilmart.fr

Charles Mignon Grand Cru « Comte de Marne »

Un beau cordon perlé sur une robe cristalline dotée d'une belle effervescence pour un bel or soutenu. Le nez se montre généreux, avec un beau fruit frais et sec, des notes de miel et de fleurs blanches. On les retrouve en bouche avec une belle intensité sur fond de fruits rôtis et épices avec des notes agrume sur la finale. Un Champagne d'une grande complexité qui se dégustera parfaitement lors d'un repas de réveillon. Prix 85€

A Epernay - Tel.: + 33(0)3 26 58 33 33 - www.champagne-mignon.fr

De Sousa cuvée des Caudalies grand cru 2006

Une robe or sombre et disque perlé de petites bulles. Le premier nez nous laisse une impression modérée qui s'estompe avec des notes de coing presque confituré. L'attaque présente une belle fraîcheur qui évolue sur le fruit compoté et l'orange sanguine. Sûrement superbe sur des ris de veau aux pommes rôties. 120 €

A Avize - Tel.: + 33(0)3 26 57 53 29 - www.champagnedesousa.com

La cuvée « Umami » grand cru vintage 2009 Extra Brut

Une robe nuancée, jaune intense, aux légers reflets de verts brillants. Une grande finesse aromatique du nez qui révèle à la fois sa minéralité et des notes iodées sur fond d'agrumes et de fruits à chair blanche... tout en intensité. Ample, gourmande et fruitée, la bouche est droite et délicate sur le fruit avec une finale ample et généreuse. Un plateau de fruits de mer sera parfait. 143€

A Avize - Tel.: + 33(0)3 26 57 53 29 - www.champagnedesousa.com

Legras & Haas cuvée « Exigence n°8 » Grand cru vieilles vignes

Des notes olfactives un peu crayonnées qui évoquent le citron vert, la mirabelle et la poire williamine surmontés de notes de gingembre : une belle harmonie ! Une bouche d'une grande finesse, crémeuse et acidulée, doublée d'une belle élégance. Finale tout en acidité et fraîcheur. On le dégustera sur un poisson d'eau douce comme l'able chevalier cuit en papillote. 50€

A Chouilly - Tel.: + 33(0)3 26 54 92 90 - www.legras-et-haas.com



**Legras & Haas Blanc de blancs grand cru Chouilly 2008**

Une belle bulle sur des notes mêlées de fruits et fleurs du verger. La bouche se montre plus nuancée entre agrumes et épices. Une finale très pâtisseries fort séduisante. Convient à un dessert aux fruits rouges. 49€

A Chouilly - Tel.: + 33(0)3 26 54 92 90 - www.legras-et-haas.com

Michel Furdyna « La Romane » pinot blanc extra-brut

Une robe cristalline dotée d'une belle effervescence. Le nez sur la fraîcheur, vif, offrant une belle minéralité et une belle intensité. Il nous évoque un faible dosage lorsque l'on passe en bouche : il manque un peu de volume. A déguster en apéritif. 33€

A Colles-Sur-Ource - Tel.: + 33(0)3 25 38 54 20

www.champagne-furdyna.com

Alfred Gratien cuvée « Paradis » 2007

Robe claire, brillante, reflets verts. Beau cordon sur des bulles fines. Nez élégant, ample odeur de raisin, de poire, des senteurs de grillé et surtout d'agrumes. Un deuxième nez qui ne s'exprime pas facilement, un peu fermé. Une belle fraîcheur en bouche. Élégant, frais, avec de notes de tanins délicates. Tout en longueur. Ce Champagne demande un plat puissant comme un gibier fin : la perdrix. 64€

A Epéroy - Tel.: + 33(0)2 41 83 13 35 - www.alfredgratien.com

Gimmonet-Gonet « Carat du Mesnil » Blanc de blancs grand cru

Robe bien dorée. Effervescence assez évidente. Nez plaisant, sur une belle fraîcheur. Brioche, poire, une belle intensité, une présence affirmée. Élégant, assez gourmand dès l'attaque en bouche. Finale plutôt agréable. 45€

Gimmonet-Gonet cuvée « Spécial Club » 2008

Robe jaune pâle, cheminée régulière sur une bulle présente. Le nez présente un côté torréfié, pain grillé, sur une belle minéralité, assez vineux. La bouche est fraîche, sur l'alcaou, avec une bulle bien présente. Une finale généreuse, qui prend bien le palais mais qui manque de fraîcheur. 50€

A Cais - Tel.: + 33(0)3 26 59 78 70 - www.champagne-gimmonet.com

Dom Caudron cuvée « Sublimité 50/50 »

Robe avec un superbe drapé or. Bulle présente, assez vive. Premier nez sur le côté mentholé, tout en fraîcheur. Deuxième nez sur le fruit confit, très agréable. La bouche assez beurrée, toastée, généreuse, avec beaucoup de relief. Finale magnifique. Un beau Champagne pour un homard grillé. 55€

A Passy-Griguy - Tel.: + 33(0)3 26 52 45 17 - www.domcaudron.com

Château de Cuis Blanc de blancs grand cru vieilles vignes

La robe est claire et brillante avec des bulles fines et discrètes qui éclatent en bouche. Le premier nez se montre frais sur des notes d'agrumes et de mirabelle mais évolue très vite sur les fruits secs et torréfiés. La palette aromatique est impressionnante, toute en puissance et chaleur. La finale sur le zeste, d'une belle rondeur révèle la fraîcheur de ce Champagne à déguster sur une viande blanche. 48€

A Cuisles - Tel.: + 33(0)3 26 51 74 89 - www.chateau-de-cuisles.com

Xavier Leconte « L'Intuition d'Alexis »

Robe assez brillante, une présence de gras évidente mais une effervescence peu marquée. Premier nez très floral (Chèvrefeuille, fleur d'acacia) sur le fruit (Abricot sec). Deuxième nez sur l'élégance, la féminité, la minéralité. Belle présence en bouche. La bulle est bien là. De l'acidité, de la longueur et une belle persistance aromatique. Accompanyerait une d'œuvre au four. 19,90€

A Traisy-Bouquigny - Tel.: + 33(0)3 26 52 73 59

www.champagne-xavier-leconte.com

Aspasie cuvée « Cépages d'Antan »

Robe or jaune avec une belle brillance et des bulles très discrètes. Nez sur des notes de Reine-Claude, banane, avec un élevage en bois (avant prise de mousse) sur des notes briochées. Bouche très élégante avec une belle finesse sur des arômes de noisettes. Champagne de gastronomie qui peut accompagner un riz de veau aux morilles. 60 €

A BroUILlet - Tel.: + 33(0)3 26 97 43 46 - www.champagneaspasie.com

Colin « Enjôleuse » Extra brut Blanc de blancs Premier Cru 2007

Robe jaune aux reflets argent. Bulles moyennes et vives. Le nez nous invite dans un verger entre fleurs et fruits mûrs mêlés d'agrumes (citron vert), tout en élégance. Ronde, généreuse et puissante, la bouche suit le nez avec intensité et longueur. Ce vin gourmand nous a procuré du plaisir. Il s'accommodera parfaitement sur un poisson en sauce. 65€

A Vertus - Tel.: + 33(0)3 26 58 86 32 - www.champagne-colin.com/fr

Le Brun de Neuville cuvée « Lady De N »

Une robe ornée d'un bel or et bulles intenses. La palette aromatique et olfactive de cette cuvée est beurrée/toastée avec des alternances de fruits secs et frais sous influences aériennes de fleur d'agrumes et une pointe végétale (fenouil, anis). En bouche l'impression de fruits exotiques domine sur fond brioché qui, en finale, se vent légèrement lactée pour terminer entre le boisé et toasté. A déguster sur un homard simplement poché et sauce vierge. 35€

A Bethon - Tel.: + 33(0)3 26 80 48 43 - www.lebrundenueville.fr

Legrand-Frères cuvée « Isis »

Robe jaune pâle avec des bulles fines et discrètes. Nez discret, citronné, sur des notes de levure et d'agrumes. Bouche assez vive, franche et fraîche. Finale sur les agrumes. Champagne d'apéritif. 36€

A Colles-Sur-Ources - Tel.: + 33(0)3 25 38 55 07

www.champagne-eric-legrand.com

Beaumont des Crayères cuvée « Rarescence » 2004

Robe or pâle avec des reflets platine sur des bulles très discrètes. Nez printanier et mûr avec des notes minérales sur les fleurs et fruits blancs. Bouche rafraîchissante et une finale avec des notes exotiques. De l'exotisme pour l'accompagner en apéritif : nems et beignets de crevettes. 65€

A Mardeuil - Tel.: + 33(0)3 26 55 29 40 - www.champagne-beaumont.com

Doyard doux cuvée « La Libertine »

La robe est lumineuse sur des bulles fines et intenses. Un nez bien dosé qui dévoile des notes beurrées briochées sur des fruits exotiques rôtis, peau d'orange confite. Une belle sucrosité en attaque en bouche qui se poursuit sur l'élégance. Tranchant en finale sur une belle amertume

Superbe sur un foie gras poêlé. 120€

A Vertus - Tel.: + 33(0)3 26 52 14 74 - www.champagnedoyard.fr

Jacquesson cuvée n°734 Dégorgement Tardif

Belle robe dorée avec des bulles fines et discrètes. Nez sur des notes d'eau de vie de mirabelle, feuilles mortes et sous bois, avec une belle énergie et de la complexité. Attaque franche en bouche sur une légère effervescence et une belle onctuosité dévoilant des notes de fruits et d'agrumes mêlés d'épices. A déguster avec un poisson cuisiné comme une raie aux câpres. 75€

Jacquesson cuvée Champ Cain 2005

Cette cuvée offre une bulle fine et vive formant un beau collier de perles sur fond de teinte or brillant. La minéralité est exceptionnelle, surmontée de notes de fleurs blanches et pêche de vigne. La mousse est généreuse en bouche, sur une impression lactée, avec des pointes d'agrumes et d'amande fraîche. 130€

A Dizy - Tel.: + 33(0)3 26 55 68 11 - www.champagnejacquesson.com

Pierre Moncuit Vieille Vigne cuvée « Nicole Moncuit » 2004

Une robe claire aux reflets dorés, un beau cordon perlé avec une mousse persistante, bulles très fines et régulières. Nez de fruit frais poire, bouche belle fraîcheur en approche, on retrouve des notes de fruits secs et de torréfaction en bouche avec une trame nougatine. On aimerait une finale plus consistante. On tenterait bien une viande rouge épicée version asiatique. 45€

A Le Mesnil Sur Oger - Tel.: + 33(0)3 26 57 52 65 - www.pierre-moncuit.fr

Château de Boursault millésime 2002

Une belle effervescence, un beau cordon, sur une robe de couleur or. Un nez d'agrumes, de fleurs blanches, voir citronnelle. Une belle complexité en bouche, sur des notes d'agrumes, qui accroche en fin de bouche sur un coter de zeste fort agréable, on a perdu le fruit vers la fin. Un Champagne typé apéritif. 29€

A Boursault - Tel.: + 33(0)3 26 58 42 21 - www.champagnechateau.com

Joseph Lorient-Pagel cuvée « Spécial Club »

Une robe limpide aux reflets cristallins, sur des bulles régulières. Une première impression olfactive très florale avec de légères notes d'orange et citron qui évolue sur la poire rôtie voir l'ananas. La bouche offre plus de fragrance et d'intensité sur une bulle épaisse, une bonne longueur avec une sensation de peau de zeste, une belle minéralité. Les fruits de mer lui conviendraient parfaitement. 38€

A Festigny - Tel.: + 33(0)3 26 58 33 53 - www.champagne-lorient-pagel.fr

Binon-Coquard cuvée Vieilles Vignes 2006

Robe jaune dorée, limpide avec des bulles fines et très présentes. Nez intense brioché et beurré sur des notes de fruits à noyau. Belle complexité en bouche sur des notes de fruits secs, de miel, et une persistance aromatique notable. Finale d'une belle longueur qui conviendrait à une pâtisserie. 30€

A Spay - Tel.: + 33(0)3 25 27 41 82 - www.champagne-binoncoquard.fr

Quatresols-Gauthier

La robe nous a tous séduit par sa robe intense or claire et ses reflets cristallins et sa bulle très fine et intense. Un nez épice avec une trame florale et des notes de baies sauvages mêlé de fruits à chair blanche cuits. Très consensuel et délicat en bouche il emplit le palais avec une certaine complexité qui demande à revenir sur une température plus élevée pour atteindre sa pleine expression. Un champagne de cocktail tout en finesse. 22€

A Ludes - Tel.: + 33(0)3 26 61 10 13 - www.champagne-quatresols-gauthier.com

Michel Lorient Cuvée Monodie Vieilles vignes 2007

La robe offre un bel or soutenu. Le nez est évocateur de bonbon, avec des notes florales puissantes qui fleurissent au fur et à mesure de la dégustation. L'attaque est vive et onctueuse sur le fruit cuit et composé, avec une finale longue et gourmande. Un dessert très doux comme une tarte bourdalou. 42€

A Festigny - Tel.: + 33(0)3 26 58 34 01 - www.champagne-michellorient.com

Louise Brison Gamme Légende Millésime 2002

Robe or pâle avec des bulles discrètes. Nez riche et puissant avec des notes empyreumatiques et de résine. Bouche grasse bien structurée avec un bel équilibre entre le gras et la vivacité, légèrement prononcée sur le fruit. La finale est expressive et puissante. Un Champagne d'avant soiree sur des toasts au foie gras. 40€

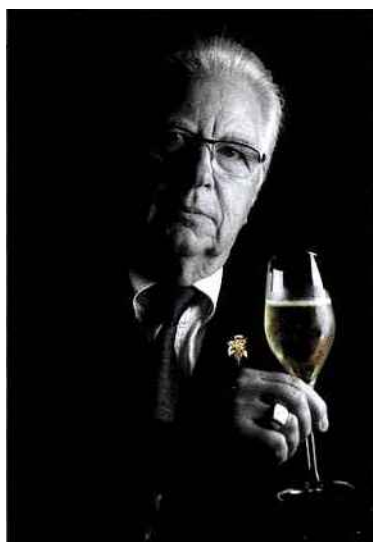
A Noe Les Mallets - Tel.: + 33(0)3 25 29 62 58 - www.louise-brison.fr

Doré Léquillette « Vieilles Vignes » 2011

Robe profonde d'un bel or lumineuse aux bulles fines et intenses. Le nez se dessine rapidement sur des notes de sous-bois et de fruit cuits macérés, presque confits, sur fond de tabac blond et d'épices. La bouche garde cette trame avec une belle amplitude et complexité. Il accompagnera aisément tout un repas. 25€

A Charly sur Marne - Tel.: + 33(0)3 23 82 63 76

www.champagne-dorelequillette.fr



**Joseph Perrier Fils et Cie cuvée « Joséphine » 2004**

Un beau jaune paille intense et brillant. Bulles vives et fines surmontées d'un beau cordon crémeux. Vif et floral au nez, vineux, puissant (évolué) avec de belles notes briochées et toastées sur fond de fruits confits, d'épices (cannelle) lui donnant beaucoup de chaleur. La bouche suit le nez et révèle une belle fraîcheur sur la minéralité avec une belle acidité sur le zeste d'orange amère. Nous optons pour un dessert comme le Saint-Honoré. 110€

À Chalons-en-Champagne - Tél.: + 33(0)3 26 68 29 51 - www.josephperrier.com

Jean Noël Haton cuvée Extra Vintage 2005

La parfaite limpidité de cette robe jaune or est traversée par des bulles d'une grande finesse, caractéristiques de vins ayant beaucoup d'élégance. Le nez se montre vif, sur des notes florales, puis viennent des notes plus compotées et épicées (gingembre). On retrouve une bouche vineuse, due sûrement à la qualité des raisins, et une finale longue et persistante. Sur un plat asiatique comme la Gambas Thai : ce sera parfait. 59€

À Damery - Tél.: + 33(0)3 26 58 40 45 - www.champagne-haton.com

Maurice Vesselle Grand cru 2000

Une robe or aux reflets ambrés et aux bulles généreuses et fines. Le nez se montre développé et complexe avec des notes de fruits secs mêlés de torréfaction et d'épices. L'attaque est franche, avec un certain équilibre et de la vivacité. On le dégustera sur un saumon gravlax. 50€

À Bouzy - Tél.: + 33(0)3 26 57 00 81 - www.champagnemaurencevesselle.com

Mandois cuvée « Victor Mandois » 2007

Une belle intensité dans les bulles avec une teinte or et un disque argenté. Un nez nuancé et briché avec des pointes d'épices douces et une impression de fruits compotés sur le deuxième nez. On retrouve nos fruits cuits en bouche avec une pointe de torréfaction mêlée de fruits secs et grillés. La finale est longue et gourmande. Osez un tajine d'agneau aux légumes et raisins secs. 44€

À Pierry - Tél.: + 33(0)3 26 54 03 18 - www.champagne-mandois.fr

Pannier « Egérie de Pannier » Extra brut 2006

Un beau vert d'eau sur des bulles fines. Le nez offre une grande intensité olfactive mêlée de fleurs et de fruits printaniers. La bouche, plus nuancée, est chargée de fruits avec des notes d'agrumes et une belle tenue tout en longueur qui sur un souté de veau aux olive sera parfait. 65€

À Château-Thierry - Tél.: + 33(0)3 23 69 51 30

www.champagnepannier.com

Cosnard Emmanuel « Dosage Zéro »

Robe jaune clair et lumineuse avec de nombreuses bulles fines. Belle complexité au nez avec des arômes de biscuit, d'agrumes confits, de miel, de fleurs. Après aération, on découvre des arômes de fruits blancs et une belle minéralité.

L'attaque en bouche est vive et pleine de fraîcheur. La finale est longue et minérale. Un très beau Champagne d'apéritif. 32€

À Berru - Tél.: + 33(0)3 26 47 46 55 - www.champagne-cosnard.com

Hamm cuvée « Ay »

Robe jaune or pâle avec des bulles discrètes. Nez léger et frais sur des notes d'herbes fraîches avec une pointe vanillée. Bouche fraîche, végétale et effervescente. Finale légèrement acidulée. 39€

À Ay - Tél.: + 33(0)3 26 55 44 19 - www.champagne-hamm-ay.com

M. Hostomme Grand cru Blanc de blancs 2007

La robe présente une couleur or sur des fines bulles et persistantes. Le nez complexe et intense dévoile des notes de brioche chaude et de pêches jaunes que l'on retrouve en bouche mêlées de fruits secs et de miel. S'accordera bien sur un Filet de loup au beurre. 38€

À Chouilly - Tél.: + 33(0)3 26 55 40 79 - www.champagnehostomme.fr

La dégustation de L'Epicurien des Cuvées de Prestige rosées

Gosset « Celebris » rosé 2007 extra brut

La robe est intense et lumineuse aux reflets saumonés offre de belles bulles fines et discrètes. La palette aromatique est intense mêlée de notes florales, de baies sauvages, d'agrumes et d'épices douces. L'attaque est nette gourmande sur le fruit avec une belle acidité, un bel équilibre pour ce Champagne délicieux. 147,50€

À Epernay - Tél 03 26 56 99 56 - www.champagne-gosset.com

Philipponnat cuvée « 1522 » rosé millésimé 2006

Robe rose pâle aux reflets violets, la mousse est fine et délicate. Au nez on découvre des notes de fruits rouges et noirs (framboises, cassis). En bouche l'attaque est fraîche et pure. Combine parfaitement la maturité de fruits mûrs avec une grande minéralité. Raffinée et délicate. 83€

À Mareuil-sur-Ay - Tél 03 26 56 93 00 - www.philipponnat.com

Xavier Leconte rosé cuvée 'Saignée 2 Terroirs » 2008

La robe est rose corail aux reflets saumon. Un nez gourmand et frais qui s'ouvre sur des notes de fraises compotées, de groseille et de framboise. En bouche, ce champagne est riche et fruité. Elle s'ouvre sur des notes de cerise à l'eau de vie et de cassis. Une finale persistante et fraîche soulignée par les agrumes. 32€

À Troissy-Bouquigny - Tél 03 26 52 73 59 - www.champagne-xavier-leconte.com

Boizel rosé cuvée « Joyau de France » 2004

La robe est très brillante, rose clair avec de légers reflets cuivrés, parcourue de bulles fines et vives. Le nez est raffiné, discret au début ; il s'ouvre ensuite sur des notes délicates de petits fruits rouges frais (fraise des bois, cassis) évoluant vers des arômes plus intenses mêlées de rhubarbe et d'épices douces. En bouche, ce grand vin surprend par sa complexité et sa fraîcheur. La finale légèrement mentholée renforce l'impression aérienne. Un Champagne de garde. 95€

À Epernay - Tél 03 26 55 21 51 - www.boizel.com

Devaux rosé cuvée D

De couleur rose saumonée abricot avec de très fines bulles aux reflets brillants. Un nez très frais de petits fruits rouges acidulés, de groseilles, accompagnés d'arômes floraux. Belle intensité fruitée en bouche tout en élégance et avec une très grande finesse. 45€

À Bar-sur-Seine - Tél 03 25 38 30 65 - www.champagne-devaux.fr

Perrier-Jouët brut rosé cuvée « Belle Epoque » 2006

Un rose clair, avec de légères nuances d'orange. NEZ Arômes délicats de fruits rouges, d'orange sanguine et de pamplemousse. Suivis par des notes de noix, brioche, miel et caramel. BOUCHE Attaque vive et fraîche. Le vin est à la fois intense, généreux et délicat. Une belle longueur en bouche. 281€

À Epernay - Tél 03 26 53 38 00 - www.perrier-jouet.com

Pannier Rosé Velours

Robe rose grenat brillante et intense avec un délicat et persistant cordon de bulles. Un nez gourmand de fruits rouges confiturés (cerises, fraises, framboises) avec une complexité aromatique. Dense et généreux en bouche, on découvre des arômes de fruits frais et charnus. La finale est persistante, fraîche est légèrement fruitée. 55€

À Château-Thierry - Tél 03 23 69 51 30 - www.champagnepannier.com

Charles Heidsieck rosé 2006

Sa robe saumonée aux reflets légèrement orangé et ses bulles fines offrent un très beau cordon perlé en surface. Un nez marqué par les fruits rouges et des notes de zeste d'agrumes et fleurs printanière préparent notre palais. La bouche est légère raffinée et gourmande avec une belle acidité et longueur, que du plaisir.

À Reims - Tél.: + 33(0)3 26 84 43 00 - www.charlesheidsieck.com

Lombard grand cru rosé « Tanagra »

Une effervescence généreuse offrant une belle mousse. Une robe saumon pâle. Un nez de fruits sauvages et une légère minéralité. Une bouche vive, avec de la tension et de la fraîcheur, une belle expression aromatique, avec de la rondeur. Un Champagne gourmand et rafraîchissant. 75€

À Epernay - Tél 03 26 59 57 40 - www.champagne-lombard.com

Champagne Taittinger « Comtes de Champagne » rosé 2006

Une belle robe rose ambré aux reflets saumon doré qui offre une belle effervescence avec un cordon perlé généreux. Sa palette aromatique est intense sur des notes de fruits rouges et de petits agrumes avec une légère minéralité. La bulle donne au vin une belle sensation crémeuse et onctueuse en attaque. Une bouche offrant un très beau volume, avec de la rondeur et une certaine fraîcheur apportée par une trame acide. 250€

À Reims - Tél 03 26 85 45 35 - www.taittinger.com

Un déjeuner tout en harmonie pour un accord parfait "Mets & Vins"

Pour clôturer cette matinée d'exception, comme pour mettre en valeur les plus belles découvertes de cette dégustation, Bruno Le Bolch, chef des cuisines de cet établissement renommé, nous avait préparé un menu qui s'harmonisait parfaitement avec toutes ces cuvées prestigieuses. Pour l'occasion, Bruno Mercadal, le Directeur Général de cet hôtel de prestige que nous remercions encore - se joignait à nous. Pour le fun, dans une belle ambiance, tous les dégustateurs d'un jour qui avaient à la disposition les 80 bouteilles ouvertes, se sont prêtés au jeu de l'accord mets et vins sur les plats proposés : Avec les Noix de saint Jacques taillées à cru, mangue, sésame et coriandre, citron zesté bouillon de crustacés citronnelle et gingembre, naturel de légumes et crevettes grises : tout un programme, ils ont décriés que la Cuvée William Deutz 2006, la Cuvée d'Antan Aspasia ou encore le Dom Pérignon 1998 étaient appropriés. Pour l'œuf bio cuit à basse température, champignon de saison, purées de panais et de rutabaga, le Bollinger 2005 se partageait la vedette avec la Cuvée des Enchanteleurs 2000 de la Maison Henriot et le Champagne Bruno Paillard 1999. Pour le Dos de Cabillaud à la plancha sur un risotto crémeux, artichauts crus et cuits, huile d'olive citron et encre de seiche, le Clos des Coisses 2005 de Philipponnat et la Cuvée des Echansons 2004 de Mailly étaient plébiscités. Quant au dessert, une Tartelette au citron meringuée, on ne pouvait trouver plus original et approprié que cette étonnante bouteille ficelée à l'ancienne, la Cuvée Libertine (Doux) du Champagne Doyard, une découverte pour beaucoup. Nul doute, après cette belle matinée de dégustation et ce déjeuner parfait que les après-midi de chacun ont dû être un peu moins effervescentes que la matinée. Mais quel moment merveilleux de découvertes et de partage.

