



Les caves de la maison Thiénot

tonicité de peau et un côté poudré. La complexité s'étoffe avec l'aération et offre un champagne pulpeux, généreux et délicat. Vin de gastronomie à associer avec des ris de veau et une garniture finement noisétée. **18/20**

JACQUESSON BLANC 736 DT NON MILLÉSIMÉ

DT pour Dégorgement Tardif : cette bouteille a passé 88 mois sur ses lies et provient d'un assemblage dans lequel le millésime 2008 est majoritaire. Même si ce n'est pas un millésime, il nous paraissait intéressant de l'associer ici. Les notes de levure, de pain blanc dominent le nez. En bouche, le vin se montre assez austère actuellement, droit et tendu. Très beau BSA dans un style plus tendu que rond, preuve que les cuvées élaborées à partir de Brut sans année peuvent vieillir admirablement. **17/20**

DRAPPIER BLANC GRANDE SENDRÉE 2008

Joli nez de fruits mûrs et purs, avec des notes zestées. Le vin se montre riche, généreux, puissant mais jamais lourd, rafraîchi par un millésime de belle tension et présentant une bulle éclatante. Homogène, distinguée et particulièrement bien vinifiée, cette cuvée est à boire dès à présent. **17/20**

POL ROGER BLANC VINTAGE 2008

Profond, racé, gastronomique et apéritif à la fois, ce vin ne manque pas d'éloges de la part des dégustateurs. Au nez complexe et encore très jeune succède cette bouche parfaitement dans le style de la maison avec ce crémeux, cette élégance, cette homogénéité entre richesse et raffinement qui font de Pol Roger une maison hors norme et hors mode. **18,5/20**

PANNIER BLANC EGÉRIE 1998

Proposée en magnum, cette cuvée présente un nez évolué sur des notes de fruits jaunes confits, de humus, de fruits secs et de zestes de citrons confits. En bouche, le vin semble aujourd'hui prêt à boire sur cette complexité d'évolution. On s'en régalerait sur une volaille juste rôtie, accompagnée d'une poêlée de giroles. **15/20**

AYALA Blanc Blanc de Blancs MILLÉSIMÉ 2008

Des notes de fruits blancs, de fleurs blanches aussi pour un ensemble racé et très élégant. Rond et vineux. Parfaitement équilibré pour une bouche fine et idéale pour une haute gastronomie. **16,5/20**

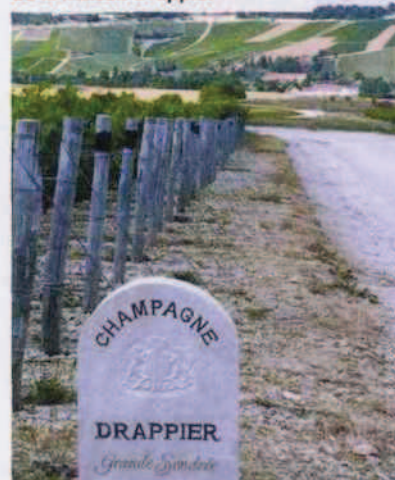
BEAUMONT DES CRAYÈRES BLANC BLANC DE NOIRS FLEUR NOIRE 2008

En regard de la Cuvée Blanche du même millésime, cette Fleur Noire se montre tout aussi plaisante. Au nez domine la liqueur de fruits rouges macérés avec un côté épicé de bonne facture. La bouche est davantage structurée et présente un dosage équilibré. **15,5/20**

NICOLAS FEUILLATTE BLANC PALMES D'OR 1998

Robe d'un bel or mat avec des reflets brillants. La bulle demeure fine, éparse et abondante pour un champagne de près de 20 ans. Le nez dégage une impression d'ensemble fraîche et vive, agrémentée de notes de fruits secs, de miel et d'agrumes confits. En bouche, on rencontre des saveurs complexes et riches mais sans aucune lourdeur, avec cette fraîcheur fine qu'on apprécie en Champagne. **16,5/20**

Parcelle de la Grande Sendrée de la maison Drappier



LANSON BLANC MILLÉSIMÉS 2008 ET 1978

La cuvée 2008, dégorgée en 2016, est décidément une grande année et particulièrement réussie chez Lanson. Une effervescence fournie s'aligne à une robe dorée brillante. De grande fraîcheur, le nez imprime un bel éclat aromatique sur l'ananas, la poire fraîche, l'abricot Bergeron. L'attaque en bouche est franche, linéaire sur la pomme granny, le kumquat et le citron jaune. Une acidité contrôlée balance une mâche fruitée, minérale et pure. La rétrofraction assure une finalité crayeuse, saline, de très belle longueur. En accord avec un carpaccio de noix de Saint-Jacques ou des huîtres Gillaudeau.

Noble cuvée 1978 dégorgée en 1988

Tout les superlatifs ne suffiraient pas à qualifier cette bouteille d'exception, d'autant qu'elle n'a jamais été proposée à la vente. Ce 1978 était le test préparatoire à la sortie de la première « Noble Cuvée » sur le très grand millésime 1979. Une émotion quasi religieuse était à son comble lors de la dégustation. Portée par un assemblage de 70 % de chardonnay 30 % de pinot noir, ce vin à la robe rayonnante d'un vieil or brillant déclame une sensorialité sans appel. Un nez exceptionnel aux notes grillées, toastées, briochées quelque peu pyréumatiques suivies de fruits blancs et fruits secs torréfiés. Un effluve de chocolat de Guayaquil s'invite avec véhémence. La bouche, élégante et noble, imprime un éclat magique de fruits mûres torréfiés. Un vibrato perpétuel : la pureté. C'est magique. **17 et 19,5**

COLLET BLANC VINTAGE 2008 COLLECTION PRIVÉE 2008

Nez fin et complexe sur les fruits blancs et jaunes, les zests d'agrumes et des notes discrètes de pain toasté. La bouche est, comme souvent sur ce magnifique millésime 2008, en équilibre entre rondeur et tension. Finale parfaitement droite et bulle fine : beau champagne dès maintenant et pour quelques années encore. **15/20**

DOM PÉRIGNON BLANC P2 1998

Nous avons eu la chance de goûter cette cuvée à plusieurs reprises, et force est de constater que cela a été à chaque occasion une expérience remarquable. Le nez puissant et complexe exprime des arômes d'agrumes confits, de fruits secs, de pain toasté, de beurre et une pointe d'épices. Le palais est une symphonie, où les gammes d'arômes et les sensations se succèdent