



CHAMPAGNE



Champagne

...route des Champagnes, route divine.



TEXTE |  BERNARD VAN DE KERCKHOVE

Parcourir la Champagne au cœur de l'automne, quand les paysages se transforment et prennent leurs jolies couleurs, c'est déjà une promenade magique. Etre au volant pour l'occasion d'un spider McLaren et visiter les plus illustres domaines viticoles de la région, on peut difficilement rêver mieux.

En l'occurrence, je suis parti de la concession McLaren de Saint Cloud avec une superbe 600 LT d'une belle couleur « champagne », très « raccord » avec mon périple. La véritable dénomination de ce coloris est « sagrigan quartz », ignorant totalement ce que le mot signifie. Quelle voiture exceptionnelle ! Son design est particulièrement réussi, porteur de l'ADN compétitif de la firme. Ce cabriolet sportif à l'extrême se distingue par ses deux grosses sorties d'échappement qui se dressent vers le ciel juste avant l'aile arrière. Autant dire que je ne suis pas passé inaperçu pendant tout ce voyage. Et le son émis par le V8 biturbo de 600 ch (620 Nm) en rajoutait une couche. On se surprend d'ailleurs facilement à faire rugir ce moteur en jouant sur les modes de conduite : « normal » (Il n'y a vraiment rien de normal dans ce bolide), « Sport » (Là, on est plus en harmonie) et enfin track (Piste) : pour le véritable usage qu'en font les puristes amateurs de sensations. Pour rester dans les chiffres, on parlera alors de ses performances avec le 0 à 100 en 2,9 s, jusqu'à 200 km/h en 8,4 s, pour une vitesse maximum de 324 km/ grâce à son poids réduits : 1 297 kilos. Autant dire qu'à 110, voire 130 km/h sur l'autoroute A 4 pour rallier Reims, je me suis senti « légèrement » frustré. Enfin, restait le plaisir sans limite de conduire une telle voiture.



Maison Perrier Jouët

Nous débutons cette balade Épicurienne par la maison Perrier-Jouët. Aucun favoritisme en l'occurrence, il s'agissait simplement d'assister à la passation de pouvoir entre le chef de cave actuel, Hervé Deschamps, présent dans la Maison depuis 37 ans, et Séverine Frerson arrivée quant à elle il y a un peu plus d'un an. Le véritable plus de cet événement a été le dîner organisé le soir-même par Pierre Gagnaire dans les salons de la Maison Belle Epoque du domaine.



Nous sommes bien sûr allés dans les vignes avant de visiter les caves. Après l'apéritif, dans le bar dédié de la Maison, avec un Perrier-Jouët Belle Epoque 2013, c'est sur une Fricassée de homard bleu, carottes fanes, girolles et pieds de mouton que l'on découvrait le Blanc de Blancs 2006. Le Belle Epoque 1999 accompagnait lui fort bien le Foie gras de canard, reine de reinette et soupe à l'oignon. Le 1985 servi ensuite sur le Cofre de volaille de Bresse rôti aux aromatiques d'automne, feuille de chou grillé, bourse de ris de veau, était merveilleux. Pour le dessert, un Croquant de vanille Papantla du Mexique, tiges d'angélique,



abricot moelleux, pamplemousse roses, on découvrait le Belle Epoque rosé 2012, une autre expression du travail de la Maison et bien sûr d'Hervé Deschamps, très ému en remettant les clés de la « cave aux trésors » à Séverine.



Autant vous dire que j'avais laissé ma voiture dans le garage de l'hôtel, la Caserne Chanzy à Reims, une belle découverte. Face à la cathédrale, monument d'art gothique classé par l'Unesco, cette ancienne caserne Art déco désaffectée depuis 25 ans est devenue il y a peu un élégant hôtel de luxe**** (Autograph Collection by Marriott) au bas duquel une brasserie contemporaine très sympa s'est installée (La Grande Georgette, empruntant son nom à la femme du capitaine des pompiers d'alors). J'y ai d'ailleurs déjeuné le lendemain midi avec le Champagne du moment-l'hôtel en échange toutes les semaines- en l'occurrence ceux de la récente Maison Barons de Rothschild.





Maison Vranken Pommery

Le lendemain, le soleil brillait sur la région champenoise, l'occasion de rouler un peu et bien sûr de faire quelques photos, notamment chez Vranken Pommery -l'endroit s'y prête à merveille- même si cette honorable Maison ne faisait pas partie de mon périple. Sûrement dommage.



"Les Crayères" Relais & Châteaux

Le soir venu j'ai rejoint assez tôt mon hôtel du jour, l'un des plus renommés de la Champagne : les Crayères, bastion des Relais & Châteaux, superbe 5 étoiles historique, avec Philippe Mille en cuisine (Deux étoiles Michelin) même si ce soir-là le restaurant gastronomique était fermé. Je me suis donc rabattu, avec plaisir, sur le second restaurant de l'établissement "Le Jardin à la Maison", dans une ambiance plutôt bizarre car le couvre-feu d'alors venait d'être mis en place et que le port du masque donnait un côté surréaliste à cette soirée, j'ai été plutôt surpris par le prix du menu (36 €), sa teneur comme sa qualité, avec une Crème de cèpes au jambon des Ardennes en entrée, une Fricassée de ris de veau au Ratafia, pommes de terre grenaille à suivre, et les Textures de chocolat noir du dessert, exemples de plats qui changent toutes les semaines. La journée du lendemain était pour le moins chargée avec pas moins de quatre maisons à visiter. L'inconvénient quand on ne connaît pas bien une région, c'est que l'on fait facilement des kilomètres par manque d'organisation. Epernay, Reims, Ay, les pôles d'attraction champenois ne sont pas loin l'un de l'autre mais j'ai cumulé les allers-retours. Avantage, on comprend vite comment fonctionne l'appellation, avec ses quatre zones de production : la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Vallée de l'Aube (Côte des Bar) regroupant les 17 terroirs de champagne, avec trois cépages principaux : le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier. On ajoutera que 17 communes sont classées en Grand Cru et 42 en Premier Cru, même si ce classement ne préjuge pas de la qualité des champagnes produits ici ou ailleurs. On divise les champagnes en trois catégories : Blanc de Blancs, uniquement avec du raisin blanc et seulement du Chardonnay, Blanc de noirs, et enfin le rosé avec deux techniques de vinification rigoureusement définies : le rosé d'assemblage et le rosé de saignée. Pour mémoire...



Je commençais donc par me rendre chez Bollinger, en pays d'Ay, même si j'aurai du venir pour l'occasion au volant d'une Aston Martin, histoire de célébrer la nouvelle cuvée James Bond. La cuvée a bien été présentée, par encore le film, une nouvelle fois reporté à 2021. Personne ne m'en a voulu de garer la McLaren devant l'entrée et la visite des caves a été un excellent moment en compagnie d'Angélique Renault, l'Hospitality manager, un titre quelle remplissait parfaitement. Un peu d'histoire, la visite des caves, une explication sur les différentes cuvées, le temps passait vite. J'ai pu croiser le chef de cave, Gilles Descotes, qui me parle surtout du Pinot Noir, le cépage phare de la Maison, et me présente la nouveauté 2020 : PN VZ 15. Rien de très compliqué : PN pour Pinot Noir, VZ pour le Cru principal : Verzenay, et enfin 15 pour 2015, l'année de base de cet assemblage dont le vin le plus vieux est de 2009.



C'est la première édition mais il y en aura d'autres, chacune laissant libre expression à un cru principal et à une année de base, permettant ainsi à la cuvée de se réinventer chaque année. Puisque je suis à côté, et que c'est le même propriétaire (Famille Bollinger) je m'arrête

Maison Ayala



chez Ayala, rajoutant une étape à ma balade. L'adresse est simple : Bd Edmond de Ayala ! Même si le domaine est ancien (1860), le sieur Ayala n'est pas natif du cru mais vient du Pays Basque. Il a reçu le domaine lors de son mariage me raconte la charmante Margot qui me fait visiter les lieux. Et de mélangier que les vins d'alors (Première cuvée en 1865) était sucré à 20 g (Au lieu de 8 maxi aujourd'hui) et était très apprécié par les anglais. Et comme le frère d'Edmond vivait alors en Angleterre où il fit la connaissance du Prince de Galles futur roi Edouard VII, on comprend ce succès. Malheureusement tout la famille a perdu le domaine en 1929

et il est resté longtemps en sommeil jusqu'à la reprise par la famille Bollinger, en 2005. Il faut rattraper le temps perdu et Caroline Latrive, la cheffe de cave, s'y attèle avec fervor, mettant en avant la fraîcheur du chardonnay avec cette fois-ci un dosage minimaliste avec notamment le Blanc de Blancs (De la Côte des Blancs). Depuis 2012 Ayala a adopté une nouvelle identité visuelle et surtout s'est doté d'une nouvelle cuverie (120 cuves de 5 à 200 Hl) afin d'exploiter les 20 hectares possédés en nom propre (Pinot Meunier et Chardonnay) comme le raisin fourni par la centaine de vigneron pour produire aujourd'hui un million de bouteilles.

Maison Leclerc Briant



Je suis ensuite chez Leclerc Briant...et du côté d'Epernay. Belle Maison qui écrit actuellement une nouvelle page de son histoire après être restée un temps endormie. Le domaine exploite en propre 13 hectares et vient de se doter d'une nouvelle cuverie (2016). Elle a décidé de se tourner vers la biodynamie et j'ai découvert des installations modernes, à commencer par le pressoir par gravité (Coquard) de dernière génération. Il semblait que ce domaine se plaise à explorer de nouvelles pistes en matière de vinification et une salle entière est consacrée à des contenants de toutes les formes et de différentes matières : en bois, en terre cuite, en forme d'œuf, en verre, en inox, comme ce fut « Goldorak » avec son intérieur doré par électrolyse, et même en titane avec cette barrique « Chronos ». Du coup, on ne s'ennuie plus de découvrir la cuvée « Abyss » (Actuellement le 2012) dont les bouteilles -3 500 avec une cuvée particulière de trois cépages de terroirs à « craie affleurant » sont immergées un an au large de l'île d'Ouessant à 60 m de profondeur. Les bouteilles sorties de l'eau ne sont pas nettoyées et portent incrustés algues séchées, crabes et coquillages les rendant uniques.

Maison Collet



Musée des métiers du Champagne La visite suivante est du côté d'Ay. Quelques kilomètres supplémentaires avec la McLaren, mais on ne s'en lasse pas. Ce Champagne Collet fait partie intégrante de la COGEVI, première coopérative historique de la région (1921). Outre le champagne, cette propriété à plusieurs particularités : les caves, bien entendu, le Musée des Métiers du Champagne, un univers ludique et éducatif, et enfin la Maison du fondateur, Raoul Collet, bel ensemble Art Déco voué aux événements et réceptions, pour l'instant plutôt déserté. La visite commentée a été très intéressante sur le plan historique avec un film retraçant les événements tragiques qu'a connus la Champagne avec la révolte



des vigneron, en 1911. Une rébellion qui a nécessité l'intervention de l'armée mais qui a finalement mené l'État, le 11 février 1911, à interdire l'utilisation de vins ne provenant pas de l'aire d'appellation pour bénéficier du nom. Malheureusement, il avait oublié l'Aube et une seconde révolte, plus sévère encore, pour arriver enfin, après une nouvelle intervention de l'armée, à une seconde zone, même s'il faudra attendre 1927 pour arriver à contenter tout le monde...ou presque, comme toujours. La visite de la Maison de Raoul Collet se prêtait également aux dégustations, le temps pour Sébastien Walasiak, le chef de cave, de me présenter ses vins avec une large gamme vouée à la gastronomie et particulièrement « Esprit Couture », la cuvée prestige. On ne manquera de saluer l'organisation du « Livre Collet », qui associe chaque année le plat d'un grand chef avec un Champagne de la Maison, notre ami Mauro Colagreco ayant été le lauréat 2018 et Jérôme Banctel (La Réserve paris) celui de 2019.

Maison Gosset



Je suis ensuite attendu chez Champagne Gosset, maison que nous connaissons bien à l'Epicurien, avec le Cognac Frapin, toutes deux présidées par Jean Pierre Cointreau dont j'ai eu l'occasion de faire le portrait il y a quelques numéros. J'ai rendez-vous avec Odilon de Varine-Bohan, le chef de cave, et plus encore car il est aussi le directeur général adjoint. Je l'ignorais, mais c'est un grand amateur de compétition automobile, sport qu'il pratique depuis longtemps avec passion, surtout au volant de bolides du passé. Autant dire qu'il m'a entendu arriver et que notre conversation a eu deux pôles d'attraction : le Champagne bien sûr, mais aussi l'automobile. Gosset revendique une très longue et passionnante histoire qui remonte à 1584 et en fait la plus ancienne maison de vin du Champagne. « C'est le vignoble le plus septentrional de l'appellation » me précise Odilon en mentionnant dans les caves magnifiques, pour un parcours étonnant de 1,7 km

sous terre. Odilon de Varine a passé toute sa vie dans les grandes Maisons de Champagne et son discours se fait le reflet de cette passion jamais démentie. Il évoque alors les grandes cuvées de Gosset, comme la Grande Réserve (Étiquette rouge), le cœur de la Maison, le Grand Rosé, le Grand Blanc de Blancs... que des « grands » ! Et bien entendu la célèbre cuvée « Celebris » avec son nouvel habillage pour les fêtes de fin d'année. Quand je lui demande quelle sa cuvée « coup de cœur », il me répond : « Tous mes vins sont faits avec la même passion. Je regarde devant... pas derrière ! ». « Sous la torture » rajoute-t-il en souriant, je pourrais cependant avouer ma (petite) préférence pour le « 12 ans du millésime 2012, un concept auquel je rêvais depuis un moment. Pas sûr que le prochain soit un 12 ans cependant, peut-être un 11 ans pour 2021 » conclut-il.

Hôtellerie "La Briquetterie"



Ma soirée a été une belle découverte avec un hôtel de charme accueillant : La Briquetterie**** à Vinay. Petite anecdote, le préposé à la réception ce soir-là n'a pas voulu conduire la McLaren au garage, n'ayant pas du tout l'habitude d'un tel « engin » et ne voulant pas s'y risquer ! J'ai beaucoup aimé cet établissement bien tenu, au service impeccable et avec une belle cuisine interprétée par Thomas Debouzy. Râble de lapin et farce fine à la truffe, cèpes en persillade et son consommé pour commencer, Homard bleu flambé au Marc de Champagne, mousseline de carottes au citron vert et champignons pour suivre, Compotée de raisins, chiboust légèrement poivrée, « caviar » de Cranberry, sangria réduite et sorbet verjus pour finir, la vie est dure. Je n'ai pas voulu de Champagne ce soir-là, préférant écouter, Delphin, le chef sommelier pour découvrir un rouge de la région, en l'occurrence un Bouzy de très belle facture. Le lendemain matin j'avais prévu « léger » car j'avais un déjeuner chez Ruinart et je n'ai donc programmé que deux visites : Champagne Delamotte, assez tôt, et Taittinger dans la foulée.

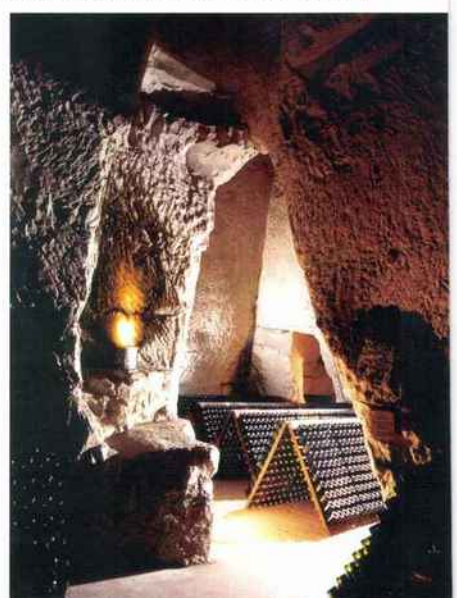
Maison Delamotte

Pour Delamotte, j'ai un peu « ramé » pour découvrir cette maison cachée dans un charmant village, le Mesnil sur Oger. Il faut dire que j'ignorais que cette firme était apparentée au Champagne Salon (toutes deux propriété de Laurent Perrier) vraiment à côté et dont l'enseigne était nettement plus visible. Vraiment une étape agréable. Encore une fois je suis subjugué de constater que toute la Champagne n'est qu'un vaste réseau de caves extraordinaires. Et si les Crayères à Reims sont les plus connues, à peu près toutes méritent une visite. J'ai donc fait ici d'une pierre deux coups ou plutôt d'une visite deux dégustations. Les deux maisons ont une belle histoire, plus longue pour Delamotte (1760) que pour Salon (1920 : tout juste un siècle !), vraiment différente quant aux références : 750 000 flacons pour la première, 60 000 pour la seconde, et des choix particuliers même si elles ont le même chef de cave : Michel Fauconnet. L'occasion de découvrir le coffret « oenothèque » de cette fin d'année avec un magnum (uniquement) de 2008, 2 bouteilles du 2007, deux du 2006 et enfin deux de 2004) pour la coquette somme de 7500 €.



Maison Taittinger

J'ai ensuite rejoint la Maison Taittinger avec un véritable plaisir car j'ai toujours eu un excellent contact avec la famille que j'ai rencontrée pour la première fois à Cannes il y a une vingtaine d'années, à l'Hôtel Martinez, lors d'un déjeuner avec Pierre Emmanuel Taittinger et sa fille Vitalie qui faisait alors ses premiers pas dans la maison. La visite des caves, dont le protocole va changer l'an prochain, est une véritable organisation ici. Les groupes se bousculent, même si pour ma part la charmante Catherine m'a fait bénéficier d'une visite privée. Il y a 4 km de caves sous les ruines de l'ancienne abbaye saint Nicaise dont elles portent le nom. Fabuleux ! On comprend facilement que ces crayères gallo-romaines soient inscrites au patrimoine de l'UNESCO. Il y a près de 2 000 000 de bouteilles qui reposent ici. Enfin quand je dis quelle repose, elles sont manipulées régulièrement selon un rite immuable, pour beaucoup encore à la main par des professionnels absolument incroyables de dextérité et rapidité – Ils sont capables de « remuer » d'un 1/6 ou 1/8 de tour 50 000 bouteilles dans une journée ! – ou encore des engins plus modernes et automatisés, les Gyropalettes ». Taittinger possède en propre 290 hectares de vignes (70 % en Pinot Noir, 30 % en Chardonnay), un véritable travail de Titan pour Alexandre Ponnay le chef de cave en titre depuis deux ans. Au terme de ma visite des caves, une référence en la matière, j'ai donc retrouvé Vitalie Taittinger, nouvelle présidente de la Maison dans les salons. Comme j'avais fait son portrait, celui de son père comme de son frère l'an dernier, j'étais en pays de connaissance. Nous avons devisé tranquillement, évoquant les « Folies de la Marquetterie » premier champagne de Domaine dans l'histoire de la marque, un assemblage composé de 45% de Chardonnay et de 55% de Pinot Noir issus exclusivement des raisins du vignoble des Folies surplombant le Château de la Marquetterie, berceau champenois de la famille Taittinger ; mais aussi le dernier coffret Blanc de Blancs 2008, en piste pour les fêtes de fin d'année dans son bel habillage. J'ai même eu le plaisir de croiser ensuite son frère, Clovis, devenu lui Directeur Général.





Maison Ruinart

J'ai un peu accéléré le mouvement (Enfin pas trop !) pour être à l'heure chez Ruinart. J'ai pourtant l'habitude de déjeuners particuliers et des dîners de gala, mais je ne m'attendais pas à découvrir une telle mise en scène. Une installation très haut de gamme installée au plafond projetait dans l'assiette de chaque invité un film coloré et animé en tout point remarquable. Sous l'égide de Jean Baptiste Duquesne, nouveau responsable de la communication, nous avons ainsi eu droit à l'historique de la Maison, la plus ancienne de Champagne (1729), puis à chaque plat, et toujours dans chaque assiette, une saynète sur le vin servi alors. Il en a été ainsi pour le Ruinart Blanc de Blancs qui accompagnait l'Huitre, concombre, céleri et fenouil ; pour le Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007 accompagnant le Turbot de Bertrand Mure, Caviar Kristal de la Maison Kaviari



Négresco et qui a souvent participé aux galas de l'Epicurien. Il n'était pas présent ce-soir là mais j'ai passé un excellent moment dans le restaurant gastronomique avec Bruno Tailly le directeur commercial. Il faut dire que le menu « signature » (150 €), était de nature à favoriser ces moments : Mise en bouche, Tourteau, parfumé de combawa caviar « Sturia », mangue et agrumes, Langoustines rôties aux piments d'Espelette croustillés de tête de veau aux feuilles de roquette, Turbot au beurre d'algues, artichauts, carottes fines, Solferino de légumes de saison au cerfeuil, Ris de veau clouté au chorizo, girolles, petits oignons caramélisés et jus court de Jerez, Baba au citron jaune, chantilly vanillée mirabelles rôties, bière triple houblons des Ardennes... accompagné du Champagne de la Maison, un Leclerc Briant, cela va de soi. Autant dire tout de suite qu'après ces deux repas dans une même journée, j'ai retrouvé avec un plaisir non dissimulé ma chambre, au demeurant très agréable, de cet hôtel cosy, un ancien relais de poste où les rois de France s'arrêtaient pour leur couronnement à Reims, sorte d'amphithéâtre moderne dominant toute la Vallée de la Mame. 49 chambres et suites à la décoration soignée et aux prestations contemporaines s'ouvrant sur la nature, sans aucun vis-à-vis, des immenses terrasses, deux piscines, dont une couverte, l'autre avec jacuzzi, un Spa (Biologique Recherche) offrant un panorama unique face aux vignes et des prestations haut de gamme, et deux restaurants.

Hôtel Royal Champagne

dont la charmante directrice générale, Karine Nebot, était assise à mes côtés. On découvrait ensuite, toujours en images et en musique, le Dom Ruinart Rosé 2007, parfait complément de la Pintade, carotte, potimarron, girolles, puis du R de Ruinart 1995 en magnum sur un chapeau divin, avant de conclure par le Ruinart Rosé avec les Figues rôties, granité betterave, infusion hibiscus. Là encore, je n'ai pas repris ma voiture, préférant flâner dans les très beaux de la Maison avant d'aller en visiter les caves. J'ai appris pendant ce déjeuner hors normes mis en scène par la cheffe de la maison Valérie Radou que Ruinart abandonnait les coffrets et autres packagings luxueux pour une approche plus « écologique » de la présentation de leurs cuvées. Je découvrais ainsi la « seconde peau » mise en valeur aujourd'hui, une sorte d'enveloppe entourant la bouteille dont elle adopte la forme tout en facilitant le service. Les temps changent mais j'aurais regretté un peu les beaux coffrets d'antan.



Maison Besserat de Bellefon



Je savais avoir rendez-vous le lendemain matin avec la nouvelle directrice générale de la Maison Besserat de Bellefon, Nathalie Doucet, accompagnée ce jour-là de son chef de cave : Cédric Thiébault. Une rencontre matinale très agréable avec cette véritable professionnelle du Champagne, fraîchement nommée (depuis un mois en octobre !) et débordant d'énergie comme d'idées. La Maison est relativement ancienne (1843) et fait partie intégrante aujourd'hui du groupe Lanson. Grâce à ses 35 ha de vignes en propre et à son réseau d'une centaine de vigneron, elle produit 800 000 bouteilles, dont 50 % en Pinot Meunier. Cédric me fait visiter les caves en béton, à 30m en dessous du sol, une belle gymnastique



matinale dans les escaliers en colimaçon. Il y a 8 cuvées, dont le Blanc de Blancs Grand cru, le chouchou de Nathalie, même si j'ai choisi de mettre en avant deux cuvées spéciales : la 1843, série limitée dans son flacon bleu métallé et aussi la cuvée BB, pour Brigitte Bardot.



J'ai choisi de déjeuner ensuite au Château de Sacy, charmant hôtel**** posé sur une colline et dominant toute la vallée. Un cadre approprié pour un moment de détente gustative bienvenue.



Comme je l'avais croisé à la Caserne Chanzy, j'ai répondu à l'invitation de Frédéric Mairesse, directeur général des champagnes Barons de Rothschild et me voici de nouveau reparti à Reims qui accueille ses bureaux, tandis que la production est à Vertus. La création de cette Maison glorieuse est récente, 2005, même si les premiers champagnes n'ont été commercialisés qu'en 2009. Tous les « barons » de cette célèbre famille qui incarnent l'art de vivre à la Française depuis 260 ans sont impliqués dans cette aventure. Ils n'ont que peu de vignes en propre en Champagne, seulement 5 hectares en « Côte des Blancs » mais comme beaucoup travaillent avec des vigneron sélectionnés, sous la houlette du chef de cave Guillaume Lété, formé par Jean Philippe Moulin. La Maison produit actuellement 500 000 bouteilles avec un Extra Brut et un Blanc de Blancs non millésimés, et un Grand Cru millésimé : le 2010 et bientôt le 2012. J'ai beaucoup aimé les coffrets élégants que m'a présentés Frédéric Mairesse, un homme absolument charmant qui a passé toute sa vie dans le vin et le Champagne (Pommery, Perrier Jouët, Mumm, Lanson...), surtout avec « The Rothschild Rare Vintage 2010 », excellent. La Maison est récente donc, mais avec l'expérience de chacun dans le domaine viticole (Château Lafite Rothschild, Château Mouton Rothschild, Château Clarke Edmond de Rothschild), on ose croire en un bel et long avenir.



> Nos coups de coeur de L'Epicurien 2020

Cattier Brut 1er cru

Tout commence en 1625, déjà les ancêtres de la famille étaient dans les vignes pour faire de ce terroir (33 hectares) une référence. C'est Alexandre Cattier le chef de cave qui élabore les neiges de la maison familiale afin de perpétuer les traditions familiales et ainsi transmettre les secrets d'assemblages de générations en générations.

La robe est d'un bel or jaune clair. Dans le verre, la bulle est fine et vive. Le nez est intense et dévoile des notes de biscuit (spéculos), de fleurs blanches (type acacia) et de fruits mûrs comme la figue et la prune. Une belle attaque en bouche, avec de la vivacité. Des notes d'abord briochées, de pêche, puis d'agrumes. Suivent des notes de fruits secs (type noisette), de miel d'acacia et de fruits noirs (cassis, mûre, cerise). Une belle longueur, fraîche et gourmande. 32€

à Paris : La Cave - www.lacave.com

Beaumont Des Crayères Grande Réserve

Depuis 3 siècles, les vigneronnés associés de Beaumont œuvrent avec passion et minutie au cœur de la champagne sur les coteaux d'Épernay et son terroir d'exception pour perpétuer les traditions de cette belle maison.

Bel or jaune avec une bulle abondante et une collerette perlée. Nez élégant sur des notes minérales tout en finesse, le fruit est présent entre poire et agrumes (pamplemousse). C'est en bouche que la magie opère tout en équilibre sur fond brioché et tonique, avec un côté crémeux, sur l'amande. La finale est ronde et élégante. 23€

à Paris : La Cave - www.lacave.com

Moët & Chandon Brut Impérial

Pour la petite histoire, le crûve Moët Impérial doit son nom à l'Empereur Napoléon 1er qui, après avoir visité de nombreuses fois les caves d'Épernay, a décoré la médaille de la Légion d'honneur à Jean-Baptiste Moët. La légende raconte encore que Napoléon aurait robé ce champagne après chacune de ses victoires.

Robe jaune pâle tirant sur le vert. Un nez délicatement fruité (fruits frais), pomme verte agrumes et floral (fleurs blanches), avec des nuances briochées. Belle maturité. Une attaque souple en bouche, sur la poire et pêche blanche. Un milieu de bouche charnu et fondant, une finale fraîche et persistante. 39€

à Paris : La Cave - www.lacave.com

Philippe Gonet « Réserve » 29€

Artisans vigneronnés depuis 7 générations, la Maison Gonet élabore des champagnes Grands-Crus de grande qualité et explore sans relâche toutes les nuances et la minéralité de son terroir de prédilection (La Mesnil sur Oger). Une robe claire dotée d'une très belle luminosité traversée d'un cordon de bulles fines et régulières. Une très belle expression au nez sur des notes gourmandes de fruits (pêche, nectarine), de citron vert et de viennoiseries. Après une attaque distinguée, la bouche offre une acidité bien dosée, avec de légères notes minérales ponctuées de zests d'agrumes. Une finale contrastée entre miel et iode. 29€

à La Roche-sur-Yvon : www.maison-gonet.com

Besserat De Bellefon Bleu Brut

Né au bord de l'eau sur les terres d'Ay en 1843 de l'union d'Edmond Besserat et Yvonne Merit de Bellefon, la marque est aujourd'hui reconnue dans le monde entier. La Maison élabore des champagnes de gastronomie de grande qualité avec une volonté de privilégier l'élégance, la simplicité. Elle dévoile une nouvelle image et style différent qui modernisent son image avec une belle sobriété.

Sa robe claire et minérale dévoile la profondeur d'un équilibre original. Sa mousse est soyeuse, et dans la flûte, ce champagne donne la formidable impression de "crémier". Le nez aux arômes de fleurs de tilleul, de noisette et de mirabelle est gourmand et ouvert. L'attaque en bouche est franche et fraîche. On découvre ensuite toute la rondeur, la structure et l'onctuosité de ce champagne. Cette cuvée, à la fois élégante et vineuse est toute en harmonie. 34,50€

à Paris : www.lacave.com

Dom Caudron Vieille Vignes « Epicurienne »

Passy-Grigny, village de la Vallée de la Marne, on un célèbre abbé, Aimé Caudron, est une idée visionnaire et porteur... Ce généreux epicurien fut en effet une figure emblématique de la viticulture du cru. Aimant à déjeûner chez les vigneronnés du village, aimant les bonquets de son autochastisme, Dom Caudron avait bien compris que le vin servi à leur table, réservé à leur plaisir quotidien, avait un bel avenir... la cuvée - vieilles vignes - est timonière.

Un pur meunier issu de vignes de plus de 50 ans à la robe teintée jaune or brillante aux bulles fines et intenses. Un nez délicat qui offre une large palette aromatique mêlée de fruits frais du verger et confits avec pointes d'agrumes. On retrouve les sensations du nez en bouche avec un bel équilibre et longueur et rondeur. 28€

à Paris-Grigny : www.lacave.com

Henin-Delouvin Grande Réserve 1er cru

Le savoir faire et le faire savoir avant tout... cette jeune maison Champenoise cultive l'excellence au cœur des vignobles d'Ay mais aussi à Chouilly terres de Grands crus. Une réelle découverte et un réel plaisir que de déguster ces cuvées façonnées avec soin.

Sa robe Or jeune est étincelante, ses bulles fines et légères. Le nez évoque des notes baissées avec des senteurs de feuilles mortes, de fougère, d'agrumes. En bouche, l'attaque est franche et nette, en parfaite harmonie avec le nez. La rétro olfaction révèle des nuances de fruits jeunes comme la pêche ou encore l'abricot. Si on laisse son verre monter légèrement en température, c'est encore plus net et les fruits évoluent vers la confiture et le confit. 27€

à Paris : www.lacave.com

Collard-Picard Racines 100% Meunier

Fondée en 1996, cette jeune maison de champagne dont les vignes s'étendent sur 16 hectares bénéficie du savoir faire de deux familles champenoises : Madame Collard, originaire de la Vallée de la Marne, et Monsieur Picard, de la Côte des Blancs tous deux exploitants depuis 1889. Olivier et Caroline œuvrent aujourd'hui pour perpétuer la tradition de leurs familles réunies... pour le meilleur.

Ce pur meunier présente une robe claire et brillante, étincelante même, aux reflets argentés présentant des bulles fines et intenses. Une palette aromatique intense mêlée de fruits frais, de fleurs séchées, voire infusées, avec des notes minérales. L'attaque se montre franche et délicate sur un beau fruit généreux, relevé d'une belle acidité et une pointe zestée qui lui confère fraîcheur et vivacité. La finale est longue et délicate avec une grande finesse. 24€

à Paris : www.lacave.com

Baron Albert Saphir

La Champagne Baron Albert est une table moderne, elle met en scène trois générations fondatrices de l'histoire de la Maison. Tout commence avec Albert et son épouse Béatrice, qui furent à l'initiative des premiers champagnes de la Maison, avec un hectare de vignes. Leurs fils prendront la suite et ce sont les petites filles qui aujourd'hui ont en main les 55 hectares actuels.

On remarque une bulle fine et intense qui remonte en ligne le long de notre flûte « Chef & Sommelier ». Elle libère des arômes intenses mêlés d'agrumes. La deuxième nez, très floral, presque « bourgeon », et légèrement végétal (gingembre) avec une pointe mentholée. La bouche est onctueuse et intense sur la minéralité, une belle vinosité et l'acidité du zeste d'agrumes, suivies de notes crémeuses. Tout en équilibre et finesse. La finale est longue et nous donne en rétro-olfaction un parfum d'amande fraîche fort séduisant. 18€

à Paris : www.lacave.com

David Coutelas Tradition

Tres belle maison de la Vallée de la Marne, un des 4 grands terroirs champenois. Toutes les cuvées sont élevées en fût de chêne. Avec son épouse Séverine, David a fait le pari audacieux de façonner des cuvées de champagne insolites et de grande qualité.

La robe est claire, aux reflets argentés, avec de belles jambes sur les parois. Une bulle très fine qui forme un délicat cordon perlé. Une grande complexité au nez, entre les fleurs d'agrumes et fruits du verger, des notes beurrées, voire pâtisseries, gourmandes, sur une impression crayeuse de lacté miellé. Une finesse que l'on retrouve en bouche avec une grande intensité. La bouche se montre généreuse et minérale avec un belle longueur et équilibre. 24€

à Paris : www.lacave.com

Tsarine Cuvée Orium Extra Brut

Tsarine est associée depuis 1730 aux frères Chanoine qui ont parcouru toutes les cours d'Europe pour faire découvrir leurs vins ou commencer par le cours du roi de France, jusqu'à la Russie Impériale. Riche de ce passé les frères décidèrent de rendre hommage à la noblesse russe et ses Tsar en créant "Tsarina".

Les bulles sont fines et délicates. Des arômes de réglisse et d'orange amère se mêlent à des notes de fleurs blanches, d'acacia. De subtiles touches empyreumatiques et de fruit jaune, abricot, mirabelle et pêche subliment le nez. Ample et soyeuse, la bouche dévoile une finale tonique et minérale. 36€

à Paris : www.lacave.com

Les Épicures d'Or "Champagne Brut" de L'Épicurien 2020

Médaille d'Or 2020

Gosset "12 ans de cave à minima"

L'histoire de la famille Gosset débute il y a plus de quatre siècles avec le premier ancêtre officiel de la lignée, Jean Gosset (1484-1556), "Seigneur d'Aÿ et de Mareuil". Seize générations en lignée directe, s'illustreront après lui en Champagne comme échevins, maires, procureurs, mais surtout dans la culture de la vigne et le négoce des vins de Champagne.

Le nez de ce « 12 ans » présente des arômes de fruits d'été du verger comme la pêche ou la mirabelle, d'écorces d'agrumes associés à des notes de menthe réglissée. Frais et expressif, il dévoile une belle maturité tout en finesse et élégance. L'attaque est ample et ronde, et au fil de la dégustation apparaissent des notes d'orange sanguine, de citron confit, de gingembre. La finale révèle une longueur en bouche persistante, qui se prolonge sur la fraîcheur et la salinité, caractéristiques du style de la Maison. Sa personnalité s'affirme et s'intensifie à l'aération.

Au prix de 85€

A Aÿ - www.champagne-gosset.com

Médaille d'Or 2020

Vilmart & Co "Grand Cellier" 2010

La Maison Vilmart élabore depuis 5 générations ses vins dans le respect de l'héritage familial et ce en harmonie avec son environnement. Le vignoble s'étend sur 11 hectares exclusivement planté en 1er crus avec une majorité de Chardonnay. Les maîtres mots de cette maison sont : Patience, constance et humilité à l'image de cette cuvée "Grand Cellier" millésime 2010.

Si la cuvée "Grand Cellier" devait se résumer en 3 mots, nous opterions pour complexe, fine et harmonieuse. Il arbore une robe or cristalline aux bulles fines et régulières. Après quelques minutes d'aération, ce vin délivre des notes florales, d'agrumes, de beurre frais, tout en finesse avec des pointes de citronnelle. La bouche est crémeuse, très équilibrée et soutenue ponctuée par une grande fraîcheur apportée par la minéralité. La finale est intense, elle offre un beau gras et acidité tout en longueur. Très beau Champagne !

Au prix de 39€

A Rilly La Montagne
www.champagnevilmart.com

Médaille d'Or 2020

Philipponnat "Royale Réserve"

Cinq générations se sont succédées pour faire de cette maison un grand nom de la Champagne. Tout a commencé en 1522 la maison fournissant le roi Louis XIV. Cette culture du beau et du bon s'est transmise au fil des siècles pour se retrouver aujourd'hui entre les mains de Charles Philipponnat digne héritier de la famille.

À l'ouverture du bouchon tous nos sens sont en éveil à commencer par le crépitement des bulles dans la coupe, signe d'une belle intensité. Les bulles sont fines, la robe s'est parée d'un bel or aux reflets cristallins et d'un disque perlé. Un nez d'une grande complexité entre fraîcheur minérale et chaleur de fruits cuits tout en équilibre. L'attaque franche et vineuse toute en finesse, tapise le palais avec élégance et raffinement. Un Champagne consensuel d'une grande personnalité et intense.

Au prix de 45€

A Mareuil Sur Ay
www.philipponnat.com

Les Épicures d'Argent de L'Épicurien 2020

Médaille d'Argent 2020

Guy de Forez "Tradition"

Cette maison créée au XVII^e siècle abrite des caves voutées magnifiques où se reposent des flacons vinifiés et élevés dans la tradition mais aussi le modernisme. Ces deux mots résument à eux seuls l'esprit et la philosophie des champagnes Guy de Forez.

Robe jaune or pâle avec des bulles fines et régulières. Nez intense et frais avec une pointe de pâte sablée, de fruits mûrs (cerise) tout en intensité et minéralité. Bouche fraîche, végétale, avec des notes de fruits à chair blanche. Finale légèrement acidulée, toute en longueur et équilibre.

A Les Riceys Cote des Bar
www.guydeforez-riceys.fr

Médaille d'Argent 2020

J. Charpentier "Prestige"

Voilà 5 générations que cette Maison transmet la passion du métier de vigneron et son savoir-faire à ses descendants pour cultiver le bon et le beau du Champagne.

À l'œil, une belle robe or pâle, avec un aspect brillant et une bulle fine et intense qui forment de belles cheminées régulières. Au nez, des notes intenses de fruits mûrs et de fruits de la passion, mais c'est la minéralité qui caractérise cette cuvée avec finesse sur fond de petits agrumes. Au palais, des notes grillées, empyreumatiques, de meringue, et des nuances de fruits mûrs se mêlant aux arômes floraux. Sa personnalité s'affirme et s'intensifie à l'aération.

Au prix de 110€

A Villers Sous Châtillon
www.jcharpentier.com

Médaille d'Argent 2020

Marcoult Michel "Tradition"

Récoltants manipulant depuis 3 générations, cette exploitation familiale a été fondée en 1967 par Michel Marcoult. Aujourd'hui Francis et Julien sont aux manœuvres pour perpétuer la tradition familiale. Cette cuvée se fait le reflet de ce travail collectif passionné.

Une robe or clair avec quelques reflets verts et des bulles fines. Au nez, les arômes de fleurs jaunes et de poire sont complétés par des notes minérales. L'attaque est franche, les saveurs d'agrumes sont persistantes. La finale incisive souligne la noblesse de cette cuvée, avec un beau fruit, presque confit, qui tapise le palais et laisse une sensation longue et intense.

A Barbonne Fayel - www.marcoult.com

23

Les Épicures d'Argent de L'Épicurien 2020

Médaille de Bronze 2020

Bouché Père et Fils "Réserve"

Cette Maison de Champagne a été fondée en 1920 par Abel Bouché. À cette époque, Abel exploitait un hectare de vigne, trois générations plus tard, ce sont 30 hectares qui sont maintenant exploités par Stéphanie et Nicolas, la quatrième génération.

Belle couleur jaune or, bulles fines et effervescence soutenue. Nez très fin avec des arômes de fruits du berger de petits agrumes avec une belle minéralité sur fond broché. La bouche offre une belle acidité entre minéralité et notes citronnées, des arômes de fruits secs et de praliné réhaussent le palais en parfaite harmonie. Long en bouche et bien équilibré.

Au prix de 21€

A Pierry
www.champagne-bouche.com

Médaille de Bronze 2020

Collet "Art Déco"

Depuis 1921, la Maison Collet élabore des champagnes de caractère dans le souci de satisfaire une clientèle de connaisseurs exigeants, cherchant l'authenticité, l'élégance ainsi qu'une grande finesse.

À l'œil, une robe jaune citron lumineuse, à l'aspect cristallin. Une farandole de bulles très fines, rapides et toniques. Au nez, une première impression florale de fleurs blanches, de tulipes. Des notes de pâte de citron, de citron vert, d'agrumes mûrs. Un mélange de saveurs fruitées - poire, poire, ananas, gelée de coing - subtilement agrémentées de notes fumées, d'anis et d'une touche de miel de lavande. Au palais, une sensation de crémeux. Un vin fondant, onctueux.

Au prix de 24€

A Aÿ - www.champagne-collet.com

Médaille de Bronze 2020

Courtois "Brut"

Troisième génération de vignerons qui cultivent tous avec amour un domaine de 6 hectares dans la Vallée de la Marne. L'originalité de cette maison vient de Michael Courtois qui a choisi la terre crue de son vignoble comme matériau pour réaliser une maison d'accueil et une extension de ses caves.

Teinte argentée jaune pâle, le premier nez est sur la minéralité et le fruit (pomme reinette, poire) et les agrumes. Après aération il révèle des notes plus évoluées et composées (coing, pêche) et florales (aubépine) et légèrement intusées "lilleul". L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. La finale est longue dotée d'une belle acidité.

Au prix de 22€

A Croulles sur Mame
www.champagne-courtois.fr

Nos autres dégustations :**Esterlin Eclat**

Une robe or clair brillant qui présente un nez vineux, très aérien, sur fond d'écorce d'agrumes avec des notes de nougatine. La bouche est structurée, sur le fruit, avec une approche toastée et grillée. Belle acidité sur la finale qui tire sur la minéralité, rehaussée de notes épicées qui lui confère une belle tenue. **73€90**

A Epernay - www.champagne-esterlin.com

Ghislain Payer et Fille Réserve

Une très belle robe or clair scintillante sur des bulles fines et discrètes. La palette aromatique est élégante, intense, entre brioche grillée, fruits cuits et frais et de discrètes notes de levures. Une belle attaque sur l'acidité suivie de petits fruits. La finale reste courte et discrète. **18,20€**

A Epervain - www.champagne-payer.com

Vincent Perseval Grande Réserve 1er Cru

Une intense effervescence de bulles moyennes qui forment un disque perlé sur fond teinté couleur ble, clair et net. L'approche du nez est expressive et saisissante, sur le fruit confit, la brioche juste sortie du four, avec une impression de tarte aux pommes chaude. On retrouve cette effervescence en bouche qui tapisse le palais (crèmeuse) avec une belle trame miellée. Longueur et intensité sur la finale qui laisse place à des notes légères de minéralité. **16€20**

A Reims - www.vincentperseval.com

Castelnau Réserve

Une robe claire presque argentée relevée d'une belle effervescence formant de sublimes cheminées perlées. Un nez élégant sur les fruits du verger, le coing confit, presque grillé, voire empyreumatique, avec un deuxième nez de viennoiseries et pâtisseries. Une belle entrée en matière en bouche avec fraîcheur, intensité et onctuosité, sur fond lacté. On perçoit de belles notes de fraîcheur citrines avec des pointes de poire caramélisée. Vif en finale. **33€**

A Reims - www.champagne-castelnau.com

Mailly Grand cru Réserve

Une robe intense avec une belle effervescence qui nous offre des éclats de bulles végétales mêlées d'agrumes. Un deuxième nez complexe entre notes de pâtisserie, de pâte d'amande, de fruits frais du verger et de miel d'acacia. L'attaque est franche et nette avec une belle intensité sur les agrumes qui lui confère une grande vivacité et générosité. La finale, toute aussi intense et délicate, offre une belle longueur. **33€**

A Mailly - www.champagne-mailly.com

Chassenay d'Arce Cuvée Première

On remarque une bulle fine et intense qui remonte en ligne le long de notre flûte « Chef & Sommelier ». Elle libère des arômes intenses mêlés d'agrumes. Le deuxième nez, très floral, presque « bourgeon », et légèrement végétal (gingembre) avec une pointe mentholée. La bouche est onctueuse et intense sur la minéralité, une belle vinosité et l'acidité du zeste d'agrumes, suivies de notes crèmeuses. Tout en élégance et finesse. La finale est longue et nous donne en rétro-olfaction un parfum d'amande fraîche fort séduisant. **23€99**

A Reims - www.champagne-chassenay.com

Pierre Mignau Grande Réserve

Teinte argent sur de fines bulles intenses. Un nez délicat et très frais de fleurs blanches et de peau d'agrumes (citron vert). Une bouche qui tend un peu trop sur l'acidité - un peu vert - mais qui offre une grande fraîcheur et finesse, c'est printanier...en hiver ! Du fruit à chair blanche et des notes minérales presque iodées. La finale reste vive et élégante, laissant une belle impression de fraîcheur. **33,60€**

A Reims - www.champagne-pierre-mignau.com

H.Blin Réserve

La robe est d'un jaune paille clair aux bulles intenses et fines. Le nez, puissant, est d'abord marqué par des arômes de fruit (poire), puis révèle de doux parfums fleuris (jasmin blanc, chèvre-feuille). Après aération, il dégage des notes plus gourmandes de brioche. La bouche est harmonieuse et structurée. Après une attaque franche, elle révèle des saveurs de fruit cuit, de cire d'abeille. **24€**

A Reims - www.champagne-hblin.com

De Saint Gall Tradition 1er cru

Une robe scintillante, d'un jaune pâle presque cristallin, sur une bulle fine et abondante agréable à contempler. Un nez discret et fermé au départ, sur le fruit un peu mentholé, avec des notes pâtisseries. Des notes fraîches et d'amertume surmontée de notes beurrées qui présentent une belle longueur. **30€45**

A Reims - www.champagne-de-saint-gall.com

Charles de Cazanove Tête de Cuvée

Une robe scintillante cristalline aux bulles fines et régulières. La teinte donne une impression de réserve et de maturité. Un nez frais et élégant, gourmand, sur des notes biscuitées toutes en légèreté. Une entrée sur la

fraîcheur avec une belle acidité presque saline qui se développe ensuite avec un plus de maturité. Ce Champagne offre une belle rondeur et une intensité bien élanée avec une finale longue et intense. **29€**

A Reims - www.champagne-charlesdecazanove.com

G.H Martel & Co Cuvée Brut Prestige

Une belle robe jaune argentée offrant une belle effervescence. Une agréable ouverture olfactive sur le raisin bien mûr, la pêche et les fleurs blanches (jasmin) avec des effluves de sous-bois très printanier sur fond de pierre à fusil. L'attaque est franche et nette, toute en équilibre, sur la fraîcheur du fruit du verger au sirop. La finale coule sur l'acidité dans un registre d'écorces d'agrumes avec une pointe brioche. On le trouve délicat et raffiné, à l'unanimité. **29€90**

A Reims - www.champagne-g.hmartel.com

David Coutelas Tradition

La robe est claire, aux reflets argentés, avec de belles jambes sur les parois. Une bulle très fine qui forme un délicat cordon perlé. Une grande complexité au nez, entre les fleurs d'agrumes et fruits du verger, des notes beurrées voire pâtisseries, gourmandes, sur une impression crayeuse de lacté miellé tout en finesse que l'on retrouve en bouche avec une grande intensité. **24€**

A Reims - www.champagne-davidcoutelas.com

Lanson Black Réserve

De fines bulles traversent un jaune d'or soutenu. Nez floral (acacia) surmonté de notes minérales. Une odeur de "pâte à baba crue", des notes légères de grillé, de fleurs blanches. Bouche vive avec une pointe d'acidité presque dérangante. Finale trop courte et décevante sur trop d'acidité. **39€**

A Reims - www.lanson.com

Canard-Duchêne Cuvée Léonie

Robe jaune pâle, voire or blanc. Un nez sur les agrumes en fleurs avec un soupçon de citron et des notes d'amande fraîche. Un côté crèmeux en bouche avec une pointe mentholée. Une bouche franche, avec une grande effervescence, et une acidité contrôlée, positive. **74€**

A Reims - www.champagne-canard-duchene.com

Delamotte

Or pâle. Belle bulle bien présente et persistante avec une belle collerette. Un nez complexe avec un côté grillé, torréfié, du chèvre-feuille, de la fougère, ... Une mousse envahissante mais gourmande, de la rondeur et de la fraîcheur, un joli crèmeux même si le côté laiteux de fin de bouche peut dérouter. Au palais, ce sont des notes de pêches et de poire à la fois fraîches et compotées. **30€**

A Reims - www.champagne-delamotte.com

Alexandre Bonnet Noir Extra Brut

Or jaune. Bulles fines et peu abondantes. Nez légèrement sur la levure de boulanger, avec des notes florales (Acacia) et infusées (tilleul). Elles se retrouvent en bouche sur fond iodé, avec beaucoup de plaisir, un beau gros, de l'onctuosité et de l'élégance, de la tension, et une pointe d'acidité plaisante en finale. **34€**

A Reims - www.champagne-alexandrebonnet.com

Moyat-Jaury Guilbaud Tradition

Un vrai jaune d'or, bien soutenu ! Un nez floral, de pêche de vigne, de giroflée, de foin et d'herbes infusées, légèrement beurré... Bouche ample, structurée, avec de la matière, du volume et une grande intensité sur fond d'agrumes. Un Champagne charnu, vineux, dans le bon sens du terme. **20€20**

A Reims - www.champagne-moyat-jaury.com

Prévost-Perrier L'Equilibre

Effervescence persistante. Nez complexe : pomme cuite, pâtisserie (Tarte tatin), un côté "pinote" marqué. Bouche onctueuse sur les fruits avec des notes d'amande, de guimouve, ample, un peu beurré, généreuse. Une belle longueur sur des notes épicées, la noisette. Agréable. **16€50**

A Reims - www.champagne-prevost-perrier.com

Pal Roger Réserve

Fine bulles. Nez sur le fruit (poire, coing), des arômes d'amande, de fève de cacao, de torréfié, de café, pointes légèrement métalliques. En bouche, une présence d'écorce d'orange, sur un registre de pâtes de fruits avec un côté soyeux, patiné. Un très beau Champagne, tout de volupté. **33,90€**

A Reims - www.champagne-pal-roger.com

Gosset Grande Réserve

Une robe or pâle limpide aux reflets lumineux. L'effervescence est caractérisée par la finesse et la générosité. Le nez, distingué, s'exprime à merveille, sur des notes de fleurs blanches, de pain grillé et des notes beurrées. En bouche, une agréable fraîcheur dès l'attaque (citron), aussitôt suivie par une effervescence crèmeuse. Les notes de fruits jaunes et de fruits secs se détachent nettement, avant d'aborder une finale persistante. **44€**

A Reims - www.champagne-gosset.com

Laurent Lequart Réserve

Une robe jaune aux reflets or pâle, dotée de bulles fines et vivaces. Le nez est expressif, sur des notes aromatiques de citron et de pomme verte, avec une pointe de gingembre. L'attaque évoque la minéralité, avec une effervescence vive et une finale fraîche. **23€90**

A Reims - www.champagne-laurentlequart.com

Dom Caudron Prédiction

Une robe or jaune aux reflets ambrés. Le nez est droit, exprimant un bouquet floral riche doublé d'herbes (tilleul) et agrémenté de notes de brioche chaude. Fraîcheur et légèreté caractérisent la bouche, sur des notes d'agrumes. **25€**

A Reims - www.domcaudron.com

Jérémy Braton Brut

Une robe or clair aux reflets sombres. Le nez appelle à la gourmandise avec ses notes de fruits compotés et de petits agrumes (citron). La bouche vineuse offre de belles sensations, l'effervescence apporte une impression de velours rehaussée d'une pointe acide bienvenue. **43,05€**

A Reims - www.champagne-jeremybraton.com

Castelnau Réserve

De sa robe dorée aux reflets scintillants s'échappent de délicates notes de fruits jaunes compotés. Un léger boisé et de fines notes épicées viennent compléter le tableau. Après une attaque puissante, la bouche dévoile une structure droite, sur des notes de mandarine et d'amande. **29€**

A Reims - www.champagne-castelnau.com

Henri Giraud Esprit Nature

La robe est claire, sur des teintes d'or blanc, présentant une belle brillance. La bulle est fine et la mousse persistante. Du gros et de l'équilibre en bouche. La texture est relevée par une bulle dynamique et un fruité sur l'abricot et l'amande. **44€**

A Reims - www.champagne-henrigiraud.com

Daubanton

La robe est d'un or pâle aux reflets lumineux, parsemée de bulles fines et intenses. Un nez agréable et intense, marqué par une belle expression florale, rehaussée de notes d'agrumes et de pain frais. Une bouche satisfaisante d'une élégance distinguée. L'effervescence surprend par sa texture veloutée, agrémentée de notes de pêche blanche. **16€**

A Reims - www.champagne-daubanton.com

Guyot-Guillaume Tradition

Une robe dorée claire aux reflets lumineux. Le nez se montre expressif, dévoilant une belle palette d'arômes fruités. La bouche est bien droite, offrant de la matière, de l'équilibre, sur une trame fruitée. Belle fraîcheur en finale. **10,10€**

A Reims - www.champagne-guyot-guillaume.com

Leclerc Briant Réserve

Une robe dorée intense, agrémentée d'une effervescence délicate. Complexe et distingué, le nez propose des notes intenses d'agrumes et d'autres, gourmandes, de brioche et de viennoiserie. Après une attaque ample, le palais dévoile toute sa finesse et sa droiture. Une finale chaleureuse offre une belle intensité sur la minéralité. **40€**

A Reims - www.champagne-leclerc.com

Moutardier Carte D'Or

La robe est claire aux reflets lumineux, présentant un long cordon perlé bien présent. Le nez se montre charmeur bien que discret, dévoilant des notes de fleurs et de pêche blanche voir de poire au sirop. Après une attaque franche, le palais se dévoile ample et soyeux, sur des notes fruitées (pomme) et citronnées. Une finale à tendance minérale. **16€50**

A Reims - www.champagne-moutardier.com

Eve des Rêves

La robe est d'or aux reflets brillants. Le nez, bien ouvert, témoigne d'une belle maturité, offrant des notes élégantes de fruits blancs, de fleur (rose) et de lait d'amande, évoluant sur des notes empyreumatiques. Après une attaque ronde, le palais dévoile un équilibre remarquable, sur l'amplitude et la délicatesse. **19,75€**

A Reims - www.champagne-eyedesreves.com

Anthony & Florence Toullec Assemblage 1er cru

Les bulles, fines et intenses, forment un beau cordon sur fond or vert d'eau. La fraîcheur du nez présente une palette d'arômes intenses, entre fleurs blanches fraîches et infusées avec une belle minéralité et des notes plus nuancées d'agrumes et confiture de coing. La bouche est, aussi sur la fraîcheur, avec une belle acidité d'agrumes. **23,50€**

A Reims - www.champagne-anthony-et-florence.com

Piollot Père & Fils Réserve

Une robe dorée aux reflets ambrés présentant une effervescence fine. Un nez bien ouvert, d'une grande richesse, sur des notes de brioches et de viennoiseries, de secs assortis d'une sensation lactée. Une attaque élégante précède un palais équilibré, revendiquant un côté vineux mais offrant une certaine fraîcheur en finale. **26€25**

A Reims - www.champagne-piollot.com





Ghislain Payer et Fille Tradition

Une robe dorée aux reflets ambrés traversée d'une effervescence discrète. Un nez intense et complexe, sur le fruité de la mirabelle, de la pomme, rehaussé de notes de brioches et de fruits secs couplés d'agrumes. La bouche se montre ample et soyeuse, assez ronde, sur les amandes et les épices. 43,05€ - À Fleury La Vallée - www.champagne-gislainpayer.com

Boizel Brut Réserve

Une robe or clair cristalline traversée par des bulles fines. Le premier nez, minéral, s'ouvre sur des notes de citron et évolue sur des notes de poire et de zests d'orange. La fraîcheur est présente en bouche, offrant une belle amplitude avec un côté minéral s'éteignant quelque peu en finale. Un vin plaisant et rafraichissant. 28€05 - À Perrier - www.boizel.com

Henin-Delouvin Tradition

La robe est d'un or blanc brillant, dotée de bulles fines et d'une mousse crémeuse persistante. Un nez élégant, sur des notes crayonneuses rehaussées de notes fruitées d'agrumes et de pêche de vigne. Une belle sensation en bouche, équilibrée et d'une agréable fraîcheur, avec une bulle perlée et des notes de pomme verte et de pamplemousse. 23€ - À Reims - www.champagne-henin-delouvin.com

Collard-Picard Cuvée Sélection

Une robe couleur or, traversée d'un cordon de bulles harmonieuses. Le nez, racé et distingué, développe des notes gourmandes de brioche et de fruits bien mûrs. L'attaque en bouche apporte un beau volume, sur des notes évoluées de fruits à chair blanche nous emmenant vers une finale rafraichissante emprunte d'agrumes 22,50€ - À Perrier - www.champagne-collardpicard.fr

Baron Albert L'universelle

Une robe or paille aux reflets dorés, parsemée de bulles fines et aériennes. Un nez charmeur, sur des notes de pain et de fruits doux (pêche, poire, agrumes). L'attaque est franche, avec une bonne ampleur et une sensation soyeuse. Les notes fruitées dominent, pêche et mandarine en tête. Une finale savoureuse. 18€ - À Thury Sur Marais - www.champagne-baron.com

Nicolas Feuillatte Terroir 1er cru

La robe est jaune pâle aux reflets dorés, découvrant une mousse persistante. Un nez assez discret, sur une dominante de pêche rehaussée de fleurs blanches. Une bouche gourmande minérale et une finale agréable sur le fruit avec des pointes de zests et un bel équilibre. 37€ - À Reims - www.nicolas-feuillatte.com

Vincent D'Astrée

Une robe dorée aux reflets lumineux, parsemée de bulles nerveuses. Un nez frais et distingué, évoquant la pomme et la poire, et évoluant sur des notes de fruits exotiques. L'attaque est fraîche tandis que la bouche présente une belle structure, sur des notes de fruits mûrs et de pomelos. 29,30€ - À Payer - www.vincentdastree.com

Mercier

La robe est dense, sur des tons jaune paille aux reflets soutenus. Le nez se révèle gourmand, sur des notes miellées et de fruits blancs très mûrs. Dès l'attaque, la minéralité est bien présente, avec une belle amplitude et des notes de fruits à chair jaune. 21€60 - À Perrier - www.champagne-mercier.com

Vincent Perseval Tradition 1er Cru

Une robe paille aux reflets verts, présentant une mousse aérée. Discret au premier abord, le nez exprime une minéralité pierreuse et quelques notes de fleurs blanches. La bouche est dynamique, sur des notes d'agrumes (citron) présentant une belle fraîcheur. Une finale tendre et vive qui, sur la longueur, offre une belle minéralité et un côté crémeux. 15€20 - À Juvigny Sur Reims - www.vincentperseval.com

Pierre Mignon Prestige

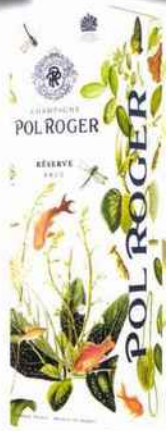
Une robe limpide jaune pâle aux reflets verts, offrant une belle effervescence. Un nez d'une belle intensité, sur des notes de poires et de pomme. L'attaque est franche tandis que l'effervescence reste présente, avec des notes de fruits secs (noisette). Une finale sur l'amertume du zeste d'agrumes. 29€70 - À La Roche - www.pierre-mignon.com

H.Blin Tradition

Une robe jaune pâle dotée d'une belle effervescence. Un nez sur la finesse, offrant une sensation de fraîcheur, sur des notes de fleurs blanches évoluant vers des touches pâtisseries. L'effervescence enveloppe bien le palais avant de laisser s'exprimer des notes minérales presque aériennes, mêlées d'agrumes qui lui confèrent une belle finale. 20€ - À Verdun - www.champagne-hblin.com



Champagnes...



Ruinart : Seconde peau

Un véritable ovni débarque sur la planète Champagne. Ruinart habille son blanc de blancs d'une seconde peau ! Innovant, éco-conçu, et 100% recyclable qui n'est pas sans nous rappeler les parois des crayères. 77€ www.ruinart.com

Vranken :

un étui pour un Diamant... Bleu
Les cuvées « Diamant chez Vranken, expriment le prestige dans les trois offres : Brut, Rosé et Blanc de Blancs. Ce Diamant Bleu 2008 ne comprend que du Chardonnay, avec un assemblage de trois Grands Crus d'exception, la très jolie bouteille prend place dans un bel étui blanc et or. En vente au domaine. 60€ www.champagnevranken.com

De Saint Gall : des bulles en or !

Orpale 2008 est une cuvée d'exception, de passion, et a naturellement une place de choix sur la table. Elle est habillée pour l'occasion d'un écrin sobre, élégant, respectueux de l'environnement. 110€ www.de-saint-gall.com

Photophores Tsarine :

que le Champagne soit !
À l'occasion des fêtes de fin d'année, le

Champagne Tsarine s'invite sur vos tables avec son photophore en métal doré ou rouge aux motifs très « Art-Déco ». Muni d'un bouton on/off, il illumine la bouteille de Tsarine lors de son service. Réutilisable et livré avec des piles. 29€90 ou 36€ selon cuvée, chez les cavistes et GMS.

Pol Roger : Un étui inédit

Pour les fêtes, la Maison de Champagne Pol Roger propose trois cuvées d'exceptions: l'incontournable Brut Réserve, présenté dans un étui de fin d'année, une création spéciale évoquant les peintures de Sir Winston Churchill (39€), le Blanc de Blancs 2013 (85€) et la cuvée de prestige Sir Winston Churchill 2009 (210€), produite en quantité limitée et composé exclusivement avec des raisins issus des Grands Crus de pinot noir et de chardonnay. Autant d'idées de cadeaux et de moments de dégustation intenses. www.polroger.com

« Boizel by Sylvia Toledano » : l'esprit joaillerie

Selon une tradition initiée en 2 000 par Evelyne Roques-Boizel, et perpétuée par ses deux fils Lionel et Florent (Voir nos rencontres en Champagne) la réalisa-

tion d'une création originale à l'occasion des fêtes est confiée à une femme. Pour l'édition 2020, Sylvia Toledano, artiste parisienne qui crée sous son nom des bijoux originaux, réalisés à la main en laiton doré à l'or fin et serti de pierres semi-précieuses quelle va choisir à Jaipur, la « ville rose » des maharajahs : 48€ (200 ex.) www.boizel.com

Les Caudalies par De Sousa : une cuvée d'exception !

Issu de cépages 100% Chardonnay de la Côte des Blancs, cette cuvée est l'héritière de tout le savoir-faire et de tout l'amour du terroir de cette famille de passionnés qui a choisi pour ce champagne des vignes âgées de plus de 60 ans, cultivées selon une rigoureuse méthode biologique et biodynamique. 48€ www.champagnelesousa.com

Charles de Cazanove :

édition limitée Esprit de Noël
Ce Blanc de Noirs, dosé à 8 grammes, est né d'un assemblage de 63% de pinot noir et 37% de pinot meunier, un subtil duo spécialement appretté pour célébrer la fin d'année avec convivialité. 29€90 www.charlesdecazanove.com



Esprit Couture par Collet :

Cousu main
Il aura fallu «7 ans de réflexion» pour cet assemblage de 11 Premiers et Grands Crus pour mettre ce millésime 2012 à l'honneur. Cuvée de patience, dosée à 8gr de sucre par litre, Esprit Couture a donc bénéficié de 7 ans de vieillissement dans les caves centenaires avant de prendre place dans ce coffret « cousu main » qui rappelle les origines Art Déco de la Maison fondée en 1921. 145 € chez les détaillants et sur www.orguesdesins.fr

Laurent Lequart :

Trilogie 300% Meunier
Cépage emblématique de la Vallée de la Marne décliné en 3 cuvées : La Réserve extra-brut, Le blanc de Meunier nature "Vieilles vignes" et le Prestige Pur extra brut vieilli en fût de chêne. 99 €
www.champagne-laurent-lequart.fr

N° 7 par Ayala :

7 Grands Crus d'exception
Cette version la seconde dans la « collection Ayala », met en scène et en bouteille 5 Grands Crus de la Côte des Blancs et 2 Grands Crus de la Montagne de Reims

dans un assemblage dosé à seulement 6 g pour ce millésime 2007 qui a vieilli 11 ans. 70 € www.champagne-ayala.fr

Bollinger : Nom de code PN VZ 15 Rien de très compliqué dans la dénomination de cette nouvelle cuvée présentée par Champagne Bollinger. Issu exclusivement de Pinot Noir, voilà pour PN, issu de la commune de Verzenay, voilà pour VZ, il s'agit d'un millésime 2015, voilà pour le 15. 85 € - www.champagne-bollinger.com

Dom Pérignon Vintage 2010...

L'oeuvre du temps
Le nom en lui-même est déjà une promesse. Et ce Vintage 2010 grâce à l'inspiration et à la maîtrise du chef de cave est une réussite, un millésime dont Dom Pérignon est le rare témoin. Le vin impose rapidement sa présence ample, pleine, massive. Une sensation sévère domine et le tactile succède rapidement à l'aromatique. La matière se déploie, généreuse, ferme et dirigée. Puis elle se resserre, révélant le vin sur les épices et le poivre. L'énergie se prolonge et la finale brille, saline. C'est bien la fête, la fête des sens. 166 €
www.domperignon.com/fr

Les 4 saisons selon Drappier

Fort de la diversité qu'offre le champagne, la Maison Drappier a eu l'idée de créer un coffret réunissant 4 cuvées, une pour chaque saison car on n'a pas les mêmes envies suivant la lumière, la température, les mets, les couleurs... le Rosé Nature pour le printemps, le Brut Nature pour l'été, le Carte d'Or pour l'automne et la Grande Sendrée pour l'hiver. 190 €
www.champagne-drappier.com

Duval-Leroy et Céleste Mogador :

duo chic et pétillant
La Maison de Champagne Duval-Leroy est fière de présenter sa collaboration avec Céleste Mogador, célèbre artiste bretonne qui travaille la broderie à la main. Une rencontre 100% féminine qui réunit deux femmes de talent autour d'une cuvée d'exception : Femme de Champagne 2002 et d'une création exclusive : une broche brodée à l'image de la Maison qui représente une mini bouteille avec le monogramme Duval-Leroy brodée à la main et bordée de perles. 400€ disponible sur le site www.duval-leroy.com