

CHAMPAGNES

Bulles d'orfèvres

L'ITALIE A SON PROSECCO, L'ESPAGNE SON CAVA ET LA FRANCE A SON CHAMPAGNE. UNIQUE ET PLURIEL. BLANC, DORÉ, ROSÉ, BRUT, DOSÉ OU NON, MILLÉSIMÉ OU PAS. MULTIPLE ET INÉGALABLE. CHAUVIN ? EN TOUT CAS, UN GRAND VIN, À BOIRE FRAIS. VOICI QUELQUES FLACONS DE FIN D'ANNÉE. À SE DAMNER...

Par Éric Vincent et Justin Billom. Photos DR

BOLLINGER PN TX17

Un code à la James Bond, mais seulement identitaire du produit : pinot noir, cru principal Tauxières, année 2017. Un assemblage qui, avec l'ajout de vins de réserve en magnums, sous-tend précision, complexité, maturité et acidité naturelles. Aux papilles : notes de fleurs séchées, arômes de tabac et de moka, puis de réglisse et de fruits secs. Et en bouche, saveurs de pêche, d'abricot et de fruits exotiques enrichies de miel d'acacia et d'épices. Au final, un champagne étonnamment vif et droit en bouche.

Un Bollinger pour passionnés.

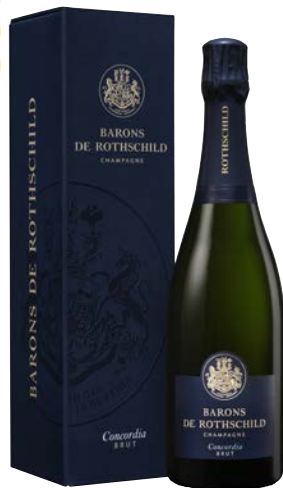
95 €, bons cavistes



BARONS DE ROTHSCHILD CONCORDIA BRUT

Nouveau look, nouveaux coffrets, habillage bleu et or, et pour la cuvée Brut un nom porte-étendard, Concordia : tel se présente désormais le champagne Rothschild pour afficher son positionnement entre les trois branches de la famille. Résultat d'une décennie ambitieuse réussie par Frédéric Mairesse, le DG de la maison, mais aussi nouvelles cuvées, respect de la nature et étuis recyclables. Goûtez ce Brut fédérateur (54 € en étui) à moins que madame ne préfère le blanc de blancs ou le rosé (75 € en étui).

Grands cavistes



WILLIAM DEUTZ 2013

Deux grands champagnes Deutz vous font les yeux pétillants en cette fin d'année : la cuvée William Deutz 2013 aux reflets d'or brillant, majoritaire en pinot noir et très riche en arômes de fruits jaunes : pêche, abricot et coing, aussi parfaite pour accompagner un réveillon que pour un apéritif ou un cadeau de connaisseur (145 € env). Ou bien, en coffret également, Amour de Deutz 2011 qui joue sur la séduction veloutée, les notes pâtisseries soyeuses. (160 €) À chacun son coup de cœur...

Grands cavistes et épicerie fines



GOSSET CELEBRIS BLANC DE BLANCS 2012

À marquer d'une... craie blanche puisque c'est le premier blanc de blancs millésimé qui sort des caves Gosset. Une cuvée-bijou 100 % chardonnay en édition limitée à 15 000 cols. Finesse des bulles, robe aux reflets émeraude, notes d'agrumes et de pomme au four, soupçon de badiane, pointe de gingembre et longue finale. Un champagne de fête à marier à des plats gourmands... ou à des éclats de parmesan.

250 €, grands cavistes



Lanson Vintage 2012

La Vintage Collection de la maison Lanson, qui remonte à 1904, est considérée comme un véritable trésor, avec de somptueux magnums en majesté. Pour ce millésime 2012, Hervé Dantan, le chef de cave, a opté pour la parité entre pinot noir et chardonnay – mix de puissance et élégance – et nous offre un Vintage selon la tradition maison, sans fermentation malolactique. Le résultat est dense, harmonieux et particulièrement aromatique.

59 €, bons cavistes



Palmer & Co Blanc de Noirs

Mix à égalité de pinot meunier et de pinot noir, plus 30 à 35 % de vins de réserve, cet élégant blanc de noirs, qui a vieilli trois ans sur lies, est une petite pépite. Très bien classé dans les revues spécialisées, il se distingue par son franc caractère bien charpenté et une déclinaison d'arômes qui évoquent la pêche, l'abricot et également les fruits rouges. Idéal à l'apéritif, il peut accompagner tout un repas de fête.

55 € env, bons cavistes



Ayala Blanc de Blancs 2016

Voici, produit seulement les bonnes années, le très pur Blanc de Blancs 2016 de la maison Ayala. Ode au chardonnay issu de grands et premiers crus, il présente une robe lumineuse aux reflets d'or blanc et offre au nez des notes de citron, de cédrat, de jasmin et de miel d'acacia. Attaque en bouche vive et gourmande, saveurs de fruits de la passion et de tarte à la mirabelle et finale longue et minérale, c'est un séducteur avéré.

56,30 €, bons cavistes



Orpale deux zéro zéro deux

Étui, flacon, lettrage accrocheurs... et signature discrète pour cette cuvée De Saint-Gall 2002, réédition d'un grand millésime de vingt ans aux notes fumées de tabac blond et à la longue trame minérale et veloutée à la fois. Ajoutez zéro dosage... donc pas d'ajout si ce n'est le plaisir de l'offrir, ou de le servir à table accompagné de béluga ou d'un beau plateau de fruits de mer...

150 €, grands cavistes

