



# \* Éléantes bulles \*

Pourquoi attendre solennellement les douze coups de minuit pour sabrer le champagne ? Ces bouteilles raffinées sauront se faire une place dès le début des festivités...

Texte **Aymone Vigière d'Anval**. Stylisme **Élodie Rambaud**. Photos **David Japy**.

## Les blancs de blancs



### ① Champagne *Leclerc Briant*

**Château d'Avize Grand Cru blanc de blancs 2013**

Une délicate cuvée, en brut zéro dosage, qui dévoile dès le nez ses élégantes notes d'agrumes, de miel et de sureau. La bouche, opulente et souple, est dotée néanmoins d'une belle trame de fraîcheur et de salinité. *So chic!*

**250 € environ.**

### ② Champagne *Pierre Gimonnet & Fils*

**Cuis Premier Cru 2018**

Issue exclusivement de vignes de chardonnay du premier cru Cuis, dans la Côte des Blancs, cette cuvée s'affiche tout en finesse et en tension. On y retrouve la minéralité du terroir, sur des notes d'agrumes, d'amande et de poivre blanc, et la trame s'y révèle tonique et vive, jusqu'à la finale sapide. Un parfait champagne d'apéritif.

**68,50 € environ.**

### ③ Champagne *Deutz*

**Amour de Deutz 2013**

100 % chardonnay, ce blanc de blancs millésimé offre une complexité aromatique digne des plus grands champagnes. Au palais, les fruits d'été flirtent avec les notes florales et exotiques, dans une bouche à la texture à la fois crémeuse, généreuse et pleine de vivacité et de fraîcheur. Une très belle cuvée.

**190 € environ.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## CHAMPAGNES

## Les millésimés

**1** Champagne Pannier

Égérie 2012

Assemblage de 52 % de chardonnay, 43 % de pinot noir et 5 % de pinot meunier, cette cuvée s'ouvre sur des notes d'agrumes et de miel d'acacia, avant de développer au palais une certaine puissance, équilibrée par beaucoup de fraîcheur. La finale longue, marquée par la tension, laisse un élégant sillage.

**114,20 € environ.****4** Champagne Pommery

Louise 2005

La cuvée iconique de la maison Pommery exhale dès le nez des arômes de fleurs de tilleul et de sureau, puis de pêche de vigne et de coing, avant de dévoiler en bouche toute la générosité du fruit, sur le pralin, la vanille douce. Un modèle d'équilibre marqué par la fraîcheur encore présente dans les délicats amers en finale.

**195 € environ.****2** Champagne Besserat de Bellefon

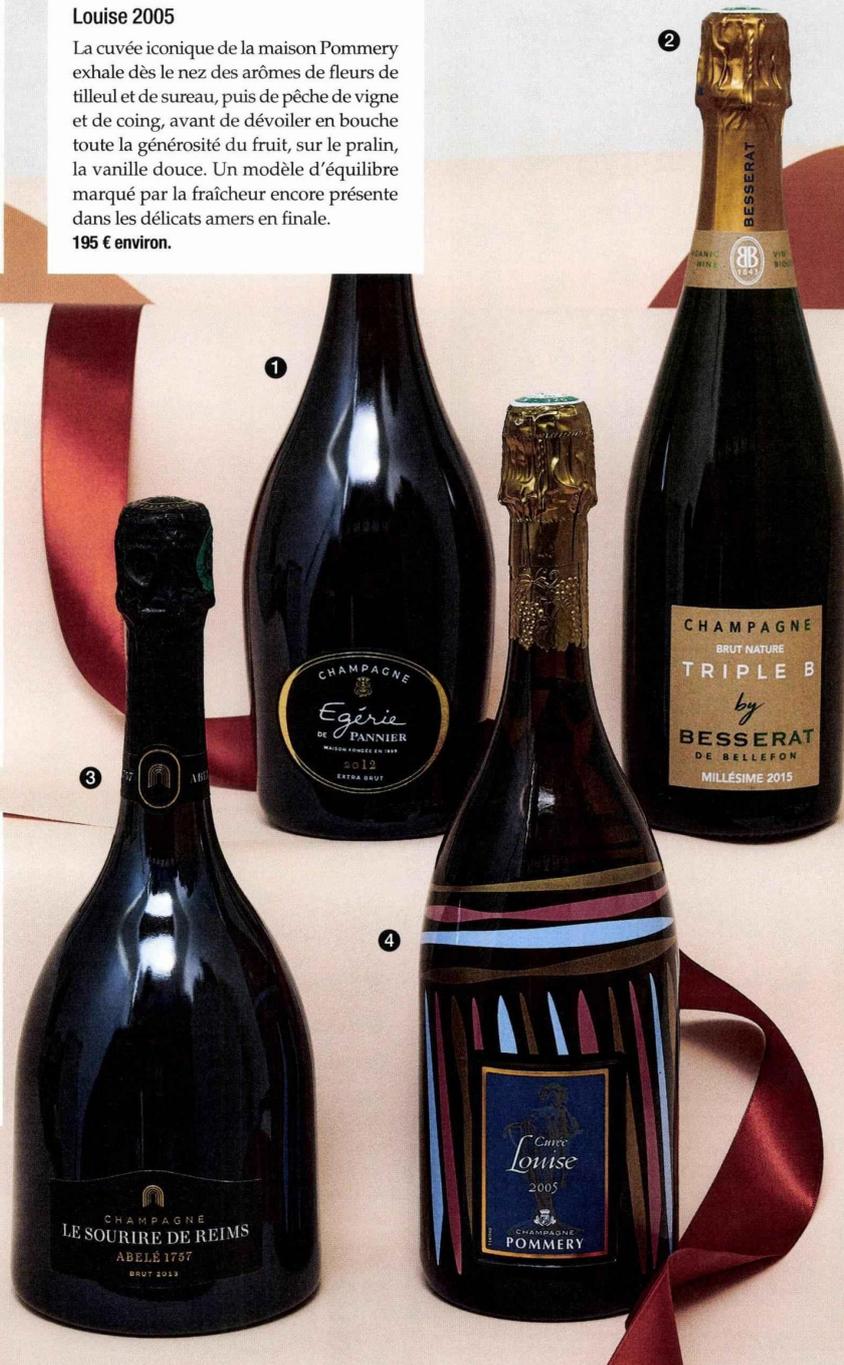
Triple B 2015

L'année 2015 associe les initiales de la maison à sa certification bio avec la cuvée Triple B. Le nez ample dévoile des notes de fruits jaunes mûrs à point et de pâte de fruits. À l'aération, des parfums de noisette grillée et d'épices douces apportent une vivacité olfactive plaisante. En bouche, l'attaque tendue et vive précède des nuances d'agrumes confits, tandis que la finale, fraîche et acidulée, souligne son équilibre parfaitement maîtrisé.

**57 € environ.****3** Champagne Abelé 1757

Le Sourire de Reims 2013

Le nez intense, sur des notes pâtisseries (amande, agrumes confits) et florales, laisse la place à une bouche bien dessinée, à la fois pleine, acidulée et emplie de fraîcheur. Un millésimé doté d'une belle palette aromatique et d'une finale très chic, aux accents minéraux.

**145 € environ.**

**CHAMPAGNES**

**1** *Champagne Joseph Perrier*  
Cuvée Joséphine Extra Brut

**2** *Champagne Billecart-Salmon*  
Louis Salmon Brut Blanc de Blancs 2009

**3** *Champagne Bollinger*  
R. D. 2008

*Les grandes bouteilles*

**1** *Champagne Joseph Perrier*  
Josephine 2014  
Un assemblage à 60 % de chardonnay et à 40 % de pinot noir pour cette cuvée phare de la maison de Châlons-en-Champagne, qui allie harmonieusement puissance et élégance. Des notes de fruits blancs et jaunes d'été, de fruits secs, et une pointe d'épices dans une trame généreuse, ample, mais délicate et vive.  
**150 € environ.**

**2** *Champagne Billecart-Salmon*  
Louis Salmon 2009  
Issu de parcelles de la Côte des Blancs classées en Grand Cru, ce 100 % chardonnay exhale toute l'élégance de la minéralité. Des arômes d'agrumes, d'amande, des notes pâtisseries et un côté poivré trament la sensation de puissance en bouche, néanmoins ourlée de délicatesse. Un délice de grand champagne!  
**170 € environ.**

**3** *Champagne Bollinger*  
R. D. 2008  
Imaginée en 1963 par l'audacieuse Madame Bollinger, la cuvée R. D. (pour « récemment dégorgé ») s'ouvre sur un nez aux notes d'abricot, de chair de poire, de poivre blanc et d'amande, avant de dévoiler une bouche vive à la fine fraîcheur. Une dentelle aromatique, sur la noisette et l'orange amère, qui apporte une voluptueuse sensualité de texture. Longue finale sur de fins amers.  
**400 € environ.**

**CHAMPAGNES**

**1** Champagne Piper-Heidsieck  
Essentiel blanc de noirs

Hommage aux cépages noirs champenois avec cet assemblage à 80 % de pinot noir et à 20 % de pinot meunier, cette cuvée offre au premier nez des notes d'abricot, de coing, puis de framboise et de fruits secs. La bouche renferme une belle trame généreuse, équilibrée par une remarquable fraîcheur et de la tension. Très élégant.  
**50 € environ.**

**2** Champagne Bruno Paillard  
Blanc de noirs Grand Cru

Expression de la richesse des terroirs de la maison, ce multimillésième blanc de noirs nous séduit dès les premiers instants par son élégance. Un nez magnifique, aux notes de rose, mêlant fraîcheur et délicatesse. À l'aération se dessinent des notes de melon et de kumquat. En bouche, l'attaque est franche et salivante, rehaussée d'une minéralité discrète et de légères touches de miel et de cire d'abeille.  
**78 € environ.**

**3** Champagne Cattier  
Meunier Millésime 2016  
Premier Cru

Toute la finesse aromatique des pinots meuniers dans cette cuvée au nez puissant, porté sur des arômes de pomélo, coing et fruits exotiques. La bouche, sur les petits fruits noirs et le poivre blanc, révèle un côté fruité et acidulé, mais également une belle structure ample, et offre une longue persistance.  
**120 € environ.**

**4** Champagne J. M. Labruyère  
Paradoxe blanc de noirs Grand Cru

Un 100 % pinot noir pour le dernier-né de la gamme, à la riche palette aromatique. On retrouve toute la finesse et la gourmandise des notes de fruits rouges, de cerise, mais aussi d'abricot et d'orange confite. Au palais, l'attaque est gracieuse et sensuelle, et l'équilibre se fait entre structure ample et vivacité. La fin de bouche, emplie de fraîcheur et de fins amers, invite à savourer chaque gorgée. Idéal pour un apéritif chic!  
**57 € environ.**

*§*

## CHAMPAGNES

## Les coups de cœur

## ① Champagne Ayala

## La Perle 2013

Composée majoritairement de chardonnay complété de 20 % de pinot noir, cette cuvée séduit d'emblée par son nez très expressif, aux notes intenses de pain d'épice, mandarine confite, fruits secs et fleurs. Au palais, on découvre un bel équilibre entre la gourmandise de la texture et la fraîcheur qui s'étend sur la salinité jusque dans la longue finale aux délicats amers. Un champagne d'un haut degré de raffinement.

150 € environ.



## ② Champagne Tarlant

## Saignée des Tempêtes 2015 rosé

Ce 100 % pinot noir offre un nez délicat, sur la rose, les arômes floraux et la violette. Dominée par la fraise des bois, la bouche se développe tout en gourmandise, et la puissance se montre maîtrisée. La finale, quant à elle, est structurée de fins tanins et de douces notes de poivre blanc. Une cuvée chicissime qui témoigne d'une grande précision dans son élaboration. On adore!

71 € environ.

## ③ Champagne Pol Roger

## Sir Winston Churchill 2015

Le 21<sup>e</sup> millésime de cette cuvée emblématique dévoile un nez subtil, sur la noisette, le poivre, les fruits confits et la rose ancienne. Une grande complexité aromatique que l'on retrouve au palais, à la fois très généreux et empli de fraîcheur. Un grand et élégantissime champagne.

250 € environ.

## CHAMPAGNES

1



## Les découvertes

### 1 Champagne Pierre Mignon

Clos des Graviers 2011

Le millésime 2011 de cette cuvée monoparcélaire séduit d'emblée par son élégance et sa complexité. Le nez frais, sur des notes de coing et de miel d'acacia, évolue avec subtilité vers des touches florales et des senteurs de fruits compotés et exotiques. En bouche, puissance maîtrisée et longue persistance se conjuguent pour faire de ce champagne une bouteille idéale pour les grandes occasions.

130 € environ.

2



### 3 Champagne Colin

Parallèle blanc de blancs

Un champagne tout en netteté et en élégance, élaboré uniquement à partir de chardonnays du premier cru Vertus. On y retrouve des notes de fleurs et de fruits confits dans un profil à la fois gourmand et tendu. La minéralité et la vivacité assurent un bon équilibre en bouche. Un excellent rapport qualité-prix!

34,90 € environ.

3



### 4 Champagne Drappier

Clarevallis

Cette cuvée extra-brut certifiée bio est née de l'assemblage à majorité de pinot noir (75 %), complété de pinot meunier et de chardonnay, avec la particularité de compter 5 % de pinot blanc (blanc vrai). En finesse, le nez s'exprime dans un registre floral. La bouche, aérienne et racée, renferme une belle minéralité, conjuguée au caractère et à la maturité du pinot noir. Un bon équilibre jusqu'en finale, marquée par une fine amertume.

45,35 € environ.

4



### 2 Champagne Pierre et François Huré

4 Éléments pinot noir

Née d'une seule parcelle plantée en pinot noir, cette cuvée offre un nez intense, sur des fruits d'été bien mûrs, ponctué de notes d'amande et d'orange, avant de dévoiler une bouche bien définie. Un joli bouquet de fruits au palais, avec une trame acidulée rafraîchissante et une longue finale tendue. Très bel équilibre.

83 € environ.

## CHAMPAGNES

**1** *Champagne Castelnaud*  
Extra-brut

Un champagne au caractère aérien, parfait équilibre dans l'assemblage de 40 % de chardonnay, 40 % de pinot meunier et 20 % de pinot noir. Des notes de mandarine confite, de noisette grillée, de miel, dans une jolie trame en bouche, à la fois pleine et tout en finesse. Une cuvée qui mérite de figurer sur les tables à l'apéritif, surtout à ce rapport qualité-prix.

**36 € environ.**

**2** *Champagne Devaux*  
Ultra D

Un assemblage à 55 % de pinot noir et à 45 % de chardonnay pour cette cuvée extra-brut (entre 0 et 6 g de sucre par litre, moitié moins que pour un brut), qui offre une belle pureté aromatique, sur les agrumes confits, le poivre et quelques notes florales. Beaucoup de tonicité et de fraîcheur en bouche, avec une finale saline.

**50 € environ.**

**3** *Champagne Nicolas Feuillatte*  
Réserve Exclusive  
Premier Cru extra-brut

Le très faible dosage de cette cuvée permet de révéler l'art de l'assemblage des trois principaux cépages champenois. Un nez porté sur le charnu des fruits d'été, comme la nectarine, des notes de miel, puis, au palais, cette générosité s'équilibre avec la minéralité, tout en élégance. Une finale sapide pour ce champagne au parfait rapport qualité-prix.

**44 € environ.**

*Les extra-bruts*