



**TIRE-BOUCHON**

Par *Sylvain Ouchikh*

**CHAMPAGNE**  
*S'il vous plaît!*

Blanc de blancs, blanc de noirs, millésimé, brut : le champagne multiplie les facettes... et les plaisirs. Voici notre choix pour les fêtes de fin d'année.



**HORS NORME**

Cette maison familiale travaille toujours selon ses convictions, au-delà des modes. Son vin est d'une personnalité folle avec les sept cépages autorisés de la Champagne. À découvrir absolument!

**Champagne Tarlant, brut nature zéro dosage, 44 €**



**FRAIS**

Ce champagne est élaboré à partir des cépages noirs de la Champagne : pinot noir et pinot meunier. Il affiche une trame fraîche avec des fruits rouges et des épices.

**Piper-Heidsieck, « Essentiel » blanc de noirs, 90 €**



**INTENSE**

Voici une pépite de la Champagne encore méconnue. Tous leurs vins ont une âme et offrent de l'émotion. Ici, un assemblage des trois cépages, chardonnay, pinot noir et pinot meunier : fruité, délicatesse et structure pour enrober l'ensemble.

**Champagne A.R Lenoble, cuvée Intense « Mag 19 », 38 €**



**CROQUANT**

Ce champagne est élaboré à partir d'une sélection parcellaire de chardonnay. Pour mieux exprimer son terroir, il est peu dosé. Il a des parfums d'agrumes, du croquant en bouche et une finale légèrement sur les amers.

**Champagne Colin, « La Croix Saint-Ladre » premier cru, extra-brut blanc de blancs 2017, 59,50 €**



**DISTINGUÉ**

L'année 2013 donne de magnifiques champagnes millésimés. Dom Pérignon, avec son approvisionnement en raisin sur les 17 grands crus de la Champagne, nous révèle un vin sublime avec des agrumes (citron), des épices et, surtout, une finale élégante.

**Dom Pérignon Vintage 2013, 260 €**



**FRUITÉ**

Principalement élaboré à partir du cépage meunier (80 %), ce champagne joue la carte de la gourmandise et du plaisir. Du fruit, des notes de brioche, une pointe toastée et des bulles fines finissent de nous convaincre.

**Champagne Pierre Mignon, blancs de noirs brut, 40 €**

© DR