

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Octobre - décembre**

**2023 P.44**

Journalistes : -

Nombre de mots : **237**

CHAMPAGNES ÉLÉGANTS

**1** La Cuvée *Parallèle* est l'élégance née avec un rapport-qualité dingue. Belle cuvée Cuvée Extra-brut 100% Chardonnay qui sera comme un poisson dans l'eau avec le gras d'un poulet frit. Une belle bouteille.



CHAMPAGNE COLIN - Cuvée Parallèle  
www.champagne-colin.com 38,30€

**3** La Cuvée *Orpale 2012* de Saint-Gall est à l'élégance ce qu'Arletty était pour le grand couturier Poiret, une évidence. Cette cuvée est une ode au plaisir et à la volupté nécessaires aux meilleures agapes.



CHAMPAGNE DE SAINT-GALL - Cuvée Orpale 2012  
www.de-saint-gall.com 120€

L'élégance faite Champagnes

Ces cinq bouteilles dont le prix varie de 38,30 à 234 euros sont assez élégantes et riches en belles bulles pour se marier idéalement avec un poulet frit mais aussi, bien entendu, avec les mets les plus raffinés.



CHAMPAGNE GOSSET - Cuvée Celebris  
www.champagne-gosset.com 234€

**4** Avant d'être un grand Champagne, c'est un grand vin. Cette cuvée *Celebris* Vintage 2012 propose des bulles tellement élégantes qu'au contact du gras du poulet frit, elles se transforment en billes de caviar pour une expérience d'une grande rareté.



CHAMPAGNE CASTELNAU - Brut Millesimé 2006  
www.champagne-castelnaud.fr 44€

**2** Pour 44 euros, on en a pour son argent avec ce Brut Millesimé 2006 signé Castelnaud. On rentre immédiatement dans le vif du sujet une fois en bouche. La douceur et la volupté des belles font merveille avec un bon poulet frit... mais pas que.



CHAMPAGNE JEEPER - Gamme Blanche Grand Blanc de Blancs  
www.champagne-jeeper.com 190€

**5** Jeeper nous a toujours habitué à des Champagnes de grande classe mais, avec cette Gamme Blanche, ils se sont surpassés. C'est fin, cela se boit sans fin. C'est un Champagne aux gants de velours qui enrobe le gras du poulet pour n'en retenir que le meilleur. Une belle réussite.