



- FOOD & DRINKS -
LA SÉLECTION
DRINKS

BULLES DE FÊTES

Pendant les fêtes, le champagne se hisse au sommet des choix festifs. Au-delà de la simple effervescence, les amateurs recherchent des expériences variées, allant du très pétillant à des crus plus vigneux. Voici la sélection de la rédaction. PAR PAULINE DE WAELE



MINÉRALITÉ BRUTE

La cuvée **Parallèle** de Colin Champagne est issue des meilleurs chardonnays du vignoble. Certifié Haute Valeur Environnementale, ce champagne extra-brut est le fruit de l'assemblage provenant à 60 % des vendanges 2019 et à 40 % des réserves du domaine depuis 2004. Vinifié en cuve inox et foudre de chêne, vieilli 18 à 30 mois sur lies, il offre une minéralité affirmée, soulignant des notes de blé mûr, de paille, et une finale vive sur l'orange amère et les écorces d'agrumes.
PVC : 38,30 €

www.champagne-colin.com



ROBE DORÉE

Le blanc de noirs 2016 de Champagne Pannier est le fruit d'un assemblage minutieux de 95 % de pinot noir et 5 % de meunier des grands crus de Mailly, Verzy et Ambonnay. Sa robe dorée, ses bulles fines et sa structure en font le compagnon de mets délicats tels que le homard rôti ou encore le turbot. Les arômes de mirabelle, poire, prune jaune, nectarine et coing frais dominant au nez. En bouche, l'alliance harmonieuse entre la chair croquante et la maturité équilibrée en fait un partenaire de la gastronomie. La fraîcheur minérale subtile souligne sa richesse.
PVC : 46,40 €

www.champagnepannier.com



ELIXIR FRUITÉ

La cuvée Brut nature de Gabriel Pagin fils est un chef-d'œuvre de pinot noir élevé pendant 10 mois en cuves émaillées sur lies. À l'œil, ses bulles fines et vives dévoilent une robe or jaune intense. Le nez est un voyage aromatique, mêlant fruits rouges, fruits noirs, cumin, fruits jaunes, et touches exotiques. L'attaque souple évolue sur une effervescence crémeuse, dévoilant progressivement une matière fruitée pulpeuse et charpentée. La finale, riche et éclatante, révèle des saveurs salines et acides, avec une fraîcheur minérale subtile.
PVC : 27,60 €

www.champagne-gabriel-pagin-fils.com



PURE ÉCLAT

La cuvée Pure, un blanc de blancs, résulte de la sélection minutieuse de parcelles prestigieuses de la Côte-d'Or. Dotée d'une complexité rare, cette cuvée est élevée sous bois. 30 % du vin de base vinifié et élevé en fûts sur lies pendant 9 à 10 mois. Intégrant 20 à 25 % de vins de réserve, la cuvée passe par un élevage de 15 mois sur lattes, suivi d'un vieillissement supplémentaire de 3 mois. À la dégustation, l'effervescence fine domine, accompagnée de notes légères de fleurs blanches. À servir entre 8 et 10 °C.
PVC : 26 €

www.albert-bichot.com