

Bacchus à Paris



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

Quelques beaux champagnes pour les fêtes

Pourquoi ne pas laisser les bulles champenoises exploser hors des sentiers balisés des géants du luxe ou des linéaires de supermarchés. Voici quatre producteurs et autant de cuvées, à la personnalité et l'histoire singulières.



Champagne Gustave Eiffel Blanc de blancs

Ce jeune champagne qui porte le patronyme universellement connu du père d'une « grande dame parisienne » est donc un 100% Chardonnay dont 30% a été vinifié en fûts de chêne et d'acacia. Un cordon de bulles très fines, une bouche toute en vivacité sur des notes briochées pleine d'élégance avec une légère texture crémeuse. Allons-y pour l'illumination.

Prix TTC : 55 €

www.champagne-eiffel.com/

Champagne Charpentier Pinot Meunier zéro dosage

Comme quelques rares autres champenois, Jean-Marc Charpentier a fait le pari de la biodynamie. Et ses champagnes ont cette touche particulière comme une délicatesse de la terre. On peut s'en convaincre avec son 100% meunier : mono cépage, mono parcelle, mono année. Le cépage roturier de la champagne s'y révèle d'une finesse stupéfiante sur une trame à la fois pure et crémeuse. A déguster avec un gruyère d'alpage suisse pour un supplément de bonheur.

Prix : 59€

Champagne-charpentier.com





Champagne Boizel un Brut Réserve dans une coffret Toqué Frères

Boizel, la vieille maison d'Épernay, n'a pas eu peur d'un sourire rétro avec ce coffret aux allures de pochette surprise des sixties. Ils ont fait appel au talent de Toqué Frères. Ces deux frangins peinturlureurs recouvrent les murs comme sous le périphérique porte Saint-Ouen de slogans rigolos et de réclames vintage. Façon de laisser penser que leur Brut Réserve ne fera pas faire la grimace. Porte-étendard de la maison, assemblage de 40% de pinot noir, 35 % de chardonnay et 25% de meunier, aux raisins provenant d'une trentaine de crus dosé à 7 g, ce grand classique de la maison offre une bouche à la fois ample et souple sur des notes de poires. Idéal pour un apéritif de riants toqués champenois .

Prix : 58 € www.boizel.com/fr/

Champagne Colin, Cuvée Castille Blanc de Blancs, premier cru

Les frères Colin continuent de tracer leurs sillons d'indépendants pur jus. Sûrs de leur fait, ils ont tendance à accroître leurs cuvées parcellaires. Mais Castille demeure l'une de nos préférées, constituée à partir d'une base de 60% de la récolte 2020 et d'une réserve perpétuelle solera- depuis 2004. Notes végétales de feuillage et de paille fraîche, pointes d'agrumes -orange et citron- et d'épices, le tout sur un registre tendu. Sortez du four le poulet au citron.

Prix : 35,20

champagne-colin.com

