

Sélection Bulles et Champagnes Nouvel An 2024 à moins de 60 euros



Sharing is sexy!

Le réveillon du 31 décembre permet de quitter 2023 en beauté afin d'accueillir 2024. C'est également une occasion de se retrouver entre amis ou en famille autour d'une bonne table. Dans cette optique, notre sélection **Bulles et Champagnes Nouvel An 2024** pourra accompagner vos mets les plus raffinés. Découvrons la ensemble.

Au sommaire de cet article :

1. [Bulles et Champagnes Nouvel An 2024 pour habiller votre table de fête](#)
2. La Pétille 2019 Crémant du Jura Domaine les 5 WY
3. Champagne Pommery Brut Apanage Edition limitée
4. Ayala Brut Nature Zéro Dosage
5. BOIZEL by Toque Frères Edition limitée 2023
6. Champagne Colin La Croix de Saint-Ladre 2017

Bulles et Champagnes Nouvel An 2024 pour habiller votre table de fête

La sélection de **Bulles et Champagnes Nouvel An 2024** se compose d'un crémant du Jura et de quatre champagnes. Les

cuvées sélectionnées présentent un très bon rapport qualité/prix. Cela permet de découvrir plusieurs terroirs et de voir quelle cuvée pourra le plus convenir à votre repas de fête.

- **La Pétille 2019 Crémant du Jura Domaine les 5 Wy Prix 14.95€**
- **Champagne Pommery Brut Apanage Edition limitée Prix 56€**
- **Ayala Brut Nature Zéro Dosage Prix 43€**
- **BOIZEL by Toque Frères Edition limitée 2023 Prix 58€**
- **Champagne Colin La Croix de Saint-Ladre 2017 Prix 59,50€**

La Pétille 2019 Crémant du Jura Domaine les 5 WY

Nous débutons cette sélection Bulles et Champagnes Nouvel an 2024 avec un crémant du Jura produit par le **Domaine Les 5 WY**.

Ce crémant résulte d'un assemblage Chardonnay, pinot noir et Savagnin. Ce sera la cuvée parfaite pour accompagner vos desserts. Ce crémant millésimé est élaboré selon la méthode champenois. Il disponible chez les meilleurs cavistes.

Visuel indisponible

- **Œil** : robe jaune doré, fin cordon de bulles
- **Nez** : aromatique sur des notes de fruits jaunes
- **Bouche** : très aromatique, très frais. Dévoile des notes fruitées sublimes par de fines notes beurrées, qui apportent de l'élégance.
- **Accompagnement** : apéritif, dessert fruité ou chocolaté
- **Service** : 6-8°

Champagne Pommery Brut Apanage Edition limitée

Nous poursuivons avec le Champagne Pommery Brut Apanage, qui se dévoile dans une édition limitée finement décorée. Le Brut Apanage est un champagne de gastronomie. Il est fortement marqué par le chardonnay (40%). Les raisins proviennent des dix-sept villages différents, situés autour de la montagne de Reims.

Visuel indisponible

- **Œil** : robe jaune pâle, reflets légèrement dorés
- **Nez** : aromatique, dévoile des notes finement beurrées presque pâtisseries, puis le second nez révèle des notes de fleurs des bois et par des notes de cédrat confit et d'orange sanguine.

- **Bouche** : attaque franche, dévoile des notes crémeuses accompagnées par des notes d'abricot sec et d'agrumes
- **Accompagnement** : Saint-Jacques à la crème, une viande blanche grillée ou encore un comté affiné.
- **Service** : 8-10°

En savoir plus sur ce champagne

Ayala Brut Nature Zéro Dosage

Nous continuons cette sélection **Bulles et Champagnes Nouvel an 2024** avec un champagne de la Maison **Ayala** . Nous avons déjà eu le loisir de découvrir plusieurs de leurs cuvées lors d'articles précédents.

Après avoir mûri pendant près de quatre ans en cave, le Brut Nature de la Maison Ayala est un témoignage de leur expertise et de leur engagement envers la qualité. Son absence de dosage lui confère une pureté et une précision exceptionnelles. Ce qui en fait un choix parfait pour accompagner un repas : de l'apéritif au dessert, y compris les plats à base de fruits de mer.

Visuel indisponible

- **Œil** : robe dorée brillante, reflets argentés
- **Nez** : très expressif sur des notes d'agrumes, dévoile un léger côté salin
- **Bouche** : complexe, dévoile des notes d'agrumes, fruits blancs ainsi que de belles notes minérales
- **Accompagnement** : coquillage, crustacé, poisson, mais aussi cuisine du monde (sushi)
- **Service** : 8-10°

En savoir plus sur ce champagne

BOIZEL by Toque Frères Edition limitée 2023

Pour sa 23ème édition de Boizel By, la Maison a dévoilé une collaboration inédite : **Boizel By Toqué Frères** . Ce partenariat illustre l'ambition de la Maison de l'avenue de Champagne : surprendre en s'associant à un duo d'artistes renommés pour leurs oeuvres captivantes.

Inspirés par la Maison Boizel et l'univers champenois qu'ils adorent, les Toqué Frères ont créé un univers décalé en hommage à la " bulle. Ils ont utilisé des couleurs vives et acidulées et des jeux de mots amusants et optimistes liés au vocabulaire du Champagne, qui ornent l'étiquette et l'étui du Brut Réserve de Champagne Boizel. Les images joyeuses, combinées à une esthétique vintage, donnent à l'oeuvre une énergie positive rafraîchissante !

Ce champagne résulte d'un assemblage de 40 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay et 25 % Meunier. 40% de vins de réserve dont 4% vins de réserve sont élevés en foudres. Vieillessement 3 ans sur lies.

Visuel indisponible

- **Œil** : robe or paille, brillante et limpide. Fin cordon de bulles
- **Nez** : expressif et frais. Il s'ouvre sur des notes de fleurs blanches puis dévoile des notes fruitées, élégantes : des notes de pêche blanche, d'abricot, ainsi que des touches d'agrumes et de viennoiserie.
- **Bouche** : belle matière, beaucoup de fraîcheur, bel équilibre. Les arômes se confirment et révèlent des notes plus concentrées de poire confite et de miel d'acacia
- **Accompagnement** : fruits de mer, poisson grillé
- **Service** : 8-10°

En savoir plus sur ce champagne

Champagne Colin La Croix de Saint-Ladre 2017

Nous concluons cette sélection Bulles et Champagnes Nouvel an 2024 avec une superbe cuvée produite par la Maison Champagne Colin. Il s'agit de la cuvée La Croix de Saint-Ladre, extra-brut blanc de blanc 2017.

Ce champagne nous dévoile une belle expression du terroir de Saint-Ladre, composé de solos limono-crayeux et argile en surface, craie blanche en profondeur. Il résulte d'un assemblage 100% chardonnay provenant de vignes âgées de 42 ans, certifiées HVE3.

Le champagne est vinifié en cuve inox avec fermentation malo-lactique, puis élevage sur lie pendant 4 ans.



- **Œil** : robe jaune paille, brillante, reflets dorés
- **Nez** : expressif et frais. Dévoile des notes d'agrumes, des notes de brioches ainsi que des notes minérales
- **Bouche** : belle acidité, beaucoup de fraîcheur, sensation crémeuse. On retrouve les arômes du nez. On découvre une belle amertume. Finale longue avec des notes iodées.
- **Accompagnement** : canard à l'orange, fois gras et crumble de pain d'épice, oranges confites
- **Service** : 8-10°