

Saint-Sylvestre : 9 bonnes raisons à vouloir déguster du champagne

Alors que l'année 2023 tire à sa fin, laissez-vous emporter par l'effervescence de la Saint-Sylvestre en savourant le nectar doré des meilleures maisons de champagne.



Par ordre d'apparition, de haut en bas : Champagne Petit-Camusat, Seule cuvée 100 % Pinot Blanc ; Champagne Falmet, Cuvée Perle de Noirs ; Champagne Valérie et Gaël Dupont, Cuvée L'Or de nos Terroirs ; Champagne Ayala, Brut Nature 2019 ; Champagne Beaumont des Crayères, Cuvée Fleur de Meunier, Brut Nature 2014 ; Champagne Bollinger, Spécial Cuvée ; Champagne

Chassenay d'Arce, Confidences 2012 ; Champagne Colin, La Croix Saint-Ladre, extra-brut blanc de blancs 2017 ; Champagne Devaux, D Millésimé Brut 2012 I © QL / photos à usage médiatique, attribution requise

À la Saint-Sylvestre à son plus haut rang, quoi de mieux que de déguster une sélection choisie de vins de champagne qui éveilleront les sens et illumineront votre soirée ? Voici neuf champagnes exceptionnels qui sauront ajouter une touche d'élégance à vos célébrations du 31 décembre.

Champagne Petit-Camusat, Seule cuvée 100 % Pinot Blanc

Domaine créé en 1991 par Frédéric et Evelyne Petit-Camusat (exploitation depuis quatre générations), sa superficie est de 7 ha avec un encépagement de Pinot Blanc et Pinot Noir. Les visites et les dégustations sont possibles à la propriété et sur rendez-vous.

La robe de couleur jaune vert présente des reflets jaune vert vif. Les bulles sont fines, la collerette délicate. Le nez dévoile des notes de pistache, tilleul, citron, camomille, jasmin, amande amère, et fenouil. L'attaque en bouche est souple et fraîche, effervescente, crémeuse et fondue, dotée d'une matière fruitée et pulpeuse, soutenue par une acidité citronnée. **Coup de coeur** pour cet ensemble fringant évoluant vers des notes d'infusions qui signent une finale gourmande et nuancée. *Servir frais à 10° C. Prix : 16,99 € au domaine*

Champagne Falmet, Cuvée Perle de Noirs

Héritier de plusieurs générations d'apporteurs de raisins, Michel Falmet a spécialisé l'exploitation et développé la commercialisation du champagne à partir de 1970. Reprise par sa fille Corinne Falmet-Collot en 2004, la propriété couvre un peu plus de 3 ha tout près de Bar-sur-Aube.

Cette cuvée coup de coeur offre une bulle pétillante particulièrement remarquable. La subtilité aromatique évoque la violette et la brioche. Toujours en finesse, la bouche fraîche par le pamplemousse et des notes florales se termine sur des évocations de fruits confits dans un équilibre de belle longueur. C'est un champagne riche et éclatant, doté de saveurs finales salines et sucrées. *Servir frais à 10° C. Prix : 24,30 € au domaine*

Champagne Valérie et Gaël Dupont, Cuvée L'Or de nos Terroirs

Le domaine est composée de cinq hectares de vignes réparties du Nord au Sud de la Marne, dans dix villages différents. Il comporte aussi des champs cultivés en agriculture de conservation. Dans les champs comme dans les vignes, Valérie et Gaël Dupont font évoluer les méthodes de travail vers un meilleur respect du milieu naturel, en particulier la vie des sols et la biodiversité. Aujourd'hui, ils mettent en oeuvre des techniques culturales dites alternatives, afin de limiter au maximum le recours à la chimie, tout en préservant la qualité des raisins. Ce sont des Blancs de Noirs avec beaucoup de personnalité. Les raisins utilisés sont rigoureusement sélectionnés, afin de garder ceux offrant le meilleur potentiel.

A l'oeil, les bulles sont fines et vives, assez fluide, couleur or jaune, d'une intensité profonde. Le nez présente des notes de fruits jaunes, fleurs blanches, cumin, mais aussi agrumes, fruits rouges et fruits noirs. En bouche l'attaque est souple, fraîche, crémeuse, fondue avec une finale fondue, riche, avec des saveurs subtiles salines et sucrées. *Servir frais à 11° C. Prix : 26 € au domaine*

Champagne Ayala, Brut Nature 2019

La maison Ayala est née en 1860 de la rencontre de Raphaël-Edmond-Louis Gonzague de Ayala, fils d'un diplomate colombien, et de Berthe-Gabrielle d'Albrecht, nièce du vicomte de Mareuil. Depuis 2005 propriété du Champagne Bollinger, elle a pour chef de cave Caroline Latrive.

Floral et aérien, ce champagne **coup de coeur** réunit les trois cépages (55 % de chardonnay, 30 % pinot noir, et le meunier en appoint), qui contribuent à sa belle expression et à son équilibre. Doré vif, aux reflets argentés, le nez présente une grande précision et finesse, des notes d'agrumes et un subtil côté salin. La bouche est à la fois complexe et nette, marquée par la

pureté et la tension, avec des notes minérales et ciselées, des notes de pamplemousse et de fruits blancs. *Servir frais à 10° C.*
Prix : 43 € au domaine

Champagne Beaumont des Crayères, Cuvée Fleur de Meunier, Brut Nature 2014

Fondée en 1955, la coopérative de Mardeuil vinifie 85 ha de vignes, principalement implantées sur les coteaux proches d'Épernay. Avec plus de 80 ha et la maîtrise totale de ses raisins, Beaumont des Crayères a perfectionné son savoir-faire au fil du temps en élaborant des champagnes de caractère et de qualité. Elle a choisi depuis sa création de magnifier le meunier, son cépage de prédilection.

Un joli meunier loué pour sa finesse, soulignée par un faible dosage. Il s'ouvre sur de subtiles notes de fruits blancs, fruits jaunes et fleurs jaunes. L'attaque en bouche est souple, fraîche, effervescente et crémeuse. La finale est fondue, aérienne, avec une saveur saline. *Servir frais à 12° C. Prix : 49,20 € au domaine*

Champagne Bollinger, Spécial Cuvée

Célèbre maison fondée en 1829 par Joseph Bollinger, négociant originaire du Wurtemberg. Elle est restée familiale, même si, depuis 2008, elle est présidée par une personne extérieure à la famille, Jérôme Philipon. Forte d'un vignoble de 170 ha à dominante de pinot noir, elle veille au maintien de son style, fondé sur des assemblages savants de vins vinifiés séparément en fût de chêne (de réemploi pour éviter un boisé dominateur) et en cuve de petite capacité. Quant aux vins de réserve, ils sont conservés en magnum sous « petite mousse ». Le tirage se fait sous bouchage liège.

Cet assemblage inclut les trois cépages champenois (60 % pinot noir, 25 % chardonnay, 15 % meunier). Au nez, de délicates notes empyreumatiques (bois, fumé, torréfaction), accompagnent des senteurs pâtisseries de brioche et de vanille. Puissante dès l'attaque, la bouche est structurée, expressive, finit sur une petite pointe tannique. Un champagne lumineux ! *Servir frais à 10° C. Prix : 53,95 € au domaine*

Champagne Chassenay d'Arce, Confidences 2012

Cette coopérative auboise fondée en 1956 fédère aujourd'hui 130 adhérents qui cultivent 300 ha répartis dans dix villages de la vallée de l'Arce, près de Bar-sur-Seine. Cépage roi de la Côte des Bar, le pinot noir est majoritaire dans l'encépagement local. Ce brut charmeur, mûr, consistant et persistant, est remarquable de complexité.

Robe or brillante, avec quelques reflets dorés et ambrés, la bulle est légère et particulièrement fine. Le nez est riche, expressif et complexe, floral rose sureau, fruité, épices douces cannelle-vanille. La bouche est puissante et gourmande, charnue, fruitée, fraîche et minérale jusque dans la longue persistance. *Servir frais à 10° C. Prix : 57,10 € au domaine*

Champagne Colin, La Croix Saint-Ladre, extra-brut blanc de blancs 2017

Le premier de la lignée cultivait la vigne en 1829. Dans les années 1990, les frères Colin, Richard et Romain quittent la

coopérative pour lancer leur champagne. Ils disposent alors de 11 ha de vignes implantées pour l'essentiel dans la Côte des Blancs, avec des parcelles dans le Sézannais et la vallée de la Marne.

La finesse et la fraîcheur caractérisent ce vin de champagne exceptionnel qui fait pleinement honneur à son terroir. Il livre une interprétation des plus fidèles à la philosophie de vinification et à sa parcelle d'origine : la Croix Saint-Ladre.

La fraîcheur crayeuse du sous-sol et les influences d'oxydes métalliques de la parcelle se révèlent dès le nez. Elles se manifestent par des notes orangées, d'agrumes. Il prend aussi des accents exotiques, toujours remarquablement frais. Étonnamment souple et frais, le vin présente cette même fraîcheur dès l'attaque en bouche. La pulpe d'orange et la réglisse font vivre un profil pulpeux et croquant avec de beaux amers d'agrumes en finale. Le coeur de bouche apporte aussi une touche iodée, nette et précise, accompagnée de notes orangées. **Coup de coeur** absolu. *Servir frais à 11° C. Prix : 59,50 € au domaine*

Champagne Devaux, D Millésimé Brut 2012

Après le champagne D Millésime 2009 c'est au tour du millésime 2012 d'être mis en lumière et commercialisé. Avec un temps de vieillissement prolongé unique (10 ans d'âge minimum), la cuvée D Millésimé 2012 reflète le style inimitable de la Collection D, quintessence du savoir-faire de Champagne Devaux. Son nez frais et discret laisse place à des arômes de fruits secs et confits (abricots, agrumes). Cette cuvée **coup de coeur** se distingue par sa complexité aromatique et révèle des notes chocolatées, de tabac blond et de torréfaction. La bouche vive donne une sensation de fraîcheur. Minéralité et élégance viennent parfaire cette belle finale. *Servir frais à 9° C. Prix : 77.05 € (avec étui) au domaine*

Il est strictement interdit de vendre de l'alcool aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.