



Spécial Champagne

Réserve sera servi à l'apéritif, mais, à table, il révélera son caractère et sa complexité sur un poisson en sauce ou une poularde de Bresse crémée.  
**Prix : 22,50 €.**

**BRICE**

**Rosé Grand Cru 2012**

Jean-René et Rémi Brice, la descendance actuelle de la marque, qui élabore 200 000 bouteilles chaque année, ne jurent que par les assemblages 100 % Bouzy, où ils disposent de 17 ha d'approvisionnement dont 8 en propriété. Quatre de leurs cuvées sont en effet des bouzys grand cru, y compris ce bouzy rosé, récemment labellisé. Ici, le chardonnay étant lui aussi classé à 100 %, on ne s'étonnera pas de la place qu'il occupe dans l'assemblage de cette cuvée (85 % en provenance de deux lieux-dits) la couleur lui étant fournie par l'apport de 15 % de bouzy rouge. Dosé en extra brut, il a effectué sa fermentation alcoolique en fûts de chêne.  
**Prix : 33,50 €.**

**FRANCK BONVILLE**

**Grand Cru Blanc de Blancs Pur Mesnil**

Cette cuvée est un assemblage 100 % chardonnay issu du terroir du Mesnil-sur-Oger Grand Cru. Le nez est plus fermé sur ce champagne issu exclusivement des plus belles parcelles de la maison. On reconnaît toujours ce côté fruits frais (ananas et agrumes) auquel viennent s'ajouter de jolies notes florales. La bouche est droite, directe et raffinée. La minéralité vient surprendre la gourmandise de cette dégustation. La finale iodée et légèrement saline lui donne un caractère bien différent.  
**Prix : 45 €.**

**PHILIPPE GONET**

**Grande Réserve Brut**

Cette maison élabore 190 000 bouteilles sur son propre vignoble de 19 ha et s'assure un approvisionnement de 5 ha. Le champagne Philippe Gonet est une figure emblématique de la Côte des Blancs et la réputation de la maison s'est faite sur ses blancs

de blancs, qui sont assurément d'une exceptionnelle qualité. Grande Réserve Brut est un assemblage de 30 % de chardonnay, 60 % de pinot noir et 10 % de pinot meunier. Pierre Gonet a opté pour un assemblage généreux et fruité avec une belle maturité et une pointe de vivacité en finale qui conviendra aux amateurs de vins équilibrés et aux gastronomes.  
**Prix : 20 €.**

**BINON-COQUARD**

**Esprit Solera**

Dans le village de Spoy, aux portes de Bar-sur-Aube, c'est une vigneronne et un jeune vigneron qui gèrent l'exploitation de ce vignoble de 6,5 ha créé il y aura bientôt cinquante ans. Leur cuvée de blanc de noirs, élaborée avec 100 % de vins de réserve en provenance de 8 années de vendanges, a été conçue selon la méthode dite « de la solera », qui consiste à empiler des rangées de barriques, les vins les plus vieux occupant celles du bas et les plus jeunes celles du haut. Le vin mis en bouteilles est tiré de la rangée du bas. Pas surprenant alors que ce champagne soit aussi vineux.  
**Prix : 35 €.**

**GUIBORAT**

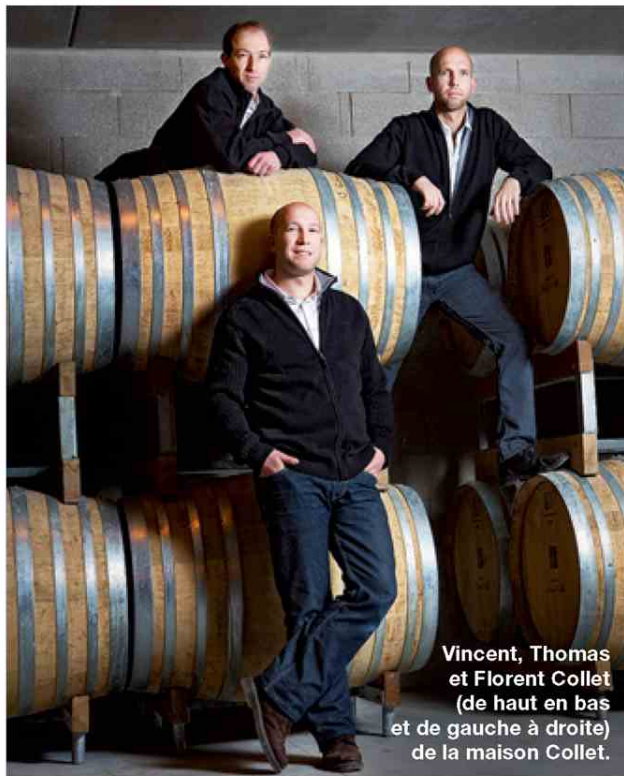
**Millésime 2011**

C'est un 100 % chardonnay extra brut en provenance de la récolte 2015. Il a été élevé pour 66 % en cuves inox et pour 34 % en fûts de 400 litres. L'élevage sur lies a duré 7 mois en cuves inox avant le tirage, en avril 2016. Le temps de repos en cave a été de 26 mois dont 20 mois sur lies et 6 mois après dégorgeement. Ce champagne est d'une grande finesse et il a toutes les qualités du chardonnay de noble origine. La maison familiale a été créée en 1890 et elle est actuellement dirigée par Richard Fouquet, qui élabore les vins, et son épouse, qui en assure la commercialisation.  
**Prix : 44 €.**

**GAUTHEROT**

**Brut Grande Réserve**

Le vignoble de la famille Gautherot est enraciné dans les



Vincent, Thomas et Florent Collet (de haut en bas et de gauche à droite) de la maison Collet.

sols argilo-calcaires du sud de la Champagne. Ce champagne provient exclusivement du vignoble familial. La lumineuse robe jaune du Brut Grande Réserve et ses bulles fines et légères se déploient en arabesques. Le nez met en exergue des notes de fruit jaune, de pêche et de mirabelle. Le fruité en bouche est expressif et d'une belle complexité. Un vin idéal à l'apéritif, pour un repas au champagne et pour les grands événements festifs.  
**Prix : 16 €.**

**DELPHINE CAZALS**

**La Chapelle du Clos 2012**

Il y a tout juste 120 ans que cette famille, installée au Mesnil-sur-Oger, exploite sur 4 villages une dizaine d'hectares de chardonnay grand cru. Un vrai trésor, enrichi par la présence d'un clos de 3,70 ha planté à Oger, dans les années 1950, par le grand-père de Delphine et entièrement ceint de murs. C'est une vigneronne (la 5<sup>e</sup> génération) qui dirige depuis 1955, et avec beaucoup d'enthousiasme, cette propriété dont la production est limitée à 65 000 bouteilles. La Chapelle du Clos 2012 est issu d'une parcelle de chardonnay.  
**Prix : 46 €.**

**DOMAINE COLLET**

**Empreinte de Terroir Rosé**

Un domaine du Sézannais d'un peu plus de 5 ha créé au début des années 1970 par René Collet. Dans le village de Fontaine-Denis, la 2<sup>e</sup> génération familiale a choisi d'élaborer, pour magnifier le terroir, cet assemblage de pinot noir (30 %) et de chardonnay (70 %) partiellement sous bois et dosé en extra-brut. Ce qui nous vaut un vin très crémeux, apte à affronter la plupart des fromages.  
**Prix : 35 €.**

**PIERRE MIGNON**

**Blancs de Noirs Brut**

Ce champagne est un assemblage de 80 % de pinot meunier et de 20 % de pinot noir. À l'œil, la robe est jaune intense aux reflets dorés et lumineux. Le nez offre de délicates notes florales et fruitées et des notes de fruits mûrs qui séduisent par leur belle maturité. La bouche est parfaitement équilibrée, entre vivacité et rondeur, le tout souligné par de belles saveurs fruitées qui apportent de la persistance et des notes aromatiques. Ce champagne s'accorde parfaitement avec les apéritifs, le foie gras ou la volaille, grâce à ses atouts fruités et sa fraîcheur minérale.  
**Prix : 26 €.** Roger Pourteau