

# 10 CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS

Par Valérie Faust

**A.R. LENOBLE****Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly  
« mag 15 »**

« 15 » pour l'année de vendange, complétée par 45 % de vins de réserve dont une partie a été conservée en magnum (« mag ») sous bouchon de liège maintenu par une agrafe à l'ancienne. Un vin superbe, plein, rond et généreux, avant de se tendre comme un arc sur une finale interminable, vive, salivante.

**Prix : 35,50 € (cavistes).**  
**Note Figaro Magazine : 17/20.**

**HURÉ FRÈRES****4 Éléments, chardonnay 2014**

Parcelle, cépage, millésime et style de vinification, les quatre éléments fusionnent dans cette cuvée singulière. La mousse abonde, mais l'effervescence en bouche se fait vite d'une discrétion telle que le vin apparaît dans toute sa splendeur. Pureté, finesse, élégance, tension, complexité, minéralité et salinité (sol très calcaire), sapidité en exergue.

**Prix : 68 € (La-champagnerie.com).**  
**Note Figaro Magazine : 16,5/20.**

**LE BRUN DE NEUVILLE****Blanc de Blancs**

Dans l'assemblage entrent 33 % de vins de réserve sur une base de 2012. Un nez fin, frais, acidulé pour ce champagne consensuel ample et fruité qui séduira les amateurs de gourmandise (dosage 8 g/l) comme ceux qui apprécient la fraîcheur.

**Prix : 26 €**  
**(Champagnelebrundeneuville.fr).**  
**Note Figaro Magazine : 15/20.**

**PERRIER-JOUËT****Blanc de Blancs**

Cépage emblématique de la maison, le chardonnay provient des plus beaux terroirs de la Côte des Blancs et s'invite à 100 % dans l'assemblage, faisant de ce champagne la cuvée signature de Perrier-Jouët. Le nez intense, expressif, s'épanche sur des senteurs florales et fruitées.

Attaque fraîche, bouche ronde, généreuse, aux notes d'agrumes et de citron confit.

**Prix : 64 € (Lavinia.fr).**  
**Note Figaro Magazine : 15/20.**

**LALLIER****Sélection Parcellaire Loridon Grand  
Cru Blanc de Blancs**

Dans la collection Icônes de Champagne Lallier, ce 100 % chardonnay né d'une parcelle unique plantée près de la maison. Un extra-brut (3 g/l) qui délivre au nez des notes d'amande fraîche et d'agrumes, droit, rond, mûr, minéral, épanoui.

**Prix : 75 € (cavistes).**  
**Note Figaro Magazine : 15,5/20.**

**JACQUART****Blanc de Blancs Chouilly  
Grand Cru 2014**

Ce premier opus d'une collection millésimée monocru, monocépage vient de voir le jour. Une édition limitée à 1000 bouteilles numérotées, précise, élégante, aérienne, chapeauté dans le verre par une mousse crémeuse. La justesse du dosage (7,5 g/l) contribue au bel équilibre entre rondeur et tonicité.

**Prix : 65 € (Champmarket.com).**  
**Note Figaro Magazine : 16/20.**

**DELAMOTTE****Blanc de Blancs 2012**

Depuis le millésime 2008, Delamotte élabore cette cuvée à partir de tous les

grands crus de chardonnay de la Côte des Blancs (Le Mesnil, Avize, Oger, Cramant, Oiry et Chouilly). Après un nez de citron et de fleurs blanches, le vin se montre droit et précis en attaque, rond et suave en milieu de bouche, vif et nerveux en finale, sur une infime note d'amertume.

**Prix : 52 €**  
**(Champagne-delamotte.com).**  
**Note Figaro Magazine : 16/20.**

**GAIDOZ-FORGET****Audacieuse Agathe, Extra-Brut  
Blanc de Blancs 2013**

« Agathe » est le prénom de la fille aînée de Luc Gaidoz. « Audacieuse » comme un blanc de blancs d'assemblage composé, certes, de chardonnay (40 %), mais également de petit meslier (60 %), ancien cépage résistant au réchauffement climatique. Un joli vin tranchant, d'une tension inouïe, sur le fil du rasoir.

**Prix : 95 € en coffret**  
**(Champagne-gaidoz-forget.com).**  
**Note Figaro Magazine : 15/20.**

**PALMER & CO****Blanc de Blancs**

Cordon persistant, bouche très agréable, équilibrée, pleine, finale souple associée à une légère tension, juste ce qu'il faut pour charmer. Issu essentiellement de chardonnays en Premiers crus de la Montagne de Reims reconnus pour leur élégance et leur fraîcheur, son dosage (7 g/l) se fond avec finesse dans ce vin qui a vieilli cinq ans sur lies.

**Prix : 38,95 € (Plus-de-bulles.com).**  
**Note Figaro Magazine : 15,5/20.**

**CLAUDE CAZALS****Clos Cazals Blanc de Blancs 2003**

Cet extra-brut (3 g/l) Grand cru provient du Clos Cazals, trésor de la maison, dont les vieilles vignes 100 % chardonnay sont ceintes de murs assurant aux raisins une maturité exceptionnelle. Robe dorée intense, effervescence délicate, nez de fruits confits, bouche sapide, harmonieuse, vive, quelques notes d'évolution en finale dotée d'une élégante acidité.

**Prix : 85 € (03.26.57.52.26).**  
**Note Figaro Magazine : 16/20.**