

Périodicité : Hebdomadaire

OJD: 292548

Date: 22 / 28 NOV 17

Page de l'article : p.154,155,1 Journaliste : François-Régis Gaudry, avec Gwilherm de Cerval, Jérôme Gagnez, Delphine Le Feuvre et Charles Patin

O'Coohoon

圓

Page 1/9



a bulle la plus célèbre du monde est-elle à la fête ? Tout dépend comment on voit le verre... A moitié plein: un chiffre d'affaires de 4.71 milliards d'euros, soit la seconde meilleure performance de la Champagne, après une année 2015 historique! Ajoutez à cela la solidité de certains marchés traditionnels comme les Etats-Unis, le Canada, le Mexique, et l'émergence de nouveaux marchés (Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, Corée du Sud) et il y a toutes les raisons pour ce vignoble aux traditions protégées par l'Unesco de garder le sourire. Mais on peut aussi voir le verre à moitié vide... La France, premier marché du champagne avec 157,7 millions de

bouteilles, affiche en 2016 un recul de 2,5 %, tandis que les exportations vers l'Union européenne baissent de 3,2 %. Pas de quoi reboucher le champagne, d'autant que de nouvelles tendances de consommation dynamisent les ventes. Les cuvées rosées confirment ainsi leur pétillante santé. Elles atteignent, en 2016, un niveau inégalé, en dépassant les 12 % de l'offre champagne. Aux Etats-Unis et au Japon, elles représentent même respectivement 14,6 % et 13 % du marché. Enfin, les cuvées de prestige progressent de manière continue, notamment en France et en Europe (+30,2 %). Preuve que le champagne est plus que jamais considéré comme un vin patrimonial, exceptionnel et festif. Santé!

Quelle méthodologie?

Notre « dégustation champagne » s'est déroulée à l'hôtel Grand Amour (Paris, X") le mercredi 8 novembre. 56 bouteilles ont été dégustées à l'aveugle par François-Régis Gaudry (L'Express), Jérôme Gagnez (fondateur de Vers le Vin) Gwilherm de Cerval (sommelier et journaliste œnologique), Charles Patin O'Coohoon et Delphine Le Feuvre (L'Express). Les coups de cœur ont été attribués à l'unanimité des dégustateurs.



Périodicité : Hebdomadaire

OJD: 292548

Date : 22 / 28 NOV 17 Page de l'article : p.154,155,1

Journaliste : François-Régis Gaudry, avec Gwilherm de Cerval, Jérôme Gagnez, Delphine Le Feuvre et Charles Patin

- Page 2/9

O'Coohoon



Nouveautés



Gosset Brut grand blanc de blancs

Voilà un beau flacon en toute transparence pour mieux faire ressortir la robe or pâle de cet assemblage de chardonnays en provenance de la côte des Blancs et de la côte des Noirs.
Résolument tournée vers la pureté crayeuse et la vivacité saline, cette cuvée déploie une fraîcheur salivante. Les huîtres au naturel ou les saint-jacques en carpaccio seront bien accompagnées!
54 €. www.gosset.fr



Piper-Heidsieck Essentiel, cuvée Réserve

Issu d'un lot isolé en 2013, cet Essentiel imaginé par le chef de cave Régis Camus est un concentré de la célèbre maison rémoise. Avec son croquant, son côté agrumé et ses notes d'amandes fraîches, cette cuvée faiblement dosée (moins de 6 grammes de sucre par litre) est composée de chardonnay, de pinot noir et de pinot meunier. Elle se glissera à merveille sur des huîtres. 40 €. www.piper-heidsieck.com



Le Brun de Neuville Authentique blanc de blancs

La petite dernière de cette maison cinquantenaire a passé quatre années sous bouchon de liège.

Avec cette technique de micro-oxygénation, ce chardonnay pur jus développe une fine acidité citronnée, des arômes de fruits blancs et de pamplemousse soutenus par de jolies notes poivrées. Cette cuvée équilibrée est très à l'aise sur des coquilles saint-jacques snackées.

28 €, www.lebrundeneuville.fr



Veuve Clicquot Extra brut extra old

En plus de fêter le 140° anniversaire de son étiquette jaune, la célèbre maison Veuve Clicquot sort de sa zone de confort, à bord d'une cuvée premium composée par le chef de cave Dominique Demarville à partir d'une collection de 400 vins de réserve provenant de 17 années différentes. D'où un fruit généreux et ciselé, préservé dans toute sa pureté par un faible dosage (extra brut). Longue finale citronnée et subtile amertume.

65 €. www.veuveclicquot.com



Jacquart Brut Mosaic signature, aged 5 years

Une bouche charnue et généreuse, des arômes beurrés de viennoiserie, soutenus par une trame rafraîchissante, finement amère... Cette nouvelle cuvée signée de la chef de cave Floriane Eznack tient sa patine du vieillissement sur lie, pendant cinq ans, et de son assemblage chardonnay (40 %), pinot noir (35 %) et pinot meunier (25 %). Elle peut affronter sans problème un foie gras et son chutney.

39 €. www.champagne-jacquart.com



Laurent Perrier La cuvée

Un champagne qu'on ne présente plus, et ce, depuis 1812. La maison signe ici une cuvée à dominante de chardonnay, composée de 20 % de vins de réserve, qui apportent des notes de torréfaction, de cacao ainsi qu'une pointe briochée. Flatteur. La bulle est fine, il y a du volume en bouche, et des fragrances florales et de pêche de vigne. Un vin complexe, équilibré, tout terrain, qui saura mettre tout le monde d'accord autour d'une table. Idéal pour vos brunchs dominicaux!

37,80 €. www.laurent-perrier.com

Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 292548

Date: 22 / 28 NOV 17 Page de l'article : p.154,155,1

Journaliste : François-Régis Gaudry, avec Gwilherm de Cerval, Jérôme Gagnez, Delphine Le Feuvre et Charles Patin

O'Coohoon

圓

Page 3/9

VEUVE-CLICQUOT VERSE DANS L'EXTRA BRUT!

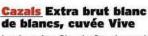
La maison traditionnelle de Reims se tourne vers des champagnes faiblement dosés en sucre - entre 0 et 6 grammes par litre.

Pourquoi ? Cette évolution répond, selon la maison, aux envies des consommateurs de goûter des cuvées avec plus de fraîcheur et de minéralité. La condition ? Apporter plus de soin aux raisins pour obtenir une meilleure maturité des vendanges.

Comment ? L'Extra Brut Extra Old est assemblé uniquement à partir de vins de réserve - millésimes 1988, 1996, 2006, 2008, 2009 et 2010. Ils ont vieilli au moins trois ans en caves, sur lies, avant de connaître une seconde maturation en bouteille pendant trois ans supplémentaires. Avec quoi ? La fraîcheur de ce vin pur, soyeux et intense en bouche s'accorde parfaitement à l'apéritif, mais sa profondeur passe également très bien sur un plat.

Extra Brut Extra Old, 70 €. www.veuveclicquot.com





Le domaine Claude Cazals produit des vins à partir du cépage chardonnay, dont les vignes sont situées sur les grands crus Mesnils-sur-Oger et Oger. La cuvée Vive est un assemblage de ces deux terroirs réputés. Ce vin, issu de la vendange 2009, nous a charmés par sa vivacité, sa mousse crémeuse et une certaine rondeur due au caractère solaire du millésime. Un champagne passe-partout au bon sens du terme, aussi à l'aise à l'apéritif que sur un bar rôti au four. 25 €. www.champagne-cazals.fr



Vranken Brut nature

Quand la maison Vranken s'essaie au zéro dosage, le résultat est bien mesuré. Cette cuvée sans adjonction de sucre est bâtie sur du chardonnay, du pinot noir et du pinot meunier. Le nez est légèrement brioché et, en bouche, elle révèle des arômes délicats de fleurs blanches et des notes végétales, façonnées par quatre années de cave.

29 €. www.vrankenpommery.com En exclusivité chez les cavistes Nicolas.



Lallier Brut R.013

Reprise en 2004 par Francis Tribaut, Lallier est située à Aÿ, dans la vallée de la Marne. La cuvée R.013 résulte de la volonté de la maison de mettre en valeur les spécificités d'une année particulière, sans toutefois se priver d'assembler une petite part de vins de réserve (17 % de l'assemblage). Issu des grands crus Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy et Ambonnay, ce champagne est vif, avec des notes d'agrumes. On le sert de préférence à l'apéritif, pour sa fraîcheur.

33 €. www.champagne-lallier.com



Ch. de l'Auche Cuvée du Chapitre

Cette maison est née en 1961 de l'association de plusieurs vignerons. Installé à Janvry, à 15 kilomètres de Reims, la maison propose une cuvée 100 % pinot meunier. Son dosage à 8 grammes de sucre apporte un certain confort au vin. Les 40 % de vins de réserve viennent ajouter complexité et rondeur. Les cinq ans de cave ont su affiner la bulle. La bouche est dense, équilibrée et délicate. Un vin racé, vineux et persistant. Le tout dans un style très élégant. Un vin de caractère issu d'une maison relativement jeune.

40 €. www.champagne-de-lauche.com.

BLOOMBERG/GETTY IMAGES/SDP -

Coup

de

coem



Périodicité : Hebdomadaire

OJD: 292548

Date : 22 / 28 NOV 17 Page de l'article : p.154,155,1

Journaliste : François-Régis Gaudry, avec Gwilherm de Cerval, Jérôme Gagnez, Delphine Le Feuvre et Charles Patin

- Page 4/9

O'Coohoon

圓





Moët & Chandon Grand vintage 2009

Place au pinot noir! Il faut remonter à 1996 pour en retrouver autant (50 %, contre 36 % de chardonnay et 14 % de pinot meunier) dans cette cuvée emblématique. Sa maturité accomplie, caractéristique du millésime 2009, exprime sa puissance toastée et pâtissière au nez. Bouche crémeuse, tout en volume fruité qui s'épanouira sur un turbot au beurre blanc. 50 €. www.fr.moet.com



Lejeune Dirvang Cuvée Robert Lejeune 2011

Avec Guillaume Lejeune, un vent bourguignon souffle sur le versant sud de la montagne de Reims. Ce vigneron passé par Mercurey vinifie le Clos des Fourches, une parcelle en premier cru plantée exclusivement de chardonnay. L'élevage pendant onze mois en fût de chêne apporte à cette cuvée faiblement dosée un boisé délicat, enrichi par des notes briochées et épicées.

54,20 €. Lejeune Dirvang, Premier cru, www.champagnelejeunedirvang.com/



Nicolas Feuillatte Blanc de blancs 2008

Une assise minérale, une bouche ample et fruitée avec une belle vivacité, une finale légèrement saline... En assemblant plus de 60 crus issus de plusieurs terroirs de champagne, la coopérative de Chouilly signe un étonnant chardonnay sur un millésime particulièrement concentré. Avec ses notes mentholées et ses arômes de poire, ce blanc de blancs accompagnera très bien les viandes blanches.

37,50 €. www.nicolas-feuillatte.com



Delamotte Blanc de blancs 2007

Située au cœur de la côte des Blancs, sur les grands terroirs du Mesnil-sur-Oger, depuis 1760, la maison Delamotte est la sœur du mythique champagne Salon. La cuvée est composée à 100 % de chardonnay issu d'un millésime compliqué aux vendanges précoces. L'attaque est franche. La bouche se dévoile peu à peu sur des notes florales et miellées. La texture est légèrement arrondie. Le vin est tendu et les arômes citronnés tranchent. Un ceviche de noix de saint-jacques accompagnerait parfaitement cette bulle.

52 €. www.champagnedelamotte.fr



Ruinart Blanc de blancs 2010

Dom Ruinart Blanc de blancs est le fleuron d'une maison qui fait rayonner le mot champagne à travers le monde entier. Au nez, la pointe toastée, légèrement beurrée, rassure. Le chardonnay fait ici un vin tendu, frais, assez complexe, aux notes épicées. On distingue particulièrement le poivre blanc. La finale est salivante et appelle une autre gorgée. Un millésime jeune encore. Ne pas hésiter à l'empoussiérer dans votre cave.



Thiénot Cuvée Garance 2008

Ancien courtier en vin de champagne, le champagne Thiénot naît en 1985 grâce aux convictions de son fondateur, Alain Thiénot. La cuvée Garance est un hommage à la fille du propriétaire. Au nez, des notes florales et d'infusion recouvrent un léger végétal. La bulle est fine, élégante. En bouche, le vin est ample et offre beaucoup de volume. Il y a une sensation pulpeuse de fruits à chair blanche, apportant un certain mordant. Un vin qui escorterait parfaitement des desserts de fruits frais.

80 €. www.thienot.com

SDP



Périodicité : Hebdomadaire

OJD: 292548

圓

Date : 22 / 28 NOV 17 Page de l'article : p.154,155,1

Journaliste : François-Régis Gaudry, avec Gwilherm de Cerval, Jérôme Gagnez, Delphine Le Feuvre et Charles Patin

O'Coohoon

Page 5/9

UN NOUVEAU VISAGE PAS SI NOUVEAU CHEZ THIÉNOT

Arrivé au sein de la maison Thiénot il y a dix ans en tant que responsable des partenariats avec les vignerons, Nicolas Uriel est devenu en juin dernier le nouveau chef de caves de la jeune entreprise familiale. Champenois d'origine, l'œnologue de formation a souhaité « revenir aux racines » - celles de sa famille notamment, dans l'agriculture et la viticulture. A son arrivée, il intègre rapidement le comité de dégustation. « En simple observateur », concède-t-il. S'il garde ses prérogatives dans les relations avec le vignoble, c'est désormais lui qui arbitrera les assemblages. « Dans un premier temps, je vais poursuivre dans la lignée de mon prédécesseur, Laurent Fédou », affirme Nicolas Uriel. Il souhaite également continuer en parallèle à développer l'export et le grand-export, notamment aux Etats-Unis, en Chine et au Japon.

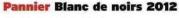




Henri Abelé Brut 2008

Le chardonnay et le pinot noir jouent de concert dans cette cuvée millésimée 2008. Si le pinot noir reste dans le registre des graves apportant de la chair et de la structure, c'est le chardonnay qui domine les débats avec ses notes dans les aigus d'une acidité tranchante confinant à l'austérité. Quelques années supplémentaires de garde conféreront souplesse et amabilité à ce vin racé. Il s'accorde d'ores et déjà avec des sushis ou un carpaccio de bar.

39 €. www.henriabele.com



Située dans la vallée de la Marne, à Château-Thierry, patrie du pinot meunier et du pinot noir, la maison Pannier a tout naturellement développé une certaine expertise dans les champagnes à dominante de raisin noir. Voici donc le blanc de noirs 2012, issu de 95 % de pinot noir et de 5 % de meunier. La chair, le fruit et la vinosité propres aux raisins noirs sont au rendez-vous dans cette cuvée ample taillée pour la table. La volaille farcie a trouvé son compagnon de table.

33,30 €. www.champagnepannier.com



Mumm RSRV Blanc de blancs 2012

RSRV? Réservé aux initiés.
Une nouvelle gamme qui renoue avec la tradition de la maison Mumm de faire des cuvées pour les amis. Il faut montrer patte blanche et s'inscrire sur un site Internet pour espérer goûter ce champagne de demi-mousse (moins effervescent qu'un champagne traditionnel), issu de chardonnay du grand cru Cramant. Bouche crémeuse, évanescente, avec une vivacité marquée qui plaira aux amateurs de champagne très rafraîchissants.
Accompagnez d'un ceviche de daurade.
40 €. Réservation sur amisdelamaison.rsrv.fr



Henriot Brut 2005

Laurent Fresnet, chef de cave de cette maison indépendante et familiale depuis 1808, signe un assemblage de chardonnay et de pinot noirs des premiers et grands crus de la côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Après douze ans de repos en cave, cette cuvée millésimée scelle le mariage harmonieux de la fraîcheur et de la maturité. Nez vivifiant, bouche élégante, fruitée et onctueuse, finale déjà évoluée. Bien aujourd'hui sur des viandes blanches ou un dessert aux agrumes, encore mieux demain après un séjour en cave.

115 €. www.champagne-henriot.com

A. SEIB/LOS ANGELES TIMES/POLARIS/STARFACE/SDP - SD



Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 292548

Date: 22 / 28 NOV 17 Page de l'article : p.154,155,1

Journaliste : François-Régis Gaudry, avec Gwilherm de Cerval, Jérôme Gagnez, Delphine Le Feuvre et Charles Patin

Page 6/9

O'Coohoon

圓



Lanson Noble cuvée millésime 2002

Noble cuvée, comme son nom l'évoque, est issue de terroirs classés en grands crus. 2002 est unanimement considéré comme un millésime d'anthologie en Champagne. Au nez, le vin peine à se dévoiler. En bouche, l'attaque est vive. La dominante de chardonnay apporte finesse et fraicheur. La finale est salivante. La tension de ce vin se mariera parfaitement avec l'iode d'une douzaine d'huîtres. 90 €. www.lanson.com



Cristal Roederer 2009

En 1876, le tsar Alexandre II, grand amateur des cuvées de Roederer, demande à Louis Roederer d'élaborer une grande cuvée pour son usage personnel. Roederer élabore alors un vin issu de sept grands crus de son domaine : la cuvée Cristal. Ce 2009 est étonnamment vif pour le millésime avec une matière de demi-corps, beaucoup de finesse aromatique et une longue finale acidulée. Gardez-le au moins dix ans et vous aurez un vin plus abouti et mûr. 200 €. www.louis-roederer.com/fr



Taittinger Comtes de Champagne, blanc de blanc 2006

100 % de chardonnays des grands crus de la côte des Blancs, sur une vendange 2006 marquée par la chaleur. Des vins de première presse, dont 5 % restent quatre mois en fûts de chêne. Ils sont ensuite soumis à un vieillissement de huit à dix ans dans les crayères de Saint-Nicaise. A l'arrivée, cette cuvée dénote par sa bulle fine, son nez brioché aux notes de fruits confits puis sa bouche charnue et ample, qui s'étire sur une finale longue et légèrement épicée. 136 €. www.taittinger.com



Dom Pérignon Millésime 2009

Porte-étendard du groupe LVMH, le champagne Dom Pérignon est la prestigieuse cuvée de la maison Moêt & Chandon, La cuvée n'existe que millésimée. 2009 est une année insolente de chaleur. Le nez est assez marqué, généreux et expose des notes vanillées, boisées. En bouche, la bulle est fine. Un vin structuré, généreux, et doté d'une onctuosité renvoyant au millésime. La finale est longue et laisse une empreinte grillée rappelant l'examen olfactif. Un vin merveilleux avec des plats en sauce de type blanquette. 140 €. www.domperignon.com



Krug 2004

Hiver froid, printemps vif, été chaud et vendanges ensoleillées... Tous les contrastes de 2004 trouvent une expression éclatante dans cette cuyée rare. Après douze ans de repos en cave, cet assemblage de chardonnays (39 %), pinots noirs (37 %) et de meuniers (24 %) procure un certain volume toasté et miellé en début de bouche puis développe une tension citronnée aux notes légèrement mentholée. Générosité et vivacité : ce tandem s'accorde aussi bien sur des fruits de mer que sur une tarte au citron meringuée.

220 €. www.krug.com



Philipponnat Clos des Goisses 2008

En vieux champenois, Gois désigne un coteau parfaitement pentu. Aux Clos des Goisses, à Mareuilsur-Aÿ, il s'agit de vignes de pinot noir et de chardonnay plantées sur les coteaux inclinés à 45 %. Ce 2008 est marqué par des agrumes citronnés et, en bouche, les notes miellées sont arrondies par la texture crémeuse. Ouvert aujourd'hui, il accompagnera particulièrement bien des coquillages ou une viande blanche. 180 €. www.philipponnat.com/fr

SDP



Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 292548

Date: 22 / 28 NOV 17 Page de l'article : p.154,155,1

Journaliste : François-Régis Gaudry, avec Gwilherm de Cerval, Jérôme Gagnez, Delphine Le Feuvre et Charles Patin

O'Coohoon



Page 7/9

LES GRANDES CUVÉES KRUG : KÉZAKO?

A chaque année sa grande cuvée! Signature emblématique de la maison Krug, les grandes cuvées incarnent la volonté de son fondateur, Joseph Krug, de dépasser les millésimes. Tous les ans, la cuvée est composée d'un assemblage d'une centaine de vins. Le chef de cave en sélectionne plus de 120, mêlant les cépages au sein de bouteilles d'exception. Eric Lebel puise à la fois dans les vins de l'année et dans les vins de la bibliothèque de réserve. La 160° édition, composée autour des vendanges de 2004, a reposé douze ans en cave. A la dégustation, la rondeur de vieux Chardonnays (Avize et Oger de 1990 et Avize de 1995) s'équilibre avec la vivacité de vins plus récents. On distingue des notes de fruits secs et de brioche. Grandiose!

160° édition de Krug grande cuvée, coffret en édition limitée, 1 300 €.



Duval-Leroy Cuvée Femme

Femme de caractère, Carol Duval-Leroy est à la tête de cette maison familiale, située à Vertus, depuis 1991. La cuvée Femme qu'elle a créée est désormais un classique. Sa robe est étincelante, aux reflets or pâle. Son nez est aromatique et très flatteur. Après aération, des notes pâtissières mettent en appétence. Le vin est généreux et dévoile une grande tension sur la longueur. Un côté citronné domine l'aromatique de cette cuvée. Un vin parfait avec une volaille aux citrons confits.

95 €. www.duval-leroy.com





Drappier Grande sendrée 2008

Ce vin vient d'une parcelle qui fut recouverte de cendres après l'incendie qui dévasta Urville en 1836. Une faute d'orthographe sur le cadastre transforma cendrée en sendrée. Cette cuvée issue de pinot noir et de chardonnay est élevée sept ans avant d'être commercialisée. Champagne vineux par excellence, la Grande Sendrée est un vin de repas, aux notes crayeuses et fruitées, doté d'une belle capacité de garde. Servez-le pour accompagner une volaille rôtie à la crème.

77 €. www.champagne-drappier.com

Vranken



Diamant brut 2007 blanc de blancs

Issue de chardonnay des grands crus de la côte des Blancs, la cuvée Diamant 2007 a été la révélation de cette dégustation. Parmi toutes les cuvées de prestige dégustées, cette cuvée est très bien sortie, dans un style assez abouti associant puissance et finesse avec d'élégantes notes de pain grillé et d'agrumes. Un vin d'apéritif de classe, qui accompagnera très bien un saumon fumé sauvage. 112 €. www.vrankenpommery.com



Salon 2006

Ce millésime 2006 est le 40° depuis la création du domaine par Eugène-Aimé Salon, en 1920. 40 cuvées en un peu plus d'un siècle... c'est dire si les récoltes sont précieuses. L'emblématique maison du Mesnil-sur-Oger ne vinifie que les années exceptionnelles. Cette cuvée a été couvée pendant onze années en caves. Aujourd'hui, son nez est légèrement toasté, soutenu par des fruits jaunes mûrs et des arômes d'amandes torréfiées et d'abricots secs.

410 €. www.salondelamotte.com



Périodicité : Hebdomadaire

OJD: 292548

Date : 22 / 28 NOV 17Page de l'article : p.154,155,1

Journaliste : François-Régis Gaudry, avec Gwilherm de Cerval, Jérôme Gagnez, Delphine Le Feuvre et Charles Patin

O'Coohoon

— Page 8/9



Rosés



Laurent Perrier Cuvée rosé

La maison Laurent Perrier est connue pour son puissant rosé. Issue d'une macération du cépage pinot noir, ce qui explique sa couleur soutenue, cette cuvée est élevée au moins cinq ans pour lui donner ampleur et puissance. Cette édition révèle une profusion d'arômes de fruits rouges dans un style vineux et charmeur. Un gibier à plume rôti escortera avec bonheur cette cuvée.



Drappier brut Rosé nature

Connue pour sa cuvée brut nature 100 % pinot noir, la maison d'Urville (Aube) décline sa version rosée, issue d'une macération de pinot noir assemblée avec 10 % de ce même cépage vinifié en blanc. Le très joli nez fin et floral annonce un vin complexe, équilibré et vineux à la longue finale sur les fruits rouges. Cette cuvée formera un couple parfait avec une côte de veau. 37 €. www.champagne-drappier.com



Dom Pérignon Rosé millésime 2005

Grande communicante, la maison n'en oublie pas moins son style. Unique, reconnaissable à l'aveugle, démontrant une vraie maîtrise du sujet. 2005 est une année chaude. Ce qui a permis d'obtenir des raisins mûrs et de qualité. Composé de pinot noir et de chardonnay, le nez est intense, profond, avec des notes toastées. La bulle est fine et élégante. En bouche, le vin est ample, onctueux et rassurant. Un bel étalon qui se suffit à lui-même. 285 €. www.domperignon.com



Taittinger Cuvée Comte de Champagne rosé millésime 2006

Elaborée seulement dans les années d'exception, cette cuvée rosée est composée de 70 % de pinot noir, contre 30 % de chardonnay. Tous les raisins proviennent des grands crus de la Montagne de Reims et de la côte des Blancs. Au nez, le vin est discret et dévoile des fragrances de framboises et un côté kirsché. La bouche est charnue, épicée et d'une grande persistance. La finale se révèle salivante et digeste. Déboucher ce flacon avec une volaille sauce aux fruits rouges.



Dom Ruinart Rosé millésime 2004

2004 ne fait pas partie des millésimes d'anthologie, mais se révèle plutôt classique. Cette cuvée est dominée par le chardonnay, pour signer un rosé de fraîcheur. Le nez est flatteur. On distingue des arômes de framboise, de groseilles, ou encore de fraises. La bouche est ample, charnue et racée. Un vin élégant, d'une belle structure. La finale est longue et salivante. On a souvent le mauvais réflexe d'ouvrir les champagnes jeunes. Ne pas hésiter à le mettre en cave. Compagnon idéal de vos crumbles aux fruits rouges. 270 €. www.ruinart.com



Canard-Duchêne Cuvée Léonie rosé

Hommage à Léonie Duchêne, la fondatrice de la vénérable maison, cette cuvée aux reflets cuivrés révèle une bouche fraîche réveillée par des notes de fruits rouges et d'épices chaudes. Composé majoritairement de pinot (noir et meunier), ce rosé tout terrain a évidemment des vertus apéritives, mais trouvera aisément sa place sur un dessert à base de fruits secs.

33 €. www.canard-duchene.fr

SDP



Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 292548

Date: 22 / 28 NOV 17
Page de l'article: p.154,155,1

Journaliste : François-Régis Gaudry, avec Gwilherm de Cerval, Jérôme Gagnez, Delphine Le Feuvre et Charles Patin

Page 9/9

O'Coohoon





Moët & Chandon Grand vintage rosé 2009

Un millésime mûr, suivi de sept ans de réflexion en cave, un faible dosage (5 grammes de sucre par litre), un assemblage bâti autour de pinot noir et de chardonnay... Ce rosé Grand vintage est parfaitement équilibré. Mettre le nez dessus, c'est humer des baies sauvages et des fraises des bois. En bouche, entre la barbe à papa et la guimauve, cette cuvée gourmande évoque l'univers de la confiserie.

57 €. www.moet.com



Lallier Rosé grand cru

Depuis treize ans, Francis Tribaut préside à la destinée de cette maison centenaire. A la tête à la fois du vignoble et de la cave, ce major d'œnologie assemble pinot noir et chardonnay pour façonner une cuvée rosée aux arômes de framboise piqués au vif par des notes agrumées. Si les desserts à base de fruits rouges sont particulièrement indiqués, cet élégant rosé se fera aussi mousser sur des crustacés.

36 €. www.champagne-lallier.com

MUMM REND HOMMAGE À FOUJITA

Mumm renoue avec ses amis! Non contente de créer la gamme RSRV (comprenez « RéSeRVée »), destinée à ses consommateurs fidèles, la maison ravive la mémoire d'un ancien compagnon de route, Léonard Foujita. Le peintre japonais fut un proche de René Lalou (ancien patron de Mumm) et dessina une rose délicate pour orner le Cordon rosé 1952. L'artiste a même décoré les murs et le plafond d'une chapelle dans les jardins de la célèbre maison rémoise. Voilà que sa rose refleurit aujourd'hui sur la bouteille contemporaine de la nouvelle cuvée RSRV rosée. Dans ce champagne riche et vineux, il est toutefois moins question de fleurs que de fruits rouge mûrs, de grenadine et autres arômes pâtissiers. Foujita n'aurait sans doute pas dit non à quelques flûtes...

Mumm RSRV rosé Foujita, 50 € la bouteille.

Disponible en caisses sur réservation : amisdelamaison.rsrv.fr



Rosé vintage 2010 La cuvée Alpha

Jacquart

La cuvée Alpha et sa robe rose corail qui tire sur l'orange est l'emblème de la maison. Ses bulles sont d'une grande finesse. Très peu dosé, ce champagne présente une jolie minéralité qui dure en bouche. Véritablement idéal sur une saint-jacques en entrée, sa finale fruitée sera également parfaite sur des fruits jaunes, comme la pêche.



Collet Rosé dry, collection privée

La maison basée à Aÿ
(Marne) a créé cette cuvée
avec le chef Olivier Nasti à l'occasion
du Prix champagne Collet
du livre de chef. En bouche,
une rondeur et des notes sucrées
qui se marient parfaitement
avec des desserts. On distingue
des arômes de fruits rouges,
de fraise notamment.
Une finale acide permet
une association réussie
avec du gibier.

36 €. www.champagne-collet.com

P-GETTY IMAGES/SD