



flacons de l'été

CHAMPAGNE NOTRE SÉLECTION

Des cuvées effervescentes aussi élégantes que rafraîchissantes. Blancs ou rosés, ces flacons, sélectionnés et commentés par L'Express, font pétiller notre été.

BULLES BLANCHES



Gosset Grand Blanc de Meunier
 Dernier chapitre de la trilogie de cuvées mono-cépage de la vénérable maison d'Aÿ, ce 100 % pinot meunier, dont le duvet blanchâtre qui recouvre ses feuilles a inspiré le nom, constitue un bel exercice de style pour Odilon de Varine, le chef de cave. Et une vraie réussite.

Souplesse, vivacité, rondeur, notes de mirabelle, de coing et d'abricot, autant de caractéristiques du cépage qui sont bien présentes, voire magnifiées. A ne pas manquer. **65 €**



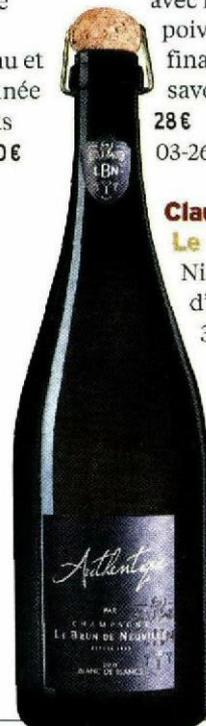
Perrier-Jouët Blanc de Blancs
 Fidèle au style floral et ciselé des champagnes de la

maison, Hervé Deschamps, septième chef de caves, a sélectionné parmi les meilleurs chardonnays de la Côte des Blancs pour élaborer cette nouvelle cuvée toute en fraîcheur. De belles notes de chèvre-feuille, d'acacia, de sureau et une pointe citronnée habillent les fruits blancs (pêche). **60 €**

Le Brun de Neuville Authentique
 Magnifique expression des pulpeux chardonnays du Sézannais, cette cuvée s'inscrit dans la tradition champenoise du vieillissement sous liège (quatre ans). Un élevage qui

favorise la micro-oxygénation et développe la finesse des arômes. Nez floral (narcisse), minéral (craie) et citronné ; en bouche, les notes d'agrumes (pamplemousse) dansent avec la réglisse et le poivre blanc ; fraîche finale mentholée. A savourer absolument.

28 €
 03-26-80-48-43.



Claude Cazals Le Clos 2005
 Nichés dans le village d'Oger, les 3,70 hectares de chardonnay classés grand cru constituent le joyau de cette maison familiale créée en 1897, aujourd'hui dirigée par Delphine Cazals, petite-fille du



Par Philippe Bidalon



fondateur. Issue des plus vieilles vignes de la parcelle ceinte de murs et élevée dix ans en cave, cette cuvée extra brute est lumineuse, minérale, saline. Savoureuses notes briochées de pain d'épices, de citronnelle et de mandarine confite. Un vin rare. **72 €**
 03-26-57-52-26.

Bruno Paillard
Première Cuvée
Extra-Brut

Comme l'a décidé la jeune maison Paillard fondée en 1981, ce champagne se doit d'être parfait les bonnes et... les mauvaises années! Le dosage a été réduit au minimum (6 gr/l) afin d'exprimer au mieux le terroir crayeux. D'une pureté remarquable, la bouche est vive, minérale, fruitée et toastée. **35,50 €**
 03-26-36-20-22.

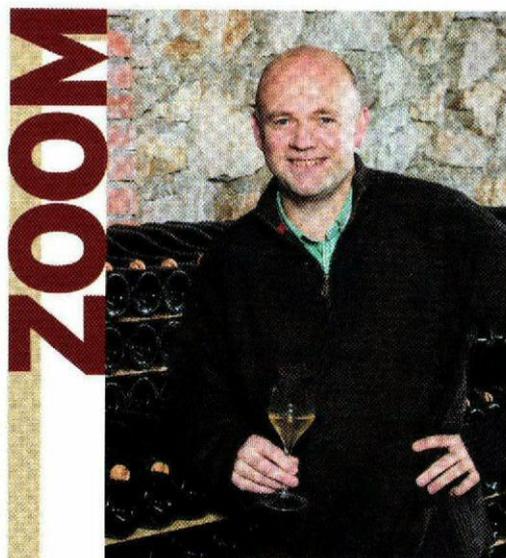


Beaumont des Crayères
Fleur de meunier 2012
Brut Nature

Depuis sa création, en 1955, la petite coopérative a fait du pinot meunier son porte-drapeau. Elle le cultive et le vinifie avec maestria, ce cépage occupant d'ailleurs 60 % du vignoble. Il s'exprime à nu dans ce blanc de noirs non dosé et donc sans artifices. La bouche est ample, fraîche et vive, soutenue par une effervescence soyeuse. **42,30 €**
 03-26-55-29-40.

Devaux
Cœur des Bar

Lancé en avril dernier, ce champagne reflète la Côte des Bar (Aube) et son



Robert Moncuit
Le Mesnil montant

Ayant en charge, par sa mère, le vignoble familial Robert Moncuit, Pierre Amillet bichonne avec méticulosité ses 8 hectares, où il pratique la culture raisonnée. En parcourant ses terroirs, le vigneron dispense des commentaires pédago bachiques très explicites : « D'un côté, au sud, on se trouve sur Le Mesnil ; de l'autre, au nord, on est sur Oger. Bien que voisins, ces crus ne se ressemblent pas. »

Sans préambule, il débouche un Vozémieux 2010 (environ 105 €) issu de 66 ares de vignes plantées, en 1955, sur un secteur de colluvions de craie limoneuse : elles apportent au vin une concentration crémeuse en même temps qu'une fraîcheur minérale subtile. Et d'évoquer ses bonnes relations avec son voisin Rodolphe Péters, dont il vante les vins, notamment l'emblématique Chétillons, issu d'une parcelle contiguë à la sienne. « Très recherché des amateurs, ce lieu-dit fait preuve d'une grande hétérogénéité, avec une partie nord plus crayeuse, très minérale, et une partie sud plus nuancée, car remaniée par les colluvions de gravelluches limoneuses, qui donnent des nuances aromatiques plus prononcées dans la jeunesse. »

Chez Pierre, l'assemblage produit un vin épuré, sur des notes de citron, de poire, de minéral et des nuances de réglisse. En bouche, la matière du 2012 (76 €) se montre pure et saline. La maturation dans le temps développe des nuances de bergamote, d'infusions, d'agrumes confits, de meringue avec une puissance et une matière savoureuse. Le Blanc de Blancs Grand cru (environ 26 €) et la Réserve perpétuelle (environ 32 €) sont aussi de haute volée. **03-26-57-52-71.**

