

Sélection

Toutes disponibles en grandes surfaces, voici des cuvées à des prix très raisonnables, qui passent de l'apéritif à la table et nous régaleront jusqu'au bout de la nuit.

Top 10



1. FRUITÉ

Voici un champagne qui embaume la mirabelle et la pêche. Des parfums que l'on retrouve en bouche avec un zeste de citron en plus, pour la fraîcheur. Un vin facile, tout en rondeur, bien équilibré. Parfait à l'apéritif avec des petites gougères maison (ou pas).

■ Champagne de Castelnau brut, 18,40 €, hypermarchés Carrefour.

2. NATURE

Zéro sucre rajouté lors du dosage, d'où son nom de "brut nature". Une belle nature à la bulle fine, aux notes florales et de noisette, à la chair ample, droite et au parfait équilibre. Lui, il adore les crustacés, et surtout les huîtres. Présentez-les, c'est Noël !

■ Champagne Lenoble brut nature, dosage zéro, 22,90 €, Monoprix.

3. AÉRIEN

Issu de raisins de premier cru, ce champagne bien né joue la légèreté avec ses petites bulles, son nez aromatique, sa bouche fraîche, pas très ample mais agréablement citronnée et équilibrée. Osez l'alliance avec un tartare de saumon au gingembre et au citron.

■ Champagne François Dubois, premier cru brut, 18 €, Leader Price.

4. HONNÊTE

À ce petit prix-là, il est d'une honnêteté remarquable. Pas de verdeur, pas d'effet "bain moussant" dans la bouche. Il est équilibré, rond et offre des notes de fruité mûr et de gâteau. Certes pas très complexe et un poil dosé, mais vos pruneaux au lard, eux, vont l'adorer !

■ Champagne de Villeran brut, 10 €, Franprix.

5. ÉLÉGANT

C'est une vraie coquette, cette Demoiselle. Elle se parfume à la fleur blanche, donne dans la légèreté plus que dans l'opulence et ne manque ni d'esprit ni d'élégance. Proposez-lui des coquilles Saint-Jacques, elles ne devraient pas lui résister !

■ Champagne Demoiselle de Vranken brut, 25 €, en grandes surfaces.



des champagnes pour faire la fête



6. PARFUMÉ

Gelée de coing, poire mûre et encore eau de rose, il embaume délicieusement le nez et la bouche. Celle-ci se révèle ronde, fraîche, plaisamment mousseuse. Proposez-le avec un vrai risotto milanais au safran – sans oublier d'en verser un demi-verre en début de cuisson du plat.

■ Champagne Esterlin brut, Sélection, 19 €, Monoprix.

7. PLAISANT

Ses bulles forment un joli petit cordon dans le verre, tandis que s'échappent des notes d'agrumes puis de fruits rouges. Sa bouche construite sur une matière fine s'avoue aussi plaisante et coulante. Parfait cavalier pour canapés et allumettes au fromage.

■ Champagne Fabien Renaud brut, 15 €, Atac, Auchan, Maximarché.

8. TENDRE

Bulles très fines, nez élégant de biscuit, de noisette et de brioché, bouche tendre, légèrement citronnée avec une agréable vivacité et, surtout, une belle note crayeuse pour finir en beauté. Pour lui aussi, une alliance avec des huîtres, crues ou cuites, ou un joli poisson à l'oseille.

■ Champagne Montaudon brut, 17,50 €, Système U.

9. DYNAMIQUE

Né de grand cru, il en possède le véritable caractère, avec toute la vinosité qui l'accompagne. C'est un champagne tonique qui a du rebond, de l'amplitude, de la fraîcheur et de la longueur. Invitez-le à table avec un homard grillé arrosé de beurre fondu.

■ Champagne Barnaut, grand cru, grande réserve, 19 €, Monoprix.

10. COULANT

Des bulles fines persistantes, des notes de fruité et de biscuité, une bouche fraîche et fluide avec une mousse légère... Il coule tout seul dans la gorge, ce champagne, sans que l'on s'en rende compte ! Idéal à l'apéritif avec de simples amandes grillées.

■ Vranken, grande réserve, brut, 20 €, Cora, Système U, Intermarché.