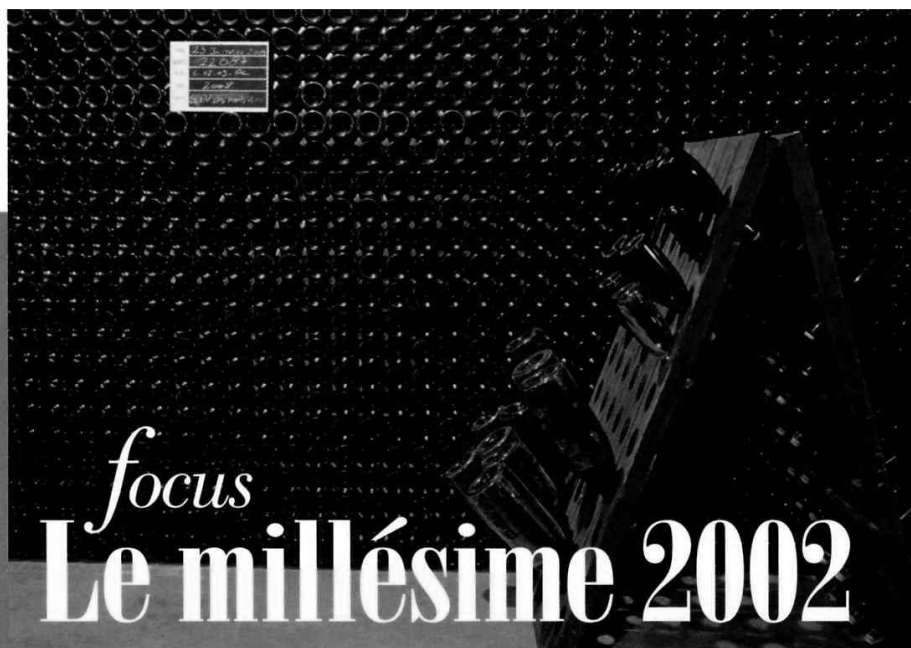




CHAMPAGNE dégustation

2002 est l'un des plus grands millésimes de la Champagne. Coincés entre des 2000 généreux, déjà sur la pente descendante, et des 2004 tendres et gentils, les 2002 ont la chair et la fraîcheur des grands vins qui traversent le temps. Déjà délicieux, ils pourront encore se reposer entre cinq et dix ans en cave. Les plus grands atteindront des sommets dans vingt ans.



Avant d'être mis sur le marché, les meilleurs 2002 ont passé plusieurs années sur lattes.

Marie-Noëlle Ledru Grand Cru brut nature 2002 - 26,60 €

Sur le terroir d'Ambonnay, Marie-Noëlle cultive avec minutie ses 6 hectares. Ici, le pinot noir dégage des senteurs de raisin frais, exprime la complexité d'un Grand Cru et la profondeur des vignes de 35 ans. Des notes de bergamote amènent un jus dense, ciselé, à petite bulle et de grande race.

51150 Ambonnay.
Tél. 03 26 57 09 26.

AR Lenoble Grand Cru brut blanc de blancs 2002 - 30,50 €
Sur le Grand Cru de Chouilly, Antoine et Anne Malassagne subliment un chardonnay doucement citronné, bien mené entre la rondeur du léger dosage et la fraîcheur intense du millésime.

51480 Damery.
Tél. 03 26 58 42 60.

Drappier brut 2002 - 35 €
Les millésimes Exception de la maison évoluent dans la logique. Le 2004 (35 €), au bouquet déjà épanoui sur des notes de yaourt aux fruits

rouges, est à boire. Le 2002, plus réservé, voire timide dans les arômes, ciselé et incisif, demande à se fondre sur une noix de veau à la crème. Amateurs, laissez-le encore cinq ans en cave.
10200 Urville. Tél. 03 25 27 40 15.

Lallier Grand Cru brut 2002 - 39,50 €

Ici, le chardonnay assure la vinosité et les arômes grillés, le pinot apporte les notes de fruits rouges et la structure légèrement ferme. Ce 2002 dessine une bouche tendue, élancée et d'une grande profondeur. Laissons-le s'assagir cinq ans ou apaisons-le sur un camembert.

51160 Ay. Tél. 03 26 55 43 40.

Pierre Péters Grand Cru brut blanc de blancs 2002 - 40 €

Rodolphe Péters a sublimé ses parcelles du secteur du Mesnil-sur-Oger. Il extrait des Chétillons des bulles dorées, sublimement parfumées de notes de fruits secs, cake et citron confit. Ce chardonnay harmonieux peut se reposer dix ans.

51190 Le Mesnil-sur-Oger.
Tél. 03 26 57 50 32.

Pommery Grand Cru brut 2002 - 46 €

Amplitude et longueur, la marque a su extraire la classe gourmande et intense du 2002 pour laisser traîner dans sa finale l'empreinte des meilleurs terroirs de Champagne. Le dosage s'atténuera dans le temps, laissant plus de place à la fraîcheur pour cette élégante de la maison Vranken-Pommery.

51100 Reims. Tél. 03 26 61 62 63.

Veuve A. Devaux brut 2002 - 60 €

Devaux est une des rares caves coopératives à faire briller les champagnes de l'Aube. Le pinot noir de la Côte des Bar et le chardonnay de la Côte des Blancs s'allient en finesse et puissance dans la cuvée D. La bulle porte avec élégance des saveurs de fruits rouges frais. Elle impressionne par son toucher de bouche délicat.

10110 Bar-sur-Seine.
Tél. 03 25 38 60 65.

Ayala brut 2002 - 70 €

Les bruts sans année de cette maison sont classiques, mais la Cuvée Perle relève de l'orfèvrerie.

La matière première est sélectionnée sur les Grands Crus des environs, 20 % de pinot noir orientent 80 % de chardonnays, l'élevage sur lies de 5 ans est minutieusement maîtrisé. Le secret final vient du repos sous un bouchon de liège, où un fin collier d'air apporte complexité et longueur.

51160 Ay. Tél. 03 26 55 15 44.

Jacquesson brut 2002 - 70 €

Sur 30 hectares dans la Vallée de la Marne et avec des approvisionnements extérieurs, les frères Chiquet composent des vins mélodieux d'une pureté rare. Le brut 2002 est un exemple d'intensité et de finesse. Aujourd'hui il est exquis. Dans 30 ans, il sera somptueux.

51530 Dizy. Tél. 03 26 55 68 11.

Bollinger brut 2002 - 100 €

Sous la robe voluptueuse de La Grande Année, des notes boisées, de fruits rouges et blancs se dévoilent. Une chair intense est soutenue par une tension incroyable et atteint une profondeur rare. Encore teigneux, avec une pointe mentholée qui dit qu'il faut l'attendre... Le plus chic serait de le servir à James Bond dans 40 ans.

51160 Ay. Tél. 03 26 53 33 66.

