



40 champagnes testés, notés et approuvés

Je ne dépense pas trop, comment choisir ?

20 champagnes à moins de 50 €

ROGER COULON

RÉSERVE DE L'HOMMÉE, BLANC Les très nombreuses petites parcelles de ce récoltant-manipulant exemplaire sont réparties autour de Vrigny, aux portes de Reims, un des berceaux historiques du champagne. Voilà une cuvée à l'équilibre et à la droiture hautement recommandables, c'est un vin de caractère, d'usage universel. Un champagne de vigneron.

15/20 - 19,80 € (03-26-03-61-65).



DE SOUSA

GRAND CRU 3 A, BLANC Voilà Erick de Sousa, l'un des viticulteurs les plus brillants de la côte des Blancs. Il possède des vignes dans les villages d'Avize, Cramant, Oger, Ay et Ambonnay. Ce grand cru est rond et agréable, facile à boire, même si la belle origine laissait espérer une intensité de caractère supérieure.

15,5/20 - 36 € (03-26-57-53-29).



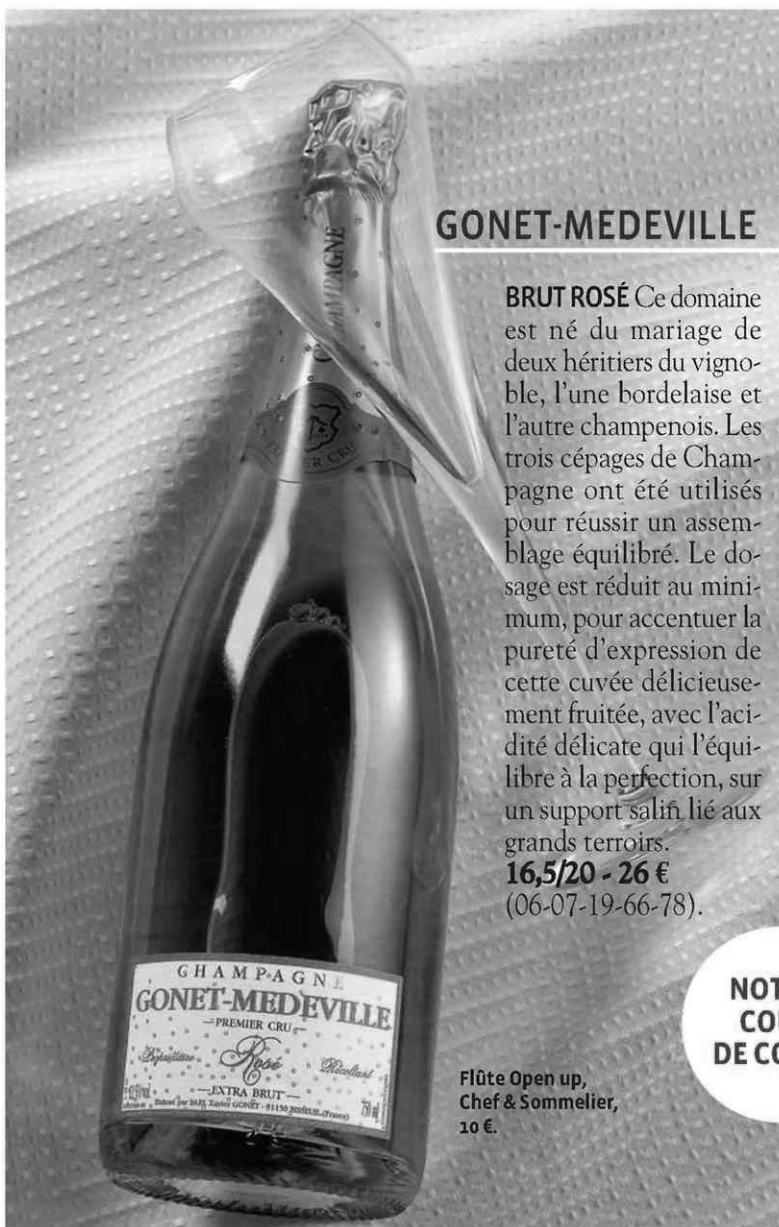
PHOTOS DE NOS CHAMPAGNES

« COUPS DE CŒUR » :

DANIEL RUNACHER
POUR L'EXPRESS STYLES

Carnet d'adresses pour les verres page 125

92 ● 7/12/2011



GONET-MEDEVILLE

BRUT ROSÉ Ce domaine est né du mariage de deux héritiers du vignoble, l'une bordelaise et l'autre champenois. Les trois cépages de Champagne ont été utilisés pour réussir un assemblage équilibré. Le dosage est réduit au minimum, pour accentuer la pureté d'expression de cette cuvée délicieusement fruitée, avec l'acidité délicate qui l'équilibre à la perfection, sur un support salin lié aux grands terroirs.

16,5/20 - 26 €
(06-07-19-66-78).

**NOTRE
COUP
DE CŒUR**

Flûte Open up,
Chef & Sommelier,
10 €.

DR



DIDIER DOUÉ

BLANC 2004 Ce viticulteur au nom évocateur produit aujourd'hui les vins les plus réguliers et les plus expressifs du terroir si fin de Montgueux. Raffiné, complexe et subtil, ce champagne élégant constitue un remarquable rapport qualité-prix. Un champagne de vigneron.
16/20 - 18 € (03-25-79-44-33).

**FLEURY**

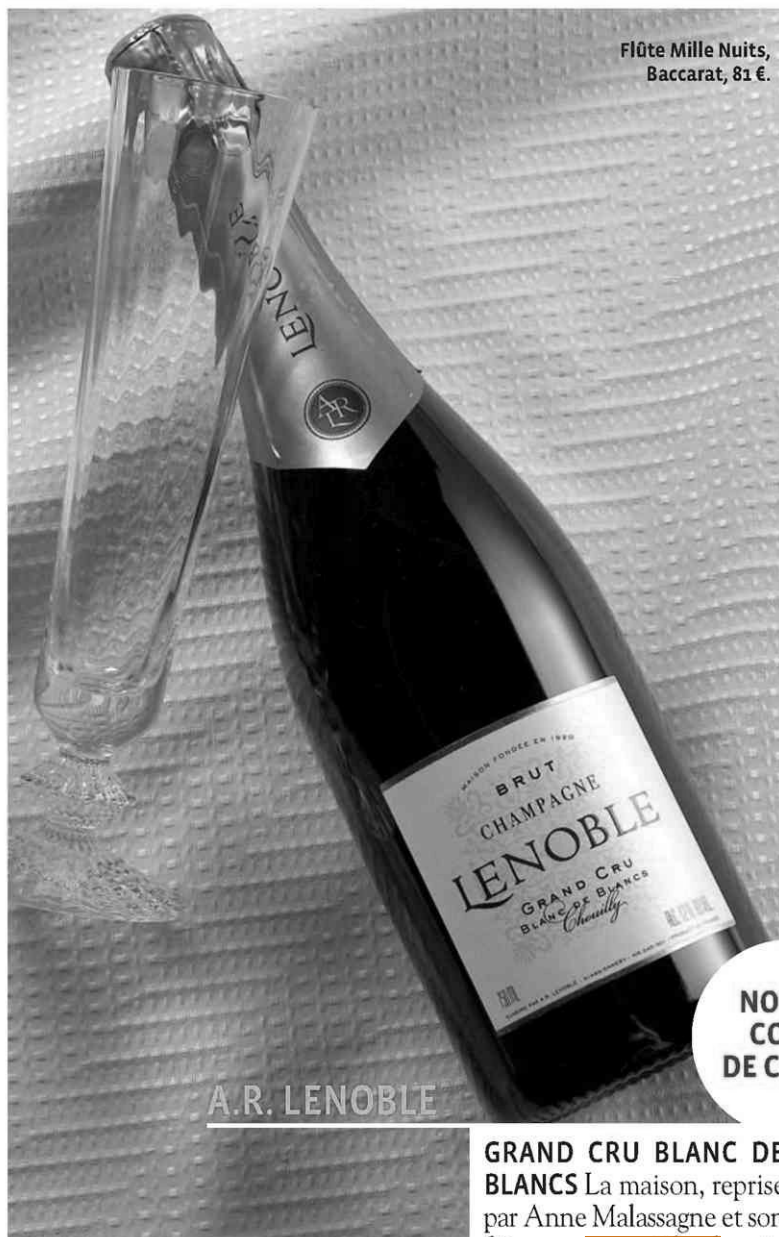
FLEUR DE L'EUROPE, BLANC Pionnier absolu de la viticulture biodynamique dans l'Aube, ce viticulteur nous régale régulièrement par la pureté de ses vinifications. D'un style exemplaire, ce brut nature a l'évidence du terroir en lui, avec beaucoup de subtilité. Un champagne de vigneron.
16/20 - 26 € (03-25-38-20-28).

**JACQUART**

EXTRA-BRUT, BLANC Derrière cette marque se dissimule un grand groupe coopératif champenois. Avec ses notes citronnées, ce champagne est ouvertement destiné à l'apéritif, tout en franchise et en vivacité. Comme son nom l'indique, cet extra-brut est dosé (sucré) à minima.
15/20 - 30 € (03-26-07-88-40).

**JANISSON-BARADON**

TOULETTE, BLANC 2005 Les vignes de cette maison sont sur la côte d'Épernay et donnent des vins équilibrés et désaltérants. La vieille vigne a donné là un vin généreux, d'usage universel. Un champagne de vigneron.
15,5/20 - 41 € (03-26-54-45-85).



Flûte Mille Nuits, Baccarat, 81 €.

A.R. LENOBLE

GRAND CRU BLANC DE BLANCS La maison, reprise par Anne Malassagne et son frère, a retrouvé le chemin des champagnes de belle qualité. Chouilly, le terroir de Lenoble, n'est pas sans rappeler son cousin Meursault, réputé pour la rondeur et les arômes briochés. De belle énergie, avec une bulle gracieuse dans un ensemble équilibré, il sera à sa place dès l'apéritif. Ce qui vaut aussi pour l'épatant blanc de noirs 2006.

16,5/20 - 29 €
(03-26-58-42-60).

LALLIER

ZÉRO DOSAGE, BLANC Tous les blancs de cette petite maison basée à Ay sont des champagnes grand cru, avec des raisins issus d'Ay, d'Avize et de Cramant. Francs et purs, ils sont idéalement servis à l'apéritif, tel ce Zéro Dosage (sans sucre ajouté), dont la maturité du raisin digère la bonne vivacité.
16/20 - 45 € (03-26-55-43-40).





**NOTRE
COUP
DE CŒUR**

BONNAIRE

GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2004
Jean-Louis Bonnaire possède un important vignoble, 22 hectares principalement sur la Côte des Blancs, avec une forte part de vignes sur Cramant, ce qui confère beaucoup de subtilité à ses différentes cuvées. Ce 2004, blanc de blancs évidemment, est aérien et minéral, sa tendresse en fait l'apéritif idéal, sa finesse nous fait tendre notre verre à nouveau. Un champagne de vigneron.
17/20 - 25 €
(03-26-57-50-85).

Verre Vinum XL,
Riedel, 47 € les deux.

R & L LEGRAS

BLANC DE BLANCS GRAND CRU Les blancs très apéritifs de cette maison expriment la tendresse native des bons chouillys, et on les retrouve régulièrement dans les grands restaurants. Friand et tendre, ce champagne de grande finesse ouvre l'appétit avec infiniment d'élégance.
15,5/20 - 18,30 € (03-26-54-50-79).



MAILLY GRAND CRU

BRUT MILLÉSIMÉ, BLANC 2004 Cette petite coopérative historique ne cham-

pagnise que les vins du village dont elle a emprunté le nom, qui est classé grand cru. Ce millésimé offre un excellent équilibre, il est fin, fruité, tendre, long, à point. Une réussite.
16,5/20 - 36 € (03-26-49-41-10).



PANNIER

VINTAGE, BLANC 2005 A la limite ouest de la région champenoise, au cœur de la vallée de la Marne, Pannier est l'émanation commerciale de la cave coopérative de Château-Thierry. Voilà un joli Vintage, finement fruité, élané, très intense, s'épanouissant

sur de superbes notes acidulées.
16,5/20 - 32 € (03-23-69-51-30).



PENET-CHARDONNET

SÉLECTION, BLANC Ce producteur possède 6 hectares de grand cru à Verzy, au cœur de la Montagne de Reims. Son brut est superbe de franchise, avec son grand équilibre, un dosage idéal, un vrai style. Un champagne de vigneron.
16,5/20 - 28 € (03-26-97-94-73).



DR

CHARLES HEIDSIECK

BRUT RÉSERVE, BLANC Élu « Vin de l'année » par le Guide Bettane & Desseuve, ce brut est sans doute l'une des plus belles expressions de champagne qu'il se puisse trouver. Les quatre cuvées de la marque sont au sommet, il est temps de s'en apercevoir. Le Brut Réserve est un vin fait de subtilité délicatesse et de fraîcheur.

17/20 - 32 € (03-26-84-43-00).



DE SAINT-GALL

PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT L'Union Champagne, un groupement coopératif aux très jolies vignes, a créé cette marque qui propose une gamme issue d'excellentes origines. Nos cuvées préférées sont les moins dosées, comme l'extra-brut, souple et tendre mais non dénué de finesse, qui exprime toute la fraîcheur apéritive du chardonnay.

16/20 - 31,50 € (03-26-57-94-22).



HEIDSIECK & CO MONOPOLE

GOLD TOP, BLANC 2005 Cette marque fondée en 1785 appartient au groupe Vranken-Pommery depuis 1996. Très en vogue au début du XX^e siècle, elle a conservé une certaine notoriété. La cuvée Gold Top correspond à la tête de cuvée de la maison. Élégant et savoureux, texture fondante et aérée. C'est, à ce stade, un vin très épanoui.

16,5/20 - 37 € (03-26-61-62-63).



JEAN-LOUIS VERGNON

BLANC DE BLANCS CONVERSATION Après quelques passages à vide, cette petite propriété artisanale du Mesnil-sur-Oger a redressé la barre et retrouve aujourd'hui un bon ni-

VEUVE FOURNY & FILS

NOTRE COUP DE CŒUR

BLANC DE BLANCS PREMIER CRU MILLÉSIMÉ, BLANC 2002 Charles-Henry et Emmanuel Fourny ont progressivement fait de cette petite maison familiale une adresse sûre et excitante pour les amateurs de champagnes précis, vineux et authentiques. Issus essentiellement de chardonnays du village de Vertus, peu ou pas dosés, ces champagnes sont à leur meilleur après quelques années de garde. Ce 2002 offre densité et volume, une allonge musclée, sans concession. Un champagne de vigneron.

17,5/20 - 39 €
(03-26-52-16-30).

Flûte Badoit par Sismo, 25 €.

veau de qualité. Les vins sont purs, énergiques, dans un style classique de la côte des Blancs. Conversation a notamment un nez très net, des bulles fines, il se boit sans façons. Un champagne de vigneron.

14/20 - 25 € (03-26-57-53-86).



VEUVE A. DEVAUX

D. DE DEVAUX ROSÉ L'Union auboise a fait de cette marque son fer de lance. Un fruit rouge précis, vigueur et sveltesse, c'est un vin profond et doté d'une personnalité fine et persistante.

16/20 - 45 € (03-25-38-30-65).