



De bonnes affaires chez les petits et les grands

Lenoble

Blanc de Noirs 2006

C'est un monocru (Bisseuil), monocépage (pinot noir) et mono-année (2006) élaboré par une maison qui a toutes les audaces. Ce champagne-là, puissant, charpenté et, de surcroît, faiblement dosé, est un grand vin gastronomique, partenaire obligé de toutes les viandes blanches.

Damery (03.26.58.42.60).

Prix : 31 €.

Michel Genet

Extra Brut

Plusieurs générations se sont succédé sur cette terre de Chouilly où le chardonnay fait la loi. Les Genet en usent donc sans restriction, comme pour cette cuvée Extra Brut (moins de 6 grammes de sucre par litre). C'est un 100 % blanc de blancs d'une grande pureté qui assemble trois années de récolte.

Chouilly (03.26.55.40.51).

Prix : 18 €.

Perrier-Jouët

Grand Brut

Hervé Deschamps, le chef de cave, connaît par cœur la recette immuable, depuis les origines, de ce brut toujours issu des mêmes vignes. Une quarantaine de crus sont mis à contribution dans les trois cépages pour conserver à cette cuvée prototype sa régularité, sa fraîcheur, sa rondeur et son fruité.

Epernay (03.26.53.38.00).

Prix : 30 €.

Ruinart

« R » Brut

Le brut de base de la doyenne des marques ne vit pas dans l'ombre des stars, il est la cuvée pilote de la gamme. Comme le blanc de blancs et le rosé, il n'use, à peu près dans les mêmes proportions, que de chardonnay et de pinot noir. Dans cette équipe qui gagne, il est à l'unisson avec les autres et son prix reste tout à fait raisonnable.

Reims (03.26.77.51.51).

Prix : 39 €.

Canard-Duchêne

Brut Authentic

Quatre cuvées élaborées avec une majorité de pinot noir entrent dans une gamme baptisée Authentic. Pour l'occasion, le flaconnage s'est refait une beauté. Le chef de file reste le Brut, dont Laurent Fédou figole l'assemblage à partir de 60 crus afin de lui conserver son statut de conservateur du style.

Ludes (03.26.61.10.96).

Prix : 21 €.

José Michel

Extra Brut

Rares sont les Champenois qui affichent leur affection pour le pinot meunier. A Moussy, un fief de ce cépage, ce vigneron l'associe à 40 % de chardonnay pour élaborer un vin naturel vif et corsé, fruité et plein de finesse. Dosé à 2 grammes de sucre par litre, c'est un extra brut à boire sur les huîtres.

Moussy (03.26.51.04.69).

Prix : 17 €.