



La Maison Lenoble, fondée en 1920, exploite en propre 18 hectares de vignes et a établi une charte de qualité pour préciser les règles de production des achats. Anne et Antoine Malassagne produisent des champagnes au style ample et vineux sans tomber dans l'excès pour autant. Les vins ont du caractère, de la mâche et de la puissance. La Cuvée Gentilhomme 2000 a des bulles crémeuses et une bouche presque structurée et fruitée ; le Blanc de Noirs 2004 a de la tension grâce au zéro dosage ; Les Aventures a de la race et de la longueur. Très beau travail en richesse.

Champagne Blanc de Blancs (Grand Cru) 2000 :	16/20
Champagne Blanc de Blancs (Grand Cru) :	15/20
Champagne Blanc de Noirs (Premier Cru) 2004 :	14,5/20
Champagne Brut Intense :	15/20
Champagne Brut Nature :	15,5/20
Champagne Cuvée Gentilhomme (Grand Cru) 2000 :	16/20
Champagne Les Aventures :	16/20
Champagne Rosé millésimé 2004 :	14/20