



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 raisins achetés. Anne et Antoine Malassagne produisent des champagnes au style ample et vineux sans tomber dans l'excès pour autant

Lenoble Cuvée Intense Brut :

14/20

L'adjectif « intense » résume parfaitement ce flacon qui repose sur une bulle vive, tonique, offrant droiture et vinosité. L'effervescence est tranchante, avec un côté très tendu. Un champagne d'afficionado.

Lenoble Dosage Zéro :

14,5/20

L'esprit du vin s'affiche sur l'étiquette. Au nez, le registre minéral prime, avec des touches de terre blanche (craie). Encore crispée, la bouche se livrera dans le temps ; rétro-olfaction sur le fruit sec, avec une bulle très fine.

Lenoble Cuvée Riche Demi Sec :

14/20

Un dosage marqué dessine l'univers aromatique du vin sur des touches de fruits confits, de marmelade d'orange et de brioche. La bouche s'appuie sur cette palette pour offrir une bulle crémeuse et gourmande.

Lenoble Rosé Millésime Brut :

14/20

Au nez, un parterre de petites fruits rouges acidulés, livrés par l'effervescence. La bulle conserve cette gourmandise, avant d'éclater au palais avec vivacité.