



Cette maison, encore familiale, discrète et volontaire, installée à Damery, est dirigée par Anne Malassagne et son frère Antoine, arrières-petits-enfants d'Armand-Raphaël (AR) Graser, son fondateur en 1915. Le vignoble en propre est équilibré par tiers, avec un avantage aux raisins noirs. Les stocks de vieillissement ont significativement progressé, ce qui se ressent dans l'harmonie d'une gamme tournée vers la table.

**Les vins :** tout commence avec un bon **rosé 2004** qui joue sur le fruité et la tension fraîche de l'année. Parfait apéritif. Au sein d'une famille de champagnes que nous n'apprécions que très rarement, le **demi-sec Riche** est tout à fait équilibré dans ses sucres, car comportant beaucoup de fraîcheur dans le fond. Belle « perf » du **blanc de Blancs Grand Cru**, tramé, tonique et salin. Les rondeurs de l'année adoucissent le **Grand Cru 2000**, sans atteindre cependant la haute qualité du **Premier Cru Blanc de Noirs 2004**, d'une très grande générosité. Un délice, une découverte vraiment prioritaire. Les amateurs de bulles à caractère se réserveront pour la **cuvée Les Aventures**, ample en bouche, très moka, chocolaté, velouté, avec de l'épaisseur et de la vivacité.

Premier Cru Blanc de Noirs 2004 :	16,5
Brut Grand Cru Les Aventures Blanc de Blancs :	16
Brut Grand Cru Blanc de Blancs 2000 :	15
Brut Grand Cru Blanc de Blancs :	15
Demi-Sec Riche :	15
Grand Cru Gentilhomme Blanc de Blancs 2000 :	15
Brut Intense :	14
Brut Nature :	14
Brut Rosé 2004 :	14,5