

sélection champagnes

TEXTE VALÉRIE DE LESCURE - PHOTOS PIERRE SABATIER

Nos plus belles années

Le champagne est un vin d'assemblage composé de vins de différentes années. Le climat et la situation septentrionale du vignoble – les raisins peinent à arriver à maturité – en sont les responsables. L'effet millésime est ainsi gommé, une année mûre compensant une année plus sévère. Les marques peuvent ainsi offrir un brut sans année (BSA) au goût identique d'une année sur l'autre. Cependant, les années exceptionnelles où le raisin est de grande qualité, les Champenois « millésiment ». Des cuvées haut de gamme, rares et chères. Avec le réchauffement climatique, ces cuvées se multiplient. Petite explication et délicieuse sélection année par année.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Le plus jeune des millésimes, qui se pointe tout juste sur le marché. A priori d'honnête qualité.

Notre choix

PIERRE GIMONNET & FILS, GASTRONOME, 1^{ER} CRU, BRUT 2006

Cette cuvée 100 % chardonnay, conçue pour la table, est toujours de millésime jeune avec une faible effervescence afin de ne pas perturber le palais au cours du repas. Le vin s'avère droit, ferme, équilibré et il réclame un ris de veau à la crème. 24,50 €.



Une année chaude à l'origine de vins puissants, solaires, que beaucoup ont millésimés. Probablement pas de longue garde en raison d'une acidité plutôt basse.

Notre choix

LENOBLE, ROSÉ BRUT 2005

D'un joli rosé saumoné avec un nez fruité très « grenadine », ce champagne a bien le profil 2005 avec toute la rondeur et le volume de l'année, sans oublier la longueur auquel il rajoute un bel équilibre. Avec du poisson cru comme le thon ou le saumon, vous devriez vous régaler. 28 €.

LARMANDIER-BERNIER, VIEILLES VIGNES DE CRAMANT, GRAND CRU, EXTRA BRUT 2005

Avec plus de volume que de finesse, ce chardonnay illustre bien la vinosité de 2005 et le caractère très expressif du terroir de Cramant. Avec sa mousse tendre il saura très certainement séduire un veau aux morilles et à la crème. 45 €.

DEUTZ, BRUT 2005

Là, encore l'empreinte de 2005 est lisible dans le volume et l'ampleur de ce brut qui, cependant, ne manque ni d'une certaine élégance ni de gourmandise avec ses notes de grillé et de brioché. Il s'imagine fort bien avec un risotto terre et mer genre cèpes et langoustines. 45,50 €.

