



## CHAMPAGNE

### BRUT SANS ANNÉE BLANC

15,5/20

■ BILLECART-SALMON

Brut Réserve

35 €

Une généreuse palette aromatique très axée sur les fruits rouges, typée par le pinot noir, ajustée de suaves notes de foin. Un nez juste et précis et une bouche avec de la présence, une richesse maîtrisée. De la matière et du style, dans un genre plus viril que le Deutz Classic.

### BRUT SANS ANNÉE ROSÉ

15,5/20

■ BILLECART-SALMON

Brut rosé

55,80 €

Une palette aromatique posée et fine, très griotte. Une définition de vin exemplaire, ample et racé. Sa Majesté en ferait une cuvée spé-

## DÉGUSTATION LES 450 MEILLEURS CRUS

ciala dans bien d'autres maisons. La rançon de ce succès ? Un prix... de cuvée spéciale.

### ROSÉ DE PRESTIGE

19/20

**BOLLINGER**

Brut rosé Grande Année  
2002  
125 €

Un nez bien mûr avec un côté fraises au sucre et torréfaction. La bouche allie la classe et le volume, et possède de la puissance sans lourdeur. Sa persistance le destine à la table.

Le brut rosé Grande Année allie classe et volume.



R. Gimon

### CUVÉES DE PRESTIGE

19/20

**■ KRUG**  
Brut 1998

205 €

Une palette aromatique superbe d'amandes, de noisettes et d'agrumes rôtis, qui conjugue maturité, complexité et fraîcheur. La bouche est pleine et séveuse, au toucher jubilatoire, pur et délicat. Souhaitons à la jeune génération de vigneron champenois de faire son miel de cette excellence.

19/20

**■ POL ROGER**  
Brut Sir Winston Churchill  
1999

166 €

Le nez est doux et retenu, pâtissier, gourmand ; il se révèle d'une grande fraîcheur et assez subtil pour un 1999.

La bouche est puissante, kirschée : elle ne tombe jamais dans le piège de la surabondance de son millésime. Un monstre d'harmonies.

18,5/20

**■ KRUG**  
Brut rosé

240 €

Cette cuvée illustre la complexité des grands pinots noirs finement patinés. La bouche révèle un champagne étiré, pas le plus vineux, mais d'une grande persistance et très élégant.

18/20

**■ BOLLINGER**  
Brut RD 1997

170 €

Un Bollinger qui "ranciote" de façon chic, très pinot noir. Riche et dense avec une longue persistance sur l'oxydatif et des saveurs terriennes qui le prédisposent aux viandes et aux ceps.

18/20

**■ CHARLES HEIDSIECK**  
Brut Les Millénaires 1995

160 €

Noble palette sur l'ananas rôti, le

### ROSÉ DE PRESTIGE

18,5/20

**DOM PERIGNON**  
Brut rosé Cœnothèque 1990  
750 €

Le nez développe des arômes d'épices, de tabac, ainsi que des notes automnales civilisées mais vives. En bouche, le vin affiche une immense subtilité avec le retour d'une touche de sous-bois et d'humus. Un grand rosé mature et incisif.

Un Dom Perignon brut rosé 1990 tout en subtilité.



R. Gimon

sous-bois, la tisane et le pain toasté. Chardonnay savoureux, racé, à la fois gourmand et digeste.

17,5/20

**■ AGRAPART & FILS**  
Exta-Brut 1998

80 €

D'une splendide fraîcheur, ce champagne crayeux, persistant porte haut l'esprit minéral champenois. Millésime d'envergure pour un vin tout en allonge.

17,5/20

**■ LOUIS ROEDERER**  
Brut Cristal 2004

170 €

Nez franc, épuré. Bouche énergique, comme sa bulle percutante : un vin racé à réserver pour 2012.

17,5/20

**■ KRUG**  
Brut Grande Cuvée

145 €

Vin généreux (fruit sec, rancio), bulle délicate jamais envahissante, longueur et équilibre, texture satinée : totalement abouti.

17,5/20

**■ JACQUES SELOSSE**  
Brut Aj La Côte Faron

66 €

Robe aux reflets bronze. Nez complexe sur des nuances de pain d'épices, moka, foin, avec une touche d'oxydation qui évoque les manzanillas andalouses. Bulle fine et bien intégrée. Ensemble ample et sérieux, très long et intense.

17/20

**■ BOLLINGER**  
Brut Grande Année 2000  
90 €

Le nez exprime une oxydation ménagée qui apporte de la complexité tout en gardant de la fraîcheur. Ample, vineuse, fine en bulles, la bouche exprime des nuances amandées et racinaires.

17/20

**■ BÉRÈCHE & FILS**  
Brut Instant Les Craons 2004  
54 €

Chardonnay (55 %) fin et minéral à

### ROSÉ DE PRESTIGE

18,5/20

**LAURENT-PERRIER**

Brut rosé Alexandra 1998  
340 €

Touche élégante dès le premier nez complétée par des notes minérales, bouche pleine, fraîche, longue, tout en délicatesse : le parangon de la subtilité dans les rosés champenois.



R. Gimon

Élégant et délicat  
Alexandra 1998  
de Laurent-Perrier.

la texture délicate, savoureuse qui évoque un premier cru de Puligny-Montrachet en année fraîche.

17/20

**■ DOM PÉRIGNON**  
Brut 2002

130 €

Nez d'une belle fraîcheur, dans un style encore strict et pointu. Le vin est délicat, construit sur la tension minérale de l'année. Grande bouteille, dans l'esprit du 1990.

17/20

**■ GEORGES LAVAL**  
Brut Nature Les Chênes 2005  
80 €

Une palette aromatique très mûre, sur l'éclat des fruits rouges croquants du pinot, soulignée par un boisé fin. Champagne de caractère.

17/20

**■ PHILIPPONNAT**  
Brut Clos de Goisses 2000  
121 €

Robe au jaune soutenu, nez de pain d'épices et de mirabelle, tex-

ture grasse, généreux, vineuse. Un champagne d'envergure, savoureux, que l'on mâche dans sa jeunesse. Un grand 2000.

17/20

■ **VEUVE CLICQUOT**  
Brut Grande Dame 1998

99 €  
Le nez dévoile un côté pâtisserie aux amandes, massepain, avec une touche de brioche et de pain d'épices. Bouche racée, juteuse et fraîche, à la fois ample et d'une grande finesse.

16,5/20

■ **AGRAPART & FILS**  
Extra-Brut Vénus 2004

63 €  
Champagne de terroir, puissant, entier, rustique, large, très sec mais qui paraît plus court en bouche dès qu'il est comparé à l'aveugle avec des vins plus dosés.

16,5/20

■ **BILLECART-SALMON**  
Brut Blanc de Blancs 1999

86 €  
Assez discret et réducteur au nez, d'une grande finesse pour l'année.

**ROSÉ DE PRESTIGE**

16,5/20

■ **DEUTZ**  
Brut William Deutz  
1999

111 €  
Rond, plein, généreux, aux notes de rancio, il offre une maturité enrobée en finesse. Très bon vin précis, complexe qui reste harmonieux.

Deutz 1999,  
un brut complet  
et harmonieux.



Bouche à la bulle chic, sans aucune mollesse, avec une jolie persistance. Un 1999 réussi.

16,5/20

■ **DEUTZ**  
Brut Amour de Deutz 2000

130 €  
Après un premier nez de forte réduction gênant, la bouche est directement lisible : juteuse, racée, longue, délicate et minérale, très fine en bulles. Une réussite si ce n'est sa réduction prononcée.

16,5/20

■ **DEUTZ**  
Brut rosé William Deutz 1999

111 €  
Très proche du précédent dans la maturité et la texture moelleuse. Un rosé très vineux qui développe des notes de sous-bois et de fruits confits.

16,5/20

■ **LENOBLE**  
Brut Les Aventures

51 €  
Un blanc de Blancs très fruits rouges, épicé avec chic par un élevage sous bois. La bouche est crémeuse avec une trame de grande qualité sur les fruits secs. De table.

16,5/20

■ **PIERRE PÉTERS**  
Brut Les Chétilons 2002

36,10 €  
Les arômes (fruits secs, cake) soulignent une excellente maturité. Chardonnay harmonieux et toujours bien frais en finale. La dimension attendue d'un grand cru.

16,5/20

■ **SALON**  
Brut 1997

300 €  
Un millésime en retenue que l'on sent en limite de maturité. Le style est plus dans l'infusion que dans la maturation. L'ensemble est bon mais en dessous du 1996.

16,5/20

■ **VEUVE CLICQUOT**  
Brut rosé Grande Dame 1998

229 €  
Au-delà de notes d'évolution qui

**BIEN AU-DESSUS DES 2000 ET 2004**



2002 est une grande réussite en champagne, à acheter en priorité.

**LA GRANDE CLASSE DES 2002**

Dix coudées au-dessus des tendres 2000 et des 2004, le millésime 2002 doit être acheté en priorité cette fin d'année 2010. En effet, on commence déjà à percevoir le déclin des 2000 (ne pas hésiter à les boire). Quant aux 2004, ils se révèlent à l'épreuve du temps d'une grande dilution, ce qui oblige les vigneron à doser largement pour offrir un peu de fond aux vins à défaut de fruit et d'élégance. Mais 2002, lui, est insolemment séduisant. Par sa capacité de garde, sa générosité et sa fraîcheur, il mérite le statut de « millésimé » comme l'envisageaient jadis les grandes maisons de Champagne. Mon conseil : préférez les cuvées à majorité de chardonnay. **A. G.**

atténuent son éclat, c'est un rosé complexe, cohérent, qui reste très tonique et frais dans sa finale.

16/20

■ **AGRAPART & FILS**  
Extra-Brut L'Avizoise 2004

42 €  
Jus aux nuances balsamiques, ample et riche, avec une vraie persistance saline qui se réveille sur les plats iodés. Du style.

16/20

■ **BILLECART-SALMON**  
Brut Nicolas-François 2000

78 €  
Arômes fumés et grillés nobles. Bulles fines, délicates. L'ensemble est doux, ample et gras avec une certaine mollesse finale.

16/20

■ **EGLY-OURIET**  
Brut Grand cru 2003

60 €  
Enrobée par le côté raisin sucré de

ce millésime solaire, la bouche est riche, puissante. Logiquement, le tout manque un peu de «peps».

16/20

■ **GONET-MÉDEVILLE**  
Extra-Brut Théophile  
2003

60 €  
Le nez oscille entre la réduction et des notes suaves. La bouche prend de la hauteur tout en restant dans le profil rond et sucré de l'année. Digeste et nerveux pour 2003.

16/20

■ **HENRIOT**  
Brut Les Enchanteleurs  
1996

100 €  
Nez grillé, avec la pointe d'oxydo-réduction typique de 1996. Bouche mordante, marquée par le moka, la noix et des notes automales qui lui font perdre de la fraîcheur en finale. L'aération lui fait du bien.

16/20

■ **LAURENT-PERRIER**  
Brut Grand Siècle

170 €

Un style tendu et ascétique dans ses arômes grillés réducteurs. Belle allonge mais un côté strict qu'il faut laisser évoluer.

16/20

■ **LECLERC-BRIANT**  
Brut Divine

49 €

Mousse intense, nez finement oxydatif. La bouche longue et équilibrée offre, enfin !, de la complexité tout en restant fine.

16/20

■ **MAILLY GRAND CRU**  
Brut Échansons 1999

80 €

Un style très mûr, beurré, un vin riche et ample qui se développe avec du gras. Un grand champagne de table charpenté, prêt pour la fin 2010.

16/20

■ **MUMM**  
Brut René Lalou 1998

160 €

Généreux, dense, marqué par les pinots, il a mis du temps à se faire. Il possède encore de la retenue. Son dosage assez sensible se fond.

16/20

■ **LOUIS ROEDERER**  
Brut 2004

60 €

Nez fin, sur la retenue. Le style est lisse, précis, sans exubérance avec une bouche tout aussi équilibrée.

16/20

■ **JACQUES SELOSSE**  
1999

93 €

Il dit sa vendange tardive : mûr, long, avec une finale de gâteau aux noix. Savoureux, racé, mais peu digeste.

16/20

■ **DE SOUSA**  
Brut rosé Caudalies

58 €

Expressif, subtil et dans la tension comme le serait un blanc de Blancs, sa bouche est longue et persistante

avec encore un petit décalage de jeunesse dans le dosage.

16/20

■ **VEUVE A. DEVAUX**  
Brut Cuvée D 2002

50 €

Un champagne de fond, juste, équilibré, précis. Conjugue épices et élégance. À boire.

16/20

■ **VEUVE A. DEVAUX**  
Brut rosé Cuvée D

40 €

Belle robe saumonée, nez subtil et friand, bouche ample et riche avec une définition savoureuse du fruit.

15,5/20

■ **PIERRE GIMMONET**  
Brut Spécial Club 2004

35 €

Sur des arômes sincères, la bouche se tient mais donne les limites d'un millésime compliqué.

15,5/20

■ **JANISSON BARADON**  
Brut Toulettes 2004

39 €

Bien mûr, il reste fin, complexe, doté d'une bouche pleine et bien ronde. Excellent apéritif.

15,5/20

■ **LANCELOT-PIENNE**  
Brut Marie Lancelot

25,50 €

Sur de fines notes citronnées, ce chardonnay chic dévoile des nuances de mousseron. Bouche riche, plus mûre, ample que la moyenne. Amers discrets, belle longueur.

15,5/20

■ **POL ROGER**  
Brut 2000

51 €

Nez très mûr, style vineux. La bouche reste riche, avec de la race, mais manque un peu de fraîcheur.

15,5/20

■ **FRANÇOISE BEDEL**  
Brut Robert Winer 1996

73 €

Légèrement oxydé, sur des notes de fruits secs et une touche automnale,

un vin charnu et riche, porté par une mousse douce.

15,5/20

■ **DRAPPIER**  
Brut Grande Sendrée 2002

62 €

Réduction et maturité marquent le nez. Sa texture est coulante, facile, généreuse. Dosage léger.

15,5/20

■ **ALFRED GRATIEN**  
Brut rosé Paradis

71,60 €

Généreux, vineux, un solide champagne de table sur des notes de fruits rouges confits.