

## CHAMPAGNES MULTIMILLÉSIMÉS

16/20

### ■ CHAMPAGNE FRANCIS BOULARD

Extra brut Blanc de blancs  
Sur une base de 2007, nous avons préféré pour cet été la version extra brut à celle "nature" (vin non dosé) de ce chardonnay de très belle densité. Il s'en dégage à ce jour plus d'harmonie.

Prix : 28 €

16/20

### ■ CHAMPAGNE PIERRE PETERS

Extra brut Grand cru  
Blanc de blancs

Un nez citronné, une bouche droite, ciselée, tranchante, tout en étant soyeuse, signature d'une belle maturité. Ce vin laisse en bouche des notes à la fois salines, légèrement mentholées et de basilic. Un beau champagne d'été à boire sur des tapas marines.

Prix : 22 €

16/20

### ■ CHAMPAGNE POL ROGER

Brut Pure

Un champagne non dosé, fougueux, très salin, long, idéal pour manger l'été. Il rafraîchit tout en faisant réfléchir, comme une grande comédie italienne.

Prix : 42 €

15,5/20

### ■ CHAMPAGNE DIEBOLT-VALLOIS

Brut Prestige Blanc de blancs

On retrouve dans ce brut Prestige le joli grillé du chardonnay et des fruits blancs savoureux, tendance pêche de vigne. À la fois croquant et velouté, il se boira les yeux fermés, avec aisance, sous la tonnelle. Il est actuellement servi à la coupe à l'hôtel George V.

Prix : 23 €

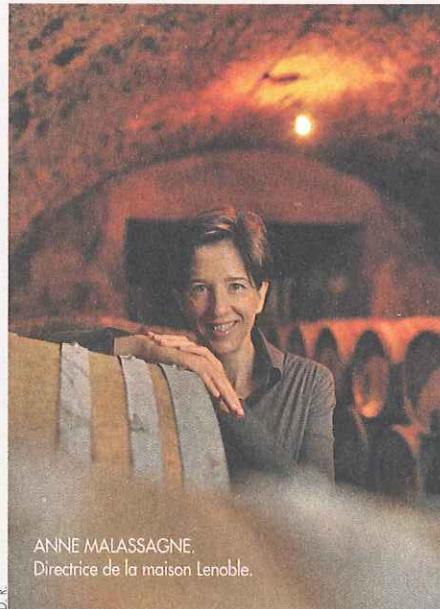
ANNE MALASSAGNE

A.R. LENOBLE

## « Un champagne d'été doit être frais et direct ! »

« J'ai souvent entendu les dégustateurs reprocher à notre terroir de Chouilly (nord de la Côte des Blancs, ndr) de produire des chardonnays un peu trop lourds, trop plats. C'est en prenant le contre-pied de ces remarques qu'avec mon frère Antoine, responsable des vinifications, nous avons conçu en 2010 la cuvée L'Épurée. C'est un blanc de blancs de Chouilly

avec un tiers des volumes aux fermentations malolactiques bloquées. Nous avons aussi baissé la part de l'élevage dans le bois des vins clairs ainsi que le dosage final en liqueur (4,5 g/l). Nous avons ainsi imaginé le champagne qui permet d'être servi bien frais et qui désaltère servi à la coupe. Un champagne moins complexe, plus direct et frais, ce que nous avons envie de boire l'été. » A. G.



ANNE MALASSAGNE.  
Directrice de la maison Lenoble.

15,5/20

### ■ CHAMPAGNE PASCAL DOQUET

Premier cru Blanc de blancs

Ce tirage a perdu les notes de réduction que nous avons rencontrées l'an passé. Cet excellent premier cru de la Côte des Blancs se montre encore plus aérien, tout en dentelles d'agrumes.

Prix : 24,80 €

15,5/20

### ■ CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART

Brut Premier cru Blanc de blancs  
Expérience

Cette base de 2004 est remarquable par l'association de la maturité et de la précision aromatique qui n'est pourtant pas le point fort des 2004. Nuance finement vanillée, cake aux

fruits blancs confits, avec une pointe saline en finale. Assez bluffant.

Prix : 21 €

15,5/20

### ■ CHAMPAGNE BENOÎT LAHAYE

Brut Nature

Plein et mûr, il est d'une délicatesse rare pour un champagne multimillésimé. Il a aussi pour lui de ne pas avoir cette dureté asséchante qu'ont souvent les bruts Nature en finale. Vivant et pur, ce brut est au cœur de la noblesse des vins de soif.

Prix : 20 €

15,5/20

### ■ CHAMPAGNE A.R. LENOBLE

Brut Nature Dosage Zéro

Ce champagne va loin dans la

transcription du raisin frais et fruité. La bouche est tout en fluidité, sans heurt, totalement au service de la clarté du fruit.

Prix : 25,50 €

15/20

### ■ CHAMPAGNE MICHEL ARNOULD ET FILS

Extra brut Grand cru

Le grand cru Verzenay produit des pinots noirs de grande race, en exposition est et nord, donc un peu plus acides qu'en bord de Marne mais d'une immense fraîcheur. C'est en bouche qu'ils font la différence. Surtout cet extra brut tout en chair et en tension. À servir en carafe, sur des terrines de poissons.

Prix : 17,60 €

15/20

### ■ CHAMPAGNE DEHOURS

Brut Les Vignes de la Vallée

Bulles fines, texture savoureuse. La douceur du pinot meunier est de son côté, avec cette touche de fruits blancs au sirop qui lui donne son amabilité. Bon sans être très complexe, il se boit tout seul.

Prix : 23 €

15/20

### ■ CHAMPAGNE LALLIER

Blanc de blancs Grand cru

De la rondeur, une fraîcheur louable pour un chardonnay franc, plus fruité (pêche) que minéral, bien fondu dans son dosage grand public. Une réussite.

Prix : 38 €

15/20

### ■ CHAMPAGNE LANCELOT-PIENNE

Brut Grand cru Table ronde  
Blanc de blancs

Un grand cru bien typé chardonnay avec ses accents citronnés et mentholés au nez. Ses notes fruitées d'agrumes mûres s'allongent en bouche. Un champagne tout en ouverture.

Prix : 17,50 €

### On se mouille pour le "champagne piscine"

La jeunesse aime l'association du froid et du sucré ? Moët & Chandon crée en 2010 pour la génération "soda" Ice Imperial. Un champagne très sucré (dosage : 45 grammes de sucre par litre) à boire avec des glaçons, vendu 35 €. Cette création s'inspire de la mode venue de la nuit, appelée "champagne piscine", et qui revient à mettre de l'eau dans son champagne ! Pour qu'un breuvage glacé ait encore du goût, il faut pousser fort le volume du sucre. Ce qui n'est pas nouveau en Champagne. Les Russes, les plus grands amateurs



NOUVELLE TENDANCE. Avec son Ice Imperial, Moët et Chandon relance la mode des champagnes sucrés.

de vins effervescents jusqu'à la Révolution de 1917, ne buvaient que des champagnes très doux. La vraie transgression du Ice Imperial est de promouvoir l'usage de glaçons, comme pour un alcool ou un cocktail. Tels certains puristes, nous pourrions sortir l'artillerie des préjugés œnologiques et crier à l'infamie. Un peu facile. Nous préférons comprendre l'air de notre temps et suggérer d'autres excellents champagnes demi-secs. Conçus pour être bus plus froids que les bruts, ils se révéleront d'une grande finesse servis à 5-6° C. Nous pensons aux superbes demi-secs cuvées Rich de Pol Roger (env. 35 €), Riche de A.R. Lenoble (env. 25 €), le Sublime Réserve de Philipponnat ou l'historique demi-sec de Veuve Clicquot. **A. G.**

15/20

#### ■ CHAMPAGNE A.R. LENOBLE

Brut Intense

Nouvelle cuvée qui joue sur l'exubérance aromatique. La bouche se montre très fruitée (pamplemousse), mais toujours franche dans sa finale. Un grand séducteur.

Prix : **24,40 €**

15/20

#### ■ CHAMPAGNE LILBERT

Brut Perle

Les notes de réduction méritent un passage en carafe que l'on gardera bien au frais. Un champagne très citronné, ardent, très frais dans sa finale. La fin de bouteille est toujours meilleure que le premier verre.

Prix : **N. C.**

15/20

#### ■ CHAMPAGNE A. MARGAINE

Brut Premier cru Tradition

Du fruit, de la présence (dosage

présent, sans excès), mais également une fraîcheur apéritive. Avec 88 % de chardonnay, pour moitié de 2008, ce tirage est une réussite dans les champagnes multimillésimés à petits prix.

Prix : **14 €**

15/20

#### ■ CHAMPAGNE TARLANT

Brut

L'intégralité de la production est passée en 2010 en dosage *a minima* (extra brut) voire nul (nature). Il faut dès lors une haute maîtrise des maturités qui se ressent dès le brut Nature, franc, très sec et pur, au goût de raisins sous la rosée. Une bise souffle dans la flûte.

Prix : **22 €**

15/20

#### ■ CHAMPAGNE J.-L. VERGNON

Extra brut Éloquence

Expression d'un chardonnay pur, franc et direct. Une cuvée Éloquence

qui porte bien son nom. Nous préférons la version sur base de 2007, plus tendue dans sa finale épicée, que celle sur base de 2006.

Prix : **26 €**

14,5/20

#### ■ CHAMPAGNE DUVAL LEROY

Extra brut

Champagne de grande soif estivale. Cet extra brut a gagné en définition et convient aux attentes de délicatesse les grandes chaleurs venues.

Prix : **37 €**

14,5/20

#### ■ CHAMPAGNE NATHALIE FALMET

Brut

Ici, tout est fruit, générosité, jusqu'aux bulles un rien trop abondantes. Mais la justesse et la franchise des saveurs en font un bon champagne d'apéritif pour longue soirée d'été.

Prix : **22 €**

14,5/20

#### ■ CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

Royale Réserve non dosée. Cette Royale Réserve non dosée est toujours davantage dans le style non dosée, qui épure le champagne naturel et la rend plus agréable en période d'apéritif estival.

Prix : **28,10 €**

14/20

#### ■ CHAMPAGNE DUBOIS Brut Classic

Le Classic est un brut qui est aussi bien porté son nom. C'est le difficile équilibre entre la vinosité et la fraîcheur de la bouche sans laquelle il n'y a pas de bon champagne.

Prix : **33,73 €**

14/20

#### ■ CHAMPAGNE PIERRE MONCUIT

Brut Hugues de Coulmet

Un blanc de blancs très fin qui s'exprime sur la délicatesse citronnée variétale du chardonnay. Cette belle finesse apéritive convient à un large public.

Prix : **16 €**

## CHAMPAGNES ROSÉS

16/20

#### ■ CHAMPAGNE VEUVE FOURNY

Extra brut Les Rougesmonts

Une nouvelle cuvée issue d'un blanc de blancs de 22 ares à Vertus, village reconnu pour la saveur épicée des pinots noirs. Savoureux, intermédiaire, le rosé d'allonge reste délicat. Pour les amateurs de homards juste braisés.

Prix : **33 €**

15,5/20

#### ■ CHAMPAGNE PIERRE PAILLARD

Brut

Enfin un rosé qui unit le fruité et la fraîcheur florale. La bouche offre un juste