

Il était une fois... Alice au pays des merveilles

Alice au pays des champagnes

*Et si l'on réécrivait le conte avec des
bouteilles de champagne ? Alice serait un peu
plus grande, mais la magie serait la même...*

Texte Aymone Vigière d'Anval. Photos David Japy. Styliste Élodie Rambaud.

Il était une fois... Les millésimés

« Oh là là ! Je vais être en retard ! »
s'inquiète le Lapin Blanc en regardant sa montre
à gousset... Le temps n'est pas l'ennemi du
champagne, la preuve avec ces cuvées millésimées.

1/ Devaux, Cuvée D, 2002

Un nez élégant, une bouche vive et fraîche, voilà la trame nette de cette jolie cuvée signée Devaux, aux arômes de zestes d'agrumes, puis fruits confits et notes de thé. On aime bien son équilibre, le côté salivant sur les papilles qui le rend parfait dès l'apéritif et sa finale à la fois sur l'acidité et le fruit. 50 € environ chez les cavistes.

2/ Gosset, Grand Millésime 2000

Un tout nouvel habillage éco-citoyen chez Gosset dans un esprit de développement durable, notamment pour cette cuvée exhalant des arômes d'agrumes et d'abricot, des notes briochées et miellées, sans oublier de discrètes épices. Elle offre un côté charnu en bouche et un bel équilibre entre la vinosité plutôt ronde et la fraîcheur. 56 € environ chez les cavistes.

3/ Delamotte, Blanc de Blancs millésimé 1999

Maison-sœur du célèbre champagne Salon, Delamotte fête cette année son 250^e anniversaire. Cette cuvée, issue à 100% des meilleurs crus de chardonnay, offre une belle fraîcheur et vivacité et beaucoup de netteté en bouche. Portée par des arômes de fleurs blanches et de fruits, agrémentée de notes mentholées, elle se révèle parfaite à l'apéritif, en éveillant les papilles. 52 € environ chez les cavistes.

4/ Thiénot, Cuvée Stanislas, 2004

Une cuvée issue uniquement des meilleurs chardonnays de la Côte des Blancs pour offrir une réelle fraîcheur toute en arômes floraux et fruits blancs. En bouche, un bel équilibre entre minéralité et netteté, sans oublier la rondeur de la maturité du fruit. On aime bien la longueur et la trame vive et gourmande de ce flacon dédié par Alain Thiénot à son fils Stanislas. 80 € environ chez les cavistes.

5/ Pannier, Cuvée Égérie Extra Brut, 2000

Un nez printanier, vif et enlevé pour cette cuvée qui se prolonge en bouche par une agréable matière structurée, délicate. Des arômes de miel d'acacia, rhubarbe et fruits rouges qui enveloppent la densité. Jolie fin de bouche persistante et élégante. On l'imagine en apéritif chic mais surtout en bon compagnon de mets à table. 58 € environ chez les cavistes.



Il était une fois... Les découvertes

« Alice vit un petit flacon portant autour du goulot une étiquette sur laquelle étaient imprimés ces deux mots : Bois-Moi. » Les découvertes ne faisaient que commencer !



1| Vincent d'Astrée, Cuvée Pœur de Terroir 2004

Une belle découverte que cette cuvée issue à 100 % du pinot meunier, ce qui demeure rare ! La maison Vincent d'Astrée, à Pierry, nous régale ici d'un champagne vineux, aux notes de fruits rouges et à la rondeur en bouche. Ce côté ample mais non dénué de vivacité fait plutôt songer à un service à table pendant un dîner.
19,60 € départ cave.

2| R&L Logras, Cuvée Saint-Vincent, 1996

Un champagne de vigneron en blanc de blancs, issu des vieilles vignes de chardonnay de Chouilly. On aime beaucoup le côté très frais et acidulé de cette cuvée, avec ses arômes d'agrumes, l'élégance ciselée de sa minéralité mais aussi les notes déjà évoluées aux accents vineux de ce superbe millésime. On l'accorde à un repas mais aussi en fin de dîner.
48 € départ cave.

3| Champagne Huré, Cuvée Terre natale 1998

On est tout d'abord surpris par la vivacité et jeunesse du nez de cette cuvée millésimée qui développe de jolis arômes de gâteau au poire, épices, tabac blond, aux notes de bois bergamote. La bouche, quant à elle, ample et vineuse se déroule sur la longueur en un bel équilibre avec la fraîcheur. Très bon rapport qualité-prix.
25 € départ cave.

4| Dosnon & Lepage, Cuvée Récolte Brute

La signature de cette maison demeure les faibles dosages et donc, une pureté ciselée et nette pour ses cuvées. Ici, une majorité de pinot noir assemblé au chardonnay qui offre une attaque franche, un bon équilibre entre la charmeuse rondeur des arômes biscuités et la vivacité fraîche des notes acidulées et minérales.
29 € départ cave.

Il était une fois... Les faibles dosages

Perchée sur son champignon, dans ses volutes de narguilé, la chenille s'adressa à Alice : Tu as déjà entendu parler de faibles dosages mon enfant ?

*1/ AR Lenoble,
Cuvée L'Épurée*

Dosage minimaliste ici pour cette cuvée au nez fleuri, de rose fanée, toute en délicatesse et bien loin d'un quelconque bling-bling. La bouche est nette, droite, apportant une sensation de fraîcheur, vivacité et un côté salivant. Une pure expression des jolis chardonnays de Chouilly, mais sur la légèreté acidulée l'avantage que le côté gras et riche habituel.
28,50 € environ chez les cavistes.

*2/ Billecart-Salmon,
Cuvée Extra Brut*

Une jolie maison qui présente ici une cuvée axée sur la pureté grâce à l'absence de dosage. Résultat : un nez expressif, vif et frais et une bouche nette, sur des arômes délicats de fruits blancs et de biscuits qui se termine par une sensation de gourmandise sur le fruit. Un style épuré pour les amoureux d'élégance.
37,50 € environ chez les cavistes.

*3/ Pédric Bouchard,
Cuvée Inflorescence,*

Un superbe champagne d'un jeune vigneron-artisan, tout en vinosité et précision. Issu à 100 % de pinot noir, ce blanc de noirs offre un bel équilibre entre sa structure en bouche et sa légèreté, sans robustesse. On aime son fruit, son élégance... et l'on douterait presque qu'il n'y ait pas de chardonnay, tellement l'expression est minérale, tendue et pure !
35 € environ chez les cavistes.



Champignons en feutre Muskane.

Il était une fois... Les rosés



*Alice boit le thé en compagnie du
Chapelier Fou et du Loin, avec des tasses
trouées aux couleurs rosées. Elle leur
demande s'ils n'ont pas de cuvées rosées ?*

*1/ Pol Roger,
Brut Rosé 2002*

Chez Pol Roger, il n'existe pas de champagnes non-millésimés en rosé. Cette cuvée présente des notes de fruits rouges puis un côté plus vif dans une bouche qui se révèle bien ample et gourmande. La longueur laisse une sensation plutôt gaie, nette et pulpeuse. On l'imagine bien accompagner une viande aux aïelles ou un dessert aux fruits rouges.
77 € environ chez les cavistes.

*2/ Nicolas Feuillatte, Brut
Rosé Millésime 2004*

L'une des quatre cuvées en rosé de la maison qui offre un joli nez porté sur des arômes de fruits et déjà les notes tendues de la minéralité. En bouche, cette dernière se ressent bien, avec un côté ardoise, du mordant et une fin de bouche persistante sur l'élégante amertume. Bel équilibre entre finesse et soyeux.
35 € environ chez les cavistes.

*3/ Taittinger, Comtes de
Champagne Rosé 2004*

Une robe d'un rose plutôt soutenu pour cette cuvée qui se révèle comme un champagne de gastronomie et de repas. Des arômes de fruits rouges au nez et en bouche, celle-ci étant ample, gourmande et plutôt charnue. Bien qu'elle présente un joli potentiel et qu'on conseillerait de l'attendre un peu, elle offre un bon équilibre entre structure du fruit et fraîcheur.
155 € environ chez les cavistes.

Assiettes Lou Roto, tasses à thé et soucoupe Mud Australia.

Il était une fois... Les champagnes d'exception

Des cartes-soldats aux couleurs des reines pour un rude combat : qui l'emportera ? Heureusement, la Belle Reine Blanche, comme une ode à l'exception de ces bulles de prestige...



1/ Dom Pérignon, Vintage 2002, Hommage à Andy Warhol

Excellence et élégance intrinsèques à la maison pour ce dernier millésime aux couleurs pop. À la dégustation, cette cuvée offre des notes d'amande fraîche, d'agrumes, d'épices douces puis le crémeux emblématique de Dom Pérignon en bouche, soutenu par une belle densité du fruit. Comme tous les grands champagnes, à déguster en prenant son temps au fil de l'aération.

149 € environ chez les cavistes.



2/ Bollinger, La Grande Année, 2002

La maison Bollinger offre son nouveau millésime sur cette cuvée issue des meilleurs terroirs qui a su trouver un bel équilibre entre la matière plutôt structurée et la fraîcheur vive des bulles. Des arômes de fruits bien mûrs, rhubarbe et fruits jaunes, complétés par des notes grillées pour un ensemble harmonieux, à la finale bien persistante.

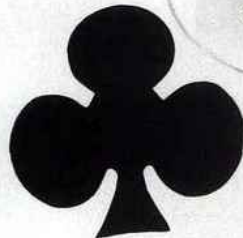
100 € environ chez les cavistes.



3/ Roederer Brut Rosé 2005

Beaucoup de gourmandise dans cette jolie cuvée millésimée de Roederer, la maison du célèbre Cristal. On y retrouve les arômes pétillants de fruits rouges agrémentés de notes florales, le tout dans un bel équilibre tendu et intense entre le fruit et la fraîcheur. On aime bien la finale, particulièrement persistante et réunissant toute les sensations de la dégustation.

58 € environ chez les cavistes.



4/ Krug Rosé

Voici un joli grand champagne de gastronomie qui s'accordera parfaitement avec des plats exotiques et des desserts à base de chocolat amer. Véritablement doté de la signature Krug, on y reconnaît finesse et complexité aromatique. Des arômes de fraises, fraises des bois, fleurs de sureau, notes épicées qui enveloppent une structure soyeuse et vive. Beaucoup de délicatesse.

210 € environ chez les cavistes.



Il était une fois... Les petits et grands

De porte en porte, la petite ou la grande Alice passe de découverte en découverte... Un peu comme de l'autre côté du miroir où il y aurait de drôles de formats !

1| Bruno Paillard, Blanc de Blancs Réserve Privée

Beaucoup de vivacité pour cette cuvée 100 % chardonnay, marquée par les arômes d'agrumes. On aime son côté minéral et net qui procure élégance et fraîcheur, et on le recommande particulièrement pour l'apéritif. À l'aération, les notes de fleurs blanches et de grillé le font accompagner aussi des poissons nobles ou un carpaccio de saint-jacques.
45 € environ chez les cavistes.

2| Deutz, Magnum Cuvée William Deutz Rosé millésime 2000

Version magnum, voici le nouveau millésime de la cuvée William Deutz de cette maison parmi les meilleures mais tout en élégance et discrétion. On y découvre des notes de fruits rouges, roses de jardins anglais qui se développent dans une bouche à la fois charnue, vive et délicate. Bel équilibre et beaucoup de raffinement.
223 € environ chez les cavistes.

3| Moutard, les Mini-Moutard

La jolie maison Moutard a imaginé de mignonnettes bouteilles pour mini-soif ! En version brut ou rosé, les Mini-Moutard sont l'équivalent d'un verre de 20 cl. Pratiques, ils se dévissent aisément. Colorés et tendance, ils mettent le pinot noir à l'honneur. A offrir ou s'offrir en cas d'envie irrésistible de petites bulles !
6,55 € et 6,85 € environ

4| Laurent-Perrier, Brut Millésimé 2000,

La nouvelle cuvée de Laurent-Perrier est marquée par un nez floral mais aussi de fruits bien mûrs, voire confits, puis une bouche nette portée sur la vivacité. On aime bien l'équilibre entre la trame de fraîcheur plutôt tonique et le côté ample et structuré, voire avec une sensation crémeuse, malgré une finale un peu courte.
45 € environ chez les cavistes.

