



Faible ou zéro dosage

La liqueur de dosage, ou d'expédition, est le plus souvent un mélange de vins de réserve et de sucre, ajoutée après dégorgement et dont la quantité influe beaucoup sur les caractéristiques du champagne, allant du « demi-sec » au « zéro dosage ».

1 AR Lenoble, cuvée Brut Nature

Un assemblage traditionnel champenois, avec un tiers des 3 cépages, pour cette cuvée élégante où s'expriment les arômes d'agrumes, de pêche blanche et une impression de maturité en bouche. On aime bien le côté salivant et vif en fin de bouche et la précision de la trame. 27 € départ cave.

Idée d'accord : des huîtres.

2 RL Legras, cuvée Evanescence

100 % chardonnay pour ce millésime 2002 blanc de blancs au joli nez sur la poire, la pêche, l'amande fraîche et les fleurs blanches et qui se prolonge par une bouche aérienne, à la fois voluptueuse et tendue. Superbe cuvée sans fard, sans dosage, nette. On aime bien le côté acidulé élégant. 72 € départ cave.

Idée d'accord : un risotto à la truffe blanche.

3 Champagne de vigneron, Michel Genet, cuvée Extra Brut

Un blanc de blancs pour cette cuvée au nez aromatique, sur la pêche, l'amande et des notes de fleurs blanches. On continue sur une bouche assez ample, vineuse, qui se resserre sur la fraîcheur. On aime bien sa netteté et sa vivacité. 17 € départ cave.

Idée d'accord : une pintade à la crème aux morilles.

