



La cave à vins

par Lucie Philibert

Champagnes vintage

Ces champagnes sont tous d'une qualité optimale. Produits lors d'une année exceptionnelle, ils sont donc élaborés sans l'ajout d'un vin de réserve issu d'une année antérieure. Mais quand "millésime" est un terme reconnu par les professionnels, "vintage" (sa traduction en anglais) a une connotation plus "marketing" et donc plus ambiguë. 2002, 2004, 2005 et 2006 : notre sélection pétillante.



**Ploze-Jacquemart
Extra-brut
Blanc de Blancs
Vintage 2002**

Assemblage : 100 % chardonnay issu de Premiers et Grands Crus de la Côte des Blancs
Dégustation : à l'œil, la mousse est belle et la robe or vert est d'une jolie fraîcheur. Le nez est floral avec une belle finesse et une subtile délicatesse. Son nez est gras, mûr et d'une grande richesse, et sa bouche soyeuse est souple, fraîche et très agréable. Très bon équilibre en finale.
Circuit : cavistes.



**Nicolas Feuillatte
Palmes d'Or Vintage 2004**

Assemblage : 50 % pinot noir de Bouzy, 50 % pinot noir
Dégustation : une robe orange, une effervescence florissante et rayonnante. Le premier nez est fruité avec des fragrances de griottes, de mûres et de violettes sauvages. Le second nez, plus complexe, offre des arômes torréfiés de bois de santal. L'attaque est complexe avec une sensation de richesse et de puissance et la finale est longue et séduisante, imprégnée de saveurs de noisettes grillées.
Circuit : cavistes.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ-EN AVEC MODÉRATION.

et millésimés



**Billecart Salmon
Vintage 2004**

Assemblage : 70 % pinot noir
30 % chardonnay

Dégustation : une belle robe jaune aux reflets or, soulignée d'une effervescence abondante et dynamique. La bulle est ultra-fine. Au nez, le caractère est croquant et frais, avec des arômes de pomme golden, d'agrumes et de fruits secs et se développe sur des notes briochées. En bouche, une saveur de fruits du verger et de coing. La finale est franche, maîtrisée par une juste maturité du fruit.
Circuit : cavistes.



**Louis Roederer
Vintage 2005**

Assemblage : 70 % pinot noir,
30 % chardonnay, 30 % de
vins vinifiés sous bois

Dégustation : une robe jaune, brillante, aux reflets ambrés, effervescente. Le nez laisse deviner toute la richesse du fruit rôti. Le bouquet intense a des arômes épicés et sucrés, associés à des fruits mûrs juteux et des nuances chocolatées. La bouche est sphérique, riche et dense, avec une texture onctueuse et juteuse. Sirupeux et pénétrant.
Circuit : cavistes.



**Lenoble
Cuvée Premier Cru Blanc
de Noirs 2006**

Assemblage : un mono-cru,
mono-cépage, mono-année
qui rend hommage à la
puissance du pinot noir.
Vielli plusieurs années en
caves et naturellement fruité
et charpenté, il est très
faiblement dosé.

Dégustation : des reflets dorés profonds, une mousse abondante et persistante, des bulles ultra-fines. Au nez, il est expressif, avec des notes de fleurs et de fruits rouges. L'attaque est suave, légèrement boisée. Fruits et boisés se fondent, confiturés et vifs. Ce vin est doté d'une exceptionnelle persistance en bouche, qui se termine sur une grande pureté.
Circuit : cavistes.



**Drappier
Millésime Exception
2004**

Assemblage : 55 % pinot
noir, 35 % chardonnay,
10 % meunier

Dégustation : une belle robe or riche. Un nez au bouquet épanoui, avec des notes de yaourt aux fruits rouges. Un champagne de grande opulence, ample, généreux capable de très bien vieillir.
Circuit : cavistes.