



## V&G DEGUSTATION CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

### Dégustation à l'aveugle des Champagne Blanc de Blancs non-millésimés et millésimés

Trois lots de Blancs de Blancs sont passés en dégustation à l'aveugle auprès de treize membres du Comité de Dégustation Vins&Gastronomie (sommeliers pour la plupart, mais aussi un professeur d'oenologie, un expert en vins pour les enchères...) : 24 non-millésimés, 19 millésimés et 5 têtes de cuvées millésimées. La disparité est telle dans la gamme de ces Champagnes réalisés à partir du Chardonnay que vous trouverez assurément -nos commentaires à l'appui- le Champagne à votre goût pour les repas de fin d'année ! Hôte de cette dégustation du lundi 14 novembre dernier, le restaurant « L'Âne Rouge » tenu par Michel Devillers, établissement situé sur le Port de Nice disposant d'une magnifique salle de service rénovée (voir plus loin).



## BLANC DE BLANCS NON-MILLÉSIMÉS

### TOP 10

#### CHAMPAGNE BRICE

##### Blanc de Blancs Grand Cru Cramant

D'une effervescence fine et régulière, sa robe jaune argenté devance un nez complexe (genêts, fruits secs, pamplemousse) prolongé d'une belle matière équilibrée en bouche avec une finale ample.

Prix : 30,50 euros

Tél : 03 26 52 06 60

#### CHAMPAGNE DRAPPIER

##### « Quattuor » Blanc de 4 Blancs (voir encadré)

Des fines bulles posées sur un cordon régulier, belle luminosité pour ce Champagne atypique au joli nez de fruits mûrs et secs (amandes grillées) et à la bouche ample, équilibrée et généreuse.

Prix : 42 euros - Tél : 03 25 27 40 15

#### A PROPOS DE LA CUVÉE « QUATUOR » DE DRAPPIER

A ce jour, c'est le premier et le seul Champagne Blanc de... quatre Blancs, à savoir de quatre cépages différents à parts égales, chacun apportant leur tonalité aromatique pour une composition unique. Le Petit Meslier, comme l'Arbane, originaires de Champagne et de Franche-Comté, ont pratiquement disparu à cause du Phylloxéra. Les quelques centaines de plants qui subsistent produisent un vin fruité, au goût de pierre à fusil, pour un rendement très faible. Le BlancVrai est le nom champenois du Pinot Blanc, que l'on a confondu longtemps avec le Chardonnay, alors qu'il s'agit bien d'un Pinot. Sensible au Botrytis, le changement climatique lui est favorable surtout en palissage aéré. Il donne des vins souples et godelyants. Le Chardonnay est un cépage noble qui produit de grands vins avec beaucoup de finesse, élégance et persistance aromatique. Il aurait été rapporté de Chypre au temps des croisades, ce qui en fait le cépage le plus récent de la Champagne !

#### CHAMPAGNE PAUL GOERG

##### Blanc de Blancs Premier Cru Brut

Posées sur un jaune or, les bulles forment une belle mousse. Subtil et complexe, le nez développe des arômes d'herbe fraîche et d'abricot. Ampleur et délicatesse en bouche.

Prix : 30 euros - Tél : 03 26 52 15 31

#### CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

##### Blanc de Blancs Grand Cru

Bulles légères et gracieuses pour cette robe argentée. Fraîcheur (levure), agrumes (fleur d'oranger) et noisette au nez, puis une bouche minérale et citronnée en finale.

Prix : 41,90 euros (départ propriété)

Tél : 03 26 54 38 20

#### CHAMPAGNE BOIZEL

##### « Chardonnay » Blanc de Blancs Brut

Dun joli or pâle, sa robe présente une belle profondeur avec une effervescence régulière. Au nez, des agrumes (écorces d'oranges) que l'on retrouve dans une bouche équilibrée.

Prix : 34,50 euros - Tél : 03 26 55 21 51



## CHAMPAGNE LALLIER

### Blanc de Blancs Grand Cru

Jaune vert, sa robe présente des reflets gris. Belle minéralité et arômes délicats (rose) au nez, suivis d'une mise en bouche onctueuse pleine de fraîcheur.

Prix : 35 euros

Tél : 03 26 55 43 40



## CHAMPAGNE DELAMOTTE

### Blanc de Blancs Brut

Robe d'un bel aspect visuel, brillante, nez d'une rare complexité (aubépine, pomelos, prune), suivi d'une bouche gourmande, fraîche et très agréable dans l'ensemble.

Prix : 42 euros

Tél : 03 26 57 51 65



## CHAMPAGNE LENOBLE

### Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly

Brillante et nette, la robe dispose de bulles généreuses qui laisse place à un nez subtil sur la noix et l'amande verte. Les épices suivent en bouche.

Prix : 29 euros

Tél : 03 26 58 42 60



## CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

### Blanc de Blancs « Réserve Privée »

#### Grand Cru

D'un jaune vert, sa robe lumineuse s'ouvre sur un nez tout en finesse, floral et légèrement mentholé. En bouche, l'ensemble est souple et agréable sur les agrumes.

Prix : 47 euros

Tél : 03 26 36 20 22



## CHAMPAGNE GIMONNET GONET

### Blanc de Blancs Brut

Belles bulles posées sur une robe jaune pâle aux reflets légèrement dorés. Aromatique, son nez est fruité et épicé (poivre blanc) tandis que la bouche se révèle davantage végétale.

Prix : 15,50 euros

Tél : 3 26 57 51 44



## SUITE DE LA SELECTION



## CHAMPAGNE POMMERY

### « Summertime » Blanc de Blancs

Belle limpidité pour ce Champagne aux bulles fines et régulières qui présente un nez fruité et d'épices douces (safran, cannelle). Bouche soyeuse et généreuse.

Prix : 42 euros

Tél : 03 26 61 62 63



## CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE

### Grande Cuvée des Lys Charles VII Blanc de Blancs Brut

Brillante avec un cordon de très fines bulles, la robe devance un nez subtil sur les agrumes puis la noisette. Fraîche et souple, sa bouche plaît par son attaque vive.

Prix : 35 euros

Tél : 03 26 61 10 96



## CHAMPAGNE G.H. MUMM

### « Mumm de Cramant » Blanc de Blancs

Jaune pâle, sa robe présente des bulles régulières et persistantes. Minéral et acidulé au nez subtil sur la fleur blanche et la poire. Texture en bouche, rondeur et puissance en finale.

Prix : 60 euros

Tél : 03 26 49 59 69



## CHAMPAGNE CUPERLY

### « Prestige » Blanc de Blancs Brut

Or paille, son effervescence est intense et régulière. Finesse et subtilité au nez, en bouche sur le citron vert avec une belle longueur très appréciable.

Prix : 25,70 euros (départ propriété)

Tél : 03 26 05 44 60



## CHAMPAGNE SOUTIRAN

### Blanc de Blancs Grand Cru Brut

Très fines, ses nombreuses bulles forment une cheminée dans leur robe jaune dorée. Le nez révèle des odeurs de pâtisserie (brioche) marquées, qui trouvent une heureuse prolongation dans une bouche ample et riche.

Prix : 30 euros

Tél : 03 26 57 07 87



## CHAMPAGNE DOSNON & LEPAGE

### « Récolte Blanche » Blanc de Blancs

Belle effervescence régulière pour ce Champagne à la robe jaune intense soulignée par l'habillage. Gourmandise au nez et en bouche, tout en finesse sur les agrumes (citron vert) et les épices douces (vanille).

Prix : 35 euros

Tél : 03 25 29 19 24



## CHAMPAGNE CH. & A. PRIEUR

### « Grand Prieur » Blanc de Blancs Brut

Jaune pâle aux reflets verts, sa robe présente un cordon régulier. Le nez complexe (agrumes, chlorophylle, fruits secs) trouve une prolongation dans une bouche ronde.

Prix : 29 euros

Tél : 03 26 52 11 74



## CHAMPAGNE NAPOLEON

### Blanc de Blancs Brut

Légèrement argentée, sa robe lumineuse séduit l'œil tout autant que son nez aux arômes subtils légèrement mentholés, et sa bouche pleine de fraîcheur.

Prix : 32 euros

Tél : 03 26 52 11 74



## CHAMPAGNE PAUL GOERG

### « Absolu » Blanc de Blancs

#### Premier Cru Extra-Brut

Avec une effervescence marquée, d'un jaune assez intense, le nez est ouvert sur le fruit à chair blanche et le caramel. La mise en bouche est plus linéaire (extra-brut).

Prix : 32 euros

Tél : 03 26 52 15 31



## CHAMPAGNE BRICE

### Blanc de Blancs Premier Cru

D'un or pâle, sa robe fait dans la finesse. Subtil et végétal, le nez porte aussi sur le fruit mûr (citron confit, muscat), générosité qui se retrouve dans une bouche grasse.

Prix : 24,70 euros

Tél : 03 26 52 06 60



## CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFONT

### « Cuvée des Moines » Blanc de Blancs Brut

Jaune pâle, sa robe se compose de bulles très fines formant une cheminée. Nez ouvert sur la brioche, la noisette. Attaque fraîche suivie d'une bouche souple.

Prix : 40 euros

Tél : 03 26 78 52 07



## V&G DEGUSTATION CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

### CHAMPAGNE GOSSET

#### « Grand Blanc de Blancs »

Bulles persistantes sur un cordon régulier, nez ouvert et subtil (noisette, clou de girofle), bouche onctueuse et souple : une réussite pour ce nouveau produit de la Maison Gosset !

Prix : 51 euros  
Tél : 03 26 56 99 56



### CHAMPAGNE LENOBLE

#### « L'Épurée » Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly

Parée de ses meilleurs atouts de limpidité et de brillance, sa robe devance un nez ouvert et complexe (fleurs blanches, fruits délicats) avec une bouche souple après une attaque vive.

Prix : 31 euros  
Tél : 03 26 58 42 60



### CHAMPAGNE HENRIOT

#### Blanc de Blancs

Jaune paille, la robe est dotée de bulles fines et régulières. Son nez brioche s'ouvre sur une bouche typée Chardonnay avec un bel équilibre d'ensemble.

Prix : 32 euros  
Tél : 03 26 89 53 00



### UN JURY DE PRESTIGE

Mmes Julia Gosea-Scavo (Demi-finaliste au Mondial des Sommeliers 2010), Giovanna Rapali (lauréate du Trophée Ruinart), MM. Bruno Scavo (Chef sommelier à la Société des Bains de Mer/Sporting d'été et d'hiver de Monaco), Claude Derrien (Chef sommelier de La Chèvre d'Or, Eze), Michel Balanche (professeur honoraire d'œnologie), Gérard Voisin (président du Comité de dégustation de Vins&Gastronomie), Guy Cassouto (Vins&Gastronomie), Marc Guiglielmi (Vino Assistance Monaco), David Fédérici (Auberge de la Madone, Peillon), Philippe Cronenberger (L'Âne Rouge, Nice), Xavier Basset (L'Âne Rouge, Nice), René Le Roux (Vinalia), Aymeric Verdy (Hôtel Les Belles Rives, Juan-les-Pins).

## BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉS

### TOP 10

#### CHAMPAGNE PAUL GOERG

##### Blanc de Blancs 2002 Premier Cru Brut

Superbe brillance pour cette robe jaune paille très lumineuse. Nez vanillé et brioche, suivi de noisettes. Fraîcheur en attaque avant une bouche très agréable sur les fruits confits et une finale vineuse.

Prix : 35 euros  
Tél : 03 26 52 15 31



#### CHAMPAGNE ROEDERER

##### Blanc de Blancs 2005 Brut

Des bulles très fines formant un joli cordon régulier tapisse la robe jaune or pâle. Son nez fin sur la minéralité est empreint d'amande. Les notes de fruits secs se retrouvent dans une bouche très harmonieuse sans agressivité aucune.

Prix : 45 euros  
Tél : 03 26 40 42 11



#### CHAMPAGNE DELAMOTTE

##### Blanc de Blancs 2002

Jaune pâle aux reflets argentés, sa robe présente de fines bulles persistantes. Très agréable, le nez développe des touches mentholées puis vanillées. Finesse et matière en bouche sur la noisette.

Prix : 52 euros  
Tél : 03 26 57 51 65



#### CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

##### Chardonnay Brut 2005

Avec ses bulles très fines, la robe d'un bel jaune or séduit avant que le nez floral et sur le bonbon anglais ouvre la voie à une attaque franche en bouche, légèrement citronnée et boisée.

Prix : 30 euros  
Tél : 03 26 59 55 50



#### CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

##### Chardonnay Grand Cru 2004

Jaune aux reflets dorés, d'une belle brillance, sa robe se pare de bulles intenses. Nez de pamplemousse, avec des arômes de sous-bois. La bouche s'exprime sur la minéralité avec un fond d'amandes grillées.

Prix : 35 euros  
Tél : 03 26 59 55 50

#### CHAMPAGNE JEAN MICHEL

##### « Les Mullottes » 2005

Brillante, la robe dorée se pare de fines bulles formant un joli cordon régulier. Floral et brioche, le nez s'ouvre progressivement avant une mise en bouche suave d'une belle intensité aromatique.

Prix : 17,50 euros  
Tél : 03 26 54 03 33



#### CHAMPAGNE JACQUART

##### Blancs de Blanc Vintage 2005

Jaune or pâle aux reflets verts, ses fines bulles régulières portent des effluves floraux et citronnés au nez. Belle finesse et élégance en bouche avec une finale crémeuse très équilibrée.

Prix : 34,90 euros (départ propriété)  
Tél : 03 26 07 88 40

#### CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

##### « Grand Blanc » 2004

Belle robe dorée avec de fines bulles formant un joli cordon. Distingué, le nez brioche et biscuité est très agréable, fin, et subtil. Sur l'amande fraîche, la bouche termine une partition harmonieuse.

Prix : 45 euros  
Tél : 03 26 56 93 00

#### CHAMPAGNE DUVAL-LEROY

##### Blanc de Blancs Brut 2004

Jaune pâle aux reflets or, la robe se pare de jolies fines bulles. Légèreté aussi au nez avec du fruit, sur l'exotisme aussi (mangue, vanille), suivi d'une belle matière agrumée en bouche et beaucoup de souplesse en finale.

Prix : 39 euros  
Tél : 03 26 52 10 75



## CHAMPAGNE DE CASTELNAU

### Blanc de Blancs 1999

D'un jaune or marqué, la robe affiche une limpidité exemplaire. Tapissé de fleurs, le nez dégage des odeurs de pâtisserie (levure fraîche). L'attaque vive laisse place à une bouche finement toastée.

Prix : 23 euros

Tél : 03 26 77 89 00



## SUITE DE LA SELECTION

## CHAMPAGNE THIÉNOT

### « Cuvée Stanislas » 2004 Blanc de Blancs

Brillante, sa robe présente une effervescence régulière formant une cheminée. Nez crayeux, minéral, sur des assises de poire avec une touche de miel que l'on retrouve dans une mise en bouche onctueuse.

Prix : 70 euros

Tél : 03 26 77 50 10



## CHAMPAGNE LENOBLE

### « Gentilhomme » 2002

#### Blanc de Blancs Grand Cru

Belles bulles régulières sur une robe jaune aux reflets verts. Complexe, le nez s'ouvre sur la fleur puis sur les agrumes que l'on retrouve dans une bouche d'une grande amplitude aromatique.

Prix : 45 euros

Tél : 03 26 58 42 60



## CHAMPAGNE VRANKEN

### « Diamant Blanc » 2000

Jaune paille tirant sur le doré, sa robe transparait dans son habillage iconoclaste. Finement boisé, son nez préfigure un Champagne vineux, qui, après une attaque vive, s'assouplit dans une bouche riche et suave en finale.

Prix : 60 euros

Tél : 03 26 61 62 63



## CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

### Blanc de Blancs 1999 Brut

Vieil or, la robe jaune présente des bulles intenses. Sur le fruit blanc (poire, pêche), le nez est délicat et sa bouche se révèle très délicate dès l'attaque et sur une longueur très appréciable.

Prix : 55 euros

Tél : 03 26 36 20 22



## CHAMPAGNE BLIN

### « Blin's » Blanc de Blancs Brut 2005

De fines bulles forment une mousse abondante pour cette robe jaune paille. Le nez est levuré sur des arômes de noisettes. Jolie matière en bouche, du fruit sur une belle longueur.

Prix : 34,85 euros

Tél : 03 26 58 20 04



## CHAMPAGNE DUVAL-LEROY

### Clos des Bouveries 2005 Blanc de Blancs Brut - Cuvée Oenoclimatique limitée à 31853 bouteilles

Affichant une belle robe dorée, avec des bulles très fines, sa robe séduit à l'œil. Nez complexe sur les tonalités fleuries, puis de pâtisserie (brioche et beurre frais). Matière et un joli fruit en bouche, légèrement toasté en finale.

Prix : 70 euros

Tél : 03 26 52 10 75



## CHAMPAGNE GREMILLET

### « Cuvée des Dames » Brut 2007

Bulles très fines et crémeuses habillant une robe lumineuse à souhait. Développement aromatique linéaire au nez, sur le fruit vert et les agrumes (citron), qu'une bouche légèrement boisée se plaît à envouter. Champagne servi à l'Elysée.

Prix : 21,50 euros

Tél : 03 25 29 37 91



## CHAMPAGNE BEAUMONT DES CRAYÈRES

### « Fleur Blanche »

#### 2002 Blanc de Blancs

Jaune pâle aux reflets verts, sa robe devance un nez sur des notes gourmandes de pâtisserie (levure fraîche, beurre). Attaque vive en bouche, avant une amplitude aromatique florale et fruitée.

Prix : 23,95 euros

Tél : 03 26 55 29 40



## CHAMPAGNE PANNIER

### Blanc de Blancs Vintage 2004 Brut

Bulles légères et persistantes pour un coup d'œil plaisant avant de découvrir de fines notes fruitées au nez. Après une attaque franche, la bouche s'ouvre sur une l'amande verte sur un tapis de noisettes.

Prix : 36 euros

Tél : 03 23 69 51 30



## BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉS TÊTES DE CUVÉES

## CHAMPAGNE LANSON

### « Noble Cuvée » 1999 Blanc de Blancs

Sous sa robe d'un jaune or pâle aux reflets légèrement dorés se dégagent des une complexité aromatique fine et puissante à la fois (brioche, levure, menthol), avec en bouche un joli fruit sur une longueur très appréciable.

Prix : 105 euros - Tél : 03 26 78 52 07



## CHAMPAGNE BOIZEL

### « Joyau de Chardonnay »

#### Blanc de Blancs 1989 Brut

Ses très fines bulles forment une mousse légère servant d'écrin à la robe d'un jaune paille. Avec ses 22 ans d'âge, ce blanc de blancs présente une matière évoluée sur des notes tertiaires légèrement fumées.

Prix : 105 euros - Tél : 03 26 55 21 51



## CHAMPAGNE TAITTINGER

### « Comtes de Champagne »

#### 2000 Blanc de Blancs

D'un jaune or marqué, sa robe lumineuse se pare de jolies bulles fines et régulières. Le caractère minéral du nez s'adoucit dans un second temps de notes agrumées. En bouche se déploient des touches fruitées suivies de noisettes et d'amandes fraîches.

Prix : 105 euros - Tél : 03 26 85 45 35



## CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK

### « Blanc des Millénaires » Vintage 1995

Sa robe d'un jaune pâle aux reflets verts ouvre la voie à un nez sur le biscuit et la noisette grillée. La belle mousse régulière tapisse le palais pour laisser s'exprimer une matière noble et pure, sur le fruit blanc à noyau et le pomelos.

Prix : 160 euros - Tél : 03 26 84 43 00



## CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

### « Belle Epoque » 2002 Blanc de Blancs

Mises en valeur dans leur flacon resplendissant, les bulles se glissent finement dans une robe jaune aux reflets argentés. Très fin, le nez présente des arômes de brioche et de beurre frais, finement miellés, avant une mise en bouche sur un joli fruit, avec une profondeur aromatique appréciable.

Prix : 600 euros - Tél : 03 26 53 38 00



Note : Sauf indication contraire, les tarifs indiqués sont donnés TTC à titre indicatif.

