

VINS ET ALCOOLS /

Pour les fêtes de fin d'année, le champagne se met sur son 31

Tendances / Vins et Alcools / Par Jacques Avrillier et Philippe Bidalon, publié le 04/12/2016 à 18:00

Les cuvées des plus belles maisons se sont mises sur leur 31 pour briller à Noël et à la Saint-Sylvestre. Elles se présentent dans des écrins à leur mesure. Autant de cadeaux à (s')offrir pour un mémorable voyage des sens. Petit précis de champagnologie pour mieux les apprécier et briller en société...

Le champagne selon Michel Chapoutier

L'immense vigneron de la vallée du Rhône s'est associé, en 2007, avec Laurent et Marie Gillet, gardiens de la maison Devaux, pour créer une cuvée millésimée, photographiée fidèle de la météo d'une année- d'où ce nom de Sténopé, petit trou dans la paroi d'une chambre noire. Le premier portrait (2008) est sorti en 2015 des caves de Bar-sur-Seine (Aube). Pour ce Noël 2016, c'est le millésime 2009 qui dévoile son hiver glacial, son début d'été orageux et sa fin de saison caniculaire, avant quelques pluies bénéfiques précédant les vendanges. Il révèle un nez brioché, vanillé, une bouche où s'expriment le citron et la bergamote, avec une finale chocolatée. Un instantané en coffret noir et blanc.

Cavistes, 130 euros.

