

CHAMPAGNES DE VIGNERON

Wirtz **VDC**

Rosé de saignée futé - Brut nature

28 €

On attend souvent les rosés de saignée du côté des fruits rouges, mais celui-ci s'exprime plutôt sur les fruits noirs, la mûre, le cassis... C'est un champagne viril, très franc, avec beaucoup de corps, un caractère vineux renforcé par ses 50 % de fût. On ose sans crainte la viande rouge pour tenir tête aux tanins.

 Une côte de bœuf maturée.

Palg Devitry

Le Blanc Vrai 2018 - Extra-brut

35 €

Ce pinot blanc joue sur un registre d'arômes très délicats d'acacia, de tilleul et de citron. Le vin possède de la matière, avec quelques notes caillassees typiques des terrains argileux de la Côte des Bar. Au fur et à mesure que le champagne s'aère, il évolue vers le calcaire fumé et des saveurs de noisette.

 Avec une andouillette de Troyes !

Dom Caudron

Cornalyne - Brut

35,70 €

Un meunier qui allie fraîcheur et complexité, avec une jolie signature sur la mangue, l'orange et l'amande. La vinification d'une partie des vins en fût de chêne lui donne des notes empyreumatiques très élégantes. On trouve aussi beaucoup de gourmandise grâce aux saveurs un peu beurrées et aux arômes de pomme chaude.

 Des pigeons cocotte bec à bec.

Esterlin

Brut nature 2009

36 €

Le millésime 2009 pour ce brut nature n'a pas été choisi par hasard : très solaire, sa belle maturité rendait le dosage superflu. Fruits confits, arômes fumés, notes de cire de miel et d'amande, il s'agit clairement d'un champagne de table dont la complexité ouvre la voie à de jolis accords gastronomiques.

 Perdreaux rôtis à la feuille de vigne.

De Saint-Gall

Le Blanc de Blancs Grand Cru 2013 - Brut

38,05 €

2013 est un millésime à l'ancienne. La maturation a été lente, avec des vendanges achevées début octobre, il a d'ailleurs fallu doser un peu plus qu'en 2012. On est sur la craie, une grande finesse, quelque chose de limpide. C'est une cuvée pour ceux qui recherchent d'abord l'expression des terroirs et qui n'aiment pas les vins trop consensuels.

 Un vieux parmesan.

Devaux **AB**

Cœur de nature - Brut

43 €

D'habitude, les sols de la Côte des Bar mêlant l'argile à la craie donnent des champagnes friands et croustillants. Ce vin riche en agrumes montre qu'ils peuvent aussi avoir des expressions très fraîches. Les méthodes culturelles bio ici employées n'y sont pas étrangères, mais aussi la jeunesse de la cuvée qui contraste avec le reste de la gamme.

 Des ris de veau.

Lucien Collard

Millésime 2014 grand cru Bouzy - Extra-brut

45 €

Un champagne pâtissier dont on appréciera les arômes d'évolution. Malgré ses 80 % de pinot noir, le chardonnay (20 %) tient le haut du pavé. On le reconnaît à travers les notes d'amande, de beurre et de miel. Seul le coing confit rappelle le premier cépage. Les expressions minérales ne sont pas absentes avec des traces de silex.

 Un jambon de Parme.

Goutorbe-Bouillot

Rétrospective 00-13 - Extra-brut

Soléra

52 €

Un anticonformiste issu à 100 % d'une réserve perpétuelle de chardonnay alimentée de 2000 à 2013 et tirée en 2015. On utilise d'habitude la soléra plutôt comme une épice d'assemblage, mais la fraîcheur du vin justifiait de la laisser s'exprimer seule. Le vin a un joli gras et des arômes de tarte au citron meringuée et d'abricot sec.

 Rôti de porc à la suédoise.

Labruyère 
Paradoxe - Brut nature
51,40 €

On connaissait la famille Labruyère pour ses grands bourgognes. Vigneronne depuis 2012 à Verzenay, sa cuvée Paradoxe (celui d'élaborer du vin blanc avec du pinot noir !) est d'une rare précision. Les raisins sont issus de deux parcelles de vignes vieilles de 45 ans, profondément enracinées : la vigne de L'Espérance, située en bas de coteau sur une craie affleurante qui apporte cette belle salinité, et les Champs Saint-Martin, dont le sol plus épais offre davantage de corps. Partant d'une année mûre (2015), c'est aussi un champagne fruité. On reconnaît la mirabelle, la pêche de vigne, la cerise et quelques notes d'évolution vers le tabac blond.

 Un sanglier à la myrte.

