

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
 Périodicité : **Trimestrielle**
 Audience : **N.C.**
 Sujet du média : **Lifestyle**



Edition : **Decembre 2021 - mars 2022 P.40**
 Journalistes : -
 Nombre de mots : **985**

L'EPICURIEN MAGAZINE
 CHAMPAGNE / TASTING

Les coups de coeur de L'Epicurien 2021



Boizel Joyau de France 2007

Un joli cordon aux bulles fines et régulières. Le nez est particulièrement fin et élégant, des notes entre fleurs et agrumes, de brioche, sur fond de minéralité. Dès l'attaque, la bouche fait preuve de puissance, avec une belle vinosité et des touches fruitées d'agrumes, nous emportant vers une finale longue et persistante. Très harmonieux, ce vin est l'expression d'un terroir, il est pimpant, tout en puissance avec un joli dosage et une grande persistance aromatique.

Au prix de 95€
 A Epernay – www.boizel.com



De Saint Gall So Dark 2015

Quel plaisir gustatif ! Ce So Dark is So good. Sa robe intense aux reflets ambrés arbore de belles bulles, fines et régulières. Une belle palette aromatique s'en suit, sur des notes d'agrumes et de fruits secs, légèrement toastées. L'attaque est nuancée, entre fruits et épices en fin de bouche. Une finale longue et intense tout en légèreté avec une belle fraîcheur et souplesse. Au prix de 40€
 A Avize www.de-saint-gall.com



Jacquart « B de B » 2014

Une robe brillante d'un bel or, aux reflets verts, rehaussée par de très fines bulles formant une délicate collerette de mousse blanche. Le nez, puissant et subtil, exprime des arômes floraux fins et délicats (acacia, tilleul) ainsi que des notes d'agrumes et de résineux. Au palais, structure, longueur et vivacité soutiennent la minéralité d'un très grand chardonnay.

Au prix de 49€ A Reims
www.champagne-jacquart.com

La suite des dégustations du grand tasting des champagne millésimés :

Philippe Dechelle 2008

Une belle expression du chardonnay avec une teinte jaune clair et des bulles fines et régulières. Une belle palette aromatique offrant une solide base de fruits du verger mêlés de notes florales (jasmin) et de fruits secs. En bouche, c'est une explosion de plaisir entre attaque crémeuse, rondeur et longueur en bouche, sur le fruit avec des notes iodées et une certaine impression minérale. Un Champagne abouti et généreux...on le recommande. 30.60€

www.champagne-dechelle.com

Thiercelin Carte Noire 2008

Sa robe or cristalline présente de belles bulles, fines et régulières. Les notes olfactives exaltent notre odorat, entre minéralité, fleurs blanches, fruits du verger à chair jaune. La bouche se montre crémeuse et vineuse sur fond de notes salines fort agréables. Finale toute en finesse et en longueur. 25€

www.thiercelin.com

Claude Rigollot & Fils 2003 « Terroir vieilles vignes »

Sa robe claire aux reflets blonds est étincelante. Ses bulles fines et légères remontent lentement pour éclorer en surface et former un beau cordon perlé. Le nez, évolué, évoque des notes de fruits du verger (poire, pêche blanche) mais aussi des notes de minéralité. En bouche, l'attaque est franche et nette, en parfaite harmonie avec le nez, toute en complexité aromatique, avec une trame minérale. 39€

www.rigollot.com

Devaux Sténopé 2010

Couleur jaune or avec de légers reflets verts. Un Champagne limpide avec de fines bulles. Nez tout aussi fin sur des notes de brioches, de pâtisserie, complétées par des arômes de noisette et de grillé. La bouche est ample, harmonieuse et d'une belle fraîcheur. 37€

www.champagne-devaux.com

Jacques DeFrance 2008

Une robe blonde aux yeux verts, intense et chatoyante. Le nez s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes puis, en second nez, sur des arômes plus profonds, tout en délicatesse. L'attaque est franche et d'une grande finesse sur des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche (pêche, poire) avec une belle acidité en finale sur la torréfaction. 35€

www.champagne-jacquesdefrance.com

Jacques DeFrance Prestige 2009

Une robe jaune cristallin offrant un cordon perlé, fin et intense. Un nez élégant, gourmand et d'une grande intensité avec des notes florales mêlées d'épices et de fruits du verger. En bouche, tout s'intensifie avec un certain gras, laissant entrevoir des arômes de crème pâtissière aux épices douces, surmontés de notes complotées. Finale d'une belle acidité minérale qui lui confère fraîcheur et équilibre. 40€

www.champagne-jacquesdefrance.com

Christophe Mignon Brut Nature ADN le Meunier 2016

Sa robe claire aux reflets blonds est étincelante. Ses bulles fines et légères remontent lentement pour éclorer en surface et former un beau cordon perlé. Le nez, légèrement évolué, évoque des notes de fruits du verger (poire, pêche blanche) mais aussi des notes de minéralité. En bouche, l'attaque est franche et nette, en parfaite harmonie avec le nez, toute en complexité aromatique, avec une trame minérale. 56€

www.champagne-cmignon.com

Michel Furdyna 2011

La robe jaune papillon, traversée d'une effervescence extrêmement fine, est flatteuse. Un nez gourmand, sur le fruit comploté, avec de légères notes de fruits secs et d'épices. L'attaque reste assez discrète, suivie d'une bouche ample aux notes de noisettes, caramélisées, presque toastées. Une finale agréable même si on attendait un peu plus d'acidité. 24€

www.champagne-michel-furdyna.com

Champagne Devaux D 2009

La robe est limpide, traversée par une belle mousse abondante, avec des bulles très fines et un beau cordon. Un nez iodé, mariant puissance et fraîcheur de la fleur blanche, soutenu par des arômes gourmands de beurre frais, de crème anglaise. La finale évoluée livre des notes d'amandes grillées d'une grande finesse, toute en complexité, qui lui confèrent une belle rondeur et une finale intense et gourmande, presque minérale voire saline. 46€

www.champagne-devaux.com

Vincent D'Astrée « Equinoxe » 2005

Robe étincelante immaculée, rose orangé, aux bulles très fines. Le nez se montre vif et frais sur des notes d'agrumes et de fruits. La bouche est structurée et ample, avec une grande souplesse, sur les fruits cuits, le miel et de fines épices, le tout sur une impression briochée. Les mêmes qui, sur la finale, rehaussent cette cuvée et lui donnent punch et vivacité. 37€

www.maisondevincent.com

Pannier « Blanc de noirs » 2014

Sa robe or clair offre une belle luminosité, avec un cordon de bulles fines et régulières. Le nez présente une belle fragrance, entre fruits frais, minéralité, et des notes plus délicates de brioche beurrée presque frangipane. La magie opère dès la mise en bouche, avec une attaque bien structurée, une belle rondeur, sur des notes pâtisseries. 37,75€

www.champagnepannier.com

