

Famille du média : **Médias spécialisés  
grand public**  
Périodicité : **Irrégulière**  
Audience : **N.C.**  
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Janvier 2023 P.14**  
Journalistes : -  
Nombre de mots : **704**

## COOPÉRATIVES | NOTRE SÉLECTION

### CHAMPAGNE par Yves Tesson

#### Devaux

Cœur des Bar Blanc de noirs (brut)

36,10 €

96/100

Le nez offre un contraste entre les notes douces de pêche et une minéralité marquée, belle expression du calcaire kimméridgien de la Côte des Bar. La combinaison en bouche de l'amertume de l'écorce d'orange et de la salinité est aussi rafraîchissante que tonifiante, le tout sublimé par une bulle aussi fine que dynamique et agrémenté de quelques notes vanillées.



Un chaource, fromage aubois s'il en est !

#### Mailly Grand Cru

Les Échansons 2012 (extra-brut)

110 €

96/100

C'est un pinot noir tout en puissance qui domine ici (75 %) et qui nous emmène dans une farandole de notes chaleureuses d'acacia, de miel, de fruits jaunes bien mûrs, de pain d'épices, de blé cuit. Une belle matière rafraîchie par des arômes de pamplemousse et une fine salinité.



Poulet Célestine aux champignons de Paris.

#### Le Brun de Neuville

Le Chemin empreinté (extra-brut)

37 €

95/100

Le nez s'ouvre sur le safran, la bouche vineuse est puissante pour un chardonnay, avec des notes affirmées de pâte de coing et l'amertume du zeste d'agrumes qui pose une belle structure. Les notes réductives de silex et de toasté montrent l'intérêt du tirage liège sur les vieillissements longs.



Tartine de mozzarella fumée au bois de hêtre.

#### Jacquart

Mosaïque Signature (brut)

32 €

95/100

Le nez est tout à fait dans les canons champenois. Il allie les arômes de tartine grillée et d'acacia tandis que pétillent déjà les agrumes. La bouche droite, vive, saline et un peu iodée conjugue à merveille les notes fruitées de poire et de citron sur une trame légèrement poivrée et mentholée.



Dorade au beurre avec ses légumes croquants.

#### H. Blin

Vintage 2015 (brut)

28 €

90/100

Le nez évoque le coing, l'ananas cuit. L'acidité en bouche, bien fondue, évoque la Granny Smith tandis que les amers soulignent une noble touche végétale. Le vin révèle des épices fortes, presque pimentées. On appréciera aussi ses notes un peu fumées et de pierre à fusil.



De fines tranches de Prisuttu.



#### Nicolas Feuillatte

Grand Cru Blanc de noirs 2014 (brut)

49 €

97/100

Un champagne qui exhale le cuir neuf, la pâte d'abricot, l'acacia, le bon pain sorti du four, et la coquille d'huître pilée. La bouche acidulée dévoile un pinot noir à la puissance savamment maîtrisée, gardant une vraie finesse même si, incontestablement, il y a du vin et que l'on aura plaisir à le déguster au cœur de l'hiver tant cette palette d'arômes de fruits jaunes, de cannelle, d'orange confite, de figue séchée et cette petite amertume de grain de café ont quelque chose de rassérénant. Le tout porté par une belle tension qui permet à cette cuvée de ne jamais s'affaîsser.



Gâteau aux fleurs d'acacia.

#### Vincent d'Astrée

Millésime 2015 (brut)

30,90 €

95/100

Après un nez sur les fruits exotiques, la bouche rappelle le bonbon anglais, avec cette combinaison sucré/salé/acide. On pense à une mousse aérienne qui mêle agrumes, poire et mirabelle. L'amertume de l'écorce d'orange donne un supplément de fraîcheur sur un millésime qui en manque parfois.



Sauté de porc à l'ananas.

#### Pannier

Blanc de noirs 2016 (brut)

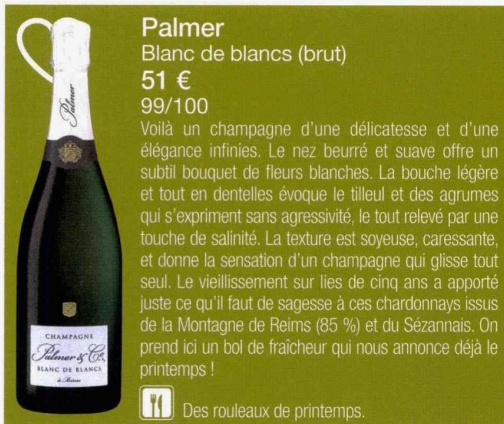
43,10 €

93/100

Fruits du verger, chèvre-feuille, notes de foin et de beurre, voilà un nez fort sympathique. La bouche ne l'est pas moins avec ses notes réglissées, un certain enrobage fait de miel, de tarte aux abricots et de noisette. Richesse, complexité, rondeur, on en a plein la bouche et on adore.



Magret de canard au miel d'acacia et aux épices.



#### Palmer

Blanc de blancs (brut)

51 €

99/100

Voilà un champagne d'une délicatesse et d'une élégance infinies. Le nez beurré et suave offre un subtil bouquet de fleurs blanches. La bouche légère et tout en dentelles évoque le tilleul et des agrumes qui s'expriment sans agressivité, le tout relevé par une touche de salinité. La texture est soyeuse, caressante, et donne la sensation d'un champagne qui glisse tout seul. Le vieillissement sur lies de cinq ans a apporté juste ce qu'il faut de sagesse à ces chardonnays issus de la Montagne de Reims (85 %) et du Sézannais. On prend ici un bol de fraîcheur qui nous annonce déjà le printemps !



Des rouleaux de printemps.

