

# QUE LA FÊTE PÉTILLE !

Comme chaque fin d'année, le générique champenois regorge de nouvelles cuvées de prestige et de millésimes tout juste sortis des crayères. Autant de réjouissantes découvertes pour les papilles que d'idées de cadeaux. Notre sélection.



## BOLLINGER B13

Année de gel et de neige, 2013 ne fut pas de tout repos en Champagne, mais la mythique maison d'AY fit le pari d'un millésime pour cette vendange tardive, confiante dans la qualité de ses raisins un an après la certification HVE de son vignoble. Ce blanc de noirs (comme l'habillage) sous le signe de la fraîcheur illustre magistralement la maîtrise Bollinger à la vigne comme à la cave. Un vin cristallin et cisèle, aux notes fruitées et gourmandes. **115 €**



## PALMER & CO AMAZONE

La nouvelle édition de la cuvée de prestige de cette petite coopérative d'excellence marie la fraîcheur et la concentration des chardonnays de Trépal et de Villers-Marmery avec la puissance et la noblesse des pinots noirs de Mailly et de Verzenay Premiers et grands crus de la Montagne de Reims, où la cave puise l'essentiel de ses approvisionnements. Les notes de fruits secs et de sous-bois glissent en bouche vers la noisette grillée et la brioche. **110 €**



## GOSSET CELEBRIS ROSÉ 2008

« La recherche de l'équilibre nous a demandé treize ans de travail », confie Odilon de Varine, chef de caves de la plus ancienne maison de vins de la Champagne (1584). Quatrième millésime seulement dans la couleur depuis la création de la cuvée, en 1988, ce vin d'exception libère au nez des notes de confiture de fraise un peu polvrée. En bouche, les fruits à noyau sont rafraîchis par l'orange sanguine; finale iodée. **175 €**

## VEUVE CLICQUOT EXTRA BRUT EXTRA OLD

Heureux Didier Mariotti, chef de caves de la vénérable institution rémoise, qui peut « jouer » comme d'une palette avec l'une des plus belles collections de vins de réserve de la Champagne, conservés par terroirs et cépages. Cette cuvée singulière assemble ainsi pas moins de huit millésimes, de 2014 à 1990. Notes d'acacia, de pain grillé et d'agrumes (citron jaune et vert, orange confite). **56 €**



## LOUIS ROEDERER CRISTAL 2013

La sortie d'un nouveau millésime de cette cuvée iconique est toujours attendue. Celui-ci, à la fois classique, puissant et crayeux, va ravir les amateurs des vins de la légendaire grande maison, demeurée familiale et dont le vignoble historique de 112,5 hectares est certifié bio. Le bouquet entremêle la mirabelle, la nectarine, des zestes d'orange confite et la noisette. Le fin cordon de bulles libère une incroyable fraîcheur calcaire. **200 €**



## DEVAUX CŒUR DE NATURE BIO

Aboutissement d'une démarche environnementale exigeante depuis de nombreuses années, la maison de la Côte des Bar (Aube) lance sa première cuvée issue de la viticulture biologique. Une démarche totalement durable puisque l'étiquette est imprimée sur papier recyclé et le carton est en kraft. Ce brut majoritairement composé de pinot noir est croquant et friand. **43 €**



## BRUNO PAILLARD ASSEMBLAGE 2012

Élaboré à partir des presses les plus pures, cet assemblage de pinot noir (60%) et de chardonnay est partiellement vinifié dans de petits fûts de chênes anciens. Instaurée il y a quarante ans, la tradition de confier chaque sortie d'un nouveau millésime à un artiste se poursuit avec Claude Vialat : le plasticien fondateur du groupe Support-Surface a illustré l'étiquette de cette cuvée au caractère intérieur et profond. **68 €**



## THIÉNOT CUVÉE STANISLAS 2008

La jeune maison – lancée en 1985 par Alain Thiénot – a trouvé sa place dans le décor champenois. Sa dimension familiale s'illustre à travers les cuvées millésimées aux noms du fondateur et de ses deux enfants, Garance et Stanislas, qui veillent désormais sur l'entreprise. Celle-ci est un blanc de blancs aux gourmands arômes de noisette et de pistache évoluant sur des notes beurrées mais très fraîches. **80 €**

## CASTELNAU ORIGINE ES 9.0 SOLERA

Déchiffrons ce code : ES pour Elisabeth Sarcelet, la cheffe de cave à l'initiative du projet ; 9 pour 2009, le millésime de cette cuvée, et 0 point de départ d'une future solera. Cette « réserve perpétuelle » consiste à ne soustraire que partiellement les fûts d'une année pour les compléter avec du vin plus jeune. Notes toastées, de sous-bois, nougat, miel et abricot sec. **39 €**



## AR LENOBLE INTENSE MAG 17

Cette série, inaugurée avec la récolte 2014 s'allonge avec ce quatrième opus qu'une variation inédite, Grand Cru Blanc de Blancs Mag 17 (3780 €), vient compléter. Les jus de 2017 sont assemblés avec des vins de quatre ans, élevés en partie en magnum sous bouchon de liège. Cette réserve moins oxygénée développe une palette aromatique riche et délicate. Une méthode lourde en manipulations, mais MAGnifique. **31,70 €**



## LOMBARD BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT

Sous l'impulsion de Thomas Lombard, qui a rejoint l'entreprise familiale en 2017, la petite maison d'Épernay poursuit sa mue vers l'excellence et l'expression des terroirs. Cet assemblage de pinots noirs issus essentiellement de premiers crus de la Montagne de Reims a été élevé en partie en fûts de chêne. D'où son parfait équilibre entre tension, fraîcheur et gourmandise. **30 €**



## MUMM RSRV R. LALOU 2006

Cette cuvée légendaire rend hommage à René Lalou, l'emblématique patron de la maison de 1920 à 1973. Élaborée uniquement les grandes années, elle rejoint la confidentielle collection RSRV. Fruit de l'assemblage de raisins des douze meilleures parcelles de grands crus du domaine – pinot noir et chardonnay à égalité –, ce vin libère de belles notes minérales et pâtisseries, que vient rafraîchir le citron confit. **93 €** (Disponible sur [rsrv.fr](http://rsrv.fr))



## ACCORDS EN BULLES MAJEURES

Comme tous les vins, le champagne sublime mets et produits de terroirs. Autant de moments de découverte et de convivialité à partager pour les fêtes.



### CANARD-DUCHÊNE V2012 SUR UN PLATEAU

Sélectionnées par la célèbre institution Androuët, à Paris, cinq bonnes pâtes explorent les accords entre le champagne et les fromages. Brillat-savarin, brie de Melun, brebis du Lochois, Mont Vully et persillé de Tignes soulignent à leur manière les qualités du dernier millésime de la maison de Ludes, dans la Montagne de Reims. **70 €**

*Dans les boutiques Androuët, sur réservation (01 47 64 39 20).*



### BEAUMONT DES CRAYÈRES X CHOCOLATS PETIT GRANDEUR

Les bulles et le chocolat peuvent entretenir des rapports difficiles : l'acidité et l'amertume ne font pas toujours bon ménage. Mais la souplesse, la suavité et le fruité intense du pinot meunier, à l'honneur dans cette cuvée, se marient à merveille avec les petits trésors gourmands de la chocolaterie artisanale Petit Grandeur, créateur des mini-pralines. **69 €**

*Sur le site champagne-beaumont.com ; jusqu'au 15 décembre*

Retrouvez notre sélection complète de champagnes  
sur [lexpress.fr](http://lexpress.fr)



  
CHAMPAGNE  
BESSERAT DE BELLEFON  
1843

LA SENSATION **BB** \*  
LIBERTÉ, ÉLÉGANCE, SIMPLICITÉ.

100% BULLES 30% PLUS  
SERIE 600

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.