

# Le champagne et les femmes

**PORTRAITS**  
7 filles  
qui pétillent

**Jean-Paul  
Gaultier**  
habille  
Piper-Heidsieck

Belles,  
cuvées et  
gourmandises  
**unions magiques**

**AMOUR, COMTES, CRISTAL,**  
la petite histoire  
des grandes maisons

**SHOPPING**  
**17** bouteilles  
de fêtes à boire  
en bonne  
compagnie

Réalisé par **Cuisine et Vins**  
*de France*

Ce supplément ne peut être vendu séparément - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

# Un flacon pour chaque personne qui compte dans **la vie**



## **Barons de Rothschild brut 58,90 €**

Il est le plus titré, fruit de la collaboration entre les trois branches de la famille Rothschild installées à Bordeaux. Chardonnay ennobli par les barons du grand art, il se distingue dans les salons des grands châteaux du Bordelais. **A ouvrir avec** le prince charmant. **Tél.** 03 26 85 80 92.

## **Françoise Bedel brut 37,50 €**

Une belle histoire de transmission mère-fils. Françoise et Vincent sont unis dans une même philosophie, celle de la biodynamie qui leur permet de faire de vrais champagnes de terroir. Les fruits frais craquentent sous l'effervescence racée de cette cuvée. **A ouvrir avec** son fils. **Tél.** 03 23 82 15 80.

## **Drappier 2004 36 €**

Un harmonieux assemblage dominé par le pinot noir, seigneur de l'Aube où la maison a son fief. L'opulence du millésime vient du raisin rouge vinifié en blanc, et la bulle fine et aérienne du chardonnay. **A boire** en magnum avec plein de potes. **Tél.** 03 25 27 40 15. **www.champagne-drappier.com**

## **Pierre Péters Réserve Privée 35 €**

Un Grand Cru pur miracle de raffinement, une cuvée poudrée, au toucher de bouche aussi fin que la craie de son sol. Un blanc de blancs délicat à la bulle exquise qui participe à la légèreté de l'ensemble. **A ouvrir avec** son amoureux. **www.vinsvip.com**

## **Gonet-Médeville Brut Rosé 26 €**

Rose pâle et d'une belle tension, aromatique, c'est un grand rosé, le préféré de Julie Médeville. Issu d'un assemblage de terroirs de qualité, il possède cette franchise de fruits rouges et la pureté inhérente aux grands sols champenois. **A ouvrir avec** son futur mari. **Tél.** 03 26 57 75 60.

## **Des vigneronns et des maisons.....**

Ce qui compte en Champagne, c'est le vignoble. Or il appartient dans son immense majorité aux vigneronns qui vendent aux grandes maisons les raisins

qu'ils produisent. La plupart de ces vigneronns élaborent aussi leur propre champagne vendu sous leur nom. Ce sont des vins généralement

issus d'un seul domaine, à terroir champenois classé en fonction de la qualité de son sol, suivant une échelle de crus.