



L'EXPRESS

Styles

Rencontre
Audrey Tautou
racontée par
David Foerkinos

Style
L'esprit de Brooklyn

Enquête
Quand la mode se
fait généreuse

Spécial
champagne

Verre ou flûte, petite leçon
de dégustation
Notre sélection des
60 meilleurs crus pour les fêtes

Voyages
8 destinations
coups de cœur
pour le réveillon



Blanc de blancs Delamotte 2002 (52 €)

Tendre et souple, ce très beau champagne sent la pomme granny et la fleur d'aubépine. Parfait à l'apéritif, puisqu'il est à la fois suave et rafraîchissant, on apprécie sa finale un peu miellée.

Blanc de blancs Barons de Rothschild (59 €)

Bien connu dans le Boedelais, le nom de cette illustre famille commence seulement à pétiller en Champagne. Elaboré avec la coopérative La Goutte d'or (cela ne s'invente pas !), leur 100 % chardonnay tire son épingle du jeu. Jolies notes d'agrumes et sensations soyeuses en bouche.

Dom Ruinart rosé 1998 (205 €)

Pamplemousse confit, fraise des bois et une touche de géranium : la palette aromatique de ce grand rosé vous hisse tout de suite aux sommets. Plénitude et fraîcheur dans ce millésime qui a pourtant déjà bien vieilli, et où le pinot noir, minoritaire, vient apporter une fine amertume en bouche. Un champagne à la fois vif et délicat. Du grand art.