



■ TV SPÉCIAL RÉVEILLONS

Champagnes

Pierre Gimmonnet & Fils, rosé de blancs

Assemblage :
88 % chardonnay,
12 % pinot noir.
Dosage : 6 g/l.
Avec cette nouvelle cuvée rosé de blancs, Pierre Gimmonnet & Fils offre une touche d'originalité à la gamme réputée de ses champagnes blancs de blancs. Aux chardonnays de la côte des Blancs, un vin rouge de Bouzy grand cru s'est immiscé dans l'assemblage. Une robe lumineuse, d'un rose soutenu, une bouche harmonieuse, flatteuse, souple, ronde et vive, un vin fin et élégant qui se termine par une finale minérale, chère à la maison.
► 28 € chez Lavinia et aux Caves Augé.



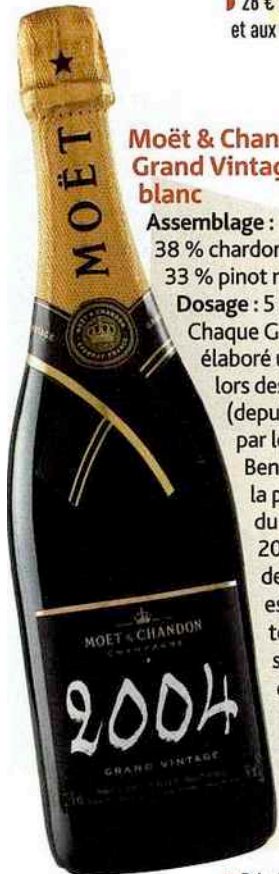
Barons de Rothschild brut, blanc

Assemblage :
60 % chardonnay,
40 % pinot noir.
Dosage : 7 g/l.
Au cœur de la robe brillante et limpide du champagne Barons de Rothschild brut, les bulles très fines s'envolent d'un trait net et vertical vers la surface. La bouche fraîche, aérienne, empreinte de vivacité, joliment équilibrée, harmonieuse, se termine sur des notes d'agrumes.
► 42,90 €
(franco de port par 12 bouteilles, 18 € de port pour toute commande inférieure à 12 bouteilles) au 03 26 85 80 92.



Moët & Chandon : Grand Vintage blanc 2004, blanc

Assemblage :
38 % chardonnay,
33 % pinot noir, 29 % pinot meunier.
Dosage : 5 g/l
Chaque Grand Vintage est unique, élaboré uniquement lors des plus belles années (depuis 1842), interprété par le chef de cave, Benoît Gouez, qui laisse la personnalité du millésime s'exprimer. 2004, le 70^e millésime de la maison, est un beau champagne tout en nuances délicates, souple, soyeux et racé, qui combine notes minérales et rafraîchissantes, de pamplemousse et rhubarbe, avec un soupçon mentholé en finale.
► Prix 44 € chez les cavistes.



Delamotte brut, blanc

Assemblage :
50 % chardonnay,
30 % pinot noir,
20 % pinot meunier.
Dosage : 9 g/l
Le brut sans année de Delamotte a une qualité rare : il reste égal à lui-même au fil des années. Ce vin élégant, souple, franc et sapide ne nous déçoit jamais. On se délectera de sa fraîcheur à l'effervescence délicate pour se remettre d'une journée éprouvante.
► Env. 30 € chez les cavistes.



La Tour d'Argent : blanc de blancs grand cru

Monocépage : 100 % chardonnay.
Dosage : 7 g/l
Avec ce champagne (mis en bouteille à Chouilly par R. & L. Legras pour La Tour d'Argent), c'est un peu notre belle Ville lumière que l'on déguste en s'imaginant face à la vue sublime sur Notre-Dame depuis le célèbre établissement. La bulle est fine et sans agressivité, le nez exhale des arômes de citron confit, que l'on retrouve en bouche, ronde, vive et fraîche, marquée par les agrumes en finale.
► 35 € à la boutique de La Tour d'Argent, 2 rue du Cardinal-Lemoine, Paris V^e, et en ligne : www.latourdargent.com (par six bouteilles).



ATTENTION, L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.