

L'ART DE VIVRE
SELON
LE FIGARO



CHAMPAGNE L'ÉTAT DE GRÂCE

Sélection / Les 40 bruts qui comptent

Point de vue / La Champagne vue par les autres terroirs

Voyage / Gstaad, Zermatt, Saint-Moritz... Des bulles aux sommets

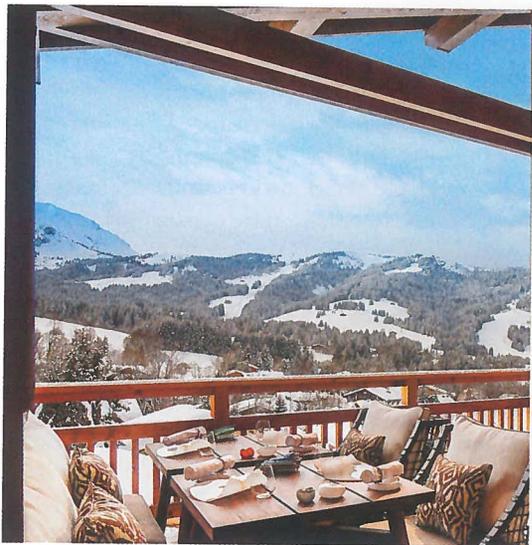
Fiction / Le vignoble en 2050 par Sébastien Lapaque

Récit / Une nuit dans la vallée de la Marne par Éric Neuhoff

Cocktails / Dernières nouvelles de la mixologie



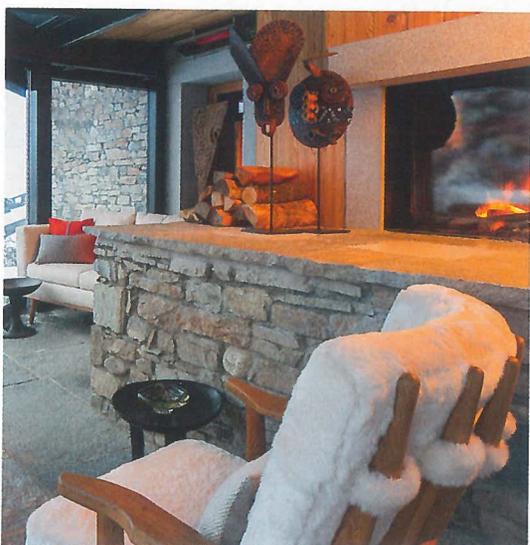
Barons de Rothschild Brut
Nez brioché, framboise, minéral,
crayeux, pointe miellée.
Vin frais, tendu, juteux et fruité,
pointe d'amertume en milieu
de bouche donnant de la tonicité,
finale longue et épicée.
41 € (www.enviedechamp.com).
Note Figaro : 15,5/20.



MEGÈVE FOUR SEASONS

Il existe un chic Rothschild, une élégance tout en retenue, impalpable, un luxe qui s'arrête aux portes de l'ostentatoire. Rien ne l'exprime mieux que le Four Seasons de Megève, petit chef-d'œuvre d'équilibre entre un géant de l'hôtellerie de luxe et une famille de tradition, à l'origine de la création de Megève. L'hôtel, mélange de pierres sombres et de bois blonds, se compose de deux chalets qui se fondent dans la nature. Un desk en verre sculpté, à la manière d'un glacier, plante le décor d'un lobby chaleureux et discret. Les chambres – 55, dont 14 suites – sont l'autre belle réussite de l'hôtel. La nôtre, immaculée, aux rideaux blanc ourlés d'un discret bandeau bleu pâle, portes en cuir blanc, possède sa cheminée, dont un feu, préparé par un personnel aux petits soins, n'attend plus que notre allumette. Seul regret : la complexité de l'éclairage. On finit par débrancher les lampes tant il paraît impossible de les éteindre. Ce seul hôtel de luxe ski aux pieds de Megève s'est offert un spa de 900 m², le plus grand des Alpes françaises. On en devine l'équipement parfait avant même d'y pénétrer et on n'est pas déçu. Clubs ado et enfants suréquipés, vaste piscine extérieure-intérieure... Que demander de plus ? Si ce n'est d'y revenir.

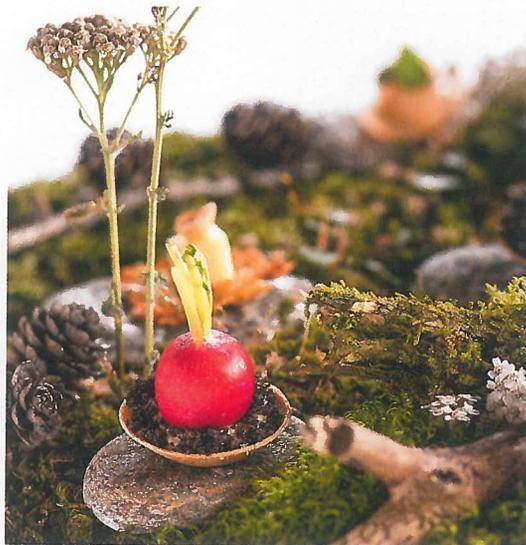
L'instant champagne. Au cœur d'une cave de verre cylindrique, prendre une coupe du champagne Cuvée Four Season Baron de Rothschild, spécialement élaborée pour l'hôtel. 12, chemin des Follières. Tél. : 04 50 21 12 11. www.fourseasons.com/megeve
Chambres de 450 € à 1 200 €.



TIGNES-VAL CLARET HÔTEL LES SUITES

L'hôtel de luxe porte bien son nom car il n'offre que trente-trois suites de 25 à 75 m². Qu'il ne soit pas dit pour autant que cette belle architecture de pierres et de bois s'affiche avec ostentation. C'est tout l'inverse et l'on doit à la famille Bouvier, de rudes Savoyards, de donner à l'établissement un ton amical plutôt séduisant. On est ici reçu dans une ambiance très subtile, réalisée par Catherine Bouvier, la mère du clan, bombardée décoratrice en chef. Dans le lobby chaleureux, que prolonge un bar à l'impressionnante collection de bouteilles de Grande Chartreuse, se promène Igloo, la mascotte de l'hôtel, saint-bernard XXL qui cherche les caresses plus que les friandises. Les chambres et leur salon, les salles de bains en marbre équipées d'une grande baignoire balnéo, invitent au repos du skieur dans un décor moelleux. Clément Bouvier (le fils) opère à l'Ursus, le restaurant gastronomique de l'hôtel dont il est le chef. Trois cent soixante troncs de sapins et de mélèzes y créent une forêt imaginaire dont les clairières accueillent les tables, joliment éclairées. C'est la plus belle surprise de l'hôtel qui nous en réserve quelques autres comme une piscine, un grand sauna et un hammam. Les Suites ? Un destin à suivre...

L'instant champagne. Une coupe de Don Ruinart, millésime 2010, dans un coin du bar devant une baie vitrée qui s'ouvre sur la piscine de l'hôtel, histoire de tenter les baigneurs avec quelques bulles...
Tél. : 04 79 41 68 30. www.maison-bouvier.com
Chambres de 500 à 1 000 €.



CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

PRODUCE OF FRANCE



Dans le respect du style de la Maison, ce millésime est le reflet de l'élégance du Chardonnay issu d'une très grande année.

Philippe de Rothschild
CHÂTEAU
LAFITE ROTHSCHILD

Philippe de Rothschild
CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD

Philippe de Rothschild
CHÂTEAU CLARKE
EDMOND DE ROTHSCHILD



champagne-bdr.com
Instagram Facebook YouTube

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



7 CUVÉES DE VIGNERONS

1 BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2012

CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE

Nez floral, de poire, de fruits jaunes, d'épices, de mirabelle, pointe toastée. Vin frais, tendu, acéré, notes d'orange, pointe sapide.

32,40 € (*premiersgrands crus.com*).

Note Figaro : 17,5/20.

2 GRAND CRU 2010 CHAMPAGNE COLIN

Nez floral, de fruits jaunes, d'épices, de miel, de brioche. Vin à l'attaque franche, saline, longue, tendue, vibrante.

36,50 € (*champagne-colin.com*).

Note Figaro : 17/20.

3 BRUT GRAND CRU 2009 CHAMPAGNE ÉGLY-OURIET

Nez de zeste d'orange confit, de miel, de pain grillé, de brioche, de noisette, d'abricot, de menthol. Le vin est tendu, salin, la bouche

fraîche, d'une grande complexité, gourmande et citronnée, la finale longue et intense.

102 € (*premiersgrands crus.com*).

Note Figaro : 18,5/20.

4 CUVÉE CENOPHILE NON DOSÉE 2012

CHAMPAGNE PIERRE GIMONNET

Nez de fruits jaunes, de mirabelle, de poire William, d'épice, de brioche, de miel.

Vin tendu, vif, tranchant, complexe, crayeux, fruité et juteux, sapide et long, porté par une belle amertume.

39,60 € (*premiersgrands crus.com*).

Note Figaro : 17,5/20.

5 CUVÉE THÉOPHILE GRAND CRU 2006

CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

Nez de fruits jaunes, de fleur d'oranger, de miel, de noisette, floral, de poire William.

Vin tendu, ample et complexe, belle vivacité,

riche et solaire, soutenue par une très agréable amertume, pointe saline.

72 € (*grandsbourgognes.com*).

Note Figaro : 18,5/20.

6 TERRE NATALE 2008 CHAMPAGNE HURÉ FRÈRES

Nez de fruits jaunes, de framboise, d'ananas, de mangue, de bonbon anglais, acidulé, mentholé. Le vin est frais, tendu, sapide, riche d'une belle gourmandise, très complexe.

58,70 € (*vinissimus.fr*). Note Figaro : 18/20.

7 CUVÉE VIEILLES VIGNES DU LEVANT 2009

CHAMPAGNE LARMANDIER BERNIER

Nez pâtissier, de fleurs blanches, de craie, de mirabelle, d'épices. Vin tendu, ample, très complexe, notes de fruits blancs, pointe saline.

79,95 € (*plus-de-bulles.com*).

Note Figaro : 18/20.

Frédéric Durand-Bazin

5 CUVÉES DE MAISONS

1 BRUT 2005 CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

Nez de fruits jaunes, de poire confite, de brioche, de pomelo, abricot, pêche blanche, épices.

Vin ample, généreux, fruité, notes d'écorce d'orange, de menthol, finale saline, avec une belle amertume.

59 € (*alfredgratien.com*).

Note Figaro : 17,5/20.

2 BLANC DE BLANCS 2012 CHAMPAGNE AYALA

Nez d'amande douce, de brioche, d'agrumes, de mirabelle.

Le vin est tendu, salin, l'attaque franche, la bouche ciselée et minérale, belle allonge.

48 € (*premiersgrands crus.com*).

Note Figaro : 17/20.

3 MILLÉSIME 2010 CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Nez d'agrumes, de citron, de brioche, de framboise, d'épices, de pêche blanche. Le vin est tonique, franc et élégant, la bouche très longue et crayeuse.

240 € (*millesima.fr*)

Note Figaro : 18/20.

4 BLANC DE BLANCS 2008 CHAMPAGNE DELAMOTTE

Nez de pain grillé, de noisette grillée, de brioche, de poire Bourdaloue, de miel, d'épices. Vin tendu, à l'attaque franche

et explosive, pointe saline. Très persistant.

53 € (*enviedechamp.com*).

Note Figaro : 17,5/20.

5 GENTILHOMME GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2009

CHAMPAGNE AR LENOBLE

Nez floral, de pêche blanche, de miel, d'épices, de brioche, de pomelo, de champignon de Paris. Attaque franche, bouche droite, citronnée, complexe, légèrement évoluée, finale saline.

68,95 € (*plus-de-bulles.com*).

Note Figaro : 17/20.

F. D.-B.

5 CUVÉES DE COOPÉRATIVES

1 BLANC DE BLANCS 2005 CHAMPAGNE

CASTELNAU

Nez de réglisse, de fruits jaunes, de pomelo, de brioche, floral.

Vin fruité, frais et élégant, crayeux, tendu, belle allonge, pointe saline en finale.

40 € (*champagne-castelnau.fr*).

Note Figaro : 17,5/20.

2 CUVÉE SPÉCIALE 2013 CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE

Nez de fruits jaunes, de poire, de prune, de brioche, de miel, de tilleul. Vin fruité, juteux, joyeux, tendu et sapide,

d'une grande gourmandise.

38 € (*champmarket.com*).

Note Figaro : 17/20.

3 VINTAGE 2009 CHAMPAGNE

PALMER & CO (COOP)

Nez d'agrumes, de pamplemousse, brioché, généreux. Le vin est frais, tendu, citronné, riche et droit, doté d'un bel amer.

42,90 € (*champmarket.com*).

Note Figaro : 16,5/20.

4 GRAND VINTAGE 2008 CHAMPAGNE

E BRUN DE NEUVILLE

Nez de citron, de brioche, de verveine, mentholé, de rhubarbe. L'attaque est franche, la bouche fruitée, aux notes d'agrumes, tendue et minérale.

39 € (*boutique-champagne-lebrundeneuville.fr*).

Note Figaro : 17/20.

5 CUVÉE D 2008 CHAMPAGNE DEVAUX

Nez de pêche blanche, de brioche, de fruits jaunes, d'agrumes. L'attaque est franche, la bouche ciselée et droite, tranchante, aux notes d'agrumes, la finale longue.

63,50 € (*boutique.champagne-devaux.fr*).

Note Figaro : 17/20.

F. D.-B.

