

**VIVRE  
MATCH**  
CHAMPAGNE

**BOLLINGER  
rosé**

Légers tanins comme un souvenir de vin rouge. Le pinot noir à 60 % lui donne sa couleur groseille. 67 €.

*Vin large, pour terminer un repas sur une figue de Solliès au coulis de framboise, une tarte aux abricots ou un petit grillé normand à la pomme.*



**NICOLAS FEUILLETE  
cuvée prestige  
Palmes d'or rosé**

Dans sa célèbre bouteille vêtue de « perles noires ». Robe rose cuivrée intense. Cerise et orange sanguine, velouté et vineux, suave, rond et capiteux. 120 €.

*Champagne croque en bouche... avec un gigot d'agneau de sept heures oublié dans une fondue d'oignons doux des Cévennes.*



**DOM RUINART  
blanc de blancs  
2007**

Encore un bon moine qui a beaucoup fait pour la Champagne. « Chez Ruinart, la recette est simple : uniquement des grands crus ! » Frais, charpenté. 170 €.

*Un hymne grégorien si on a la chance de le déguster sur un carpaccio de daurade au caviar. Envôitant.*



**DES CHAMPAGNES PRESTIGIEUX  
POUR FAIRE SCINTILLER  
LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

**VEUVE CLICQUOT  
extra brut  
Extra Old**

Crémeux, puissance, fraîcheur, complexité aromatique : les quatre piliers de la gourmandise Clicquot. Il subit un double vieillissement sur lies. Un jus peut y rester de vingt-cinq à trente ans. 70 €.

*Sur un œuf en coque d'oursin. Avec les mouillettes au beurre.*



**PIERRE MIGNON  
clos des Graviers  
2009**

Fruité, frais et généreux, ce clos tient aujourd'hui le haut de gamme (8 000 bouteilles) d'une maison dynamique. 90 €.

*Sur un turbot rôti et bonnottes de Noirmoutier.*



**DELAMOTTE  
blanc de blancs  
2008**

Le petit frère du mythique Salon. Les années où on ne millésime pas S de Salon, on va sur Delamotte. Vieilli neuf ans sur lies... Riche, aérien, élégant, généreux, aux notes de brioche. 52 €.

*Vin gourmand qui aimera passer à table avec une sole meunière ou des filets de bar beurre blanc.*



**BARONS DE  
ROTSCHILD  
cuvée millésime  
2010**

Quand l'une des plus prestigieuses signatures viticoles (Mouton Rothschild, Lafite Rothschild) rencontre l'appellation champagne. Equilibre, finesse. 75 €.

*Parfait sur le brie truffé maison venu de la ferme des Trente Arpents.*



**ROEDERER  
Cristal brut  
millésimé 2008**

La célèbre bouteille transparente créée en 1876 pour le tsar Alexandre II. Celui-ci voulait voir le champagne qu'il allait boire, et accessoirement vérifier qu'on ne cachait pas une bombe à l'intérieur. 200 €.

*Élégant, puissant, à la hauteur d'un homard sauce corail, poêlé dans sa carapace.*



**LENOBLE  
cuvée AR Lenoble  
grand cru blanc de  
blancs mag 14**

Vieilli huit ans en magnum. Le meilleur des contenants, il donne de l'espace au vin, une aisance. C'est frais, crémeux, doux, velouté et épice. 35 €.

*Pour l'apéritif et sur les déclinaisons sans fin d'amuse-bouches et de marinades.*

Jean-François Chaigneau

