

Les Echos SÉRIE LIMITÉE

DÉSIRS D'ÉTÉ

Vins

Horlogerie

Mode

Philanthropie

Art

Évasion



CHAMPAGNES

Champagne Ayala, Blanc de Blancs 2012

Cette maison de champagne dynamique, située à Aÿ, lieu de prédilection du pinot noir, à quelques kilomètres d'Epernay, ne cesse de progresser. Elle nous offre un champagne issu principalement du cépage chardonnay dans l'un des plus grands millésimes de ces dernières années. Comme les jeunes dirigeants et la jeune chef de cave, le vin se veut dynamique. Il joue son registre sur les agrumes, un fruit blanc délicat. Puis, des notes de fruits secs comme l'amande se positionnent en bouche. Il est tendu avec des bulles crémeuses et soyeuses qui caressent le palais. La finale est portée par des arômes citronnés.



Champagne Thiénot, cuvée Garance 2010

Voici une jeune maison de champagne puisqu'elle n'a que quelques décennies d'existence. Son fondateur, Alain Thiénot, a de suite pris le parti de se positionner sur le haut de gamme en élaborant des vins pour la restauration. Heureusement, au fil du temps, les amateurs découvrent ces différentes cuvées. Cette dernière porte le nom de sa fille, Garance. Comme un clin d'œil, elle est 100 % pinot noir, un cépage plutôt dans la structure. Ce vin est dans cette veine mais avec élégance. Il est parfaitement équilibré avec une puissance assumée. En bouche, ce champagne se veut complexe avec de légères épices orientales sur la finale qui lui apporte de la fraîcheur.



Champagne Moët & Chandon, Grand Vintage 2012 rosé

La plus dynamique maison de la Champagne nous incite à découvrir son millésime 2012. Une année magnifique qui donne des vins remarquables, bâtis pour affronter le temps sans aucune crainte. Il est composé comme une partition équilibrée à partir des trois cépages de la Champagne avec une dominante de pinot (42 % pinot noir et 23 % de meunier) et d'un temps de vieillissement de cinq longues années en cave. Il est franc et vif. C'est un champagne avec une vraie personnalité. Il dégage des arômes d'agrumes et de fruits rouges. En bouche, il joue sur le registre de la tension avec de l'onctuosité sur la finale.



Champagne Baron Philippe de Rothschild, Blanc de

Depuis longtemps, les Rothschild s'intéressent au monde du vin. Les différentes branches de la famille ont chacune des propriétés en France et à travers le monde. Mais c'est la première fois qu'ils s'unissent pour élaborer un champagne. Le curseur est mis sur la qualité. Pour cela, le champagne a besoin de vieillir afin de donner le meilleur de lui-même. C'est le cas ici. Il a des notes de fruits secs (amandes), de pain toasté en bouche. La délicatesse du chardonnay et un faible dosage lui confèrent de la légèreté et de l'élégance. La finale est portée par une discrète salinité et des agrumes arrivés à maturité.



Champagne Nicolas Feuillatte, Blanc de Blancs, collection vintage 2012

La Champagne se distingue des autres vignobles de France par son art de l'assemblage. Ici, pour cett





cune des propriétés en France et à travers le monde. Mais c'est la première fois qu'ils s'unissent pour élaborer un champagne. Le curseur est mis sur la qualité. Pour cela, le champagne a besoin de vieillir afin de donner le meilleur de lui-même. C'est le cas ici. Il a des notes de fruits secs (amandes), de pain toasté en bouche. La délicatesse du chardonnay et un faible dosage lui confèrent de la légèreté



Champagne Alfred Gratien, Cuvée 565

Voici une cuvée qui sort de l'ordinaire puisqu'elle est composée de 5 millésimes consécutifs, de 2007 à 2011. Pour la réaliser, le chef de cave a utilisé une majorité de chardonnay, à hauteur de 65 %, assemblée à 35 % de pinot noir. Dès le nez, une sensation de pureté aromatique, sur des notes de fruits mûrs et de fruits confits nous envahit. La découverte se poursuit sur une bouche vineuse et crémeuse néanmoins soulignée par la fraîcheur sur des arômes de pêche et de coing. La finale est toute en élégance avec sa subtile touche de tension et de salinité. Un très beau champagne non dosé au caractère singulier.



Champagne Ruinart, Blanc de Blancs

Cet opus est un atemporel de la maison Ruinart. Il est le véritable porte-drapeau, celui qu'il vogue sur tous les continents avec une allégresse insolente. Il est 100 % chardonnay, le cépage emblématique de la maison. Le vin garde dans toutes les circonstances son esprit vif et dynamique. En bouche, il dévoile des notes d'agrumes, de miel d'acacia, de fleurs blanches. On se croirait presque Italie, sur la côte amalfitaine. La salinité sur la finale donne encore plus de relief. C'est une réussite atemporelle réalisée, chaque année, par le chef de cave Frédéric Panaïotis.



Champagne Laurent Perrier, cuvée rosé

Cette cuvée fait partie des incontournables de la Champagne. Elle est née en 1968, bien avant que la couleur rosé ne soit si à la mode dans le monde du vin en général et dans la Champagne en particulier. On la connaît et pourtant elle ne cesse de nous surprendre à chaque fois que nous sommes en sa présence. Elle est un peu comme un grand acteur de cinéma qui par son jeu révèle une nouvelle facette à chaque film. La robe saumonée est affirmée. Le nez diffuse des arômes de fruits rouges (groseille, fraise, et framboise). En bouche, le champagne a de la fraîcheur avec les épices. Il est vineux également. Il a l'avantage de pouvoir s'adapter en fonction des scènes à jouer. C'est le propre des grands artistes!



Champagne Deutz, Amour de Deutz 2009

S'il y a bien une maison de champagne qui s'est véritablement affirmée cette dernière décennie, c'est bien celle-ci. Ses vins comptent désormais parmi les plus reconnus. C'est bien mérité tant le travail est exemplaire sur toute la gamme. Bravo! Le premier mot qui vient à l'esprit lorsqu'on déguste ce champagne est délicatesse. Tout est sur la dentelle et la tension subtile. Les saveurs de fleurs blanches est une ode au printemps. Les agrumes les accompagnent. En bouche, le champagne a de l'amplitude. Prenons le temps de s'attarder un moment pour y apprécier la mandarine se fondre avec la pêche blanche. Il est vraiment conseillé de ne pas le servir trop frais afin que tous les arômes s'échappent comme par magie du verre à vin.



Depuis longtemps, les Rothschild s'intéressent au monde du vin. Les différentes branches de la famille ont chaet de l'élégance. La finale est portée par une discrète salinité et des agrumes arrivés à maturité.