

PARIS
MATCH

MARADONA
LES DERNIERS JOURS
ENQUÊTE SUR UNE MORT SOLITAIRE

GÉRALD DARMANIN L'ÉPREUVE DU FEU

AFFAIBLI PAR UNE SEMAINE
DE POLÉMIQUES, LE MINISTRE
DE L'INTÉRIEUR FAIT FACE

**« JE N'ABANDONNERAI
PAS LES POLICIERS »**

CHRISTOPHE DOMINICI
L'ÉMOUVANT TÉMOIGNAGE
DE SA FEMME LORETTA
L'ALBUM DE LEUR BONHEUR

SEXE ET BUSINESS
GWYNETH PALTROW NE PENSE QU'À ÇA

www.parismatch.com

M 02533 - 3735 - F: 3,20 €



N° 3735 DU 5 AU 9 DÉCEMBRE 2020. FRANCE METROPOLITAINE 3,20 € | A : 5 € | AND : 3,30 € | BEL : 3,40 € | CAN : 6,80 \$ CAN / CH : 5,60 CHF | D : 4,80 € | DON : 4,50 € | ESP : 4,20 € | GR : 4,20 € | IT : 4,20 € | LUX : 3,40 € / MAR : 38 MAD / NL : 4,70 € / PORT. CONT. : 4,20 € / TOMA : 1.000 XPF / TON : 5.450 XPF / UK : 7,50 £ USD. PHOTO: CYRIL ZANETTI/AGENCE VU

Par
**Jean-François
Chaigneau**

La Champagne sort ses millésimes

Cuvées prestigieuses, grandes cuvées ou bruts sans année, le vin star, « en réserve » à la suite de la crise sanitaire, joue la carte de ses meilleurs crus. Voici venu, avec les fêtes, le temps espéré du renouveau. Sélection.



BOIZEL Grand Vintage 2012

Un extra-brut brillant et délicat au goût d'amande, de mandarine et de fruits confits. Ampleur de notes briochées. La sixième génération des Boizel aux commandes perpétue le style maison fait d'élégance et de raffinement. 52 €.

Recommandé sur un ris de veau en croûte ou des classiques bouchées à la reine.



TAITTINGER Comtes de Champagne 2008

Le millésime des retrouvailles, deux ans après le retour de Taittinger à la maison après une escapade dans un groupe américain pour cause de dépeçage de l'empire familial. Nez de fleur d'oranger, de pêche et de poire. Pureté de l'attaque en bouche, notes d'agrumes et de miel, pointe d'amertume en finale. « Ça, nous ne l'avons pas chez nous », reconnaissait Khrouchtchev, invité par de Gaulle à Reims, en dégustant un Comtes de Champagne 1955. 162 €.

Au Bristol, Eric Frechon le sert avec un caviar de Sologne sur une mousseline de pommes de terre râtées fumées au haddock. Une

accée

BARONS DE ROTHSCHILD Blanc de blancs

Au côté d'un exceptionnel Rare Vintage 2010 (230 euros), troisième millésime de la jeune maison de Champagne mais très prestigieuse famille de grands vins, un blanc de blancs aux senteurs exotiques. Fraîcheur citronnée, envie de pêche, notes grillées. Élégant, équilibré, avec une pointe saline et un tranchant inédit. 64 €.

Pour affronter avec bonheur un médaillon de veau aux cèpes ou un brie truffé maison venu de la ferme Rothschild des 30 Arpents.



CA
Bru
Cet
fondé
on y e
général
la pâtis
Cattier
de Brig
de Jay-
du show
fraise et
*Gourm
pour e
sushis,
et cala*

BARONS DE ROTHSCHILD Blanc de blancs

Au côté d'un exceptionnel Rare Vintage 2010 (230 euros), troisième millésime de la jeune maison de Champagne mais très prestigieuse famille de grands vins, un blanc de blancs aux senteurs exotiques. Fraîcheur citronnée, envie de pêche, notes grillées. Élégant, équilibré, avec une pointe saline et un tranchant inédit. 64 €.

Pour affronter avec bonheur un médaillon de veau aux cèpes ou un brie truffé maison venu de la ferme Rothschild des 30 Arpents.



(Suite page 150)