

Flacons de réveillons



Passer les fêtes de fin d'année en petit comité ne signifie pas pour autant une table ascétique. Voici quelques nectars d'exception qui nous aideront à prendre congé dignement de ce millésime si singulier.

Par Sylvain Ouchikh — Illustrations Marie Doznan



Champ

Champagne Baron de Rothschild

The Rothschild Rare
Si le nom est connu d'amateurs de vin, cet est relativement récent en 2005. Le projet de vin est de se positionner plus qualitatives de la Côte d'un 100 % chardonnay, des parcelles de quatre des Blancs. Au nez, il exprime des noisettes et d'amandes. Le registre de l'amplitude de mer. Les agrumes sur la légèreté. Il est d'une très

Champagne Besseret
Il semble que cette maison ait décidé de se refaire une seconde, sont plus modernes et la gère en trois lignes distinctes: simple, 2008 est une grande année. Ce flacon, composé des trois: pinot noir et pinot meunier, sont fines. En bouche, il est riche sur la fraîcheur accentuée

Champagne Baron de Rothschild, The Rothschild Rare Vintage 2010

Si le nom est connu depuis longtemps parmi les amateurs de vin, cette maison de champagne est relativement récente puisqu'elle a été créée en 2005. Le projet de cette célèbre famille du vin est de se positionner parmi les maisons les plus qualitatives de la Champagne. Ce flacon est un 100 % chardonnay. Les raisins proviennent des parcelles de quatre grands crus de la Côte des Blancs. Au nez, il exprime des parfums de noisettes et d'amandes. En bouche, il joue sur le registre de l'amplitude pour mieux nous charmer. Les agrumes sur la finale lui donnent de la légèreté. Il est d'une très belle longueur.