

Magique champagne!



Faites sauter un bouchon de champagne et c'est la fête, le partage et la convivialité qui s'invitent autour de la table. Nul vin au monde ne procure cette sensation de légèreté et de gaieté qu'un flacon de champagne. Finie l'image poussiéreuse de la flûte servie au moment du dessert dans laquelle on plongeait parfois un biscuit rose de Reims. Le champagne se déguste à l'apéritif, accompagne tout un repas, se marie avec délice avec des fromages et s'apprécie jusqu'au bout de la nuit. Blanc ou rosé, sans année ou millésimé, de l'extra-brut au demi-sec, les champagnes sont multiples pour nous mener sur les chemins du plaisir. Suivez-nous à la découverte de la Champagne et de son emblématique nectar à travers celles et ceux qui le font.



Les champagnes rosés



GOSSET
Celebris rosé 2008, 175 €
Cette cuvée d'exception est seulement la quatrième en rosé au cours des 25 dernières années. Sous une belle robe cuivrée, on retrouve des arômes de fraise, de poivre noir et de menthol qui évoluent vers les fruits d'été. La bouche est tendue, gourmande avec une fraîcheur enveloppante, presque iodée. Un homard grillé l'accompagnera.

LAURENT-PERRIER
Cuvée rosé papillons, 85 €
Un écrin ravissant pour un rosé particulièrement fruité. Les arômes de fruits rouges explosent au nez tandis que la matière, intense et très fraîche, évoque un jardin au printemps, avec ses petites baies gourmandes. S'il accompagne à merveille un dessert chocolaté, essayez-le avec un faisan rôti ou du chevreuil.



LEBRUN DE NEUVILLE
Rosé 2012, 42 €
Composé en majorité de chardonnay, avec quelques gouttes de pinot noir, ce champagne dévoile son caractère dès le premier coup de œil avec sa robe intense. Très frais, légèrement acidulé, il exprime une minéralité iodée, accompagnée d'une pointe briochée. Il affrontera un petit gibier à plumes.

BARONS DE ROTHSCHILD
Rosé, 59 €
Faiblement dosée, cette superbe cuvée offre une belle minéralité et un fruité intenses. En bouche, l'attaque est fraîche, la matière soyeuse est marquée par des notes acidulées d'agrumes et la gourmandise des petits fruits rouges. N'hésitez pas à l'associer à des mets asiatiques, des sushis...



CHARLES HEIDSTIECK
Rosé Réserve 2015, 54 €
Assemblé à 80 % des vins de l'année des trois cépages et 20 % de vins de réserve auxquels est ajouté le pinot noir des Riceys donnent à ce vin un côté charnu et gourmand avec des notes de fraises...



VICTOR MANDOIS
Brut rosé 2007, 55 €
Issu de vignes de 50 ans, vinifiées en cuves inox et en fûts de chêne, le flacon a vieilli dix ans dans les caves voûtées du XVIII^e siècle de la maison pour s'offrir avec des arômes de fraises et d'épices. En bouche, fruits noirs et rouges mêlés à des notes minérales et épicées. Avec un saumon ou des...



BILLECART-SALMON
Brut rosé, 63 €
La séduction de cette cuvée est indéniable, avec ses arômes de petits fruits rouges et d'agrumes, portés par des notes florales rafraîchissantes. La bouche est crémeuse, avec des notes de fraises de bois avant une finale sur la framboise. Parfait avec un saumon sauvage, un carpaccio de langoustines ou un dessert aux fruits.

BARONS DE ROTHSCHILD,
Rosé, 59 €
Faiblement dosée, cette superbe cuvée offre une belle minéralité et un fruité intenses. En bouche, l'attaque est fraîche, la matière soyeuse est marquée par des notes acidulées d'agrumes et la gourmandise des petits fruits rouges. N'hésitez pas à l'associer à des mets asiatiques, des sushis...