



6. BOLLINGER, R.D. 2007

Le millésime 2007 de la cuvée R.D. de Bollinger incarne la fidélité de la maison au travail et à la vision de madame Bollinger. Cette cuvée prouve l'attachement à l'authenticité du savoir-faire de la maison. Le millésime 2007 est assemblé à 70 % pinot noir et 30 % chardonnay. Il présente un contraste entre l'intensité des arômes épicés, les notes de fruit, de brioche et de miel et la fraîcheur du champagne. Le Bollinger R.D. 2007 offre un moment rare de dégustation et une nouvelle expérience aux amateurs de grands vins. La maison a souhaité marquer ce millésime 2007 de la cuvée R.D. par un retour à ses racines. Ainsi, l'étiquette a retrouvé l'alliage d'aluminium, qui est sa matière d'origine et la police du mythique 1952. L'authenticité est d'autant plus retrouvée que la date de dégorge-ment y figure de nouveau. Côté gastronomie, l'accord Bollinger R.D. 2007 avec le safran a été parfaitement sélectionné par la maison pour plusieurs raisons : il s'agit de l'épice la plus rare et exigeante au monde, une belle énergie s'en dégage avec ses notes piquantes ou encore le temps très court de floraison et la rapidité de récolte afin de préserver tout son arôme, sa saveur et sa couleur.

300 € la bouteille – 16, rue Jules-Lobet, 51160 Ay – 03 26 53 33 66



8. LANSON, Clos Lanson 2007

Le Clos Lanson est le jardin secret de la maison de champagne Lanson. Cette parcelle historique d'un hectare permet de produire un nombre très limité de bouteilles chaque année. Le savoir-faire unique de Lanson basé sur un assemblage réalisé exclusivement avec les chardonnays de cette parcelle cultivés en biodynamie, une vinification en fûts de chêne selon la méthode traditionnelle champenoise et un vieillissement prolongé en cave, permet de donner un style complexe et aromatique à la cuvée du Clos Lanson. Le millésime 2007 dévoile une robe or clair avec des reflets verts. Le nez est intense, complexe et dégage des notes de fleur d'acacia, d'amande, de noisette grillée ou encore des notes citronnées. La matière en bouche est généreuse avec des saveurs briochées, des notes florales et citronnées pour terminer sur une finale saline gracieuse et précise. Il pourra être dégusté à l'apéritif ou encore avec des crustacés ou poissons gras (saumon, thon...).

195 € la bouteille – 66, rue de Courlancy, 51100 Reims
03 26 78 50 50



7. HENRIOT

Cuvée Hemera 2006

La cuvée Hemera est élaborée à partir des six crus fondateurs de la maison Henriot, à parts égales, autour d'une même année de vendange. Chaque millésime de cette cuvée est donc une continuité des terroirs historiques de la maison où le caractère de l'année s'exprime. Le millésime 2006 est un assemblage de six terroirs grands crus (trois de chardonnay : Le Mesnil-sur-Oger, Avize et Chouilly, et trois de pinot noir : Mailly-Champagne, Verzy et Verzenay). La robe est d'une belle couleur jaune avec de lumineux reflets dorés. Le nez est expressif, patiné, rond et généreux, tout en démontrant de la classe et de l'élégance. La bouche est ciselée, structurée. La longueur est présente avec une structure qui se fait persistante au palais. Ce grand champagne accompagnera parfaitement des plats exotiques et relevés ou encore des crustacés tels qu'un homard avec une crème épicée.

169 € la bouteille – 81, rue Coquebert, 51100 Reims



9. BARONS DE ROTHSCHILD

Rare Collection blanc de blancs 2012

La récolte 2012 de la maison Barons de Rothschild a été très faible en quantité mais d'une qualité exceptionnelle. Ce millésime s'inscrit donc comme l'un des meilleurs de son siècle. Le Rare Collection blanc de blancs 2012 est produit exclusivement à partir de chardonnay sur les terroirs des quatre grands crus de la Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger). Cette cuvée de prestige est l'harmonie parfaite entre fraîcheur et caractère. La robe est d'un bel éclat or pâle aux reflets cristallins. Au nez, une fraîche minéralité accompagne des notes de fruits à chair blanche, de citrons confits puis de torréfaction, d'abricots secs et d'amandes grillées. L'attaque en bouche est ample, fraîche et révèle une grande complexité. Les notes d'agrumes qui se dévoilent sont suivies d'une finale longue aux accents toastés de moka et de vanille. Ce grand vin de champagne peut être servi avec un médaillon de veau aux morilles.

240 € la bouteille – 2, rue Camille Lenoir, 51100 Reims
03 26 85 80 92



©DR - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

