

## Champagnes

**Champagne Barons de Rothschild, Rare Collection blanc de blancs 2012**

Pour cette cuvée, le chef de cave n'utilise que les meilleures presses (la première). Les raisins proviennent des meilleurs villages de la côte des Blancs. Huit années de vieillissement au minimum lui permettent d'atteindre une maturité exemplaire pour nous offrir un champagne avec une vraie personnalité. Il nous dévoile un vin ample mais frais, fruité mais tendu.

## L'esprit des fêtes

Des champagnes millésimés, des vins grand cru de prestige ou des spiritueux patiemment distillés, nos agapes de fin d'année méritent le meilleur.

Par Sylvain Ouchikh — Photographie Benjamin Vigliotta



## Champagnes

**Champagne Barons de Rothschild, Rare Collection blanc de blancs 2012**

Pour cette cuvée, le chef de cave n'utilise que les meilleures presses (la première). Les raisins proviennent des meilleurs villages de la côte des Blancs. Huit années de vieillissement au minimum lui permettent d'atteindre une maturité exemplaire pour nous offrir un champagne avec une vraie personnalité. Il nous dévoile un vin ample mais frais, fruité mais tendu.

**Champagne Besserat de Bellefon, millésime 2008**

Le millésime 2008 est une belle année en champagne. Les nombreuses saisons en cave lui ont permis de révéler davantage ses qualités gourmandes. Il est hédoniste. À la dégustation, on retrouve des bulles fines véhiculant des fruits confits, de la brioche, de la vanille. Ce champagne se veut généreux sans pour autant perdre de sa vivacité.

**Champagne Billecart-Salmon, Nicolas François 2007**

Cette cuvée, créée en 1964, est un hommage au fondateur. Elle est élaborée à partir des meilleures vignes de pinot noir et de chardonnay, toutes issues des grands crus. Le vin est complexe, charnu tout en ayant de la verticalité sur la finale. Il a donc la sérénité de l'expérience avec l'enthousiasme de la jeunesse.

**Champagne Deutz, Amour de Deutz 2011**

Amour de Deutz est exclusivement millésimé et composé d'un seul cépage, le chardonnay. La délicatesse est toujours au rendez-vous. Elle s'exprime discrètement avec des parfums subtils de fleurs blanches et de fruit récolté à juste maturité. En bouche, le vin se fait enveloppant. Il a la fraîcheur des esprits sereins qui sont capables de nous élever.

**Champagne Gosset, Célébris rosé 2008**

Treize ans d'attente pour délivrer un flacon dont la philosophie est de toujours proposer des champagnes avec une âme. C'est une nouvelle fois réussi ici. On est devant un grand vin avec des parfums de poivre noir et de mandarine. En bouche, le champagne se fait vineux et gourmand avec des notes de cerise saupoudrées d'épices douces.

**Champagne Laurent-Perrier, Grand Siècle Itération 25**

Depuis sa création au début des années 1950, il n'y a eu que 25 itérations de Grand Siècle car il ne faut que des grandes années pour la confectionner. On utilise les raisins de pinot noir et de chardonnay issus des onze grands crus sur les dix-sept de la Champagne. Le vin est toujours d'une fraîcheur incroyable avec des arômes floraux, d'agrumes et des épices douces. En bouche, il est enveloppant et droit. À consommer avec plaisir.

**Champagne Louis Roederer, Cristal 2013**

Depuis plus de vingt ans, sous la responsabilité de son chef de cave Jean-Baptiste Lecaillon, la maison Louis Roederer mène son vignoble sur la voie d'une agriculture biologique et biodynamique. Les raisins de Cristal en sont issus exclusivement. Le vin à de la puissance au départ, de la prestance. Puis, progressivement, sa douceur cachée apparaît avec des notes de fruits secs, de mandarine. La pointe iodée sur la finale le grandit.

**Champagne Palmer & Co, Amazone**

Ce flacon est non seulement un assemblage de pinot noir et de chardonnay mais également de trois millésimes. Pour apporter davantage de complexité, le chef de cave ajoute une petite touche de vieux champagne (selon la méthode solera) à base de chardonnay. À la dégustation, c'est un pont entre le présent et le passé. Ce champagne est subtil, profond, frais et vineux dans le même temps.

**Champagne Pol Roger, Sir Winston Churchill 2012**

Cette discrète maison est certainement l'une des plus qualitatives de la Champagne. La cuvée Sir Winston Churchill n'est produite que dans les grands millésimes. Elle patiente ensuite longtemps en cave afin qu'elle exhale toutes ses qualités. Elle est vineuse, généreuse, avec des notes pâtisseries. En bouche, les bulles caressent le palais avec une finale complexe et puissante.

**Champagne Ruinart, Dom Ruinart blanc de blancs 2009**

Cette cuvée de prestige, 100 % chardonnay, vinifiée et vieillie avec soin sous la surveillance de son chef de cave Frédéric Panaïotis, révèle une vivacité rare. Les parfums exhalent des fruits d'été croquants avec de subtiles touches d'agrumes. En bouche, le vin est généreux et élégant. La finale est longue, avec une sapidité qui l'étire vers les sommets.

**Champagne Taittinger, Comtes de Champagne blanc de blancs 2011**

La sortie de cet opus est toujours un événement car Comtes de Champagne est l'un des meilleurs blanc de blancs de l'appellation. Dès les premiers efflures, la gourmandise enfantine nous envahit. Elle est révélée par des parfums de meringues à la vanille. En bouche, les agrumes sont présents mais également les fruits à chairs blanches. La finale est portée par une tension subtile.

**Champagne Veuve Clicquot, Grande Dame 2012**

Le pinot noir est assurément le cépage phare de Veuve Clicquot. Il est comme le « plat signature » d'un chef trois étoiles au Michelin. Cette cuvée en possède 90 %, avec 10 % de chardonnay pour compléter un vin puissant. Il possède une structure taillée pour l'avenir. Au présent, il se révèle déjà harmonieux, avec des touches épicées, des fruits rouges. Son touché en bouche est délicat et droit.

LABIS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

