

PARIS MATCH

CHARLES HEIDSIECK ROSÉ RÉSERVE 2008 Une ode au terroir mère

« Champagne Charlie », comme disaient les Américains à l'époque où le grand homme de la maison sillonnait le Nouveau Monde pour promouvoir sa marque. L'esprit de conquête n'a pas changé. Vin intense aux notes fumées. S'installe en bouche, puissant, crémeux, sans perdre sa fraîcheur. Sensation présente de la craie de Champagne. Un rosé pour durer dix ans et plus. Sur l'outrageuse simplicité d'une sole meunière, dorée trois minutes pour chaque face. Beurre fondu citronné.

135 €.



FRANCK BONVILLE ODYSSÉE 319 Ulysse aurait aimé !

« Odysée » comme un voyage et « 319 », le nombre des appellations de village en Champagne. Une cuvée « tournante », provenant des meilleures parcelles d'un village différent chaque année. Production assurée pour les trois siècles à venir. Blanc de blancs gourmand, notes briochées, pain grillé. Raisin mûr. Onctueux, ample, généreux. Yannick Alléno le sert sur un ris de veau pané, à la burrata, jus de persil.

29,50 €.



VIVRE MATCH

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE 2013 Un vin printemps avec de la chair et de l'esprit

Un flacon enlacé d'anémones, signé Émile Gallé. Une œuvre d'art créée en 1902, oubliée dans un placard et ressortie en 1964. Vin pur, floral, arômes de miel d'acacia, saveurs briochées, agrumes, gingembre, pamplemousse, pomélo. En harmonie avec la cuisine japonaise, thon cru, algues nori, sushis et leurs sauces aigres-douces jusqu'au piquant wasabi.

150 €.



GRÉMILLET BLANC DE BLANCS, CUVÉE ÉVIDENCE Le plaisir cosmique

Un domaine de 42 hectares. Chaque lancement d'une fusée Ariane est célébré avec une flûte de Grémillet. Mieux qu'un porte-bonheur : un talisman. La petite bulle qui monte. Vin festif et détonant. L'emporter peut-être un jour dans l'espace. En attendant la Lune, à déguster sur des langoustines aspergées d'huile d'olive, de fleur de sel, de laurier, de piment d'Espelette, et passées au grill.

50,50 €.



JOSEPH PERRIER CUVÉE ROYALE BRUT Deux siècles d'histoire

Six générations se sont succédé à la tête du domaine depuis 1825. Le nom change, la famille demeure. Ce sont les Fourmon aujourd'hui. Fournisseur de la reine Victoria puis d'Édouard VII. Les caves gallo-romaines de plain-pied sont creusées dans la colline sur 3 kilomètres. Vin fringant élégant et fruité, aux notes exotiques de vanille. Il chante sur des bouches de thon cru mariné, de palourdes nature ou de coques dans leur bouillotte.

35,50 €.



CATTIER BLANC DE BLANCS PREMIER CRU Le bonheur aérien du chardonnay

C'est l'histoire d'un vigneron qui, pendant la Grande Guerre, pour ne pas perdre sa récolte destinée d'habitude aux négociants, décide d'élaborer son propre champagne. Son premier millésime sort en 1918, l'année de la victoire. Frais, friand, léger. Fleurit comme acacia, charnu comme pêche de vigne. En apéritif sur un saumon gravlax accommodé d'une crème barattée au miel et à la moutarde.

41 €.



BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ Le prestige des grands vins

Nom historique associé aux plus beaux : Mouton, Lafite, Clarke, mais jeune maison de champagne. Elle est née de l'association des trois branches françaises de la famille. Élégant, vif, léger, fleuri de sa dominante chardonnay et gourmand des fruits rouges, cerise et groseille du pinot noir. Compagnon des fromages, en particulier du brie truffé maison (Cie fermière Benjamin-Edmond de Rothschild), produit en Seine-et-Marne dans la Ferme des 30 arpents.

59 €.



THIÉNOT LA VIGNE AUX GAMINS 2008 L'esprit de famille

L'une des plus belles récentes d'une maison de champagne. Premier millésime sorti en 1998. Cette Vigne aux gamins, ainsi baptisée par ses enfants, Stanislas et Garance, aimaient y jouer. Ils mènent la maison aujourd'hui. Frais, vif, citronné et fleuri, chardonnay 100%. La grâce singulière d'un grand terroir d'Avize. Sur huîtres en majesté ou dans une gelée d'eau de mer.

120 €.

Dossier réalisé par Jean-François Chaignon



BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ Le prestige des grands vins

Nom historique associé aux plus beaux : Mouton, Lafite, Clarke, mais jeune maison de champagne. Elle est née de l'association des trois branches françaises de la famille. Élégant, vif, léger, fleuri de sa dominante chardonnay et gourmand des fruits rouges, cerise et groseille du pinot noir. Compagnon des fromages, en particulier du brie truffé maison (Cie fermière Benjamin-Edmond de Rothschild), produit en Seine-et-Marne dans la Ferme des 30 arpents.

59 €.