

LE FIGARO MAGAZINE

PASSION NEIGE

- LES NOUVEAUX DÉFIS DES STATIONS DE SKI
- NOTRE GUIDE : QUOI DE NEUF CET HIVER
- SYLVAIN TESSON : ÉLOGE DE LA POUDREUSE



SPÉCIAL CHAMPAGNE

NOTRE CLASSEMENT DES MAISONS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

LAURENT-PERRIER**Brut Millésimé 2012**

Très fine, la bulle leste illumine la robe d'or blanc d'où jaillissent de fringants arômes d'écorce d'orange et fumés. Salin, le vin est ample et plein, tonifié par des notes citronnées, de pamplemousse.

Prix : 59,50 €, *Nicolas.com*

Note Le Figaro Magazine :
92,5/100

LECLERC BRIANT**Millésime 2016 Extra-Brut**

Éclosent au nez des parfums de miel, noisette, pierre à fusil et levure. La bouche droite, très longue et salivante, étayée par de nobles amers, se tend comme un arc en finale.

Prix : 54 €, *Best-cognac-champagne.com*

Note Le Figaro Magazine :
92/100

POL ROGER**Brut Vintage 2015**

Le nez est très citronné, pomelos, fruité, avec des touches de pêche. La bouche est crémeuse, ample, charnue, enrobante, soutenue par de beaux amers.

Prix : 69 €, *Enviedechamp.com*

Note Le Figaro Magazine :
92/100

BARONS DE ROTHSCHILD**Brut Millésimé 2014**

Le nez s'ouvre sur de beaux arômes de yuzu, de tilleul, de gingembre, d'épices subtilement fumées. La bouche est captivante, gourmande, fruitée, salivante, minérale.

Prix : 67,50 €, *Champagne-bdr.com*

Note Le Figaro Magazine :
92/100

DELAMOTTE**Blanc de Blancs Millésime 2014**

Le champagne s'ouvre sur des notes fumées, de pêche et d'abricot. La bouche est pulpeuse, avec de la chaire et une belle matière, ronde et généreuse, salivante et harmonieuse.

Prix : 59 €, *Champagne-delamotte.com*

Note Le Figaro Magazine :
92/100

THIÉNOT**Vintage 2012**

Nez délicat d'Antésite, de brioche, de bonbon au miel. La bouche est également miellée, avec des touches de fleur d'acacia, de bâton de réglisse.

Prix : 42,95 €, *Drinksco.fr*

Note Le Figaro Magazine :
92/100

BRUNO PAILLARD**Blanc de Blancs Millésime 2013 Extra-Brut**

Nez de fruits jaunes, de pamplemousse, de chèvrefeuille. Ces notes se prolongent en bouche, avec une belle amertume.

Prix : 89 €, *Millesima.fr*

Note Le Figaro Magazine :
91,5/100

LAHERTE**Les Grandes Crayères Blanc de Blancs 2018 Extra-Brut**

Le nez offre un bouquet de saveurs : vanille, poire Williams, fruit de la passion, agrumes, peau d'orange. La bouche est droite et charnue, crémeuse, tendue en finale.

Prix : 60 €, *cavistes*

Note Le Figaro Magazine :
91,5/100

HENRIOT**L'Inattendue 2016**

Le nez, d'abord fumé, dévoile lentement des notes de prune jaune, de noisette fraîche, d'agrumes, avec des touches de pierre à fusil. Ronde à l'attaque, la bouche dévoile de

beaux amers et une touche saline.

Prix : 110 €, *Millesima.fr*

Note Le Figaro Magazine :
91/100

VEUVE FOURNY**Monts de Vertus 2015 Extra-Brut**

Le nez offre de belles promesses gourmandes avec ses notes de fruits jaunes, d'agrumes, d'amande fraîche et de craie. La bouche est charnue et moelleuse, soutenue par quelques touches d'amertume bienvenues.

Prix : 62 €, *Vins-des-as.com*

Note Le Figaro Magazine :
91/100

PIPER-HEIDSIECK**Vintage 2014**

Le nez évoque une brioche tout juste sortie du four, une mousse aux agrumes agrémentée de noisettes et une touche de réglisse. Le vin est juteux, salin crayeux.

Prix : 48 €, *Divinecellar.com*

Note Le Figaro Magazine :
91/100

NICOLAS FEUILLATTE**Collection Vintage 2012**

Le nez est très frais, avec ses notes d'herbes fraîchement coupées sous la rosée du matin, ses touches de miel et de brioche. La bouche est ample, gourmande, juteuse et tonique, en dépit d'une légère dureté en finale.

Prix : 36 €, *Nicolas-feuillatte.com*

Note Le Figaro Magazine :
91/100

LOMBARD**Brut Nature Grand Cru 2008**

Le nez un peu évolué trahi l'âge du vin (14 ans !). Ses notes de sous-bois et de pain grillé tiennent l'échange avec les arômes de miel d'acacia. Ce dialogue se poursuit en bouche, une touche de citron venant redonner au champagne un peu de vivacité.

Prix : 80 €, *Enviedechamp.com*

Note Le Figaro Magazine :
91/100

LES MILLÉSIMÉS PEU DOSÉS**POMMERY****Cuvée Louise 2006 Brut Nature**

Malgré son âge, le champagne offre un nez d'une très grande fraîcheur, floral et délicat, mêlé de notes de fruits jaunes mûrs et de bonbon au miel. La bouche est particulièrement complexe, avec ses touches de champignon, de craie et de noix fraîche ; un grand vin de gastronomie.

Prix : 159,95 €, *Plus-de-bulles.com*

Note Le Figaro Magazine :
95/100

JACQUESSON**Cuvée 740 Dégorgement Tardif Extra-Brut**

À l'ouverture, on se croirait devant l'étal d'un boulanger avec ses arômes de brioche juste sortie du four et de viennoiseries, rehaussés d'une touche florale subtile. Le vin est gourmand, opulent, racé, doté d'un sacré tempérament.

Prix : 95 €, *Laroutedesvins.com*

Note Le Figaro Magazine :
94,5/100

BÉRÊCHE ET FILS**Les Beaux Regards 2018 Blanc de Blancs Extra Brut**

Le nez offre une explosion de fragrances : frangipane, fleurs fraîchement coupées, menthol, épices, pêche blanche... Le vin est ciselé, charnu, ample et complexe, avec des nuances crayeuses et salines. Une petite merveille.

Prix : 68,90 €,

Lacavedemontreuil.com

Note Le Figaro Magazine :
94/100

LECLERC BRIANT**Grand Blanc 2014 Brut Nature**

Le nez évoque les caves champenoises, avec ses odeurs de craie et de champignon, soutenues par des notes de fruits jaunes et de miel. Le vin est crémeux, subtilement floral, salin et droit, affûté et complexe.

Prix : 144 € *Enviedechamp.com*

Note Le Figaro Magazine :
93,5/100





LE FIGARO MAGAZINE

BARONS DE ROTHSCHILD

Brut Millésimé 2014

Le nez s'ouvre sur de beaux arômes de yuzu, de tilleul, de gingembre, d'épices subtilement fumées. La bouche est captivante, gourmande, fruitée, salivante, minérale.

Prix : 67,50 €, *Champagne-*
bdr.com

**Note Le Figaro Magazine :
92/100**