

PHOTO MICHAEL REGAN/REX/GETTY IMAGES

PARIS
MATCH

QATAR LES BLEUS À L'ATTAQUE

REPORTAGE
AU CŒUR
DU MONDIAL
DE FOOT

KERSAUSON
« JE NE SUIS PAS
PRÊT À TOUT POUR
ÊTRE AIMÉ »
À Tahiti, il nous livre
ses quatre vérités



Kylian Mbappé
à Doha,
le 17 novembre.

MONACO EN LIESSE
L'UNION SACRÉE
AUTOUR D'ALBERT ET
DE CHARLÈNE

www.parismatch.com
M 02533 - 3838 - F: 3,40 €




BARONS DE ROTHSCHILD, RARE COLLECTION 2012

La marque aux cinq flèches (pour les branches de la famille Rothschild, dont trois se sont réunies dans ce projet) présente avec cette cuvée de classe une nouvelle vision de son travail. On la recommande pour sa pureté et son naturel d'expression.
240 euros

LANSON, NOBLE CUVÉE 2014 BLANC DE BLANCS

Cette maison chargée d'histoire fête cette année le retour au premier plan de sa cuvée Noble, relookée pour l'occasion et déclinée en version brut et blanc de blancs. Ce 2014 rappelle à tous la maîtrise de la marque en matière d'assemblage et de raffinement.

185 euros

LAURENT-PERRIER, GRAND SIÈCLE N°25 (ÉDITION LUMIÈRE)

Lumineuse par son raffinement, vibrante par ses équilibres, la dernière itération de la cuvée Grand Siècle, fleuron de la maison, dévoile les trois millésimes assemblés qui la composent. Registre empreinte, tendreté extrême, séduction fascinante.

180 euros

LE BRUN DE NEUVILLE, LA CROISÉE DES CHEMINS

Guidée dans le bon sens par Damien Champy et son équipe talentueuse et créative, cette petite cave coopérative produit des champagnes souples et précis, agréables et faciles à boire. Bulle extra-fine, bouche fraîche, finale persistante.

36 euros

LECLERC-BRIANT, LE CLOS DES TROIS CLOCHERS 2016

Pionnière de la viticulture bio en Champagne, cette maison admirée de tous revêt grâce au travail sérieux de ses propriétaires et de leurs équipes. Sélection parcelle 100 % chardonnay, dosage inexistant, c'est de la dentelle.

140 euros

LOMBARD, VILLEDOMMANGE TER CRU « LES RIBAUDS »

Relancée par Thomas Lombard et par une équipe dévouée, cette maison familiale continue de signer l'un des come-backs les plus excitants de la région. Ce champagne premier cru est dans l'esprit de la gamme, équilibré et d'une précision d'orfèvre.

70 euros

MAILLY GRAND CRU, BRUT RÉSERVE

Coopérative d'excellence, Mailly Grand Cru fait figure de modèle, revendiquant un fonctionnement domaine et une démarche environnementale engagée. Finesse, harmonie, universalité, ce réserve donne envie de découvrir tout le reste.

28 euros

MERCIER, VINTAGE 2006

De réputation ancienne, cette maison qui appartient au groupe LVMH réinvente son histoire sans changer son style. Fédérateurs et accessibles, les millésimés (dont ce 2006) sont d'excellents rapports qualité-prix, bien exécutés et en progrès.

42 euros

MOËT & CHANDON, GRAND VINTAGE 2015

La « grande maison » comme on la surnomme peut remercier Benoît Gouez, son chef de cave. Dans un exercice qu'il affectionne, il a donné à ce millésime 2015 solaire et rond une ligne de pureté et de tension équilibrante. Assemblage millimétré, recommandation indispensable.

60 euros

NICOLAS FEUILLATTE, PALMES D'OR 2008 ROSÉ

La bouteille singulière de cette cuvée de prestige fera son effet à coup sûr sur les tables de fêtes. Le champagne qu'elle contient également, surtout dans ce millésime 2008 monumental, dont les équilibres sont restitués avec pureté et émotion dans ce rosé à la robe soutenue.

160 euros

PALMER & CO, GRANDS TERROIRS 2015

Avec ses installations ultra-modernes et de la rigueur, Palmer s'est imposée comme une maison sérieuse et recommandable. Déjà excellent à boire à table, ce champagne gagnera à être gardé un peu en cave. Grand style, bulles fines.

65 euros

PANNIER, BLANC VELOURS

Adossée à la cave coopérative de Château-Thierry, cette marque de la vallée de la Marne produit une gamme cohérente. Réunion des trois cépages, cet assemblage classique donne un champagne d'apéritif, digeste et désaltérant.

60 euros

PERRIER-JOUËT, BELLE ÉPOQUE 2013

65 hectares de vignobles presque intégralement en grands crus permettent à cette maison célèbre, propriété du groupe Pernod-Ricard, de perpétuer l'aventure de sa cuvée reconnaissable entre toutes. Deux parcelles de légende assemblées lui donnent une énergie et un style inimitable.

150 euros

PIPER-HEIDSIECK, VINTAGE 2014

Le style Piper, qui fait la part belle au pinot noir, continue d'affirmer son élégance naturelle avec l'arrivée d'Emilien Boutillat. Jeune chef de cave, il révèle ce millésime 2014 qu'il faudra attendre patiemment. Vinosté, tension, c'est magistral.

50 euros

POL ROGER, SIR WINSTON CHURCHILL 2013

Grande maison familiale et indépendante, Pol Roger s'est installée durablement dans l'univers des champagnes fins. Désirée par les grands amateurs, cette cuvée icône est un moment d'harmonie et de complexité immense. Pas sûr qu'on ait envie de partager la bouteille (ou le magnum).

225 euros

POMMERY, CUVÉE LOUISE 2004 ROSÉ

Marque historique de la Champagne éternelle, cette maison (qu'il faut absolument visiter) a été réveillée par l'excellente famille Vranken. Cuvée de prestige, Louise dans le raffinement des plus grands.

230 euros

RARE CHAMPAGNE, ROSÉ 2012

Marque à part entière dédiée à un seul vin, décliné en blanc et en rosé, toujours millésimé. Tout est grandiose : 2006 et 2008 en blanc sont au sommet et ce rosé 2012 est spectaculaire de précision aromatique et de nuances gustatives.

405 euros

ROEDERER, CRISTAL VINOOTHÈQUE 1997

La révélation d'un vieux millésime de Cristal de Roederer est un événement. Cinquième édition de la collection, ce 1997 a patiemment un quart de siècle dans les caves sombres de la maison. Quinze ans sur lattes, cinq sur pointes, quatre de repos. Monumental.

1 000 euros

DE SAINT GALL, ORPALE 2009

Groupe coopératif appuyé sur des vignobles en premier ou en grand cru, avec une majorité de villages de la côte des Blancs, cette marque réjouit avec sa grande cuvée, savoureuse et gourmande. À l'apéritif ou à table.

110 euros

ANDRÉ ROBERT, TERRE DU MESNIL 2016

Claire Robert et Jean-Baptiste Denizart, vignerons passionnés par leur terroir du Mesnil-sur-Oger, ont mis leur énergie dans ce domaine. Bien construite, la gamme se fonde sur un chardonnay droit et minéral.

58 euros

BARONS DE ROTHSCHILD, RARE COLLECTION 2012

La marque aux cinq flèches (pour les branches de la famille Rothschild, dont trois se sont réunies dans ce projet) présente avec cette cuvée de classe une nouvelle vision de son travail. On la recommande pour sa pureté et son naturel d'expression.

240 euros

TELMONT, VINOOTHÈQUE 2012

Située à Damery, près d'Épernay, détenue par le groupe familial Rémy Cointreau depuis 2020, Telmont s'est lancée dans un projet éco-responsable d'envergure. Ce 2012 vineux et profond l'aidera à graver les échelons vers la reconnaissance de son travail.

115 euros

THIÉNOT, LA VIGNE AUX GAMINS 2010

Garance et Stanislas Thiénot, nouvelle génération de la famille, réussissent la montée en gamme de leurs champagnes. Superbe monocru d'Avize, la parcelle de La Vigne aux Gamins est une expression ultime du chardonnay minéral, grandiose dans ce millésime.

130 euros

VEUVE CLICQUOT, LA CROISÉE DAME 2012

On ne cache pas notre admiration devant la qualité affichée par l'ensemble des vins de la maison. Les avancées spectaculaires en matière de viticulture et en cave trouvent une forme d'apothéose avec cette cuvée historique. Pureté exemplaire et modèle à suivre.

190 euros

VEUVE FOUQNY, CLOS FAUBOURG NOTRE DAME 2008

Avec obstination et talent, les frères Fourny ont fait de cette maison familiale de Vertus une adresse excitante pour les amateurs de champagnes précis et vineux. Rareté, ce clos d'une finesse d'expression incroyable laisse admiratif et rêveur.

120 euros



Encart de 12 pages Paris Match du 24 au 30 novembre 2022.
Ne peut être vendu séparément.

Réalisation : Bettina Dessenne (@bettinadesenne) Coordination : Nicolas de Royen et Louis-Victor Charvet.
Contributeurs : Bénédicte Brasseur, Pascale Casagrande, Aurélie Costantini, Alexandre Pottel, Hicham Abou Radd, Thierry Desmaison et Guillaume Pico.
Photos de couverture : Mathieu Gerges.
Publité : Pierre-Alain Robert, André-Michel Veuve, Laurence Fabre, Louis Jorand et Étienne de Marnes. Tél. : 01 48 01 90 10

Dans cet encart, tous les prix sont mentionnés à litre indicatif.