

issu d'une vinification sans fermentation malolactique et sans passage au froid, élevage environ 6 mois en fûts de chêne, où toute la complexité du Pinot noir, s'exprime, un Champagne généreux et élégant, de mousse persistante, très fruité, une cuvée d'une jolie intensité aromatique (brioche, pêche), ample au nez comme en bouche. Beau rapport qualité-prix (13 à 22 € environ).

R. GABRIEL-PAGIN Fils

4, rue des Remparts
Tél. 03 26 52 31 03
Fax. 03 26 58 87 20
e-mail : gabriel.pagin@wanadoo.fr
www.champagne-gabriel-pagin-fils.com

♥♥♥ Des récoltants-manipulants de père en fils depuis 1946, pour ce vignoble de 9,5 ha, situé uniquement sur des terroirs classés en grand et premier cru. La philosophie de cette maison : vignes labourées, non désherbées chimiquement, pressurage traditionnel, traitement aussi faible que possible des moûts, absence de levurage, vinification sous bois, long vieillissement en caves. Un savoir faire familial, basé sur le respect de la nature et de la tradition.

On se fait plaisir avec ce **Champagne cuvée Roger Gabriel 2004**, au nez concentré où dominent le genêt et les petits fruits secs, d'une grande subtilité, alliant charpente et finesse, tout en bouche, tout en persistance aromatique, souple, légèrement miellé, d'excellente évolution. Le **Grande Réserve Premier Cru**, Chardonnay majoritaire (66%), le reste en Pinot noir, aux arômes intenses et persistants à dominante d'agrumes et d'amande, de mousse abondante, très bien dosée, alliant charpente et finesse, de bouche puissante. Excellent **Brut Carte d'Or**, pur Pinot noir, qui dégage une mousse fine et légère, à dominante de fleurs blanches et d'amande, charpenté, au fruité complexe, généreux et charmeur, très rond mais très fin également. Joli **brut Premier Cru rosé**, à la fois fin et charnu, classique avec ce nez de framboise mûre en finale.

GASTON RÉVOLTE

Hubert Révolte
20, rue Gambetta
Tél. 03 26 52 31 46
Fax. 03 26 57 03 62
e-mail : contact@champagne-gaston-revolte.com
www.champagne-gaston-revolte.com



♥♥ Goûtez le **Champagne cuvée du 3e Millénaire brut Premier Cru**, pur Pinot noir, vieilles vignes, souple, légèrement miellé, au bouquet puissant où dominent le chèvrefeuille et la pomme, d'une grande richesse au palais, de charpente très équilibrée (28 €). La **cuvée Églan-**

tine brut rosé Premier Cru, de bouche ample et très fruitée (mûre, abricot), est de belle robe, au nez subtil, suave, de bonne évolution (22 €).

AVIZE

51190

DE SOUSA ET FILS

Érick et Michelle de Sousa
12, place Léon-Bourgeois - BP 2
Tél. 03 26 57 53 29
Fax. 03 26 52 30 64
e-mail : contact@champagnedesousa.com
www.champagnedesousa.com



♥♥♥♥♥ Incontestablement au sommet. J'apprécie et connaît Erick de Sousa depuis ses débuts! Et quelle réussite qualitative avec cette Cuvée des Caudalies, dont j'ai goûté les toutes premières cuvées, un grand vin où le raffinement s'allie à la structure, la densité d'arômes à la finesse... On comprend que sa Maison soit devenue une référence : plus de 90 médailles et récompenses obtenues ces 25 dernières années..

Érick De Sousa, c'est une famille, une équipe. D'un naturel réservé et modeste, Erick, aidé de son épouse Michelle, a su faire partager son enthousiasme à ses enfants, qui rejoignent maintenant l'entreprise familiale. Une vraie réussite de passion, de volonté et de philosophie du vin, viscéralement attachée à l'amour de la terre.

"Il ne suffit pas de posséder un grand terroir, il faut le respecter et permettre à la vigne d'en exprimer le caractère", me précise Erick, qui représente la 3e génération de cette exploitation familiale de 9,5 ha implanté à Avize, au cœur de la Côte des Blancs. Son vignoble est situé sur les plus beaux terroirs classés Grands Crus de Chardonnay : Avize, Oger, Cramant, le Mesnil-sur-Oger, mais aussi de Pinots noirs situés à Aÿ et Ambonnay. Ses terroirs bénéficient d'une orientation idéale sud-sud-est, d'un ensoleillement maximal mais aussi et surtout d'un sol crayeux, qui procurent aux Champagnes, finesse, élégance et une belle minéralité. Les vignes sont en culture Bio depuis plusieurs années (certification en 2010). Aucun pesticide ni engrais chimique, mais, au contraire matières organiques naturelles (plantes et minéraux) pour protéger la vigne. Ceci pour inciter la vigne à se défendre et à puiser en profondeur les oligo-éléments spécifiques à chaque terroir, ce qui donne toutes ces caractéristiques propres à ses Champagnes.

Avec ces jolis raisins concentrés et mûrs issus des vieilles vignes (50 à 70 ans), Erick a créé une cuvée spéciale, la Cuvée des Caudalies, "Haute Couture", élevée en fûts de chêne de 225 l. C'est