



# Champagnes de vigneron la dégustation

## CHARPENTIER, CHAMPAGNE TERRE D'ÉMOTION VÉRITÉ, EFFERVESCENT BLANC

**29 €.** Encore un nez plein d'arguments: de la mousse d'arbre, de la tourbe, des fruits secs font bloc et veillent à sa complexité. La bouche, serrée, stricte, révèle un univers de sous-bois, de noyaux et de fruits bien fermes. **15,5/20**

## GABRIEL-PAGIN FILS, CHAMPAGNE 1<sup>er</sup> CRU GRANDE RÉSERVE, EFFERVESCENT BLANC

**17 €.** Le premier nez est juste très plaisant: vif, ensoleillé et aéré, il offre un coin de ciel bleu qui manque tant en ce moment. La bouche offre matière, équilibre et largeur. Du fruit juste mûr, de la fraîcheur. Très belle maîtrise. **15,5/20**

## GATINOIS, CHAMPAGNE GRAND CRU EFFERVESCENT ROSÉ

**22,50 €.** Un rosé qui tire vers une typicité de vin rouge alliant densité de fruit et structure. Les notes de griotte, pâtisseries et épices en font un parfait compagnon de gastronomie. **15,5/20**



© Ferry-DE

## GUIBORAT, CHAMPAGNE GRAND CRU, BLANC DE BLANCS 2005 EFFERVESCENT BLANC

**27 €.** Au nez, arômes d'agrumes mûrs, fruits secs, brioche grillée et épices. La bouche est dense et structurée, avec des bulles d'une belle finesse, équilibrée par une souplesse et une rondeur enrichissantes. Belle longueur minérale. **15,5/20**

## VAZART-COQUART, CHAMPAGNE GRAND CRU SPÉCIAL CLUB 2006, EFFERVESCENT BLANC

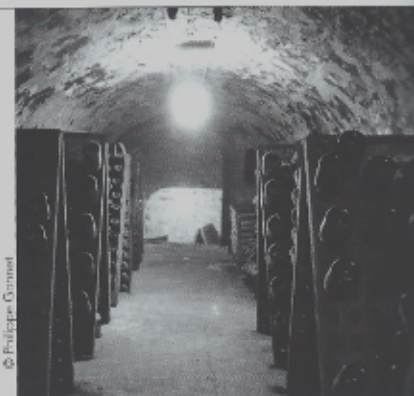
**29,40 €.** Nous sommes happés par le toucher de velours, de mirabelle, de frangipane, d'écorces d'agrumes confits, d'épices et de tabac blond. Une bulle très fine s'intègre parfaitement à une matière dense et structurée par une légère trame de tanins. **15,5/20**

## LECLERC-BRIANT, CHAMPAGNE 1<sup>er</sup> CRU LES CHÈVRES PIERREUSES, EFFERVESCENT BLANC

**34 €.** La finesse du nez se ressent sur des tons de fleurs blanches, de tilleul et de poire pochée. La bouche tendre et équilibrée est animée par une vivacité et une pointe vineuse. La finale est salivante, vive et élan-cée. **15,5/20**

## MONIAL, CHAMPAGNE LIBERA ME NATURE, EFFERVESCENT BLANC

**18 €.** Dès le premier contact, ce champagne frappe par ses notes de pomme verte accompagnées de la douceur de l'amande fraîche. Fougueuse et nerveuse en bouche, cette cuvée au dosage infime séduit par sa pureté intense. **15/20**



© Philippe Gannet

## ÉMILE LECLÈRE, CHAMPAGNE GÉNÉRATION 5, BRUT, EFFERVESCENT BLANC

**26 €.** Le nez, confortable et épanoui, nous livre avec douceur ses effluves fruitées d'ananas et de poire saupoudrées d'une touche vanillée. Vineuse et tramée, la bouche joue sur un relief d'amers d'agrumes enrobés d'une mousse onctueuse. Finale franche et au grain mûr. **15/20**

## JACQUES DEFRANCE, CHAMPAGNE PRESTIGE, EFFERVESCENT BLANC

**16 €.** Ce champagne nous aborde par un joli nez de fruits jaunes, de fruits secs et une touche de vanille. On retrouve cette ambiance caressante et suave en bouche, finement accompagnée d'une mousse crémeuse. Une petite note de torréfaction en finale. **15/20**

## MOREL PÈRE & FILS, CHAMPAGNE ROSÉ DE CUIVISON, EFFERVESCENT ROSÉ

**16,95 €.** La cerise croquante et juteuse, associée à une corbeille de petits fruits rouges, diffuse beaucoup de légèreté et d'allégresse, surtout quand une brise anisée et une pointe d'oxydation font irruption à l'aération... **15/20**