

15,5/16 - Les Clos du Mont.

Nez brioiché, chêne, vanille, bouche complexe, savoureuse, l'apport du fût multiplie les saveurs sans être envahissant. Note épicée et poire, bonne longueur. 38 €.

Alexandre Filaine

17, rue Raymond-Poincaré

51480 Damery

03.26.58.88.39-06.89.95.29.70.

16 - Brut Confidence. 45 % pinot noir, 30 % chardonnay et le reste en meunier. Doré, nez chêne, minéral, sous-bois, bouche épicée, pamplemousse, frais et gourmand. 22 €.

★ **15 - Brut Cuvée spéciale.**

Même assemblage. Nez crayeux, fruits confits, épices, saveurs fruits d'automne, poire, épices douces, gourmand, large, crémeux. 16 €.

Froment-Griffon

2, rue du Clos-des-Moines

51500 Sermiers

03.26.46.94.36.

★ **16 - Grande Réserve.** Premier cru. Nez vif, épicé, floral, bouche vive, tendue, élégant, bien fait, savoureux et fin.

14,90 €. En magnum : 32,70 €.

**R. Gabriel-Pagin
Fils**

4, rue des Remparts

51160 Avenay-Val-d'Or

03.26.52.31.03.

16/16,5 - Roger Gabriel 2006.

Brut 100 % chardonnay premier cru. Nez pêche jeune, brioche, feuilletage, bouche riche, bonne complexité des saveurs, vin de belle maturité, bonne longueur. 28 €.

16 - Brut rosé.

100 % pinot noir premier cru.

Griotte, joli fruit, des notes de mûre, bouche intense, vin de gastronomie presque tannique, long, structuré, riche, gourmand. 18,10 €.

**Gaudinat-Boivin
& Fils**

6, rue des Vignes

Le Mesnil-le-Huttier

51700 Festigny

03.26.58.01.52.

16 - Brut Origine.

Nez qui traduit une bonne maturité des vins, senteurs d'automne, pomme mûre, poire, paille, bouche large, gourmande, savoureuse, bon équilibre, long. Mérite le repas. 22 €.

★ **15/15,5 - Brut Grande**

Réserve. Nez parfumé, pêche jaune, fougère, paille, bouche gourmande, fruitée, droite, pointe citronnée en finale ; bon champagne d'apéro. 14,60 €.

En magnum : 34 €.