

et gourmandise. 25 € (57 € en magnum).

17/17,5 - Brut blanc de blancs. Fruits blancs, floral, seringa, craie, calcaire, bouche vive, droite, pamplemousse, tendue, fraîche, longue, délicate et savoureuse. 19 € (43 € en magnum).

Doyard-Mahé
Moulin d'Argensole
51130 Vertus
03.26.52.23.85.

17 - Extrabrut blanc de blancs 2008. Nez citronné, floral, note de grillé, bouche vive, tendue, structurée, très pure, craie et agrumes, longue. Classe. 24 € (50 € en magnum).

15,5 - Carte d'or brut blanc de blancs. Nez frais, agrumes, vanille, bouche vive, fraîche, droite, élégante, un joli chardonnay d'apéritif, crémeux et vif. 16,90 € (38 € en magnum).

Fallet-Dart
2, rue du Clos-du-Mont
Drachy 02310 Charly-sur-Marne
03.23.82.01.73.

16,5 - Les Hauts des Clos-du-Mont. 65 % chardonnay et 35 % pinot noir. Vinifié en fûts et vieilli en cave pendant dix ans minimum. Nez épicé, abricot sec, bouche vive mais sans dureté, bonne longueur, sucrosité naturelle du fruit, long, complexe. Joli vin. En production limitée : 36 €.

J. Faniel & Fils
19, rue des Gouttes-d'Or
51480 Cormoyeux
03.26.58.64.04.

***15 - Brut réserve.** 50 % pinot noir, 40 % meunier et 10 % chardonnay. Nez beurré, brioche, feuilletage, bouche bien mûre, gourmande, très savoureuse et qui mériterait un dosage plus discret. 13,40 €.

Fleury
43, Grand-Rue
10250 Courteron
03.25.38.20.28.

17 - Sonate n° 9. Extrabrut. Les Fleury, pionniers de la biodynamie en Champagne, proposent cette cuvée vinifiée sans soufre. Nez grillé, crayeux, bouche légèrement boisée, touche de chêne discrète et bien intégrée, fin, élégant, tendu, minéral et savoureux. 69 €.

17 - Boléro 2004. Extrabrut. Doré soutenu, touche de chêne au nez, bouche complexe avec des notes de cire, gourmand, rond, touche de caramel blond en finale, frais, bonne longueur. 34 €.

Fleury-Gille
Courcelles
02850 Tréhou-sur-Marne
03.23.70.83.99 - 06.25.48.18.91.

16,5 - Brut absolu. Ultrabrut (sans dosage.) Doré, nez vanille, floral, mirabelle, bouche vive, savoureuse, sans dureté, fraîche, belle finale accrocheuse et saline. 16,50 €.



Vincent et Mathilde Laval

Champagne Georges Laval

« Depuis qu'il y a des archives, on trouve des Laval à Cumières. En 1971, quand mon père s'est installé, c'était l'année où Lemaire-Boucher, fondateurs du bio, sont venus faire des conférences. A quelques-uns, ils ont créé l'Entente agrobio de Champagne. Il y avait Serge Faust à Vandières, Georges Laval, mon père, Jean Bliard à Hautvillers, Yves Ruffin à Avenay, Jacques Beaufort à Ambonnay, Pierre Thomas à Oger... En fait, mon père a simplement continué ce que faisaient les grands-parents, qui n'ont jamais utilisé d'herbicides. Après, il s'est interrogé, il a cherché, s'est renseigné et s'est convaincu de ne jamais en utiliser. C'étaient des gens qui aimaient le travail bien fait : mon grand-père était vannier et on utilise toujours ses paniers. Mon père,

ses copains lui disaient : tu te rends compte tout le mal que tu te donnes ! Mais lui répondait : au moins, j'ai ma conscience. Nous avons toujours eu de bonnes relations avec le village. Mon père prenait les produits que devait déverser l'hélico et il allait traiter les vignes des voisins, pour éviter que l'hélico passe sur les nôtres. Quand j'étais gamin, je montais sur le tracteur et j'étais content, mais piocher, là, pas trop... Aller aux vignes, ça nous semblait terrible. Maintenant, je trouve que c'est intéressant d'être au plus près de ses terroirs, je fais les vins par rapport aux raisins que je goûte et je veux que le travail soit fait comme il faut. Mon but n'est pas de gagner de l'argent mais entre des bouteilles à 5 euros et d'autres à 3 500, on a de la place... »

16 - Brut 2002. Nez bien mûr, nêfle, senteurs d'automne, cire, miel, belle maturité. Bouche large, savoureuse, épicée, tendue, épices, note poivrée. Vin mûr à point. 19,50 €.

Froment-Griffon
2, rue du Clos-des-Moines
51500 Sermiers
03.26.46.94.36.

Marie et Mathias Froment, tous deux œnologues, se sont connus pendant les études à Dijon. Le grand-père de Mathias a été un des fondateurs de la cave coop du village. « On est une dizaine au sein de la coop à faire de la commercialisation sur une centaine d'adhérents. C'est un outil en commun. La coop fait les vinif. Ensuite on choisit les vins

et on fait les choix pour les assemblages pour tout le monde... »

16,5 - Brut privilège 2007. Nez paille, craie, épices, sous-bois, bouche vive, épicée, belle matière pure et droite, équilibré, dosage parfait. 16,50 €.

16 - Alexiana 2009. Extrabrut élevé en fût. 100 % chardonnay. Nez floral, pointe de chêne, bouche vive, tendue, un peu marquée par son élevage en bois. Joli vin qui demande de l'attente. 23,50 €.

R. Gabriel-Pagin & Fils
4, rue des Remparts
51160 Avenay-Val-d'Or
03.26.52.31.03.

16 - Roger Gabriel 2004. 100 % pinot noir. Doré soutenu. Miel,

paille, poire, bouche aux notes de cire, des saveurs de vin très mur, déjà un peu pâte de coing, dosage très discret, épicé en finale. 20,20 €.

15,5/16 - Brut grande réserve. Nez chêne, épices douces, fruits secs, des vins de belle maturité, savoureux, droit, équilibré, mûr à point. 17 € (35,90 € en magnum).

Gallimard Père & Fils
18-20, rue Gaston-Cheq
Le Magny 10340 Les Riceys
03.25.29.32.44.

16,5 - Prestige 2007. Nez bien mûr, joli fruit, pur, confiserie, pomme au sucre, note boisée, bouche minérale, épicée, dosage bien fait, long. A boire aujourd'hui. 17 €.

Gaudinat-Boivin & Fils

6, rue des Vignes
Le-Mesnil-le-Huttier
51700 Festigny
03.26.58.01.52.

***16,5 - Brut grande réserve.** Joli nez fruité et bien exprimé, bouche crémeuse, épicée, saveurs d'automne entre pomme bien mûre et nêfle, long, très savoureux. 14,30 €.

16,5 - Brut 2007. Doré soutenu, épices, nez de grande maturité, bouche avec des notes de coing, cannelle, très gourmand, long, riche. 19 €.

Michel Genet
29, rue des Partelaines
51530 Chouilly
03.26.55.40.51.

17 - Grande réserve 2008.

Blanc de blancs grand cru Chouilly. Nez jeune, citronné, bouche vive, tendue, vanillée, fruits blancs, délicat, long, bien crémeux, bonnes saveurs pamplemousse en finale. 20 €.

16,5/17 - Blanc de blancs extrabrut. Grand cru Chouilly. Nez citronné, floral, seringa, bouche douce, élégante, crémeuse, joli fruit, élégant, raffiné. 17 €.

René Geoffroy
4, rue Jeanson
51160 Aÿ
03.26.55.32.31.

17,5 - Brut rosé de saignée. Premier cru. Nez fraise, grenade, mûre, bouche bien parfumée, construite, presque tannique en finale, riche, savoureuse, un peu sauvage, très persistante. 25 €.

17 - Volupté 2007. Majoritairement à base de chardonnay issu de vieilles vignes. Nez pain grillé, queue de cerise, bouche épicée, tendue, vineuse, belle matière qui envahit la bouche et prolonge les saveurs. 31 €.

Pierre Gerbais
13, rue du Pont
10110 Celles-sur-Ource
03.25.38.51.29.

***15 - Extrabrut réserve.** Nez réduit, épicé, bouche gourmande, large, crémeuse, droite, bonnes saveurs, agréable mais à attendre. 14,10 €.

Pierre Gimonet & Fils
1, rue de la République
51530 Cuis
03.26.59.78.70.

Une des grandes références de la côte des Blancs et du chardonnay grand cru.

17,5 - Fleuron 2006. Blanc de blancs. Nez pâte feuilletée, beurre, floral, bouche vive, tendue, très fraîche et crémeuse, fin et élégant. 29,95 €.

16,5 - Œnophile 2005. Blancs de blanc extrabrut, non dosé. Nez fruits blancs, agrumes, note pierre blanche, crème anglaise, bouche tendue, vive, crémeuse, très pure. 32 €.

Philippe Glavier
82, rue Nestor-Gaunel
51530 Cramant
03.26.57.58.86.

16 - Le Chardonnay du Mesnil 2007. Brut grand cru issu de vieilles vignes du Mesnil. Floral, minéral, craie, citron, bouche dynamique, tendue, fraîche, bien vive, très agrumes, droite. 28 €.

15,5 - Prestige Le chardonnay puissant. 100 % chardonnay grand cru de Cramant. Nez pur, minéral, citron, bouche vive, tendue, crémeuse, belle attaque, finale pamplemousse. 19 €.

Gosset-Brabant
23, boulevard du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny
51160 Aÿ
03.26.55.17.42.

16,5/17 - Gabriel 2004. 85 %