



## 7 CUVÉES DE VIGNERONS

### 1 BLANC DE BLANCS

GRAND CRU 2012

CHAMPAGNE **FRANCK BONVILLE**

Nez floral, de poire, de fruits jaunes, d'épices, de mirabelle, pointe toastée. Vin frais, tendu, acéré, notes d'orange, pointe sapide.

32,40 € ([premiersgrands crus.com](http://premiersgrands crus.com)).

Note Figaro : 17,5/20.

### 2 GRAND CRU 2010

CHAMPAGNE COLIN

Nez floral, de fruits jaunes, d'épices, de miel, de brioche. Vin à l'attaque franche, saline, longue, tendue, vibrante.

36,50 € ([champagne-colin.com](http://champagne-colin.com)).

Note Figaro : 17/20.

### 3 BRUT GRAND CRU 2009

CHAMPAGNE ÉGLY-OURIET

Nez de zeste d'orange confit, de miel, de pain grillé, de brioche, de noisette, d'abricot, de menthol. Le vin est tendu, salin, la bouche

fraîche, d'une grande complexité, gourmande et citronnée, la finale longue et intense.

102 € ([premiersgrands crus.com](http://premiersgrands crus.com)).

Note Figaro : 18,5/20.

### 4 CUVÉE ŒNOPHILE

NON DOSÉE 2012

CHAMPAGNE PIERRE GIMONNET

Nez de fruits jaunes, de mirabelle, de poire William, d'épice, de brioche, de miel.

Vin tendu, vif, tranchant, complexe, crayeux, fruité et juteux, sapide et long, porté par une belle amertume.

39,60 € ([premiersgrands crus.com](http://premiersgrands crus.com)).

Note Figaro : 17,5/20.

### 5 CUVÉE THÉOPHILE

GRAND CRU 2006

CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

Nez de fruits jaunes, de fleur d'oranger, de miel, de noisette, floral, de poire William. Vin tendu, ample et complexe, belle vivacité,

riche et solaire, soutenue par une très agréable amertume, pointe saline.

72 € ([grandsbourgognes.com](http://grandsbourgognes.com)).

Note Figaro : 18,5/20.

### 6 TERRE NATALE 2008

CHAMPAGNE HURÉ FRÈRES

Nez de fruits jaunes, de framboise, d'ananas, de mangue, de bonbon anglais, acidulé, mentholé. Le vin est frais, tendu, sapide, riche d'une belle gourmandise, très complexe.

58,70 € ([vinissimus.fr](http://vinissimus.fr)). Note Figaro : 18/20.

### 7 CUVÉE VIEILLES VIGNES

DU LEVANT 2009

CHAMPAGNE LARMANDIER BERNIER

Nez pâtissier, de fleurs blanches, de craie, de mirabelle, d'épices. Vin tendu, ample, très complexe, notes de fruits blancs, pointe saline.

79,95 € ([plus-de-bulles.com](http://plus-de-bulles.com)).

Note Figaro : 18/20.

Frédéric Durand-Bazin

