

FRANCK BONVILLE

DÉCEMBRE 2018

GRAND CRU

À AVIZE

Le Monde

Le Monde des VINS

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont goûté à l'aveugle et lors de leurs reportages plus de 150 bouteilles. Ils ont retenu les meilleures, blancs de blancs d'un côté, bruts et extra-bruts de l'autre. Et proposent des portraits de leurs coups de cœur

BLANCS
DE BLANCS**G. Boutillez-Vignon,
« Blanc de blancs »**

Voici un champagne universel. Il détient tous les éléments que l'on apprécie dans un 100 % chardonnay. Né d'un petit domaine de vigneron indépendant, 5 hectares sur la montagne de Reims, il est produit à partir de la récolte 2013, dans laquelle sont ajoutés 40 % de vins de réserve ! Cet effort est récompensé : le nez acidulé, de pamplemousse, de citron vert, d'amande et de craie, introduit un crémeux qui enrobe la bouche et termine sur une sensation minérale, un peu iodée. On applaudit.

Tél. : 03-26-97-95-87.

**Lilbert-Fils, « Grand Cru,
blanc de blancs »**

La rencontre démarre en délicatesse, avec peu d'ampleur. Ce champagne a besoin de se réchauffer, de s'ouvrir. Il prend alors des couleurs. Tout en conservant sa finesse, il s'enrichit de notes aromatiques de poire, de groseille

à maquereau. La bouche est elle également très délicate. Un champagne d'apéritif très plaisant, dont les chardonnays ont poussé sur Cramant, Chouilly et Oiry. La côte des Blancs dans sa version cristalline.

Tél. : 03-26-57-50-16.

**Diebolt-Vallois,
« Blanc de blancs »**

Superbe découverte ! Ce domaine basé à Cramant (dont la plupart des vignes se situent dans ce village classé grand cru et à Cuis) a donné naissance à un champagne à la robe légèrement dorée et au nez surprenant de pomme, poire, avec des touches de framboise et d'iode. Ces arômes savoureux sont suivis d'une bouche salivante, vive et délicate avec beaucoup de longueur. Entre le nez et la bouche, il bat le chaud et le froid, et cela nous fait plaisir !

Tél. : 03-26-57-54-92.

**Pierre Moncuit, brut,
« Grand cru,
Blanc de blancs »**

Nous sommes ici dans une dimension du champagne rarement explorée dans les blancs de blancs : la volupté.

Ses arômes sont farouchement gourmands : des fruits cuits, presque dans l'alcool, inondent le nez, tandis que la bouche est alanguie, grasse, onctueuse. En finale émergent encore du musc, de la vanille, comme si l'on passait devant l'échoppe d'un parfumeur. Mais ni lourdeur ni mollesse. Un champagne sensuel et séduisant, pour un prix craquant.

Tél. : 03-26-57-52-65.

**Franck Bonville,
« Prestige grand cru »**

Très parfumé, ce champagne est néanmoins dominé par de jolies notes d'abricot. Et puis,

à l'ouverture, il poursuit son explosion aromatique, témoignant ainsi d'une formidable complexité. Il en a des choses à dire, celui-là ! Finale longue, salivante et épicée qui s'achève gentiment sur une pointe de mirabelle. Voilà un prix très raisonnable pour la richesse proposée.

Tél. : 03-26-57-52-30.

