

Champagnes

Le haut du panier

de 37 à 70 euros

Dans cette catégorie ultra-premium figurent les cuvées spéciales de maisons prestigieuses et de vigneron de haut vol. Des vins qui vous garantissent un voyage hors de l'ordinaire.



Billecart-Salmon cuvée sous-bois

♥ Vinifié en fûts de chêne et longuement mûré, près de sept ans, sur lies, cet assemblage des trois cépages champenois dévoile des notes de fruits secs, de fruits blancs et d'agrumes frais. En bouche, la texture crémeuse et rafraîchissante se prolonge sur des saveurs de pains au lait. Servir sur une côte de veau aux girolles. **63 euros.**

Franck Bonville La Trilogie 2012

Bel exercice de style réalisé par Olivier Bonville que cette déclinaison des trois grands crus de la Côte des Blancs. Dosés en extra-brut (2 g/l), ils expriment chacun les nuances de leur terroir crayeux : généreux et minéral pour Pur Avize, rond et savoureux pour Pur Oger, droit et iodé pour Pur Mesnil. **45 euros l'unité.**



Philippe Gonet TER Blanc

Il ne s'agit pas là du train express régional, mais d'une cuvée associant trois grands terroirs de chardonnay : Le Mesnil, Oger et Ludes. Un vin placé sous le signe de la vivacité et de la finesse avec ses notes d'agrumes frais et sa bouche souple et crayeuse. Idéal pour accompagner un bar au fenouil. **45 euros.**

Lenoble grand cru blanc de blancs Mag 14

Un chardonnay issu de la vendange 2014 intégrant des vins de réserve (40 %) vieillis en magnum sous liège. Un vin expressif, aux notes de fruits mûrs (pêche blanche, mirabelle) à la texture onctueuse qui magnifiera des saint-jacques snackées au zeste d'agrumes. **52 euros.**



Drappier blanc de blancs

Ce (presque) pur chardonnay de la Côte des Bar, assaisonné de 5 % de pinot blanc de l'excellente maison d'Urville séduit par ses arômes de pêche blanche, de poire et ses notes florales. Bouche crémeuse, gourmande et minérale. Servir sur ris de veau braisé. **36 euros.**



Maily extra-brut 2011

Assemblage de 35 parcelles de pinot noir et de chardonnay spécialement sélectionnées pour leur expression. Arômes généreux de fruits mûrs, de viennoiserie évoluant sur des notes torréfiées, attaque tonique sur des notes d'agrumes, finale saline. Une parfaite cuvée d'une coopérative modèle. **37 euros.**



Mandois Cuvée Victor 2008

♥ Cette maison discrète possède d'épatantes cuvées à des prix encore raisonnables. Issue de vieilles vignes de chardonnay sur Chouilly et Vertus, le Victor brut 2008 offre une intensité et une texture crémeuse qu'il doit à ses faibles rendements et à la vinification en fûts de chêne (notes de miel et de torréfaction) d'une partie de la vendange. **45 euros.**

Perrier-Jouët blanc de blancs

Quintessence du style floral, il paraît lumineux dans son nouveau flacon transparent (attention au goût de lumière !). L'attaque est fraîche, gourmande, aérienne mais non moins persistante. Un vin vibrant à dédier à un apéritif gourmand accompagné de toasts de poutargue, de tarama au piment d'Espelette et de rillettes de thon au basilic. **64 euros.**

