

# LES DÉCOUVERTES

## Champagne Gosset-Brabant

Cuvée Nature Grand Cru  
(Champagnes de Vignerons)

Un assemblage de 80 % de pinot noir et de 20 % de chardonnay pour cette cuvée qui n'est pas dosée, afin de garder la pureté du fruit. Celui-ci s'exprime dès l'olfactif, sur un registre de fruits noirs et de réglisse avec une pointe anisée. En bouche, on retrouve le fruit dans une texture assez crémeuse et un aspect minéral. À servir avec des queues d'écrevisses, un agneau fondant ou un parfait aux framboises.

26 € environ chez les cavistes.

## Champagne Rémy Massin et Fils

Cuvée Louis-Aristide  
(Champagnes de Vignerons)

Un champagne blanc de noirs au nez élégant, porté sur la noisette et sur le miel, avec des notes de fruits rouges acidulés. La bouche est dotée d'une attaque franche et d'une belle matière de chair de fruit qui enrobe le côté crémeux. Un bon équilibre entre la texture veloutée et la vivacité, avec des accents de minéralité. Côté accord, on pourra l'associer à un risotto aux cépes, un jarret de veau ou un dessert praliné.

42 € environ chez les cavistes.

## Champagne A. Margaine

Cuvée M  
(Champagnes de Vignerons)

Composé très majoritairement de chardonnay et de 5 % de pinot noir, ce champagne dévoile au nez des notes de coing, de noisette grillée et de miel. En bouche, l'attaque est nette, sur la fraîcheur, avant de laisser la place à l'opulence de la matière crémeuse équilibrée par une belle acidité et une finale saline, voire iodée. On pourra l'accorder à une volaille fine ou un tartare de saint-jacques aux agrumes.

30 € environ chez les cavistes.

## Champagne Franck Bonville

Cuvée Pur Mesnil  
(Champagnes de Vignerons)

Seuls des chardonnays issus du Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger entrent dans la composition de ce champagne au très faible dosage, qui exhale des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches. On ressent en bouche l'élégance et la droiture du chardonnay, avec un caractère minéral et une finale aux accents salins. À marier à un homard, des huîtres gratinées ou un filet de lieu jaune déglacé aux agrumes.

45 € environ chez les cavistes.

