

# BATTLE DE BRUTS

IL Y A DEUX SIÈCLES, LE CHAMPAGNE S'APPRÉCIAIT TRÈS SUCRÉ. AUJOURD'HUI, ON LE PRÉFÈRE DE PLUS EN PLUS « NATURE » POUR LAISSER S'EXPRIMER UN CARACTÈRE, TOUT COMME UN VIN. LES CHAMPAGNES EXTRA-BRUT ET BRUT NATURE REÇOIVENT LE MOINS D'AJOUT ET SONT DONC LES PLUS APTES À VENIR MAGNIFIER NOS REPAS. IL FAUT JUSTE ÉVITER DE LES SERVIR AU DESSERT!

FRANCK BONVILLE « GRAND CRU EXTRA-BRUT » <b>VS.</b> PIERRE GIMONNET PREMIER CRU « OENOPHILE 2012 »	
<b>MAISON</b>	
Les 15 hectares du domaine sont situés à Avize, Oger et Ménil-sur-Oger, trois villages classés Grand Cru de la Côte des Blancs, au sud d'Épernay. www.champagne-franck-bonville.com	Créé il y a plus de deux siècles, ce domaine de 28 hectares uniquement planté de chardonnay s'étend sur 5 villages de la Côte des Blancs classés Premier Cru et Grand Cru. www.champagne-gimonnet.com
<b>ACCORDS METS &amp; VINS</b>	
Apéritif, apéritif dinatoire, huîtres et fruits de mer.	Apéritif, apéritif dinatoire, huîtres et fruits de mer, tous poissons sans sauce, volailles.
<b>VINIF</b>	
Champagne blanc de blancs = 100 % chardonnay. Extra-brut = l'ajout de sucre, le dosage, est très faible : 2,5 gr/l. Vendanges 2012. Dégorgement : mai 2018.	Champagne blanc de blancs = 100 % chardonnay. Brut Nature = l'ajout de sucre, le dosage, est nul : 0 gr/l. Millésimé 2012. Dégorgement : novembre 2017.
<b>ARÔMES/COMPLEXITÉ</b>	
Nez d'agrumes, de brioche et d'amandes avec quelques notes pâtisseries. En bouche, l'effervescence est très présente, mais la texture reste fine et l'expression nette jusque dans la belle finale.	Très joli nez d'amandes, de fleurs blanches, d'agrumes avec des notes de crème pâtissière. On retrouve cette richesse en bouche sur une belle minéralité, tout en finesse. Très beau.
<b>PRIX</b>	
35 euros	39 euros

**CONCLUSION** Blancs de blancs, issus des meilleurs terroirs de la Côte des Blancs, ces deux champagnes de vigneron au faible dosage expriment le meilleur de leurs origines. L'extra brut de Franck Bonville à l'effervescence généreuse montre une fraîcheur et



une expression séduisante. Le Brut Nature de Pierre Gimonnet est d'un style différent : plus complexe, sa belle vinosité en fait un champagne de caractère et de gastronomie.



Beef!

PAYS : France  
PAGE(S) : 14-15  
SURFACE : 170 %  
PERIODICITE : Trimestriel

► 1 décembre 2018 - N°20



AYALA  
« BRUT NATURE »  
**VS.**  
JACQUESSON  
« CUVÉE N° 741 »

**MAISON**

Fondée à Ay en 1860 par Edmond de Ayala, cette maison a été rachetée fin 2004 par sa voisine Bollinger. Elle s'approvisionne sur une centaine d'hectares très qualitatifs.  
[www.champagne-ayala.fr](http://www.champagne-ayala.fr)

Aujourd'hui très prisée des amateurs, cette maison ancienne est dirigée brillamment par les frères Chiquet. La gamme comprend des cuvées parcelaires ou à dégorgement tardif.  
[www.champagnejacquesson.com](http://www.champagnejacquesson.com)

**ACCORDS METS & VINS**

Apéritif, idéal sur les huîtres et les fruits de mer.

Apéritif, apéritif dinatoire, langouste, homard, caviar, mais aussi viandes blanches et volailles.

**VINIF**

40 % chardonnay, 40 % pinot noir, 20 % pinot meunier. Brut Nature = l'ajout de sucre, le dosage, est nul : 0 gr/l. 4 ans de vieillissement sur lies. Dégorgement : juillet 2018.

Environ 50 % chardonnay, 30 % pinot noir, 20 % pinot meunier. Extra-brut = l'ajout de sucre, le dosage, est très faible : 2,5 gr/l. Vendanges 2013 et vins de réserve. Dégorgement : mars 2018.

**ARÔMES/COMPLEXITÉ**

Nez de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits blancs. Profil ciselé. Beaucoup de fraîcheur avec une acidité présente, mais bien intégrée. Finale sur les agrumes. Bel ensemble.

Nez de foin coupé, de fruits jaunes, de petits fruits rouges, de crème pâtissière. La bouche est pleine, joliment expressive. Très belle et délicate finale sur les agrumes et les notes florales.

**PRIX**

30 euros

45 euros

**CONCLUSION** Deux champagnes d'assemblage des trois grands cépages champenois. Le Brut Nature d'Ayala est un champagne facile d'abord, doté d'une grande fraîcheur. Il fera un accompagnement de choix aux produits de mer. La Cuvée 741 de Jacquesson



(le numéro change chaque année) est superbe, Riche tout en étant élégant, son harmonie ravit les papilles. C'est un champagne de grande gastronomie. Il peut aussi être gardé quelques années en cave : il n'en sera que plus épanoui...