

CHAMPAGNE  
FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

BEEF!

DÉCEMBRE 2018

**BEEF!**  
POUR LES HOMMES QUI ONT DU GOÛT!

# 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!

VS.	
MAISON	
FRANCK BONVILLE GRAND CRU EXTRA-BRUT	PIERRE GIMONNET PREMIER CRU OENOPHILE 2012
Les 15 hectares du domaine sont situés à Avize, Oger et Méné-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
ACCORDS METS & VINS	
Apéritif, apéritif dinatoire, huîtres et fruits de mer.	Apéritif, apéritif dinatoire, huîtres et fruits de mer, tous poissons sans sauce, volailles.
VINIF	
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.
ARÔMES/COMPLEXITÉ	
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.



**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.

