



BLANCS DE BLANCS

Seul le chardonnay, cépage blanc majeur de la Champagne, entre dans la composition de ces vins très élégants. Ils sont généralement pleins de fraîcheur et plutôt minéraux, parfois opulents aussi. On les apprécie surtout à l'apéritif et à table, notamment comme compagnons des produits de la mer.

1. Le Brun de Neuville Authentique Blanc de blancs

Magnifique expression des pulpeux chardonnays du Sézannais, cette cuvée s'inscrit dans la tradition champenoise du vieillissement sous liège durant quatre ans. Un élevage qui favorise la micro oxygénation et développe la finesse des arômes. À découvrir absolument. 28 €.

2. Perrier-Jouët Blanc de Blancs

Dans leur nouveau flacon, les meilleurs chardonnays de la Côte des Blancs se retrouvent pour une cuvée toute en fraîcheur. Notes de chèvrefeuille, d'acacia, de sureau et une pointe citronnée habillent les fruits blancs (pêche). 64 €.

3. Frank Bonville Pur Oger

Olivier Bonville est passé maître dans l'expression des chardonnays de la Côte des Blancs, langue de craie pure qui s'allonge au sud d'Épernay. Cette

pépité met à l'honneur le terroir classé grand cru d'Oger. Un vin tranchant, précis et juteux. 45 €.

4. Pommery Apanage Blanc de blancs

Nouvelle cuvée de la vénérable maison, ce blanc de blancs exprime de jolis arômes de fleurs blanches (jasmín, acacia, tilleul) que rafraichissent des notes d'agrumes. 50 €.

5. Champagne Lancelot Pienne Table Ronde Extra Brut

Cette petite maison de Cramant est dirigée par Gilles Lancelot. Le preux chevalier de la bulle a épousé une demoiselle Perceval et leur Graal est la cuvée Table Ronde, magnifique expression de « craie mouillée » de la Côte des Blancs. 28,50 €.