



LA PARISIENNE

WWW.LAPARIENNE.COM

CAMILLE
COTTIN

« ÇA M'AMUSE
D'ÊTRE DANS
DES CORPS TRÈS
LOIN DU MIEN »

NOËL
DES
IDÉES
CADEAUX
À
GOGO

SPÉCIAL
CHAMPAGNE

LA FOLIE
DES DIAMANTS
DE COULEUR

Le Parisien

CAHIER N°2, NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT. SAMEDI 3 DÉCEMBRE 2016. COMMISSION PARITAIRE N°120 C 85575



PAR SYLVAIN OUCHIKH

À CHAQUE MOMENT SON



À L'APÉRO

Moët & Chandon brut Impérial, environ 33 euros. Il est le champagne le plus vendu au monde et traverse le temps. Ses bulles sont vives. Sa robe d'un jaune clair développe les arômes fruités. En bouche, il est structuré avec une certaine rondeur sur la finale pour mieux se faire apprécier. Idéal pour débiter la soirée.

Avec : du tarama, des œufs de saumon sur blinis, des gougères au comté.



AR Lenoble grand cru blanc de blancs, environ 32 euros.

Petite maison familiale, les propriétaires Anne et Antoine Malassagne produisent des champagnes d'une grande délicatesse. Dans ce 100 % chardonnay, on décèle des notes de fleurs blanches et du miel d'acacia. La bouche est droite et la finale se veut saline.

Avec : des copeaux de parmesan ou de comté, du jambon cru.



Mumm Grand Cordon, environ 35 euros.

Avec son habillage révolutionnaire, Mumm Grand Cordon vient d'être lancé. Sous la houlette du chef de cave Didier Mariotti, l'ensemble de la gamme ne cesse de progresser. Ce champagne, avec son col élancé afin de préserver sa fraîcheur au fil du temps, se veut vif, droit, direct tout en étant chaleureux.

Avec : des légumes en bâtonnets accompagnés d'une sauce, des gougères légères.

EN ENTRÉE

Vincent & Raphaël Bérèche, La Vallée, environ 45 euros.

A peine la bouteille ouverte, des fragrances semblent se disperser subtilement dans la pièce. Elle embaume. Ce vin a passé 66 mois en cave avant d'être commercialisé. La finale est longue et délicate.

Avec : du caviar, pour le côté iodé, sur des rattes du Touquet légèrement chaudes.

En dépit des apparences ou des habitudes, le champagne est un vin qui se consomme en toutes circonstances. Les cépages principaux (chardonnay, pinot noir et pinot meunier) lui apportent une palette aromatique variée lui permettant, de l'apéritif au dessert, de jouer avec les mets. Pour débiter la soirée, on le choisit sur la fraîcheur et la vivacité. Il ouvre les papilles. Sur une entrée à base de fruits de mer ou de produits du grand large, on enchaîne avec un champagne légèrement iodé sur sa finale. Des bulles minérales contrebalanceront mieux la texture du foie gras. Un champagne vineux fera un compagnon idéal sur un plat principal à base de viande. Et enfin, la fraîcheur de son effervescence rosée amènera de la légèreté au dessert.



Philipponnat, cuvée 1522 millésime 2007, environ 60 euros.

La maison Philipponnat aime travailler le pinot noir sur ses beaux vignobles, notamment sur son Clos des Goisses. Les huit années de vieillissement ont permis une intégration parfaite des différents cépages (pinot noir, chardonnay et pinot meunier). C'est un champagne gourmand avec des notes de pain grillé sur la finale. Il est long et consistant.

Avec : du foie gras. Il est une superbe alternative au fameux vin liquoreux.

Philippe Gonet, TER, environ 27 euros.

Cette maison accorde un grand soin à son vignoble. Elle évite autant que possible les intrants (herbicides). Ce champagne à la robe jaune clair est produit exclusivement à partir de chardonnay. Il est très peu dosé. En bouche, on appréciera le crémeux des bulles. La finale est sur des notes iodées.

Avec : des crevettes marinées, un ceviche avec des agrumes et du gingembre, un tartare de bar mariné.



Pays : France
Périodicité : Mensuel

SUR LE PLAT PRINCIPAL

Drappier Grande Sendrée 2006, environ 50 euros. Voici la cuvée d'exception de cette maison familiale située dans l'Aube. Le 2006 est une année gourmande. Il est complexe avec ses notes de fruits confits et les agrumes. L'enveloppe est profonde et vineuse pour mieux s'imprégner sur nos papilles.
Avec : des viandes à chair blanche (chapon, dinde), des coquilles Saint-Jacques, juste saisies en aller-retour, pour en apprécier le croquant.

Alfred Gratién, magnum (1,5 l) blanc de blancs grand cru, environ 90 euros.

Une maison aussi discrète que ses différents champagnes sont excellents. Sans faire de bruit, elle produit une gamme homogène. On est sur un style vineux sans lourdeur aucune. Bien au contraire. Le bouquet est complexe et harmonieux. Il est porté par les agrumes. Le chef de cave recherche la vivacité maîtrisée. Ce champagne est une valeur sûre.
Avec : un chapon, une dinde, les volailles simplement rôties.

Lanson Extra Age brut, environ 65 euros. Cette cuvée est un champagne particulier puisqu'il est composé par un assemblage de trois grands millésimes : 2000, 2002 et 2004. C'est un vin puissant, structuré. La présence de pinot noir n'y est pas étrangère. Le chardonnay lui apporte de la fraîcheur et la finesse. Au final, ce vin est en équilibre.

Avec : idéal sur les viandes rouges goûteuses, le bœuf, le gibier ou l'agneau de 7 heures.

EN DESSERT

Charles Heidsieck rosé réserve, environ 45 euros. Ce grand classique a parfaitement été revisité par cette maison connue des amoureux de champagne. Ce rosé est vif et délicat. Les bulles caressent le palais. Elles ne sont jamais agressives. Elles dansent pour mieux transporter les arômes de petits fruits rouges complétés par les fleurs blanches et les épices sur la finale.

Avec : une soupe d'agrumes à base d'orange, une bûche aux agrumes.

D de Devaux rosé, environ 45 euros.

Cette discrète maison est située dans l'Aube, à Bar-sur-Seine. Ses cuvées D sont produites avec les meilleures parcelles. C'est un champagne rosé de caractère. Il est à la fois tendu au départ puis progressivement il se fait souple pour mieux imprégner nos papilles de ses fruits des bois.

Avec : des macarons, du pain d'épices, un cake.

Gosset, Petite Douceur rosé, environ 49 euros.

Nos grands-parents avaient l'habitude de consommer des champagnes dosés (sucrés). Si cette habitude a disparu, il est bon de faire un léger retour en arrière avec ce vin. On ressent à peine le sucre tant sa trame acide apporte de la fraîcheur. On est vraiment sur les oranges sanguines et le coing. Il est gourmand juste comme il faut.

Avec : des macarons, une bûche au chocolat avec des fruits rouges.

