



CHAMPAGNE

# Un sexy ballet de bulle

ET VOICI UN PANEL D'AUTRES BELLES MAISONS DONT NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ LES NECTARS AVEC PLAISIR. SACHANT QUE LA PLACE NOUS MANQUE POUR PRÉSENTER D'AUTRES POSTULANTS QUI N'ONT PAS DÉMÉRITÉ...

Par Éric Vincent et Julien de Coppei. Photos DR.



## POL ROGER ROSÉ VINTAGE 2015

Ce Brut Rosé Vintage, composé de 60 % de pinot noir, 40 % de chardonnay et de 15 % de vin rouge (pinot noir) est une édition limitée qui a vieilli dans les caves maison à 33 m sous terre. Robe saumonée aux reflets orangés, fines bulles, il se distingue par une superbe trame aromatique dominée par les fruits rouges puis les pétales de fleurs. En bouche, arômes de cerises confites et d'agrumes et belle longueur vineuse.

85 €, bons cavistes

## BRUNO PAILLARD 2012

Nommée Silon, cette interprétation du millésime 2012 est un assemblage de jus de première presse (60 % pinot noir, 40 % chardonnay). Vinification en petits fûts de chêne ancien, 8 ans d'élevage en cave, 1 an de repos, dosage à 4,5 g/L, cette cuvée revendique concentration, gourmandise, caractère. Et le plasticien Claude Viallat s'est appliqué à exprimer sur le flacon sa vision du silon, voulue par Bruno Paillard et sa fille Alice, désormais aux commandes. Respect !

68 €, cavistes

## MANDOIS DUO TERROIRS

Adeptes du bio, Claude Mandois persiste et signe, avec une série limitée de deux cuvées 100 % chardonnay, issues l'une du nord de Chouilly classée grand cru, l'autre du sud, à Vertus, classée premier cru. La première respire la puissance, les fruits croquants et la meringue fraîche, celle du sud est ronde, vineuse, sur des arômes de fruits de la passion et de notes réglissées. Deux extra-bruts pour un duo de charme. À choisir...

98 €, bons cavistes

## COFFRET DRAPPIER LES 3 BRUTS NATURE

Chez Drappier, le naturel et la biodiversité sont un ADN, un réflexe, un objectif, une qualité de vie. Tous les champagnes de la maison sont élaborés selon cette philosophie. Et chroniqués dans HDL avec plaisir. Nous vous suggérons aujourd'hui, parmi les divers coffrets maison, ce sobre trio Brut Nature à base de pinot noir, dont un rosé, un brut classique et un brut sans soufre ajouté. De quoi assurer de réjouissants apéritifs de fête, et sans maux de tête.

128 €, bons cavistes

## DEVAUX CŒUR DE NATURE

Riche fin d'année pour Devaux qui propose, d'une part, son rosé accompagné d'une liqueur Divine créée avec la maison Gabriel Boudier pour faire des cocktails et, parallèlement, dans sa gamme Terroirs de Cœur, cette cuvée 100 % bio Cœur de Nature également en rosé, majoritaire en pinot noir, qui se distingue par de séduisants arômes d'abricot et de bergamote.

43 € (champagne seul), cavistes.

## LECLERC-BRILLANT ABYSS 2016 BRUT ZÉRO

Sa singularité ? Il a été affiné pendant un an à 60 m de profondeur marine au large de l'île d'Ouessant en Bretagne. Vendange 2016, parité de pinot noir, pinot meunier et chardonnay, mis en bouteille en 2017, puis dégorgé, puis immergé... Substance solaire et fraîcheur épicée, ce « zéro dosage » à la minéralité iodée et citronnée évoque la pomme chaude et le coing. Et son flacon raconte son histoire.

150 €, bons cavistes

## CATTIER CLOS DU MOULIN

Beaux et rares sont les clos en Champagne ! Celui du Moulin, appartenant à la famille Cattier, planté pour moitié en pinot noir et moitié en chardonnay, est l'expression d'une signature, et d'une cuvée siglée qui mérite l'attention. Ses riches arômes s'évalent en notes de fruits blancs, puis de fruits rouges confiturés, puis de melon et de caramel au lait. Agrumes et épices en finale, longueur et faible dosage, l'harmonie est là.

106 €, bons cavistes (230 € en magnum)

## CHÂTEAU DE BLIGNY BLANC DE BLANCS 2009

Sis sur la côte des Bar, ce château de Champagne, unique dans la spécialité, propose avec ce millésime 2009 de son blanc de blancs une cuvée de pur chardonnay issu d'une année à la douceur atypique. Beau résultat. Ses parfums égrènent des arômes d'agrumes jaunes confits qui se marient en bouche à des notes de fruits blancs mais aussi tropicaux avec de fines nuances biscuitées et épicées. Sexy et sensuel.

53 €, cavistes

