

COLLET



Brut Art Déco Premier Cru

15/20

30 €

Brut Art Déco Premier Cru est la cuvée emblématique de la maison Collet : il s'agit d'un assemblage de 20 crus sélectionnés, dont 7 grands crus et 13 premiers crus ; 40 % chardonnay, 40 % pinot noir, 20 % meunier, l'ensemble vieilli quatre ans minimum. Dès le premier nez de pierre à fusil et de noisette fraîche sur un matelas de fruit blanc légèrement beurré, on est sous le charme. La bouche nous confirme cette première impression, associant vinosité et finesse. C'est un champagne élancé et sapide, signé par une jolie délicatesse dans sa texture, un profil ciselé et incisif, floral en diable, dont le fruit juteux est souligné de notes fumées et ponctué par une jolie minéralité.



Des Saint-Jacques snackées.



COLLERY

NV Brut Grand Cru

15,5/20

34 €

Un champagne qui a un peu la tête du premier de la classe. Tout y est : la richesse, la complexité, la minéralité ! C'est vif et gourmand à la fois, d'un côté il y a cette explosion d'épices douces, de pâte d'amande, d'agrumes et de fruits jaunes, et de l'autre cette sensation de tenir entre ses mains un champagne tendu comme un arc.



Un saucisson d'âne.

DE BARFONTARC

Brut Tradition

14,7/20

20 €

Très expressif, le nez enchante par sa large palette florale et fruitée : fleur d'oranger, rose, aubépine, mirabelle, fruits secs et poire Williams. Le palais est très précis, net et droit, et se conclut par une finale croquante sur un arôme délicat de pamplemousse rose : vif et enlevé. Une bonne affaire.



Coquilles Saint-Jacques au beurre d'agrumes.

DE SAINT-GALL

Le Tradition Premier Cru

15/20

30,45 €

On est sur un vin de repas, mûr et fin, avec ce Premier Cru. Le bouquet de fleurs blanches et de poire est très expressif. Il prépare bien à une bouche ronde, de belle texture, relevée par une vivacité fougueuse. Un retour assez long sur la cannelle et le pain grillé complète bien l'ensemble.



Poulet à la crème.

D
C
1
3
C
d
a



Croustillant de chèvre.

cédrat : ce
fait preuve
t une finale

DELAMOTTE

Brut

13/20

30 €

Belle robe or gris. Le nez est très expressif : touches de rose et de fleurs séchées, suivies par des effluves mentholés et anisés. C'est vineux, assez puissant, un peu toasté. On décèle un discret trait de caramel en milieu de bouche et la finale nous laisse sur des amers de citron vert et pamplemousse.



Haricots tarbais au chorizo et sauce tomate.

DEUTZ

Brut Classic

14,8/20

40 €

Classique mais efficace. Le nez frais se situe quelque part entre la pêche blanche, la verveine et la citronnelle. La bulle est vive et le vin aérien. On retrouve en bouche les mêmes arômes fruités, doublés de quelques épices comme le poivre blanc. Un champagne tout terrain à déguster au bord de la piscine comme sur un repas.



Beignets de crevettes.

DEVAUX

Cuvée D

14,3/20

40 €

Bouquet séducteur de brioche, agrumes confits, coing, pêche, fleur d'acacia, curry, noisette, c'est une invitation gourmande à découvrir son palais souple, sa texture onctueuse et fraîche, son déroulé savoureux et caressant. Un équilibre frais et tendre.



Saint-Jacques au bouillon citronnelle.

DOM CAUDRON

Sublimité 50/50

15/20

57,60 €

Très intense, il livre des effluves de brioche grillée, de beurre cuit, ananas rôti, bergamote et noix. L'attaque comme la bouche sont riches, opulentes, crémeuses, en restant toniques. Meunier et chardonnay, celui-ci élevé en fûts, forment un champagne cossu, très ouvert, mature et apte à passer à table.



Rôti de veau aux giroles.