

Le news de l'économie

Challenge

www.challenges.fr

2017
L'alliance
Hollande-Valls p.22

Tous contre amazon

p.50

*Livres, vidéos, musique et maintenant... **alimentation***
La guerre entre le géant du Net et la grande distribution



N°483 DU 23 AU 29 JUIN 2016 - BELGIQUE 3,90 € / LUXEMBOURG 3,90 € / ALLEMAGNE 4,20 € / SUISSE 5,80 FS / CANADA 6,50 \$ / MAROC 3,5 DH / TUNISIE 6,50 TND / ANTILOES-REUNION 3,90 € / DOMINIQUE 4,50 G / GUYANE 4,50 G / MONTENEGRO 4,50 € / SERBIE 4,50 € / SLOVÉNIE 4,50 € / SLOVAQUIE 4,50 € / ESPAGNE 4,50 € / PORTUGAL 4,50 € / ITALIE 4,50 € / AUTRICHE 4,50 € / ALBANIE 4,50 € / BULGARIE 4,50 € / CROATIE 4,50 € / CEE 4,50 € / CHYPRE 4,50 € / DANEMARK 4,50 € / ÉTATS-UNIS 6,50 \$ / JAPON 6,50 ¥ / CORÉE 6,50 ₩ / CHINE 6,50 ¥ / INDE 6,50 ₹ / VIÊT NAM 6,50 ₫ / THAÏLANDE 6,50 ฿ / MALAISIE 6,50 RM / PHILIPPINES 6,50 ₱ / VIÊT NAM 6,50 ₫ / THAÏLANDE 6,50 ฿ / MALAISIE 6,50 RM / PHILIPPINES 6,50 ₱

M 05726 - 483S - F: 3,80 € - RD

Challenge^s

DOSSIER SPÉCIAL

COMMENT SE
DOSE LE CHAMPAGNE p. 57

LES VINS FRAIS DE VOTRE ÉTÉ



Rosés

LA CRUE SE
CONFIRME p. 76

DES
MILITANTS
DU VIN
NATURE p. 77

Rouges & blancs
EUX AUSSI
DÉSALTÈRENT
p. 80

BiBoViNo,
UNE
NOUVELLE
FAÇON
D'EMBALLER
LE BIO p. 81

Champagnes
LIBÉREZ LES
BULLES p. 82

Rédaction en chef :
Caroline Brun,
Agence Forum News.

Dégustations & rédaction :
Gérard Muteaud

Dossier vins d'été

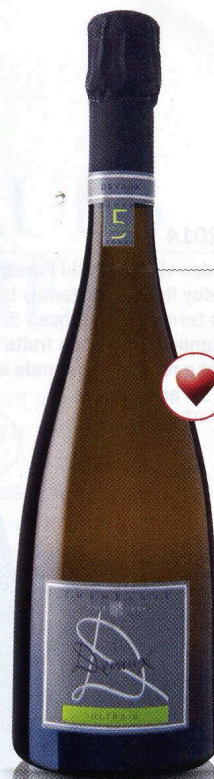
LIBÉREZ LES BULLES !

Le champagne a pour lui son incomparable fraîcheur et sa faible teneur en alcool qui en font le parfait compagnon des apéritifs et repas estivaux. Une grande maison va encore plus loin en lançant plusieurs cuvées spécialement élaborées pour être bues avec des glaçons.



Duval-Leroy rosé prestige

Robe vieux rose assemblage de pinot noir et chardonnay. Bouquet voluptueux allant des arômes de fruits rouges (cerise, fraise, framboise) à des notes de poivre rose et de gingembre. Tout en étant incisive et fraîche, la bouche se caractérise par une profonde vinosité. Pour les adeptes de rosés de gastronomie. **48 euros.** 51130 Vertus. Tél. : 03-26-52-10-75. www.duval-leroy.com

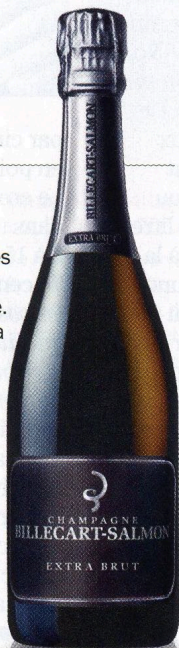


Devaux Ultra D

Composé de cœur de cuvées de pinot noir (60 %) et de chardonnay, dont un tiers élevé en foudre, vieilli au moins cinq ans sur lies et dosé en extra-brut (2 grammes par litre), ce champagne pur et iodé allie fraîcheur et minéralité. Arômes de fleurs blanches sur une tonalité citronnée et saline. Un vin de gastronomie. **38,50 euros** 10110 Bar-sur-Seine. Tél. : 03-25-38-30-65. www.champagne-devaux.fr

Billecart Salmon extra-brut

Un extra-brut épuré où les saveurs naturelles du vin sont sublimes par une approche très tactile. Notes florales, fruits secs sur un fond de verveine citronnée. Bulle ultra-fine stimulant la saveur gustative (fruits blancs à pépins, nuances biscuitées). C'est parfait. **41 euros.** 51160 Mareuil-sur-Ay. Tél. : 03-26-52-60-22. www.champagne-billecart.fr



Draprier nature rosé

Il faut la justesse de vinification de la maison Drappier pour oser un rosé de saignée (assemblé à 10 % de jus vinifié en blanc pour alléger la teinte) zéro dosage. La cuvée s'ouvre sur un nez de fruits rouges, de violette et de pêche blanche. Vif et intense, il faut le marier à de la cuisine japonaise ou à un homard aux morilles. **35,50 euros.** 10200 Urville. Tél. : 03-25-27-40-15. www.champagne-draprier.com



Eduard Brun brut nature

Assemblage de chardonnay de la Côte des Blancs (65 %) et de pinot noir d'Ay passés en fûts, cette cuvée est le résultat d'une longue réflexion pour produire un vin de gastronomie. Nez complexe sur des notes d'agrumes confits, de fruits secs légèrement fumés évoluant sur la brioche. Bouche fraîche et soyeuse soutenue par une fine minéralité. **52 euros.** 51160 Ay. Tél. : 03-26-55-20-11. www.champagne-edouard-brun.fr



Picard & Boyer extra-brut

Sagement dosé à 2 grammes par litre, cet extra-brut issu de pinot noir (70 %) et meunier est plein de vitalité. Vieilli trois ans sur lies, il déroule des arômes d'agrumes évoluant sur des notes de fruits exotiques. Vif et pur, il s'appuie sur ses fines bulles pour envelopper le palais. Servir avec de fines tranches de jabugo. **25 euros.** 51100 Reims. Tél. : 03-26-85-11-69. www.champagne-picard-boyer.fr



Huré Frères Insouciance rosé

Charnu et ample, ce rosé d'assemblage – le vin rouge provient de vieilles vignes de pinot noir et de meunier du terroir de Ludes – au nez frais de fruits rouges et d'agrumes vieilli vingt-deux à vingt-quatre mois sur lattes se révèle charmeur et élégant. Servir à l'apéritif. **28 euros.** 51500 Ludes. Tél. : 03-26-61-11-20. www.champagne-hure-freres.com



Mandois brut zéro

Ils sont rares, les vigneron-récoltants à se lancer dans le brut nature et à le maîtriser. Vieilli cinq ans sur lies, celui de la maison Mandois fait mouche. Le nez vif libère de fines notes iodées et d'agrumes. La bouche, à l'attaque vive et minérale, s'arrondit dans le palais. Servir sur une sole ou un turbot au four. **30 euros.** 51530 Pierry. Tél. : 03-26-54-03-18. www.champagne-mandois.com