

Les millésimés

DEVAUX CUVÉE D 2008

Une cuvée généreuse, ourlée d'élégance, pour ce dernier millésime de la maison Devaux.

La bouche, gourmande, s'ouvre sur la fraîcheur et la vivacité puis viennent les arômes de fruits bien mûrs et des notes toastées, avec un bon équilibre.

Une réelle finesse en bouche, une structure vineuse bien présente et une union harmonieuse avec, par exemple, des raviolis de langoustine.

58 € environ chez les cavistes.

MAILLY CUVÉE O' 2008

Un assemblage de 75 % de pinot noir et 25 % de chardonnay pour cette cuvée de la collection Artistiques. C'est à présent à

l'élément eau que le photographe Xavier Coulmier rend hommage sur l'étiquette. On découvre un nez expressif de fruits d'été bien mûrs, de notes miellées et mentholées puis une bouche gourmande, au joli fruit qui se resserre en finale.

Un bel équilibre pour ce millésime doté d'un fort potentiel. Cette cuvée jouera la partition avec une volaille de fêtes ou encore un filet de bar aux légumes croquants.

49 € environ chez les cavistes.

THIÉNOT CUVÉE VINTAGE 2006

Composé d'un assemblage maîtrisé de 57 % de chardonnay, 28 % de pinot noir et 15 % de pinot meunier, le millésime dernier-né de cette jolie maison familiale offre une intéressante puissance à cette cuvée. Des notes grillées de fruits secs et une réelle opulence en bouche s'équilibrent par la vivacité, la fraîcheur et une finale persistante. Un champagne de repas à associer, par exemple, à une belle volaille de fêtes.

38 € environ chez les cavistes.

GOSSET CUVÉE GRAND MILLÉSIME 2006

Un assemblage issu de 56 % de pinot noir et 44 % de chardonnay pour cette cuvée, dernier millésime sorti des caves de la maison.

Gosset, qui fait la part belle aux arômes d'agrumes, fruités et rafraîchissants. L'équilibre est intéressant, entre une matière certaine, avec la structure des pinots noirs, et le côté vif et délicat, avec une impression de salinité et de droiture en bouche. Ce champagne accompagnera harmonieusement un plat de poisson, un plateau de fromages de fêtes ou encore un dessert à base de poire ou de citron.

54 € environ chez les cavistes.

