



Le Parisien
MAGAZINE

Rhum, whisky, champagne : notre top 40 pour les fêtes

François Fillon : l'interview à 200 km/heure

Tom Hanks
"Les pilotes sont des héros"

ETRE VENDU SEPARÉMENT | DISPONIBLE EN FRANCE MÉTROPOLITAINE | COMMISSION PARIETAIRE N° 0120 0 85 978

VENDREDI 25 NOVEMBRE 2016 | SUPPLÉMENT AU PARISIEN N° 22484 | NE PEUT



dossier spécial

champagnes et spiritueux



Notre jury

(de gauche à droite et de haut en bas)
Sébastien Durand-Viel,
Fabrice McCarthy,
Yolaine de Chanaud,
Rachelle Lemoine,
Jean-Michel Brouard,
Catherine Gerbod
et Jean-Marie Fréchet.

Réveillonner, ça s'arrose !

Pas de fêtes de fin d'année réussies sans spiritueux savoureux et champagnes explosifs. La sélection de notre jury d'experts va vous mettre l'eau à la bouche. Bonne dégustation !

par Rachelle Lemoine photos Pauline Le Goff



Le bonheur est dans la bulle

Le roi champagne n'a pas fini de surprendre. Notre sélection d'une vingtaine de cuvées pour tous les goûts, de 20 à 40 euros.

C'est l'indétrônable des tables de fêtes. Qu'il soit le fruit d'un assemblage de différents cépages ou d'un seul (le blanc de blancs ou le blanc de noirs), de plusieurs années ou d'une seule (millésimé), d'un dosage en sucre plus ou moins élevé (zéro dosage, extra-brut ou brut), le champagne présente une grande variété de saveurs. Cette sélection propose quelques grandes marques et des bouteilles issues de domaines moins connus, qui ont su ravir les membres de notre jury. —

Savoureux
note : 16,5/20

coup de cœur



Cuvée Génération 2008, brut grand cru, Champagne M. Richomme

Ce domaine de 3,8 hectares, a été créé par le grand-père de Franck Richomme, aujourd'hui à sa tête. Implanté au cœur de la côte des blancs, le vignoble est travaillé en agriculture raisonnée. Ce pur chardonnay du millésime 2008 a totalement séduit notre jury. Son nez riche aux notes crémeuses, légèrement vanillées, révèle une vinification sous bois. La bouche puissante fait montre d'une bonne acidité et offre un fruité pulpeux. La finale savoureuse est

légèrement épicée. Le compagnon idéal d'un homard au beurre blanc.

24 € au domaine,
www.champagne-richomme.fr

De 20 à 29 €



Délicat

note : 16,3/20

Grand Héritage, brut vieilles vignes, Champagne Polnsois Frères

Issue de vignes vieilles de plus de trente ans, cette cuvée a reposé cinq ans en cave avant d'être mise sur le marché. Résultat ? Un bouquet fruité et floral au nez, offrant une belle fraîcheur et de la gourmandise. Sa jolie bouche, ample et droite, exprime délicatesse

et équilibre avec une belle persistance. Le flacon le moins cher de notre sélection, à s'offrir pour un repas tout au champagne !

20,80 € au domaine,
www.champagne-poinsot-freres.com

Classique
note : 16/20

Brut G. H. Mumm Cordon Rouge

Le nez révèle une fraîcheur et un fruité agréables. La bouche est ample et vineuse. Elle possède des saveurs de fruits et de pain grillé. Avec une volaille rôtie.

27,93 € chez Carrefour



Onctueux
note : 16,1/20

Parenthèse 2009, premier cru extra-brut, Champagne Colin

A dominante de chardonnay, cette cuvée millésimée exhale une belle fraîcheur aux notes d'agrumes confits et de fruits exotiques. La bouche est ronde. Sa pointe saline est idéale avec des huîtres.

28,50 € au domaine,
www.champagne-colin.com



Vif
note : 15,9/20

Invitation, brut, Champagne Huré Frères

Son nez vif de pamplemousse laisse place à une bouche ample et équilibrée aux notes de noisette fraîche et de citron. Pour accompagner des noix de saint-jacques poêlées.

23 € au domaine, www.champagne-hure-freres.com





De 29 à 37 €

Pur
note : 17/20

coup de cœur



Flore Grand Cru, extra-brut, Champagne Dauby Mère et Fille
Créé au milieu des années 1950, le domaine est aujourd'hui dirigé par la deuxième et la troisième génération de viticulteurs. Sur 8 hectares, à Ay (Marne), il se compose de 60 % de pinot noir, le reste en chardonnay. Cette cuvée est le fleuron de la maison : elle est élaborée uniquement lors des années exceptionnelles. Elle se compose pour moitié de pinot noir et de chardonnay. Conçue avec 90 % de la vendange 2008, le reste avec des vins de réserve 2005 élevés durant trois ans en fûts de chêne, la cuvée a reposé sept ans en cave. Il en résulte un champagne « à point », d'une grande finesse et souplesse. Son nez crémeux avec une pointe grillée laisse place en bouche à une belle matière ciselée et pure. Un champagne de gastronomie pour escorter un carpaccio de langoustine.
30 € au domaine, www.champagne-dauby.fr



Ciselé
note : 16,7/20

Esprit Nature Chardonnay, extra-brut, Champagne Delong Marlène

Un blanc de blancs qui enchante par son bouquet floral et fruité et une belle vivacité. L'attaque est crémeuse et se déploie sur une belle matière ciselée aux accents citronnés. Avec un filet de bar rôti.

34,80 € au domaine,
www.champagne-delong-marlène.com



Tendu
note : 16,8/20

Sainte Anne Brut, Champagne Chartogne-Taillet

Seule cuvée non millésimée de cette maison installée à Merfy, dans la Marne, elle est élaborée avec les trois cépages champenois et reflète tous les types de sols présents sur le domaine. Gourmand et tendu à la fois, son joli nez frais de poire et de pomme laisse place à une bouche ample, où se succèdent des saveurs de pomme compotée, de fruits confits, de brioche, et une minéralité crayeuse. Un très bel équilibre pour ce champagne qui accompagnera dignement un rôti de biche aux poires.

29,70 € chez Lavinia,
www.lavinia.fr



Long
note : 16,1/20

R.012 Brut, Champagne Lallier



Avec la gamme « R », la maison Lallier s'octroie plus de 80 % de la récolte de l'année (ici 2012) dans ses cuvées. Cette vendange a offert une parfaite maturité au pinot noir (82 %) et au chardonnay qui composent ce flacon. Résultat ? Un nez de mirabelle miellée. La bouche est puissante et délicate, aux accents pâtisseries, et offre une longue finale. Avec un canard rôti aux pommes.

33 € au Repaire de Bacchus,
www.lerepairedebacchus.com

Puissant
note : 16,6/20

Vintage 2008, Champagne Thiénot

Elaboré avec 60 % de cépages noirs, ce champagne millésimé offre un séduisant nez toasté aux notes d'amandes grillées avec une pointe citronnée. L'attaque est tonique et dévoile une belle puissance en bouche qui reste fraîche et précise. A marier avec un foie gras poêlé.

37 € chez les cavistes



Intense
note : 16/20

Première Cuvée, extra-brut, Champagne Bruno Paillard

Son nez aérien et droit aux jolies notes de pamplemousse révèle une belle pureté en bouche et beaucoup de fraîcheur. Puis la matière se fait intense, avec un beau fruité et une longueur incroyable. A ouvrir pour un apéritif très chic.

35,50 € chez les cavistes



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

photos © SP



De 38 à 40 €



Nature
note: 17,5/20

Brut Nature zéro dosage sans soufre, Champagne Drappier

Bien connue des amateurs, la cuvée Brut Nature (sans sucre ajouté après le dégorgement) de la maison Drappier, basée à Urville dans la côte des bar, existe aussi dans une version sans sulfite, généralement ajoutée à la mise en bouteille. Un

100 % pinot noir qui surprend par une belle vivacité au nez avec ses arômes de fruits blancs. L'attaque en bouche est fine et crémeuse et se poursuit dans un subtil équilibre grâce à l'acidité qui apporte tension et droiture. Un champagne frais et structuré à déboucher avec un risotto à la truffe blanche.

38 € chez les cavistes

Complexe
note: 18/20

Cuvée Renaissance Vintage 2008, brut premier cru, Champagne Cattier

Une cuvée d'assemblage des différents cépages (40 % de chardonnay, 40 % de pinot noir et le reste en pinot meunier) qui offre une belle complexité olfactive et des notes gourmandes de praline et de fruits secs rehaussées par une pointe mentholée très rafraîchissante. La bouche révèle un fruité agréable aux saveurs de fruits blancs, jaunes et d'agrumes, dans l'élégance et la précision.



Un champagne de gastronomie à déguster avec un turbot et sa sauce hollandaise au citron vert.

38 € chez les cavistes



Aérien
note: 17,3/20

Blanc de Blancs, brut, Henri Abelé

Un joli chardonnay tout en légèreté et élégance qui ravit par son nez frais et floral. La bouche est vive, extrêmement délicate et aérienne. Elle offre une belle finale aux notes minérales et iodées. Une cuvée idéale pour l'apéritif.

39 € chez les cavistes et www.mondovino.com

Ample
note: 16,5/20

Brut Royal Pommery

Un classique qui ne déçoit pas, avec son nez fin aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche se fait puissante, avec une belle vinosité, accompagnée de saveurs de fruits rouges lui offrant beaucoup d'ampleur.

Pour accompagner un foie gras mi-cuit.

38 € chez les cavistes



Authentique
note: 18,3/20

coup de cœur



Brut Réserve, Champagne Leclerc Briant

La meilleure note de notre jury pour un domaine pionnier en agriculture bio (depuis 1960) et en biodynamie (1990). Cette maison se caractérise par son respect de la nature et des terroirs, et sa recherche des vins les plus authentiques. Dosée à seulement 4 grammes de sucre par litre, cette cuvée exhale des notes d'agrumes et de fleurs très rafraîchissantes. La bouche offre un fruité charnu, équilibré par une belle minéralité. Un pur délice avec un saumon gravlax.

39,90 € chez les cavistes et au domaine, www.leclercbriant.fr



Floral
note: 17,4/20

Blanc de Blancs, brut, Champagne Henriot

Un pur chardonnay issu principalement des premiers et grands crus de la côte des blancs, qui dévoile un nez très expressif et concentré au joli bouquet floral (chèvrefeuille, fleur d'oranger, tilleul) et fruité. D'une belle tension, la matière apparaît riche et ample en bouche et présente de délicieuses notes de brioche, de coing et de miel. Sa longue finale gourmande fera merveille avec des cailles rôties au coing.

39 € chez les cavistes



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

photos © SP