



L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
© EKATERINA MOLCHANOVA / ISTOCK

Vins de fête

Un Noël 2019

Blanc avec les huîtres, rouge avec la volaille, ou le contraire ?
Plutôt bulles, plutôt tranquille ? Que vous soyez classique ou non, voici quinze pages
de suggestions qui feront pétiller les yeux les jours de fête.

DOSSIER RÉALISÉ PAR DAVID COBBOLD, SÉBASTIEN DURAND-VIEL, HÉLÈNE PIOT ET EVE-MARIE ZIZZA-LALU.
LA PLUPART DES CHAMPAGNES ONT ÉTÉ DÉGUSTÉS PAR L'ÉQUIPE DE L'ACADÉMIE DES VINS ET SPIRITUEUX (WWW.ACADEMIEVIN.FR)

Que boire...

à l'apéritif

Avant les hostilités, on cherche la fraîcheur, la légèreté, et la tonicité, tout ce qui éveille les papilles sans les fatiguer. Les bulles légères, de champagne et d'ailleurs, pour leur vivacité et leurs arômes fringants sont à privilégier. Des blancs plus ronds ou des rouges assouplis sont d'autres possibilités.

**Bisol**

**Vaporetto,
n°8, brut,
DOC prosecco**

Derrière un nez fugace, de bien belles sensations en bouche: texture raffinée, notes discrètes de biscotte, de fruit vert, de tilleul, finale dynamisante, fraîche. Très civilisé. Apéritif. **12,50 €.**

**Marsuret**

**Brut, DOC
prosecco treviso**

Un prosecco convivial, à la bulle élégante, souple, sans mollesse, aux fines notes de fleurs blanches et de brioche. Pour ouvrir les festivités en légèreté. **13 €.**
Repaire de Bacchus.

**Champagne
Michel Fagot**

Tradition

Un nez ouvert sur le fruit jaune bien mûr et les fruits secs, une bulle tonique, du volume, du plaisir et de la fraîcheur en bouche, le tout à un prix plus que raisonnable. Que demander de plus? **17 €.**

**Champagne
Ayala**

Brut Nature

Quatre années de vieillissement en cave ont épanoui la texture, crémeuse, et affiné le nez (citronné et pâtissier) de cette bulle fraîche, délicate qui fera mouche à l'apéritif. **36 €.**

**Champagne
Pannier**

Sélection Brut

Des arômes pimpants de pomme fraîche et de raisin relevés par un soupçon de pain grillé. Rondeur légère, belle netteté, finale salivante. De l'élégance dans ce champagne aérien qui fera un apéritif stimulant. **28,25 €.**

**Michel
Marcoult**

L'Exception

Chardonnay et pinot noir à parité dans cet assemblage, qui a séduit par sa bulle fine, sa clarté d'arômes, ses épices discrètes et sa bouche franche, directe, fraîche, d'une belle pureté de fruit. **25,90 €.**

>>> Retrouvez la recette des
bonbons de boudin blanc sur regal.fr

avec le foie gras

L'acidité et les arômes perçants des bons champagnes, s'ils possèdent suffisamment de corps et de rondeur, trancheront agréablement avec le gras du foie. L'accord avec les blancs doux reste un must à une condition : qu'ils possèdent ce qu'il faut de fraîcheur pour ne pas alourdir le palais en début de repas.

Champagne Goutorbe-Bouillot

Noir Coteaux Brut
Du caractère dans cet assemblage dominé par le pinot noir : un nez à la fois frais et patiné, entre notes briochées et fruit jaune, une bouche généreuse marquée par une amertume de bon ton. Foie gras chaud. **31 €.**

Champagne Henriot

Brut Souverain
Un classique qui nous revient en bonne forme cette année avec son nez généreux (arôme grillées intenses, fruit jaune mûr, beurre frais), sa bouche souple, sa texture aérienne et sa finale parfaitement rafraîchissante. Terrine de foie d'oie. **34,50 €.**

Champagne Pascal Henin

A.G.N grand cru
Installés à Ay, les Henin travaillent en famille, en bonne harmonie sur la foi de ce champagne complet, épanoui au nez (mirabelle, griotte, pain grillé), qui emplit la bouche avec volupté et fraîcheur. Finale salivante sur le zest. **35 €.**

Champagne Deutz

Brut Classic
Des nuances de pain grillé, de biscotte, du fruit jaune, un trait de fruit rouge : le nez séduit. Longue, suave, fraîche, succulente : la bouche enchante. Coup de cœur pour ce brut de grande classe et de caractère. **39,90 €.**

Champagne Pol Roger

Brut Réserve
Cette vénérable maison indépendante soigne son style, celui d'un champagne vineux, large en bouche, généreusement parfumé, rafraîchissant, aux tanins subtils. Un beau brut de table que l'on ouvre sur une terrine de foie de canard. **39 €.**

Champagne Mailly

Grand Cru, Blanc de pinot noir, Brut
Cette petite coopérative exemplaire située sur le grand cru Mailly fait un ébouriffant blanc de noirs, aromatique (fruits rouges, seigle, épices douces), au toucher crémeux, énergique et long. Foie gras mi-cuit. **37 €.**

Que boire...

avec le saumon fumé

L'acidité naturelle des champagnes soutient et allège agréablement la texture fondante du saumon. Leurs arômes perçants s'associent aux notes intensément fumées du poisson. Des blancs puissants, non boisés, uifs sont une autre possibilité, comme certains spiritueux (whisky) pour les amateurs de sensations fortes. Plongez.


Champagne Gosset
Grande réserve brut

Un flacon cossu pour un champagne énergique, puissant, juteux, gorgé de fruit, porté par une acidité sans concession. Du caractère, du volume, de la structure : un champagne de table qui tiendra tout le repas. **44 €.**


Champagne Bonnet-Ponson
Non dosé, premier cru

Aussi généreux au nez (pomme au four, coing, crème) que volumineux en bouche, voilà un champagne non dosé généreux, caressant, qui finit tonique et frais. Un vrai vin de table. Saumon ou foie gras. **28 €.**


Jean Velut Lumière et Craie, brut blanc de blancs

Lumière et craie, ce sont celles de Montgueux, îlot calcaire dominant la plaine de Troyes. Les Velut en tirent ce chardonnay bien typé, sapide, citronné, et arrondi. Saumon et fruits de mer. **28 €.**


Champagne Mandois

Victor, brut, 2008
Un grand millésime, un séjour sous bois et un long vieillissement en cave, cela nous donne ce champagne bouqueté, complexe, vineux, charnu et d'une fraîcheur encore juvénile. Pour la table exclusivement. **40 €.**


Champagne Castelnau

Extra-brut
Vineux et frais, à la fois tonique et épanoui, cette marque de coopérative reste fidèle à son style qui ne se dilue pas dans son extra-brut. Sept ans de vieillissement sur lies mais pas une ride ! Saumon fumé. **35 €.**


Champagne Cattier

Premier cru, brut nature
Derrière une robe aux reflets dorés, un nez en nuances (nougat, prune, fruit vert, brioche) et une bouche claire, vivace mais délicate, sans austérité. Parfait pour surfer sur la texture du saumon. **32 €.**

>> Retrouvez la recette des bleuets marinés au saumon fumé et petits craquelins au fenouil sur regal.fr

Que boire...

avec les volailles

Les champagnes sont d'une étonnante tenue avec les viandes, volailles compris, à condition de les choisir suffisamment puissants (blancs de noirs notamment) et vineux. Les rouges charnus s'accordent avec les chairs rôties et les blancs onctueux, éventuellement boisés, avec des volailles en sauce (crème).



Champagne Vincent Lamoureux
Blanc de noirs brut

Sans fard, intense, fruité, aux franches notes de fruits rouges et de pomelo, plus généreux que fin mais très gourmand, pêchu, carré, capable de tenir la dragée haute à une pintade juste rôtie. **14,50 €.**



Albert Bichot
Pure, blanc de blancs, crémant de bourgogne

Un vin de haute volée, patiemment vieilli, au boisé discret qui confère à l'ensemble profondeur et rondeur. Plein, nuancé, raffiné. De belles sensations qui feront honneur à une fricassée de chapon aux morilles. **22 €.**



Champagne Heruy-Quénardel
Grand cru, brut

Un brut peu dosé, fumé, fringant, juteux, d'une belle précision qui a pour lui une texture agréable, des saveurs perçantes, citronnées et mentholées. Parfait sur des cailles aux petits légumes. **27 €.**



Champagne Albin Martinot
Clair Choisi, blanc de blancs, extra-brut

Au nez, beaucoup de bois (vanille, fruit sec, pâtisserie), peut-être trop pour certains, mais les amateurs de champagnes riches et puissants seront à la fête. Poulet de Bresse à la crème. **39 €.**



Champagne AR Lenoble
Mag 15, Grand cru blanc de blancs

Fleurs blanches, pomme fraîche, une touche de mirabelle, une autre de pain de mie : le nez est confortable, comme la bouche, d'abord ronde puis tendue comme il faut en finale, avec une pointe d'amertume en conclusion. **35,50 €.**



Champagne Didier Goussard
Grand cru, blanc de pinot noir, brut

Un flacon cossu pour ce vin ambitieux, partiellement élevé en fûts et foudres dont on retient les saveurs de fruits rouges et de brioche et la structure tout en fermeté. Magret de canard aux pommes. **29,90 €.**

>>> Retrouvez la recette du baeckeoffe de pintade truffée sur regal.fr