



Champagne Produit de Prestige



1. Louis Roederer Cristal 2014

Robe paille claire irisée d'or blanc. Un voile floral délicat où perce la brioche au four, la crème pâtissière, la pêche, le jasmin, un léger toasté d'amande grillée et une touche de cardamome. La bouche est de texture satinée, avec une fraîcheur citronnée texturée dans un tissu de minuscules bulles aériennes. Le toucher propose une densité sapide, dans un esprit vertical et zesté, qui évoque la peau de cédrat, la pêche blanche, la cardamome. Le tempo pâtissier est rattrapé par une onde fraîche et vibrante qui fait résonner la finale longue, savoureuse, aux notes d'amandes fraîches, de toast et de craie. Persistance interminable, élégance élancée, dans une texture profonde et une complexité qui se dévoile tout en longueur à l'aération. Sublime. Julia 98/99, Bruno 98. 230€

1. Louis Roederer « Collection » 243

Robe or blanc. Un nez porté par l'autolyse pâtissière et le crémeux avec un fond de pêche, de pomme, de miel et des notes d'amandes. Le palais suave est dynamisé par la bulle tonique et la fraîcheur qui s'intègre dans la texture lisse, densifiée par une finale ferme et saline. Profondeur, besoin d'aération, structure dense, encadrée par l'élevage. La finale rajoute des notes d'amandes à la longueur salivante. Julia 91+

2. RSRV Blanc de Blancs 2012 Grand Cru Cramant

Finement autolytique, sur des notes de panification, il est à la fois aérien, solaire et floral, rafraîchi par des teintes d'agrumes. Un vin vibrant, de texture souple aux minuscules bulles crémeuses, les arômes suggèrent des agrumes et des zestes, la pêche et les infusions telles verveine au miel, pour dévoiler toutes les notes d'autolyse sur la finale longue et salivante. 90+

3. Dom Pérignon 2012

Robe jaune citron pale, lumineux. Nez intense de facture mure, aux arômes de pêche, et d'abricot complétés par des notes tropicales d'ananas frais, sur fond crémeux marqué par un typique toast, l'amande grillée, ponctué de quelques touches de cédrat confit. À la fois intense, complexe et profond. Sec, sa mise en bouche est tendre, ample et l'acidité vient rafraîchir un ensemble dense, soyeux aux minuscules bulles fondues. Le corps s'exprime tout en richesse, solaire, avec la densité offerte par des phénoliques. L'intensité aromatique tire sur l'exotisme, rappelle l'ananas juteux et le fruit de la passion, suivi par les amandes toastées. La finale longue prend une dynamique fraîche, salivante, déjà dotée d'un brin d'umami savoureux.

4. Piper Heidsieck Rare 2008

Le nez profond nous plonge dans un univers toasté où les nuances de pierre à fusil côtoient l'amande grillée sur un fond pâtissier où percent le gingembre, les agrumes confits, enrobés de voile crémeux et crayeux à la fois. La mise en bouche est suave, le vin prend ensuite une trame verticale par l'acidité juteuse qui le structure par le couple avec l'impact du séjour sur lies. Les fines bulles éclatent d'énergie dans un esprit dynamique, où le fruit résonne avec des notes de pêche, de pomme et de poudre de gingembre, de cédrat confit et zestes se prolongeant sur la finale longue, saline, avec une certaine densité. 96+

5. Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » Blanc 2012

Un nez profond imprimé de la richesse solaire des mirabelles mures, des nectarines, avec la classique patine vers le potpourri épicé, le fruit sec, l'amande surmontée d'un crémeux fin. Un palais sec et élégant, vibrant et soyeux, où le cœur charnu s'imprime du fruit baigné de soleil, entre pêche juteuse, épices orientales et amandes grillées. La finale se relève par une certaine structure, une densité autolytique qui lui apporte un umami profond et savoureux. 92

6. Pol Roger Vintage 2015

Un nez d'une grande pureté menée par la maturité du fruit du verger, une pointe de miel et l'autolyse toastée typique de la maison. La bouche se montre pulpeuse, laissant percer la fraîcheur mure et concentrée, boostée par le perlage élégant. Le charme du fruit net

se révèle pleinement en cœur de bouche enveloppé d'une texture ample. La finale est assise sur une architecture précise, qui centre le vin sur une ligne de droiture avec une teinte saline où perce un éprit vif et citronné. Une valeur sur partie pour 7/10 ans, le Vintage de Pol Roger a toujours cette dualité entre monumental et élégance. 95

7. Amyot Cuvée Réserve Brut

Robe pale citron, irisée d'argent. Nez discret, aux teintes de pêche, d'agrumes, sur fond pierreux, peu autolytique. Dosage léger, dans un style sec, très vif, la bulle est éclatante, mais la texture ample vient la soutenir. Cœur de bouche fruité, entre pêche et pomme, cependant assez malique. Finale sapide par le séjour sur les lies, sans forcément apportant de l'autolyse, le fruit reste discret, la retro-olfaction simple se montre zestée. 88

8. Gonet Sulcova 2012

Nez très discret, il évoque le fruit du verger, entre pomme, poire et agrumes, avec peu d'autolyse. Une bouche simple, des bulles fines et toniques, il offre cependant une texture discrète mais qui se prolonge dans une acidité vive et dynamique. La finale est sur les agrumes et les zestes. 86

9. De Saint Gall Grand Cru 2015

Réductif, s'ouvrant sur un fond d'amande fraîche et toastée, de thé, le tout dans un esprit très chardonnay. Le palais est frais, d'attaque lisse aux bulles fines se posant sur une très belle texture, densifiée par un fond d'autolyse dense, impactée par l'élevage sur lies. La finale joue sur l'amande, le toast réducteur, la pêche et les agrumes. Long et salivant. 92

10. De Saint Gall Orpale Blanc de Blanc 2008

Le nez se montre sur la retenue, réductif, avec son voile toasté-grillé, laissant percer peu de fruit, discret. L'autolyse évoque la biscotte et le vin s'ouvre sur la fraîcheur des agrumes. Au palais sec avec des bulles fines, de texture lisse et satinée, son cœur juteux propose les agrumes et les zestes supportant une acidité fraîche. La finale se montre grillée, savoureuse, salivante, sur l'amande et le pierreux-fumé. 89

11. Champagne Duval-Leroy Cuvée MOF Blanc de Blancs 2010

Le nez expose un voile crayeux où se pose une autolyse gourmande évoquant la brioche, avec une pointe de beurre. Sec, avec une superbe acidité salivante, il exprime la pureté boostée par une bulle crémeuse. Le vin s'élance sur une trame sapide, ponctuée de notes pâtissières et de cédrat, pour finir crayeux, long avec un retour floral et des teintes d'amande fraîche dans un esprit réducteur.

12. Vignon Père & Fils 2018 Blanc de Blancs

Robe pâle de couleur citron avec des reflets argentés. Le nez présente un joli toasté, ainsi qu'une note d'amande grillée engendrée par un travail en fut maîtrisé de style bourguignon, complété par la pêche, la poire, le floral d'aubépine, un fond d'agrumes et pierreux. Palais fin et gracieux, dosage maîtrisé, acidité vive et intégrée, bulle fine et crémeuse, le vin dégage un sentiment aérien. La texture se livre légère, avec finesse et élégance, légers phénoliques toastés du bois, autolyse biscuitée, finale longue et salivante où ressortent la pêche, la poire, le citron et l'amande grillée. Une belle bouteille issue d'un travail à la bourguignonne qui nous rappelle un Puligny-Montrachet. Julia 93+, Bruno 93+

14. Champagne Vignon Père & Fils « Les Esperances » 2018 Blanc de Noirs

Robe or clair avec une nuance rosée nacrée. Le nez fruité nous parle de baies sauvages, groseille, cranberry, fond de cerise dans un ensemble au ressort peu autolytique. En bouche le dosage qui amène de la souplesse est balancée par l'acidulé du fruit rouge et la griotte. La bulle est minuscule, la texture lisse et satinée est relevée par un fond d'amande amère, la fraîcheur de jolis fruits rouges, une finale plaisante avec une petite trame tannique et fruitée. Julia 89+, Bruno 89

15. Dom Caudron « Prédiction » 2019

Robe pâle et cristalline. Le nez est net et aérien, entre panification et poire, avec une fine touche d'évolution, une pointe beurrée. Le palais est tendre par le dosage appuyé et la bulle fondue, la texture est souple où se pose une acidité pondérée. Le fruit légèrement évolué nous livre la poire, la pomme confite et une note de citron sur fond de beurre et pain en finale. 86

16. Champagne Grémillet Brut 2016 : 12,5% vol
Jaune clair irisé d'argent. Le nez se révèle fin et plaisant avec des nuances fruitées vers la mirabelle, la pomme, la poire, l'amande et la frangipane ainsi qu'une teinte herbale de fougère et floral. Le palais sec et cristallin, avec une suavité de la bulle et de son toucher. Cœur de bouche aéré, sur les fruits frais, la pomme, la poire et l'autolyse levurienne. La finale sur le zeste, avec une note d'amande fraîche et de mie de pain. Julia 89, Bruno 88

17. Champagne Sendron Destouche « Cuvée Millésimé » 2012

Robe paille modérée. Nez riche, son autolyse qui rappelle les viennoiseries, la brioche, avec un fond lacté. Le fruit est baigné par le soleil avec ses poires au sirop, mirabelle, nectarine. Palais ample, des bulles crémeuses, dosage équilibré, avec une texture soyeuse, une acidité mure et concentrée. La chair exprime les agrumes confits, la poire et la mirabelle avec des notes d'orange sanguine en finale et d'amandes toastées. Une certaine densité. Long et crémeux. Julia 89+, Bruno 89/90

18. Champagne Lalier 2014

« Collection Mémoire »
Robe paille irisée d'or. Nez pur, sur la retenue, fruit frais au départ suggérant les agrumes et la pomme. Il exhibe ensuite la pêche sur fond d'autolyse à caractère levurien surmonté d'amande. Le palais de dosage est appuyé en rapport avec la texture, d'acidité fraîche et bien intégrée, les bulles sont crémeuses mais légères avec une texture lisse, un fruit plaisant entre pomme, poire et agrumes. Les épices et les zestes amènent du relief au corps de ce vin long qui combine finesse et fraîcheur. Julia 90, Bruno 92

19. Champagne Camille Alborghetti Cuvée Nouveau Jour

Nez délicat où le fruit mûr mais réservé se couvre d'une patine oxydative maîtrisée évoquant amandes et épices toastées. L'aération révèle la prune jaune et la pomme compotée avec cependant beaucoup de fraîcheur portée par un fond d'agrumes. Bouche nette, satinée et équilibrée entre dosage minimaliste et fraîcheur vivace, la bulle est fondue dans le tissu, laissant parler le vin. Le palais se rehausse par la structure phénolique, exprimant le fruit du verger au four, des notes de miel, de pain toasté et de fruits à coques sur la finale beurrée, savoureuse et pointue. Un ensemble original entre structure vineuse et souplesse du toucher. 88

20. Mumm Grand Cordon Rouge

Le nez intense, propose d'entrée une autolyse présente, rappelant la panification et la brioche. Viennent ensuite la pêche confite, la pomme rouge, le miel, le pain grillé. Texturé par son dosage tendre, son acidité ravive le toucher soyeux qui s'imprime de bulles toniques. Le palais révèle davantage les agrumes, les zestes, les notes de pain, avec un retour sur le miel en finale. 88

21. Charles de Cazanove blanc de noirs Happy Holiday Season Edition

Robe soutenue, aux teintes dorées. Nez porté par un développement crémeux, avec des nuances de pâtisserie, de crème et de brioche avec une touche de fruit sec qui évolue plutôt sur les fruits rouges et le Pinot. Un style évolutif, sans trop de patine oxydative. Palais de dosage généreux, tendre, avec une bulle crémeuse et ample, cœur charnu, autolyse très pâtissière et finale sur les fruits rouges, les fruits secs épicés avec plus d'intonations oxydatives et beurrées surmontées de notes d'amandes sur la retro-olfaction. 87

Mystérieuses Bulles



22. Devaux Cuvée D

Robe or moyen. Le nez propose d'entrée un fruit mur, dans un style plutôt développé vers l'amande, la noix verte et la pomme au four, les agrumes confits tel le cédrat surmontés d'une riche autolyse aux notes de biscuit et de pain toasté. Sec par son approche peu dosée, aux bulles fines, il se propose structuré, doté d'une réelle structure phénolique. D'acidité soutenue sans austérité, il s'enrobe d'une touche lactée et beurrée. Le cœur de bouche s'imprègne de fruits rouges, de mirabelle, de prune, de pomme en compote et zestes de bergamote et d'épices orientales toastées. Coup de Cœur d'Elizabeth Gabay MW. 95+.

23. Château de Bligny Blanc de Blancs

Beurré, levurien mais aussi autolytique. En bouche il exhale la poire parfumée, des fruits aromatiques aux résonnances florales. Délicieusement ponctué par une fraîcheur éphémère, qui laisse place aux notes de poire blanche et de fruits à coques en finale. Son fruité mûr équilibre l'acidité. Charmeur mais doté d'une concentration et d'un poids sérieux c'est un vin avec un potentiel gastronomique. Coup de cœur d'Elizabeth Gabay. 94

24. Gonet Sulcova Cuvée de Montgoux Blanc de blancs Brut

Robe paille claire. Le nez est pur, aux arômes de pêche blanche et d'abricot avec une touche de pomelo, fond floral évoquant l'aubépine avec une teinte d'amande fraîche et des notes de pierre. Le palais est tendre et équilibré, avec beaucoup de suavité, l'acidité est vive, ciselée, citronnée, alignant une texture satinée tissée de minuscules bulles. Tendue par la petite mache zestée, la finale est sapide, reprenant la pêche, le citron et l'amande fraîche avec une nuance pierreuse.

25. Gonet Sulcova « Cuvée Gaia »

Notes végétales délicates intercalées de touches salines, crémeuses, sur un fond légèrement boisé, savoureux. Le fruit intense se teinte d'une douceur miellée. L'aération livre la poire moelleuse, la pomme cuite au four, cette douceur émerge, équilibre la structure serrée qui se déploie à l'ouverture. Concentré, le vin supporte les tonalités oxydatives, équilibrées par la fraîcheur saline. Coup de Cœur de Ben Bernheim – Journaliste Co-auteur du Livre du Rosé. 91

26. Gonet-Sulcova Blancs de Blancs

Robe citron. Le nez est pur et crayeux, comme un jus de pierre et propose le citron et l'amande fraîche, dans un esprit réducteur positif. L'autolyse est plutôt entraînée par le caractère des lies, de panification, sur un fond de pêche de vigne fraîche et acidulée, aux touches florales de chèvre-feuille. Le palais frais, sec avec un dosage minimaliste est tenue par une texture lisse et soyeuse ou s'imprime de petites bulles. Citronnée, vif, ciselée avec une finale zestée à la pointe de sapidité crayeuse. Très Blanc de Blancs. 90

27. M. Marcoult Heritage Blanc de Blancs

Cristallin, or blanc, le nez se montre discret, avec une pointe de poire surmontée de crème sur un fond d'agrumes pur et réducteur. La bouche crémeuse intègre une mousse fine et fondue où l'acidité longue et salivante s'aligne sur le toucher sensuel. La finale livre les amandes dans un esprit très net, très Blanc de Blancs avec une ouverture sur le floral, le chèvre-feuille et des notes de pâtisseries en retro-olfaction. 89++

28. Amyot Cuvée Réserve Brut

Robe pale citron, irisée d'argent. Nez discret, aux teintes de pêche, d'agrumes, sur fond pierreuse et peu autolytique. Dosage léger, dans un style sec, très vif, la bulle est éclatante, mais la texture ample vient la soutenir. Cœur de bouche fruité, entre pêche et pomme. La finale est sapide par le séjour sur les lies, sans forcément apporter de l'autolyse, le fruit reste discret, la retro-olfaction simple se montre zestée. 88

29. De Saint-Gall « Le Tradition » 1er Cru

Dans sa robe dorée, il présente un nez mur et exprime des arômes de fruits baignés par le soleil, telle la mirabelle, la pomme golden et la nectarine sur fond d'autolyse pâtissière où apparaissent des notes de

frangipane, de croissant, de beurre, avec une touche évolutive. La mise en bouche est ample, de profil sec, boostée par une bulle tonique. La texture soyeuse enveloppe un cœur riche et juteux. L'acidité est mure, intégrée avec la densité qu'apportent les lies en finale. Savoureux, au fruit généreux, il évoque la pêche, la nectarine et la pomme mure, avec une retro-olfaction sur le citron confit et des teintes biscuitées. Julia 89

30. H. Blin « Brut Tradition »

Il présente une robe argentée pale. Le nez exprime la fraîcheur de la pêche de vigne, le floral ainsi que des notes de citron avec un fond de fruit rouge acidulé. L'autolyse est présente par un caractère de pain toasté et le fruit reprend le relais. La mise en bouche est dosée confortablement, mais reste élégante, avec une bulle légère mais ample, alors que la chair se propose juteuse, d'acidité fraîche et relevée, soutenue par des zestes. De style peu autolytique, le vin est porté surtout par l'amande, aux petits amers. Finale nette et fraîche, pour un vin simple et plaisant. Julia 88

31. Vollereaux Blanc de Blancs Brut

Robe pale et cristalline sur un nez fin, aérien avec un voile de fleurs blanches, de fond crayeux et de notes de citron avec une touche de poire croquante. L'autolyse est légère, rappelant la panification, surmontée d'une note d'amande amère. Palais frais et tonique, sec, de dosage pondéré, le vin propose des petites bulles encadrées par une texture soyeuse. L'acidité est vive et salivante, pointant sur des notes de zestes et d'amande amère. Agrumes, panification fraîche, la finale est sapide et assez longue pour un vin fin, élégant, très Blanc de Blancs. Julia 90

32. Sendron Destouches « Cuvée de Réserve » Brut

Robe or pale. Le nez propose un ensemble fruité mur, entre la pomme golden, la poire, des nuances de cerise blanche, sur fond de panification, de biscuit et d'amande. De dosage consensuel, la bouche est nette, son acidité vive est couplée avec une bulle tonique, enrobée dans la texture plaisante, lisse et soyeuse. La finale s'appuie sur les amers de zestes et d'amandes. De caractère plutôt mûr, il propose cependant un palais vif, une finale un peu ferme. Julia 87

33. Champagne Fluteau « Rétrospective » Extra Brut

Robe citron éclatante. Le nez mur propose des tonalités de poire, de miel, de citron et de noisettes tissées dans une autolyse briochée, complétée par une touche lactée. Bien qu'extra brut la mise en bouche paraît souple, le contraste arrive au cœur du palais par la vivacité qui booste l'ensemble. La bulle légèrement foisonnante, enrobée par la texture se resserre en finale sur le zeste de citron. Un palais salivant par l'expression des agrumes. Julia 88

34. Champagne Chassenay d'Arce « Cuvée Première » Brut

Robe argentée. Le nez est net, aérien, frais, porté par la poire verte, le citron, la pêche de vigne, le pamplemousse. Floral et mellifère, le fond se teinte d'amande fraîche. Palais fin, d'attaque ample, le dosage est présent mais équilibré. La texture soyeuse est relevée par des zestes et s'imprime de bulles crémeuses et fines. Vivacité, élégance, finale crayeuse, fraîche et zestée, touche herbale et retour sur la pomme croquante. Caractère très Chardonnay malgré la part de Pinot Noir. Julia 91

35. Dom Caudron « Sublimité » 50/50 2011

Robe vieil or, cuivrée. Le nez intense est typé par les fruits rouges (prune, cerise confite), le miel, la pomme au four épicée et des épices dictées par le fût. Une vraie vinosité imposée par l'élevage teintée de beurre, de crèmeux, d'autolyse de toast et de pain au four. Le dosage est bien intégré, les bulles sont fines et crémeuses dans une texture lisse et une finale tenue par la mache du bois avec un fruit rouge mûr, des épices orientales, du toasté, des quetsche et de la pomme au miel. Un vin prêt à boire, riche et complexe, de style oxydatif, que l'on peut aérer. Julia 93, Bruno 91+

36. Champagne Mercier Blanc de Noirs Brut

Robe à teinte rousse avec un nez discret sur la pomme

Jonathan, un fond herbal, des notes de toast et de pierre à fusil. La noisette fraîche avec un fond de lies apporte de la complexité. Palais très sec, dense avec une bulle crémeuse, texturée. Il s'oriente vers les fruits rouges, les canneberges, la prune acidulée et même le fruit noir. Très Pinot Noir, avec un tannin un peu accrochant et salin. Finale menée par la densité des lies, les amers d'amandes, les noisettes, avec une certaine appétence gastronomique. Un possible besoin de carafage. Très belle texture avec des couches de complexité se dévoilant à l'aération malgré sa finale ferme. 90

37. Champagne Besserat de Bellefont « Bleu » Brut

Robe jaune pâle argentée. Le nez est net et aérien, floral, sur la poire et les agrumes, autolyse fine, notes d'amandes fraîches, pomelo frais, zeste, très réducteur et net. Bouche de dosage ample avec une bulle fine, légère, type petite mousse, très gastronomique. Trame fraîche, d'acidité vive et maîtrisée, texture de soie, séduction et élégance sur la pomme, le citron, le pomelo, les zestes, les amandes et une note de craie. Superbe salivation. Julia 92.

38. Champagne Edouard Brun « Brut Vintage » 2012 Premier Cru

Robe jaune citron de couleur médiane. Le nez est net, floral, entre citron, pêche de vigne, poire, cerise de mai, teintes d'amandes et de craie. Palais de dosage minimaliste avec une bonne densité qui soutient une bulle aérienne imprégnant une texture aérée. L'acidité vive, salivante se conjugue à la structure de l'élevage, la densité des lies est présente par une autolyse qui évoque la panification, les biscuits. Les arômes proposent une certaine complexité par les notes d'épices, zestes, donnant du relief à la pêche et à la pomme douce. Un vin marqué par le Chardonnay avec un fond structurant, ponctué par la peau de citron confit. Julia 91+

39. Champagne « Demoiselle » Vranken Tête de Cuvée E.O

Robe argentée, nette et cristalline. Le nez est l'amande, la poire et la pêche avec un fond pâtissier de brioche, de prune jaune et de craie. La bouche est dosée amplement avec une bulle fine, fondue, un fruit mûr et frais, une acidité haute mais intégrée, un cœur pulpeux, fruité, entre pêche et pomme avec une finale acidulée, sur les agrumes, les zestes, la mandarine et le pomelo. Simple et plaisant. Julia 89+.

40. Esterlin « Blanc de Blancs » 2010

Robe soutenue de couleur citron. Un nez net, toasté au départ pour s'ouvrir sur le crèmeux, avec une trame autolytique pâtissière, des notes d'amandes, de biscuit, une nuance légèrement oxydative, pomme, poire, prune jaune et des nuances boisées, épices toastées, noisette et praliné. Palais ample, crèmeux, cœur de bouche juteux accompagné de minuscules bulles. Un vin très séduisant par sa chair, sa vivacité juteuse dont la finale tient sur une trame fraîche, épicée et légèrement zestée. Julia 91, Bruno 92

41. Canard – Duchêne « Vintage » 2012 Brut Nature

Robe or médian. Nez crèmeux, pâtissier, touche exotique d'ananas, de poire et de nectarine, avec une autolyse de biscuit où perce le miel, la frangipane et une note lactée. Bouche ample, la bulle crémeuse se détache de la texture avec un fond d'acidité mure où se pose une note bergamote. Un vin au cœur charnu, solaire, structuré en finale sur l'amande amère et le biscuit. Julia 90+

42. Gosset Millésime 2015

Nez sur la retenue évoquant l'acidulé du cranberry, une note lactée et une touche d'amande fraîche sur un fond très crayeux. Palais droit par son dosage minimaliste, avec une trame vive et verticale où se tissent des fines bulles, avec une texture de satin, relevées par des zestes et de fins phénoliques qu'apportent les lies avec une pointe de densité en finale. Sapide, net, cristallin, sans aucun détour herbal souvent typique du millésime. Excellent produit. A l'aération il s'ouvre sur des tonalités d'amandes fraîches, l'ide la framboise, de la griotte et de la Cranberry. Julia 92.



Julia Scavo

« Il y a autant de champagnes de vigneron » que de bulles dans une coupe »

Le 7 novembre, Julia Scavo et Elisabeth Gabay ont dégusté à l'aveugle quelques producteurs de la marque collective « Champagne de Vignerons ». Cette marque a été créée par le Syndicat des Vignerons de la Champagne dans le but de développer la notoriété des champagnes élaborés par le vignoble et qui sont rarement disponibles en grande distribution.



Elisabeth Gabay

1. Champagne Cottet Dubreuil Charles René Chardonnay 2014 : 12% vol.

Robe pale, citron. Nez expressif, autolyse crémeuse, teintes d'amandes et de fruits portés par la pomme, la poire douce, dans un esprit pur Chardonnay. Le palais de dosage est balancé mais consensuel, ses bulles toniques viennent rafraîchir son cœur au côté d'une vivacité soutenue. Le fruit est mur, apporte de la chair par ses notes de pomme douce et de poire, de légers phénoliques résultant des lies confèrent une petite densité et accroche en finale. Plaisant, simple. Julia 88

2. Champagne Le Brun Neuville 2009

Robe or soutenu. Arômes mûrs de fruits du verger flétris et compotés. Sa richesse attendue est contrastée par une minéralité presque austère, ce qui lui donne une allure mature mais gardant une onde de jeunesse. L'aération, voire un carafage aideront le fruit structuré à s'ouvrir un peu au delà des pommes compotées. La bouche est longée par une acidité pierreuse, quelques tanins resserrent la finale, discrètement nichés derrière le fruit frais et l'acidité. Avec l'aération, le vin s'ouvre. Étonnant, faisant penser à Grace Jones ! Coup de cœur d'Elisabeth Gabay. 94

3. Guy Larmandier « 1er cru » 12% vol.

Robe jaune moyen, nez discret, avec un fond légèrement iodé, salin, révélant à l'aération la poire, le caramel et l'amande. Assez simple, mais surmonté d'une touche presque safranée. Le palais se montre dans la facilité, avec cependant une bulle ample, le cœur est enveloppé, avec la simplicité du fruit et une finale sur les agrumes. Julia 87

4. Louis Nicaise 2015 « Extra-Brut » 1er cru

Robe pale, or blanc, En première instance, le nez propose une teinte « herbale » suivie par la poire verte et le pomme. Le palais se montre linéaire, avec une bulle fine mais tonique, d'acidité élevée, ce qui donne une touche austère par le biais d'un cœur de bouche peu enrobé. La finale offre les amandes fraîches, les agrumes et on retrouve cette couleur « herbale », la pêche blanche, le citron marocain (confit au sel), une certaine densité et vigueur. Très marqué Chardonnay. Julia 89.

5. Jean Josselin 2017 « Extra- Brut » Blanc de blancs 12,5% vol.

Robe de couleur citron. Le nez est délicat, crayeux, porté par la pêche, une teinte florale, la fraîcheur des

agrumes et peu d'autolyse. La bouche de dosage est minimaliste, la bulle est un peu foisonnante, en retrait par rapport à la texture lisse et enrobante. Le vin montre du fruit, un cœur frais, croquant par les agrumes. La finale se resserre sur l'amande et la densité de lies, très malique en finale. Julia 88

6. Lionel Carveau « Blancs de Noirs Vieilles Vignes » 12% vol.

Jaune pâle. Un nez délicat où perce un léger toasté, puis propose de la mirabelle, de la prune jaune, et des fruits noirs avec un fond beurré, crémeux par son lacté. Le palais de dosage est maîtrisé, très sec et sans austérité, sa bulle fine fusionne dans la texture lisse et satinée. La finale associe les zestes de bergamote, d'amandes fraîches, sur fond de mirabelle, de prune et de noyau de cerise. Un vin long et structuré. Julia 89+.

7. Malingre Trucho Brut 2015 12% vol.

Robe dorée assez soutenue, vieil or. Le nez se livre sur les amandes, la pomme confite, sous un fond de mirabelle, de poire au four avec une touche beurrée. Le palais se dévoile lisse, de dosage consensuel, avec une bulle fine. L'acidité fraîche et salivante, s'intègre dans un cœur de bouche large, plaisant. L'aromatique reste plutôt simple entre pomme au four et amande. Julia 87

8. Champagne Belin « Millésime » 2015 Extra-Brut : 12% vol.

Robe de teinte cuivrée. Le nez est orienté sur les fruits rouges, complétés par la pomme rouge, une note de biscuit issue de l'autolyse, des épices, des amandes et des noisettes, sous une teinte crémeuse en toile de fond. Le palais est très sec, de dosage minimaliste avec une bulle fine et saturée, une texture lisse portée par une acidité vive, presque austère, en couple avec la structure de l'élevage. La finale est portée par une patine oxydative, entre les épices orientales, les noix et les amandes. Julia 86

9. Amyot « Millésime » 2016 12% vol.

Robe or blanc. Le nez charme par sa touche de crémeux. Porté par un fruité tendre, la poire, la pomme, un nuancé de poudre d'amandes, des notes de miel et de gingembre. Le palais est d'aspect sec, équilibré, mais de bulle foisonnante. Il se révèle frais, peu sophistiqué ni complexe, c'est un vin d'esprit facile. Julia 85

10. Vincent Mathieu « Reserve Brut » 12% vol.

Très pale, de style réducteur assumé, il propose un voile lacté, où se posent des notes de poire verte et de citron, une teinte herbale, un léger fond terpénique, nuancé d'amande fraîche. La bouche de dosage est tendre, la bulle fine tissée dans le soyeux de la chair avec une pointe tonique fraîche. Son style réducteur ressort par l'amande fraîche, une autolyse discrète, suggérée par ses notes de panification. La vivacité persiste, étayée par ses notes zestées sur la finale. Julia 89+

11. Laurent Gabriel « Grande Reserve » 1er cru : 12,5% vol.

Robe citron. Le nez est centré sur le fruit rouge acidulé avec la canneberge complété par les amandes, la pêche de vigne, une autolyse nette et biscuitée. Le palais semble peu dosé, il témoigne d'une lignée longiligne boostée par une bulle tonique. Les arômes traduisent les agrumes et les canneberges, l'autolyse est suggérée par les lies, avec en finale, l'amande fraîche, les notes de zestes et une petite touche herbale. Julia 88

12. De Saint Gall « Grand Cru » 2015 12% vol.

De style réductif, il s'ouvre sur un fond d'amande fraîche et toastée, de thé, dans un esprit très Chardonnay. Le palais est frais, les bulles fines se posent sur une belle texture, densifiée par l'impact de l'élevage sur lies. La finale joue sur l'amande, le toast réducteur, la pêche et les agrumes. Long et salivant. Julia 92

13. Eric Isselee « Le Mont Aigu » Grand Cru Blanc de blancs 2015

Robe or soutenue. Le nez mur est porté par le fruit blanc, une touche lactée et un léger fond de biscuit. Le fruit s'ouvre vers la pêche avec une nuance d'amande qui escorte la teinte herbale du millésime 2015. Tendu, de petit dosage, avec une bulle tonique détachée du corps, le vin s'étire par l'acidité. La finale décline une mache zestée accompagnée par le fruit sec (mandel). Un style Blanc de Blancs développé. Julia 89

14. Champagne Godbillon 2015 1er cru 12% vol.

Il exprime un style oxydatif, porté par des notes de coing, de pomme et des touches d'amandes. La bouche se montre serrée par le dosage faible, avec une bulle pointue, une chair déliée soutenue par des tanins de bois. Les arômes portent les épices



dans une structure boostée par la fraîcheur vive et tranchante. Longueur sur les épices et la patine oxydative. Julia 86.

15. Remy Massin 2015 Pinot Blanc: 12% vol.
Nez marqué par la pêche, la poire et peu d'autolyse. La bouche se révèle fraîche, plaisante et simple. Elle déroule un fond fruité, une finale sur la pêche acidulée, les amandes et les amers zestés. Julia 86

16. Alain Vesselle « Cuvée St Eloi » Grand Cru 12%vol.

Le nez tendre et plaisant, expose un fruit qualitatif et expressif, entre les petits fruits rouges, la pomme et la poire, avec une plaisante touche d'autolyse. Le palais est net et peu dosé, de bulle dynamique, il révèle une chair ample qui intègre l'acidité. La finale se pose sur les amers zestés et l'amande fraîche. Julia 87.

17. Marc Chauvet « Brut » 2015 12.5% vol.

Robe citron avec des nuances dorées. Le nez propose des notes de poire, de pomme et d'amandes, avec une légère patine oxydative, mais dans un esprit facile par rapport au style. De palais sec, il se révèle cependant d'expression tendre, avec une bulle aimable, une texture dense et concentrée, animée par la vivacité. La finale est un peu rustique, avec une note d'amande oxydative. Julia 88+

18. Egrot et filles « Brut »

Robe jaune pâle. Le nez offre une teinte de pomme et de poire, en toute simplicité. La bouche ample expose une bulle fine mais se retend par la pointe d'austérité qu'apporte le couple d'une fraîcheur vive et les tannins de l'élevage. La présence du bois, la patine oxydative s'affichent par les notes d'amandes en finale, boostée par les nuances zestées. Julia 86

19. Champagne Le Brun de Neuville « Côte Blanche »

Le nez livre un boisé crémeux, concentré et riche, alors que le palais est aligné par l'acidité et des notes

aromatiques d'agrumes. Presque savoureux, l'élevage lui donne un caractère gastronomique, sérieux. Sa délicate minéralité pierreuse se mêle aux notes de poires blanches, pommes sur fond floral blanc.

Coup de cœur d'Elisabeth Gabay. 92

20. Amyot « Brut Nature »

Un nez précis doté d'un fruit charnu teinté pêche, qui offre à son fruité une autolyse fraîche à caractère de panification et de mie de pain. Le palais charnu, aimable par sa texture et la bulle fine, expose beaucoup d'éclat dans sa fraîcheur. Une finale un peu resserrée par le fond d'agrumes zestés et l'amande. Julia 89

21. Michel Furdyna « La Secrete » 12% vol.

Robe très pâle irisée d'argent. Le nez flatteur évoque un fruit mur, sur fond d'amande. Le palais se montre restreint, tendu par les phénoliques. La finale confirme ce caractère par sa retenue, accompagné par l'amande et le zeste. Julia 89+

22. Remi Henry « tradition » 12% vol.

Une robe pâle. Un nez de style réducteur au caractère à la fois mur et frais, expose la pêche et l'amande unies dans un esprit d'autolyse riche et savoureuse. Le palais est crémeux, délivre des fines bulles tissées dans un cœur riche et texturé. Un bon champagne d'apéritif avec un fond d'amande et de jolis amers de zestes. Très consensuel dans le dosage et sa chair imprégnée de fruit. Julia 89-90.

23. Petit et Bajan « Ambrosie »

Grand cru 12% vol.

Robe or pâle. Le nez est net de style réducteur, avec un fond crayeux où se posent l'amande et la poire. Le palais montre un dosage conventionnel, avec une chair douce sous une bulle fine. La finale est tenue sur les amandes amères. Un vin facile et plaisant. Julia 88+

24. M. Marcoult « Heritage »

Blanc de Blancs 12% vol.

Cristallin, de couleur or blanc. Le nez se montre discret, avec une pointe de poire surmontée d'une touche crémeuse, sur un fond d'agrumes pur. A ce caractère crémeux, la bouche intègre une mousse fine et fondue où l'acidité longue et salivante s'aligne sur le toucher sensuel. La finale, dans un esprit net très Blanc de Blancs, s'offre une ouverture florale de chèvrefeuille, livre des notes d'amandes et de pâtisseries en retro-olfaction. Julia 89+

25. Yann Alexandre « Brut Nature » 2017 12% vol.

Net, de style réducteur, le nez propose la noisette et l'amande fraîche avec un plaisant fond de fruits rouges et de prune. Le palais sec est tissé de bulles fines, avec une acidité vive, longiligne et salivante. Le fruit frais se mêle aux amandes amères. La finale est sapide. Julia 89

26. Le Brun Neuville « Côte Blanche » 2017 Blanc de Blancs 12% vol.

Robe pâle. Le vin livre un nez crémeux de fond pâtissier qui s'ouvre sur la poire entrelacée d'amandes, dans un esprit tarte Bourdalou, au voile floral très Blanc de Blancs. Le palais est ample, gastronomique et texturé de bulles fines, sa fraîcheur est vive mais intégrée au toucher et la densité. La finale se prolonge sur l'amande amère, avec un fond salin. Julia 91

27. De Lozey « Cuvée Prestige » 12% vol.

Le nez est net, aérien par son floral, sur un fond de fruits juteux, tels les pêches fraîches surmontées de notes d'amandes. Le palais est sec, linéaire, avec une texture lisse aux bulles toniques, une fraîcheur vive assouplie par le dosage consensuel. Le fruit se prolonge sur la longue finale juteuse. Julia 88.

