



SAVEURS À PARTAGER Flacons choisis

Osons les champagnes de printemps!

Instants de fête à célébrer

Le printemps est synonyme de renaissance, de réjouissances, de célébrations en famille et entre amis! Naissance, baptême, anniversaires, mariage..., on sabre ensemble!

Texte **Claudine Abitbol**. Photos **Guillaume Czerw**.

♥ Baptême

Un champagne moderne, et informatif (l'étiquette indique le nom des crus, le nombre de parcelles, la fermentation, etc.). Avec la pureté incomparable qu'offrent sa nature bio et biodynamique (cuvée Green) et son dosage extra-brut, c'est le parfait nectar pour ouvrir une nouvelle ère, fêter un baptême, une naissance, une renaissance, une victoire...

Lanson, bio-organic champagne, 49 €.

Lumière

Cette étiquette lumineuse, or poudré, parle d'excellence. Tout commence dès la vendange: seuls les raisins de premier choix, dits « A », arrivent au pressoir de Tours-sur-Marne, et seule la première presse (tête de cuvée) élabore ce champagne subtil, frais, à la finale citronnée et idéal à l'apéritif pour toute réjouissance.

Vranken, Demoiselle EO (Extra Ordinaire) Tête de Cuvée, HVE, 39 €.

Vin d'honneur

Décrit comme le plus beau jour d'une vie, le mariage reprend ses quartiers de printemps et propose toujours une belle cuvée pour son vin d'honneur. La plus ancienne maison de Champagne donne à cet événement unique une solennité renforcée par son flacon antique. C'est la bulle racée par excellence, fine et aérienne, subtilement parfumée (pêche, mirabelle, agrumes).

Gosset, Grande Réserve, brut, 48 €.

Équinoxe

Un 100 % chardonnay issu de premiers crus de la Montagne de Reims et de la Côte de Sézanne, solaire comme un équinoxe de printemps. Peu dosé, il offre la légèreté des agrumes, des premières fleurs blanches et de l'amande. La minéralité crayeuse de la Champagne est au solstice.

Palmer & Co, blanc de blancs, 59 €.

Solaire

Pureté, lumière et fraîcheur pour ce 100 % chardonnay issu des terroirs nobles (premiers et grands crus) de la Côte des Blancs et de Reims. Ce 2015 est solaire et équilibré (peu dosé). Une cave coopérative désormais sous l'impulsion d'une femme œnologue.

Jacquet, blanc de blancs 2015, 59 €.

Bonheur

Ce champagne symbolise la fertilité. La même famille rémoise est toujours à la tête de sa destinée, et d'un assemblage riche de 35 crus dans ce flacon. Fêtez la vie, le bonheur d'être unis, avec sa couleur dorée, sa bulle délicate et ses notes finement persistantes (pêche, brioche, acacia).

Taittinger, Réserve, brut, 43,50 €.



Instants rosés, subtilement fruités

Des notes fraîches, à la bulle rose et joyeuse... Voici un florilège de cuvées qui éveillent nos papilles, à l'instar des cerisiers en fleurs aux premiers jours du printemps.

1 Premiers primeurs

L'une des plus anciennes maisons de Champagne élabore un rosé sensuel aux nuances cuivrées, à l'effervescence stylée, aux parfums de petits fruits rouges (fraise, framboise) avec des notes de torréfaction. À inviter avec des légumes primeurs (salade d'asperges, feuilleté d'artichauts poivrée, légumes primeurs glacés...).

Abelé 1757, brut rosé, 52 €.

2 Premiers repas de famille

La vivacité et le classicisme se parent d'une *romantic touch*! La robe saumonée de ce champagne rappelle les beaux jours naissants. Son fruité frais et vif anime les papilles tout en légèreté et en équilibre. C'est le rosé idéal tout au long d'un repas familial, de l'apéritif au dessert, en passant par une viande blanche.

Pommery, Royal, brut rosé, 44,90 €.

3 Premiers bourgeons... ♥

À 35 km de Troyes naît cette magnifique cuvée de coopérateur à prix maîtrisé. Ce 100 % pinot noir en conversion bio, à la teinte rose métal, offre un nez très fin, fruité et floral comme un bourgeon en éclosion.

Un champagne rosé structuré, ancré dans son terroir, comme le suggère son étiquette ornée de courbes IGN et de coordonnées GPS.

Devaux, Cœur des Bar, rosé, 45,80 €.

4 Premiers pique-niques

Robe saumonée et acidulée (fraise, framboise et mûre) qui rappelle les primeurs de la saison. Un rosé fin et frais, léger et dynamique, élaboré par cette maison de Reims née en 1760, précurseur du rosé dès le XIX^e siècle.

Lanson, Le Rosé, 45 €.

5 Premières fleurs

Couleur grenadine et ambiance printanière pour ce rosé de saignée (par macération), élaboré avec 92 % de pinot noir au nord de la Montagne de Reims, par cette cave coopérative de renom, qui place la nature au cœur de son ADN. Idéal avec tapas et viandes blanches qui subliment ses parfums naturels.

Mailly, Grand Cru, rosé, 49,50 €.

6 Premières fraises

Depuis deux siècles, cette maison familiale de Vertus, premier cru de la Côte des Blancs, garde son style gourmand.

Couleur bonbon, fruité (cerise, fraise) et floral (violette), tout en équilibre, il est doté d'une finale douce en résonance avec les premières fraises des maraîchers.

Colin, Castille Rosé, premier cru, brut rosé (haute valeur environnementale), 32,50 €.

7 Premiers partages

Couleur grenadine, ce champagne représente l'expression riche de la vallée de la Marne (Charly-sur-Marne) avec un fruité prononcé sur une belle minéralité qui laisse les papilles fraîches. Son éclat satiné et sa matière structurée lui donnent une polyvalence pour célébrer tous les instants de convivialité partagée.

Charpentier, rosé brut, 33 €.

8 Premières grillades au jardin

Une grande finesse pour cette bulle très claire, fruitée (fraise des bois, cassis), élaborée par une coopérative. Dès les premières grillades au jardin, sa finale épicée (vanille et cannelle) obtenue par ajout de solera de pinot noir (réserve particulière des meilleurs rouges de la Montagne de Reims) offre un accord parfait.

Palmer & Co, Solera, rosé, 48 €.



Instants qualité-prix, à repérer

La nature s'éveille ! Les cuvées printanières prennent le relais de celles, puissantes, de l'hiver. Ambiance légère et élégante... que l'on retrouve sur les prix.

1 Bulles croquantes

Depuis 1891, cette maison de Reims offre tout ce que l'on attend d'un champagne d'apéritif. L'effervescence fine, la lumière d'or, le nez aromatique (feuille de cassis) et la bouche charnue. Sa finale noisette appelle les plateaux de fromages de types chèvre ou brebis.

Montaudon, blanc de noirs, 25,50 €.

2 100 % chardonnay

Entre les coteaux sézannais et Épernay, Bastien, fils de vigneron récoltant manipulant (RM), élabore ce brut 100 % chardonnay à petit prix. On retrouve bien le côté crayeux du terroir champenois, avec cette vivacité et cette tension typiques. Grande fraîcheur citronnée et belle finale saline avec les poissons blancs.

Yves Jacques, cuvée Sélection, 16,50 €.

3 Avec amour

Cette exploitation familiale de récoltant manipulant (RM) depuis 1921 à Colombé-la-Fosse (Bar-sur-Aube), en HVE (haute valeur environnementale), élabore une bulle nature avec amour et entrain. Aux commandes, Julien compose avec brio

un brut mordant aux bouquets frais et personnels (noix, noisette, réglisse).

A. Viot & fils, Brut Nature, 23,70 €.

4 Bouquet floral

Une effervescence exubérante pour ce champagne de coopérateurs de la Côte des Bar qui annonce un caractère prononcé et floral (tilleul, acacia, paille fraîche) avec sa dominante de pinot noir qui lui confère une belle longueur. À servir avec des desserts de fruits blancs.

Chassenay d'Arce, cuvée Première, brut, 25,90 €.

5 Grande netteté

Un brut friand, avec de la plénitude, élaboré à partir de parcelles en premiers crus et grands crus de la Montagne de Reims. Une grande netteté apportée par une dominante de chardonnay, d'où l'on distingue des arômes d'agrumes, de poire et d'abricot, avec quelques notes subtiles de noisette et une discrète touche beurrée évoquant la viennoiserie. Idéal à l'apéritif, mais aussi bienvenu pour un repas.

Palmer & Co, Brut Réserve, 37 €.

6 Grande précision ♥

Un assemblage de 70 crus qui révèle la fraîcheur typique de la Champagne. Cette cuvée de précision est une belle expression de cette maison d'Aÿ en Côte des Blancs. Du chardonnay à 55 %, micro-vinifié dans 120 petites cuves inox. Cette minutie signe ce brut millimétré peu dosé.

Ayala, Brut Majeur, 37,90 €.

7 Sans fard

Zéro sucre ajouté pour ce brut de Reims dit « Nature » (non dosé), subtil et rafraîchissant. L'assemblage de trois cépages offre une robe cristalline, aux nez fins (fruits blancs compostés et secs), lumineuse, et une finale saline (minérale) idéale avec les huîtres.

Vranken, Brut Nature, 34 €.

8 Charmante

Peu dosé en soufre et issu d'une production respectueuse de l'environnement, ce brut de pinot noir est remarquable d'équilibre et de minéralité. Charnue et harmonieuse, ultra-charmante, sa bulle fine se marie avec une planche de fromages de chèvre...

Devaux, Cœur des Bar, blanc de noirs, 37,55 €.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Instants d'exception, à savourer

Un éclat de fines bulles rayonnantes pour célébrer les beaux jours retrouvés ? On aime ! Et si l'on trouve l'accord parfait avec nos plats préférés, on adore !

Avec de l'agneau

Digne représentant des cuvées des Hauts-de-France, ce brut nature (zéro dosage) millésimé et rafraîchissant, charnu et aromatique (ananas, agrume, épices) est à servir avec une souris d'agneau rôtie... Moins connues, ces bulles du sud de l'Aisne se sont fédérées en 2020 pour promouvoir les champagnes du côté de Château-Thierry. **Philippe Déchelle, cuvée Nude, brut nature 2015, 27,90 €.**

♥ Avec les rôtis et braisés

Dans un geste d'artisan d'art qui interpelle la gastronomie des bouillons (viandes et petits légumes primeurs rôtis, risotto aux pointes d'asperge, blanquette, dessert aux amandes...), cette bulle aussi inspirée qu'inspirante, crémeuse et expressive (grillée, vanillée, abricot sec), boisée, est aux petits oignons.

M. Marcoult, Les Macrêts, blanc de blancs parcellaire, extra-brut, 42,30 €.

Spécial huîtres et poisson

Cet extra-brut (3,3 g/litre) millésimé joue l'excellence en piochant dans les grands crus de la Montagne de Reims. Son jaune d'orfèvre et son style (torréfaction et agrumes) l'invitent à la table des huîtres creuses, carpaccios de poisson et sushis ou sashimis.

Mailly, Grand Cru 2016, extra-brut millésimé 2016, 51 €.

Spécial saint-jacques

Quatre générations et maintenant Benoît, qui perpétue le labourage des vignes, le remuage à la main, le vieillissement long pour ce 100 % chardonnay d'une fraîcheur inouïe, issu du Premier Cru de Hautvillers, berceau de Dom Pérignon.

Fernand Lemaire, cuvée Myra, extra brut, 100 % chardonnay, 32 €.

Pour les plats provençaux

Ce 100 % chardonnay passé en fût fait sa fermentation en fût de chêne. Il en résulte un profil racé, des notes vanillées, légèrement boisées. Peu sucré (5,5 g/l), il brille aux côtés de plats flattés par sa finale citronnée et sa vivacité, comme un veau aux olives.

Sourdet-Diot, L'Atypique 2017, 35 €.

Pour les saumons

Dix années de vendanges se croisent dans ce flacon stylé. Réalisé par une cave coopérative de Chouilly reconnue pour sa haute qualité à prix doux, il offre un bouquet riche d'arômes (fruits blancs, citron, noisette, cannelle...), idéal avec les poissons gras.

Feuillatte, cuvée Légendaire, 39,90 €.

