



expression bien mûre, sans trame végétale dominante. Une pousse sur 2011 ! 52 €

90/100
BARNAUT

Brut Grand cru Millésime
La signature grillée masque un peu l'identité de Bouzy mais souligne une rondeur gourmande préservée avec brio dans ce millésime. 36,80 €

90/100
LACROIX-TRIAULAIRE

Extra-brut Mont Marvin
Les notes de mirabelle, d'amande et de pomme mûre confèrent beaucoup d'originalité à ce meunier de l'Aube. Une chair crépitante de fraîcheur jusqu'à une finale croquante un peu sèche. À suivre. 29,80 €

89/100
MICHEL FURDYNA

Brut La Loge
Pur pinot noir au bois à la trame juteuse, sans artifice œnologique. Un respect du fruit pour un cocktail très plaisant. 25 €

Le tendre 2010

En plein épanouissement, 2010 s'exprime avec tendresse, en évoluant rapidement sur des notes de fruits secs et d'épices douces. Il est loin d'être le plus racé et profond, mais il se montre plaisant aujourd'hui.

94/100
DEUTZ

Brut Blanc de blancs
Amour de Deutz
Avec son raffinement habituel, l'Amour évolue dans un registre tendre du fruit, à la patine duveteuse. Présence complexe en bouche jusqu'à une finale déliée. Il ne faudra pas trop tarder à le boire. 150 €

94/100
DIEBOLT-VALLOIS

Extra-brut Grand cru
Blanc de blancs Fleur de Passion
Incroyable densité en extraits secs dans ce chardonnay venu

de vieilles vignes de Cramant. La fermentation en fûts lui confère une fine patine oxydative. Superbe allonge savoureuse, d'un élan vivifiant. Pour un vieux comté. 70 €

94/100
MARGUET

Sapience
Un 2010 de très haut niveau issu d'un assemblage ambitieux de chardonnay (50 %) de Trépail, de pinot noir d'Ambonnay et de meunier de Cumières. Pulpe juteuse, grande délicatesse, ce champagne est proche de l'expression crayeuse de son raisin. Encore un peu tourmenté par son passage en fûts. 160 €

93/100
DOM PÉRIGNON

Brut
Une cuvée emblématique en plein épanouissement où l'on retrouve ses tonalités aromatiques miellées et grillées, une texture onctueuse dont l'ampleur persiste jusqu'en finale. À boire jeune. 150 €

93/100
JL VERGNON

Extra-brut Grand Blanc de blancs MSNL
Sous ses notes épanouies de mirabelle et de différents fruits jaunes, ce 2010 du Mesnil a évolué sereinement tout en conservant l'âme austère, ciselée de son cru. Sa finale fumée contribue à sa complexité. À adoucir à table. 66 €

92/100
H GOUTORBE

Brut Cuvée Millésime
Ce champagne à l'approche classique offre les fruits confits de l'évolution et les épices du pinot noir d'Ay. Bien étoffé jusqu'à une finale presque tannique. Prix doux. 22,20 €

92/100
VEUVE A. DEVAUX

Brut Sténopé
La réduction grillée, légèrement pâtissière, rend cette



Brut
Sir Winston Churchill de Pol Roger : la vinosité solaire du millésime 2009 lui sied à merveille.

cuvée immédiatement séduisante. Ce n'est pas le millésime le plus profond mais il est aujourd'hui pleinement épanoui. À servir à table. 140 €

91/100
HUGUES GODMÉ
Brut nature Les Alouettes Saint Bets
Pur chardonnay de Villers-Marmery d'une jolie constitution. Bouche tonique et très fine. Nous apprécions sa finale finement étirée. 55 €

90/100
JEAN VELUT
Brut Témoignage
Le chardonnay de la butte de Montgueux se caractérise par un certain exotisme, une belle trame calcaire qui évolue tranquillement vers une finale miellée. 35 €

L'intense 2009

Parfois décrié pour des vins trop riches, ce millésime solaire a également donné naissance à des cuvées vineuses animées par des arômes de fruits mûrs et un

confort rassurant en bouche. Cette année séduisante devrait réserver de belles surprises dans les prochaines décennies.

99/100
JACQUES SELOSSE

Extra-brut Grand cru Blanc de blancs
Dès le bouquet, une énergie incroyable se dégage du verre. Une sensation calcaire vivante menée par une oxydation ménagée renforce l'intensité vineuse de la bouche. Une sensation tannique à la fois sensorielle et énergisante. À garder plus de quinze ans. 180 €

98/100
POL ROGER

Brut Sir Winston Churchill
La vinosité solaire du millésime sied à merveille au style raffiné et réconfortant de cette belle cuvée. Un champagne dominé par le pinot noir tissé en dentelle. Encore jeune, il offrira une plus belle harmonie d'ici trois à quatre ans. 210 €

97/100
JACQUESSON
Brut Avize Champ Cain
Une certaine patine oxydative prolonge l'ampleur vineuse et longue de ce chardonnay. Un équilibre majestueux. Un millésime qui tient particulièrement à cœur Jean-Hervé Chiquet, son géniteur. On comprend pourquoi. 145 €

96/100
JACQUESSON
Brut Dizy Corne Bautreay
La richesse mûre du bouquet (citron confit, biscuit...) met en lumière l'ampleur vineuse de ce millésime solaire, parfaitement dompté. Un chardonnay planté en 1960 à la bulle extrêmement ciselée, garant d'une salinité fine. 145 €

94/100
FLEURY
Extra-brut Boléro
Pur pinot noir biodynamique de la Côte des Bar. Sa trame