

ALORS, QU'EST-CE-QU'ON BOIT ? / FRANÇOIS LEMARIE

Champagnes de fêtes Chic, une sélection pratique !

Parce que Noël approche à grands pas, nous avons demandé à La Grande Épicerie de Paris, au Lafayette Gourmet et à Lavinia de sélectionner chacun trois champagnes de fêtes à moins de 40 €. Histoire de savoir où aller et quoi acheter à prix doux.

01 CHAMPAGNE JACQUESSON CUVÉE 735 | Une robe incroyable aux reflets rosés, un nez fin, tout en élégance, des bulles vives au départ qui s'effacent rapidement derrière une matière vineuse ample et riche, aux notes de miel, d'abricot et de vanille. Toute l'authenticité d'une maison mythique, animée par la passion des grands terroirs. / À servir avec une volaille demi-deuil aux truffes et au foie gras. 34,50 € à la Grande Épicerie de Paris.

02 CHAMPAGNE CÉDRIC BOUCHARD, INFLORESCENCE | Robe pâle, nez frais et minéral. En bouche, on ressent d'emblée la finesse et la vivacité des bulles, mais également un côté beurré, de jolies notes aromatiques, sur l'amande, puis une finale pleine et intense. Un champagne de caractère, capable d'accompagner tout un repas de fêtes. Un vrai coup de cœur. / À servir avec une douzaine d'huîtres de Marennes. 33,50 € à la Grande Épicerie de Paris.

03 CHAMPAGNE DRAPPIER CUVÉE ANTOINE BRUT | Ce champagne rosé, minéral et grillé au nez, se révèle d'une belle acidité avec une étonnante palette aromatique de fruits rouges. Les bulles ne masquent pas

la matière, dense et nerveuse. L'expression même des pinots noirs de ce terroir singulier de la Côte des Bar. / À servir avec des Saint-Jacques à la citronnelle, un poulet au curry et autres plats exotiques. 34,50 € chez Lavinia.

04 CHAMPAGNE BILLECART-SALMON BRUT | Une étiquette discrète en lettres blanches sur fond noir, une robe cristalline, de fines bulles et une matière délicate, presque veloutée, avec de la fraîcheur et un équilibre parfait. Le style et l'élégance d'une petite « grande » maison, magnifiés par ce champagne d'assemblage (chardonnay, pinot noir et meunier) droit dans sa bouteille. / À servir à l'apéritif, en mode grignotage. 35 € chez Lavinia.

05 CHAMPAGNE NATHALIE FALMET BRUT LE VAL CORNET BLANC DE NOIRS | Cette vigneronne, installée dans l'Aube, sait ce qu'elle veut. Les partis pris sont forts ! Une bouteille à l'ancienne, une belle robe dorée, un nez frais et une bouche soyeuse, exhalant des notes de fruits mûrs, d'amandes et de pêches blanches, avec une finale légèrement réglissée. / À servir au dessert, sur une bûche au chocolat. 31,50 € au Lafayette Gourmet.

Les cavistes avaient aussi retenu :

- Champagne « R » de Ruinart (38 € à la Grande Épicerie de Paris).
- Champagne Jean Gravières brut réserve (19,50 € chez Lavinia).
- Champagne Gonet brut Blanc de Blancs Grand Cru 2006 (38,50 € au Lafayette Gourmet).
- Champagne René Geoffroy Rosé de Saignée brut (33 € au Lafayette Gourmet).



ET SI VOUS VOUS OFFRIEZ L'ÉLÉGANCE ABSOLUE ?

Ultime millésime du précédent millénaire, créé en hommage à Louise Pommery, à l'abri dans un écrin blanc chicissime... La Cuvée Louise 1999 affiche son caractère unique. Confirmation en bouche. De la finesse, de la pureté et de la complexité. Un équilibre rare entre les trois grands crus (chardonnays d'Avize, de Cramant et pinots noirs d'Aÿ) qui composent ce champagne d'exception. 135 € (prix de vente conseillé).

