

## Les Dégustations

# 201 cuvées à savourer à table

qui impose sa structure, sans lourdeur. La patine du fût de chêne lui sied à merveille.

51 € // Bouteilles/an : 2 000

### 2008, la star

#### 20/20 BOLLINGER

*Brut La Grande Année*

La maison signe là son plus grand vin. Impressionnant de pureté, de droiture et de complexité de saveurs. Une bouteille déjà incroyable, que l'on a aussi envie d'oublier en cave tant le potentiel est grand !

125 €

#### 19,5/20 JACQUESSON

*Extra-brut Grand cru Aji*

*Vauzelle Terme*

Il se dégage une puissance et un équilibre magistral dans cette cuvée. Tout y est : l'intensité des saveurs, la longueur et surtout l'éclat de la fin de bouche. Un grand champagne de table.

145 € // Bouteilles/an : 2 652

#### 19,5/20 POL ROGER

*Brut Winston Churchill*

La combinaison du style ample, profond et vineux de la maison avec un millésime d'équilibre et d'éclat. Déjà irrésistible, mais promis à un très bel avenir. On peut tenter la garde.

200 €

#### 19/20 PASCAL DOQUET

*Extra-brut Grand cru*

*Blanc de Blancs Cœur de Terroir*

*Le Mesnil-sur-Oger*

Pascal Doquet signe ici l'une de ses plus grandes réussites. La concentration en extraits secs puisée dans des chardonnays très mûrs met en lumière l'énergie phénoménale du Mesnil-sur-Oger. Une force crayeuse hors du commun !

85 € // Bouteilles/an : 3 631

#### 18/20 DOM PÉRIGNON

L'esprit Dom Pérignon et l'énergie du millésime ont

engendré une bouteille admirable. On retrouve la force de la maison, avec cette irrésistible gestion de la fine réduction grillée, portée par une fraîcheur de finale qui fera date.

150 €

#### 16,5/20 DEVAUX

*Brut D*

En place après six ans de vieillissement, cet Aubeois offre une bouche définie, légèrement patinée, mais toujours savoureuse en finale. Il est à point.

65 € // Bouteilles/an : 8 000

#### 16,5/20 DOYARD

*Extra-brut Blanc de Blancs*

Dans un esprit très vineux, charnu, mentholé, avec une très belle gestion de l'élevage sous bois, voici une cuvée de très noble évolution. La finale aux notes iodées et à la pointe de curry la destine à la table.

70 € // Bouteilles/an : 3 500

#### 16/20 MARIE COPINET

*Brut Monsieur Léonard*

Voici une révélation, un champagne de très belle distinction, avec une bouche lumineuse, du fruit et un beau croquant. Les fines notes crayeuses portent la finale.

35 € // Bouteilles/an : 2 000

#### 16/20 MAILLY GRAND CRU

*Les Échansons*

Un vin très en place qui conserve une belle dynamique de bouche, de la profondeur. Apaisée par le temps et très en place, voici une jolie cuvée de gastronomie.

100 € // Bouteilles/an : 6 000

#### 16/20 VILMART ET CIE

*Blanc de Blancs Les Blanches Voies*

Un chardonnay de beau volume et qui gère très bien la largeur du millésime en conservant une belle fraîcheur aromatique.

150 € // Bouteilles/an : 2 900

#### 15/20 LOMBARD

*Brut Nature Grand cru*

Un brut nature de chardonnay du Mesnil (80 %) et de pinot noir de Verzenay qui s'est bien équilibré. La bouche est vive mais pas austère. Une bouteille très apéritive.

90 € // Bouteilles/an : 5 000

#### 15/20 PANNIER

*Brut Égérie*

Avec ses notes de miel et de fruits jaunes, il porte son âge. Belle évolution de bouche qui conserve de la fraîcheur en finale. Prêt à boire.

80 € // Bouteilles/an : 3 000

### 2007, le discret

#### 18/20 BILLECART-SALMON

*Brut Louis Salmon*

Un blanc de blancs raffiné et tout en finesse, avec le côté tendre et suave du millésime, mais aussi une jolie persistance en finale, avec une touche crémeuse. Prêt à boire.

N. C.

#### 16,5/20 DUVAL-LEROY

*Extra-brut Bouzy 2007*

Une évolution tannique évoluant les fruits rouges confits avec une certaine suavité du style maison. Une consistance qui lui va bien pour accompagner un camembert ou un brie.

90 € // Bouteilles/an : 3 960

### 2006, l'exubérant

#### 16/20 KRUG

*Brut*

Le profil solaire de 2006 sied à merveille au style confortable et patiné de la maison Krug. Il est l'un des rares, dans ce millésime qui a évolué rapidement, à être au début de sa vie.

250 €

#### 14,5/20 CASTELNAU

Dans l'esprit généreux et ample du millésime, avec une évolution nette, un côté très crémeux et une note pâtissière en finale.

50 €

### 2004, l'élégant

#### 19/20 PIERRE PÉTERS

*Brut Grand cru Blanc de Blancs*

*Les Chétillons 2004*

Quelques exemplaires seront remis sur le marché pour notre plus grand plaisir. C'est l'archétype du grand chardonnay du Mesnil-sur-Oger. Sa profondeur saline n'a d'égale que sa pureté et l'incroyable précision de sa bulle. Loin de son apogée.

250 € (cavistes) // Bouteilles disponibles : 800

### 2002, l'immortel

#### 17/20 LANSON

*Noble Cuvée*

La maison et son style tendu qui apparaît austère dans la jeunesse des vins font mouche lorsque le temps fait son œuvre. Voici donc une très belle bouteille qui conserve de l'éclat et une belle tension, et que les saveurs de la noble évolution viennent enrober.

105 €

### 1985, le survivant

#### 16,5/20 VAZART COQUART

*Brut Nature Grand cru*

*Blanc de Blancs*

Ces champagnes patinés par de longues années de cave ont quelque chose de réjouissant. Ici, son côté apaisé, mais aussi très complexe, le porte dans un très bel univers de saveurs. Enrobé, non dosé, il est d'un remarquable équilibre.

144 €

Les coordonnées des domaines en page 176