



complètent habilement la composition à la complexité inhabituelle. Bouche kirschée, concentrée de saveurs pomelos, pamplemousse rose, la sève dévoile de grands amers gras et une incroyable longueur. Finale à l'immense épure, osmose sel-acide unique.

19,5/20

Champagne Henriot **Hemera 2005, extra-brut**

Chardonnays et pinot noirs s'équilibrent à travers six éminents terroirs grands crus de la montagne de Reims et de la côte des Blancs. Rares sont les maisons à proposer encore un tel millésime. Hemera signe parfaitement la volonté de la maison à vouloir prendre son temps. Robe d'un vieil or, senteurs mellifères, grande suavité, fruits blancs et blonds doucement rôtis au beurre salé, caramélisé puis posés sur une brioche toastée. Le cœur du nez plonge vers une alliance d'agrumes confits presque orangés et de fleurs sucrées. Rancio salin raffiné, effets torrifiés délicats, somptueux supports permis par la prise d'oxygène et par le dévoilement progressif de la complexité. D'abord satinée, la bouche offre une vibration crayeuse de haute définition saline, grisante de pureté. L'allonge ultra fraîche contraste avec divinité. Exceptionnel.

19,5/20

Champagne Jacquesson **Avize - Champ Caïn 2009,** **blanc de blancs extra-brut**

Vigne plantée en 1962. Robe or jaune ancien. Les premières senteurs sont confites de miel et de friandises. L'enveloppe à l'ampleur épaisse est d'une profonde éducation, sur son fil se greffent les arachides doucement grillées et en son sein des fragrances viennoises, zestes jaunes, citronnelle. Bouche solaire, lumineuse, le distillat blanc à pépin et le noyau dessine une puissance naturelle. Ampleur et déploiement spectaculaires, finale grasse de noix, hautement saline. Vérité du grand terroir. Prestance inouïe.

19,5/20

Champagne Pierre **Gimonnet et Fils** **Vieilles Vignes de chardonnay** **2008, blanc de blancs extra-** **brut**

Le meilleur du domaine dans un millésime de référence. Terroir de Cramant, parcelles de 1911 et 1913. Robe dorée paille splendide, olfaction sur la quintessence des fleurs odorantes, de fruits blancs et blond surmûris, de peaux tendres, empreintes de la craie des grands terroirs. L'influence des vieilles vignes oriente vers la suavité abondante d'un grand vin moelleux ou de liqueurs fines. Subtilement, les notes de zestes verts, de sève concentrée, de noisette, de nougatine et d'épices blanches se greffent à l'ensemble couvert de cire fraîche et d'essences encaustiques. Édifice admirable d'équilibre, de profondeur et de richesse. La bouche est très colorée, ensoleillée de ces fruits mûrs qui forment l'amplitude de la texture. Finale filmée de gras de noix, très étendue par l'acidulé de silex. Sensationnel.

19,5/20

Charles Heidsieck **Blanc des Millénaires 2006,** **blanc de blancs brut**

La suite d'une incroyable lignée débutée en 1983. Cette cuvée iconique caractérise l'immense noblesse qu'il est possible d'acquérir grâce aux grands chardonnays de la côte des Blancs. Connexion mystérieuse et subjuguante de six grands crus et du temps qui opère à l'intérieur des crayères, premiers parfums lactés, enrichis par les fruits secs à coques et les agrumes jaunes pénétrants, abritant dans leur pulpe la craie grasse, l'iode, le coquillage et la roche marine pure. Les essences florales d'acacia sont d'un charme et d'un baume entêtants. La ligne d'extraction fumée, grillée, graphite est prodigieuse. La pellicule brune qui apporte les notes de sous-bois est bouleversante. Les saveurs de bouche révèlent la noix fraîche, les grandes noisettes du Piémont grillées et leurs huiles, un lacté noble, un fruité presque exotique par ses évocations d'ananas. La finale, doucement verticale, mène en apnée vers des profondeurs d'épices, de cardamome, de notes marines. C'est à couper le souffle.

19,5/20

Deutz **Amour de Deutz 2009, rosé** **brut**

Affinité charnelle des grands chardonnays et des pinots noirs. Robe d'un roux orangé. La respiration procure un sentiment d'apaisement. Les fruits, les agrumes et les fleurs se fondent dans une crème onctueuse et nappante. L'épicentre nous plonge vers une origine splendidement respectée. De la pure poésie. La bouche est naturellement mûre, le fruité caresse avec justesse et la puissance se fait sentir par des saveurs distillées de grande confection. Douce finale vers le sel ultra gracieux. La force tranquille et la sérénité.

19,5/20

Dom Pérignon **Plénitude 2, 2002, brut**

Majestueuse et intense pigmentation safranée, notes de gingembre, de citronnelle. Nous restons sans voix devant l'aromatique qui agit comme une vaporisation. Les embruns marins, la sève fraîche, la menthe, les herbes thais'entourent de cire blanche, d'un registre lacté frais et succulent, d'arachides à demi-phase de maturité grasse, de café vert et de torrification fraîche. La terre et la mer. La bouche affiche la classe d'un gras corpulent, d'un monrachat, c'est du beurre, de la crème entière, des saveurs d'agrumes verts, de menthe, de coriandre divines et d'un enchanteur rehaussement. Sel gris, gras de noix, noisettes de grandes origines acheminent et gagnent la finale vers la grande noblesse. La perfection.

20/20

Drappier **Grande Sendrée 2010, rosé** **2010**

Teinte rouge carmin, la subtilité des parfums défie l'origine. Subjugation précise, élémentaire, le mêlé grenadine ne cesse de s'épancher, le mélange fruité rouge se condense, il force l'observation, c'est pur, concentré, sans pareil. Le porté de bouche fixe le véritable fruité rouge, sensuel, étoffé, à la mesure de sa chair et de sa définition. Un cœur savoureux, originel, à l'étendue soyeuse. Un des plus beaux fruits. Rares sont les textures soyeuses qui peuvent s'insérer entre la pulpe et la peau.

19,5/20

Gosset
12 ans de cave a minima, brut
Duo des chardonnays et des pinots noirs issus des vignobles historiques de la maison. La patience des 12 années de cave est récompensée. Cuvée extrêmement bien construite, sur le nougat, la pâtisserie aux fruits blonds, les agrumes jaunes, l'orange confite, les confiseries aux fleurs. Rancio et extrait sec admirable, bouche crémeuse sur l'huile de noisette ou de noix. L'intérieur vibrant cristallise la finale salée. Grande âme pour cet assemblage ou le temps a fait son œuvre pour le plaisir des grands amateurs.

18,5/20

Jacques Selosse **Brut Rosé, extra-brut**

Provenance partielle de la vendanges 2014. 97 % de chardonnay se marient à hauteur de 3 % du célèbre vin rouge d'Ambonnay de Francis Egly. Parfums au fumé très subtil, fruité de framboise et de cerise comme une douce marmelade. Les fleurs roses fanent sous une humidité odorante. Les contours évoquent le réglisse, la truffe noire et la profondeur du sous bois forestier. De grands fruits secs grillés greffent leur peau à ma matière. Très accueillante, la bouche concentre les saveurs fruitées rouges, fraîches et confites, le pruneau, la datte, le moelleux savoureux et granuleux, riche sous une matière boisée embrumée. Somptueuse, la finale dissipe de grands amers tendres cristallisés de sel. On ne l'oubliera jamais.

19,5/20

JM.Sèlèque **Partition 7 Parcelles 2014,** **extra-brut**

Sélection élitiste du meilleur de la cuvée quintette et des cuvées parcelles. Robe or claire, dévoilement exotique, la dimension réunit les fruits blancs et blonds de manière exquise et raffinée. Arachides ultra gras et frais. En bouche, le sel prends une place immersive, stupéfiante de clairvoyance, l'élevage est de très grande couture.

19/20