



## ③ LE MILLÉSIME 2008

# L'année du sacre pour les grands champagnes

C'est un grand millésime champenois pour les vins qui ont su allier concentration rare et énergie phénoménale. Les meilleurs traverseront sans sourciller les cinq prochaines décennies.

**19/20**

### LOUIS ROEDERER

Brut Cristal 2008

La force crayeuse est magistralement canalisée dans ce champagne de haute volée. Son fruit étincelant livre de subtiles nuances que vivifie une pureté saline. Un travail dorfèvre parfaitement millimétré qui n'empêche pas de nous émouvoir aujourd'hui mais aussi lors des cinquante prochaines années. L'un des très grands millésimes de Cristal.

195 €

**18,5/20**

### JACQUESSON

Aÿ Vauzelle Terme 2008

La réserve de ce pinot noir planté en 1980 annonce une profondeur impressionnante. Son immense concentration saline se double d'une épure incroyable. À garder.

160 € // Bouteilles/an : 2 361

**18,5/20**

### POL ROGER

Brut Winston Churchill 2008

Le grand raffinement de cette cuvée

sonne comme une évidence. L'énergie du millésime est admirablement domptée par sa patine délicate, façonnant une bulle d'une élégance rare vers une persistance infinie. Un grand champagne de méditation.

200 €

**18/20**

### AGRAPART & FILS

Extra-brut Grand cru Blanc de Blancs Minéral 2008

Subtiles nuances fumées, florales et de poivre blanc... Un chardonnay

radieux en plein épanouissement, à l'énergie phénoménale. Ici, rien n'est superflu. Finale longue et saline.

150 € // Bouteilles/an : 12 000

**18/20**

### PASCAL DOQUET

Extra-brut Grand cru Blanc de Blancs Cœur de Terroir Le Mesnil 2008

Une aération fera le plus grand bien à cette cuvée impressionnante de concentration en extraits secs. Gainée par une sensation crayeuse hyper stimulante, presque tannique, elle n'est qu'au début d'une longue vie.

85 € // Bouteilles/an : 3 631

**18/20**

### PIERRE PÉTERS

Brut Grand cru Blanc de Blancs Les Chétillons 2008

Dans la force de l'âge, mais aussi doté d'une patine d'un raffinement remarquable et parfumé de subtiles saveurs d'amande et de fleurs, ce 2008 offre une profondeur racée et longue. Il traversera les prochaines décennies sans sourciller.

Env. 75 € // Bouteilles/an : 10 000

**18/20**

### LARMANDIER-BERNIER

Extra-brut Grand cru Blanc de Blancs Vieille vigne du Levant 2008

L'oxydation ménagée appuie la patine de la vinification sous bois et confère un relief automnal à ce magnifique chardonnay élevé neuf ans. Quelle harmonie !

84 € // Bouteilles/an : 8 000

D.K.