

**BOLLINGER****Spécial Cuvée**

Le brut non millésimé de cette honorable maison familiale, dont le vignoble couvre 70% des besoins en raisin, est plus en forme que jamais. L'assemblage repose toujours sur le pinot noir (60%), la première fermentation s'effectue en grande partie en fût de chêne et la part importante de vins de réserve apportent à cette cuvée un style qui défie le temps. Pour son centenaire, la Maison d'Aÿ sort un coffret reprenant les trois étiquettes de la Spécial Cuvée, qui marque trois temps fort dans l'évolution de son style. Tout en conservant son caractère vineux, le vin est aujourd'hui plus justement dosé et affiche une finesse et un fruité (compote de pommes, poire Williams, pêche blanche et épices) plus éclatant que jamais. Le récent Brut rosé est un autre monument à la chair délicate exhalant les fruits rouges (cerise, framboise...). Que du bonheur.

**Prix : 40 € et 55 €**

Aÿ. Tél. : 03-26-53-33-66. [www.champagne-bollinger.com](http://www.champagne-bollinger.com)

**COUP DE CŒUR****BILLECART-SALMON****Brut sous bois**

Tout est bon chez Billecart-Salmon, de l'extra brut au somptueux blanc de blancs millésimé 1999. Cette nouvelle cuvée vinifiée sous bois offre une maturité liée à l'élevage et une texture caressante dominée par des notes de viennoiserie. Le nez complexe déroule des notes de fruits secs et de fruits blancs.

**Prix : 55,80 €**

Mareuil-sur-Aÿ. Tél. : 03-26-52-60-22. [www.champagne-billecart.fr](http://www.champagne-billecart.fr)

**CHARLES HEIDSIECK****Brut Réserve**

Un vin chaleureux et fruité, sans lourdeur, alliant fraîcheur et rondeur. Matière gourmande aux arômes de biscuit, notes de pralin, de pêche blanche et de fruits exotiques (ananas). Mention spéciale pour le Blanc des Millénaires 1995, cuvée haute couture d'une immense subtilité aromatique.

**Prix : 32 € et 165 €**

Reims. Tél. : 03-26-84-43-00. [www.charlesheidsieck.com](http://www.charlesheidsieck.com)

**KRUG****Grande Cuvée**

Le duo formé par Olivier Krug, héritier de la maison, et Eric Lebel, chef de cave, fait des étincelles. La vinification des vins tranquilles en fût, la maîtrise parfaite des assemblages (avec jusqu'à 40% de vin de réserve) et un vieillissement sur pointe qui n'excède pas six ans (pour éviter qu'un goût toasté trop envahissant ne maquille les vins) ont épuré le style de la Grande Cuvée. Le vin gagne en intensité et raffinement aromatique. Si Dom Pérignon est bien le joyau du groupe LVMH, alors Krug s'affirme comme le symbole de l'artisanat de luxe façon... Hermès. Eblouissant Vintage 1998.

**Prix : 140 € et 280 €**

Reims. Tél. : 03-26-84-44-20. [www.krug.com](http://www.krug.com)

**COUP DE CŒUR****JACQUESSON****Cuvée 735**

Typée pinot noir, cette cuvée multi-millésime composée pour les deux tiers de 2007 se révèle d'une grande

**Mumm**

Brut Sélection  
Grand Cru

**Billecart-Salmon**

Brut sous bois

**Jacquesson**

Cuvée 735



intensité de saveur et de chair. Le vin a gagné en précision et pureté par rapport aux premières livraisons de la série 700. Les cuvées parcelaires, au nombre de quatre, sont exceptionnelles de précision. Le blanc de blancs Avize Champ Cain 2002 a l'éclat subtil du diamant brut.

**Prix : 35 € et 130 €**

Dizy. Tél. : 03-26-55-68-11. [www.champagnejacquesson.com](http://www.champagnejacquesson.com)

**LAURENT PERRIER****Ultra brut**

Pur et tendu, l'ultra brut reste l'une des meilleures cuvées non dosées avec ses notes d'agrumes et de chèvrefeuille. A boire sur des fines de claire de Marennes. Le prix de la cuvée Grand Siècle s'est envolé, mais le contenu est toujours aussi excellent, avec des arômes délicatement citronnés et des notes de pain d'épices. Bouche savoureuse et minérale.

**Prix : 52 € et 170 €**

Tours-sur-Marne. Tél. : 03-26-58-91-22. [www.laurent-perrier.fr](http://www.laurent-perrier.fr)

**NICOLAS FEUILLATTE****Grande Réserve**

Le Centre vinicole de Chouilly, l'un des plus importants de Champagne (5 000 viticulteurs et quelque 2 200 ha de vignes), produit sous la marque Nicolas Feuillatte quelques cuvées tout à fait dignes de la concurrence comme ce brut à dominante pinot noir (75%). Ses trente-six mois de vieillissement lui confèrent une douce onctuosité et une ampleur aromatique où les notes de fruits mûrs (poires, mirabelles) le disputent aux fruits secs (amandes...). Intéressantes cuvées Grand cru déclinées en pinot noir 2000 (puissante et vineuse) et chardonnay 2004 (fruitée, fine et veloutée).

**Prix : 30 € et 35 €**

Chouilly. Tél. : 03-26-59-55-50. [www.feuille.com](http://www.feuille.com)

**LALLIER****Zéro dosage Grand Cru**

Un vin pur et parfaitement équilibré. Le pinot noir d'Aÿ (70%) et quarante-huit mois de cave lui confère souplesse et générosité. Idéal pour accompagner des crustacés : araignées de mer, tourteaux, étrilles.

**Prix : 49 €**

Aÿ. Tél. : 03-26-55-43-40. [www.champagne-lallier.com](http://www.champagne-lallier.com)