



## SPÉCIAL CHAMPAGNE

# Le guide des champagnes



### Jacquesson

**17 - Cuvée 757 extrabrut.** 43 % chardonnay, 30 % pinot meunier, 27 % pinot noir. Elevage sur lies, en foudre, sans filtration. Nez épices, miel, amande noisette fraîche, bouche vive, craie, bonne minéralité qui se mêle aux saveurs pâtisseries, long, tendu, très pur. 39 €.

**17 - Avize, Champ-Caïn 2004.** Extrabrut chardonnay. Epices, miel, fruits secs, brioche, bouche tendue, vive, crémeuse, long, épicé, cire, bien mûr. 130 €.

**16 - Aÿ, Vauzelle-Terme 2004.** Extrabrut pinot. Doré rose, nez épices, biscuit, griotte, bouche ronde, crémeuse, un vin vineux, large, généreux mais qui reste élégant. 130 €.

**16 - Dizy, Corne-Bautray 2004.** Extrabrut chardonnay. Doré soutenu, très joli nez minéral et truffé, bouche douce en attaque, crémeuse, en finesse. 130 €.