

* **Veuve Devaux****D. de Devaux Ultra****36 €****16/20**

Une réussite indéniable d'une cave qui soigne les habillages de ses bouteilles et qui cherche à remonter l'image de marque des produits de l'Aube. Ce brut élégant, strict en raison de son absence de dosage, lui donne paradoxalement plus d'amplitude à table qu'en apéritif.

* **Gosset****Célébris 1998****110 € (cavistes)****17,5/20**

Voici un beau classique de vin marqué par la noblesse des vignes d'Aÿ et de son secteur, superbement vineux, complexe, profond, intense, avec une oxydation ménagée idéale pour la table. Un grand compagnon du homard ou des langoustines sur toutes sortes de préparations, des plus simples à celles les plus marquées par les épices asiatiques.

* **Krug****Grande Cuvée****139 €****17,5/20**

Le grand classique de Krug et le prototype du grand vin universel de Champagne, un vin qui mérite vraiment plus le qualificatif de pluri-millésimé que de brut sans année ! Il contient souvent en effet plus de sept millésimes différents dans un ensemble aussi complexe à assembler que merveilleux dans le résultat fini, de plus en plus homogène d'un tirage sur l'autre. Le fameux goût « *Krug* » n'est pas définissable, il se ressent surtout par la noblesse des sensations tactiles et la petite note boisée venue du fût, mais complètement intégrée aux arômes fermentaires.

* **Lanson****Noble Cuvée 1998****90 €****16/20**

Un grand vin vigoureux, marqué par la forte présence de toute l'acidité initiale du raisin mais qui désormais, après dix ans, porte la fraîcheur des arômes et la sveltesse de la forme. Un vin de puriste, par sa capacité à délivrer beaucoup de tonicité en saison chaude, et nous le conseillerons pour les grands repas d'été et de plein air.

* **Maily****Blanc de Noirs****33 €****16/20**

Maily sait tout faire mais le blanc de noirs lui va comme un gant en raison de la valeur de ses pinots noirs grand cru. Seules quelques parcelles sont capables de produire un vin qui

se suffit à lui-même, avec la tension légèrement froide propre à leur exposition et qui conviendra idéalement à une gastronomie sobre, jouant sur la finesse et l'intransigeance du produit et non sur la créativité de sa mise en œuvre.

* **Moët et Chandon****Brut Vintage 2003****49 €****16/20**

Un superbe exemple de ce millésime « *maudit* ». Benoît Gouez a su respecter le caractère du raisin, s'interdisant toute acidification malgré le peu d'acidité de la vendange, mais trouvant la fraîcheur nécessaire à l'équilibre par le choix des crus et le recours intelligent au pinot meunier, remarquable dans de nombreux secteurs. Le vin est brillamment suave, fondu, généreux et complexe, sa bulle archifine et intégrée résiste à la plupart des textures de viandes blanches mais fera aussi merveille sur le caviar ou tous les œufs de poisson.

* **Bruno Paillard**

N.P.U. 1995

146 €**18/20**

Nec Plus Ultra est l'aboutissement comme il se doit de l'idée du vin de Champagne telle que Bruno Paillard, avec toute son expérience de grand courtier, a pu se la forger au cours du temps. Bien entendu, ses origines favorisent la vinosité propre aux crus de Bouzy et des environs, mais c'est surtout la patine donnée par le temps qui en fait un grand produit de table, et il faut remercier les Champenois d'être les seuls désormais à livrer au public, en petite quantité mais régulièrement, des vins de quinze ans d'âge ou plus !

* **Pannier****Blanc de Noirs Louis-Eugène 2002****31 €****17/20**

Un grand vin de table, au prix encore accessible, qui magnifie les pinots noirs de l'Aisne, à l'aide d'une petite proportion de pinots noirs d'élite. Vinosité, complexité du fruit et une longueur assurée en font un parfait compagnon des viandes blanches et même du petit gibier. Il vieillira sans complexe dans votre cave.

* **Pol Roger****Vintage 1999****51 € (cavistes)****18/20**

Un des classiques de la Champagne, mondialement respecté, frappant par sa texture de taffetas, son onctuosité et sa fraîcheur. Ce qui est étonnant, c'est sa force d'expression obtenue sans recours à la vinification en petits fûts, et sa plasticité à table où il peut pratiquement tout faire ! Son léger

mais intelligent dosage a permis d'harmoniser la fougue du soleil de 1999 et convient à tout ce qui est crème ou beurre.

* **De Sousa****Caudalies Blanc de Blancs 2003****99 €****18/20**

Un chef-d'œuvre d'éloquence champenoise, grandiose dans sa fin de bouche et suffisamment minéral pour rappeler l'origine des grands chardonnays et en faire le compagnon de toutes les préparations savantes de crustacés. Un vin de haute école, belle illustration du génie de ce millésime atypique.

Les champagnes d'apéritif

L'apéritif est bien entendu la façon de loin la plus répandue de consommer du champagne et la magie des bulles et de la fraîcheur d'un vin frappé joue à plein, sans parler des fins de bouche minérales et salines des vins des meilleures origines. On assiste aujourd'hui à un allègement des dosages, c'est-à-dire de l'addition finale de sucre avant le bouchage définitif, et qui servait souvent à masquer les insuffisances du raisin. Il faut s'en réjouir car elle met mieux en valeur la transmission du terroir pour les vins d'origine précise ou le style recherché par ses assemblages par le chef de cave. Les bases actuelles des bruts sans années sont soit 2005, soit 2006, donc bonnes et demandant peu d'appoint de vins de réserve.

* **Ayala****Brut Nature****30 €****16/20**

Un vin de notre temps, précis, droit, tendu, direct, fait sans concession à la facilité qui veut que la fin de bouche d'un champagne jeune soit arrondie, avec une belle complémentarité des trois cépages. On peut le produire grâce à la maturité élevée des raisins des dernières années.

* **Bonnaire****Blanc de Blancs grand cru****20 €****16,5/20**

L'archétype du chardonnay noble de la Côte des Blancs, délicieux, charmeur dans sa bulle et dans sa finale, finement noiseté mais dans la famille des arômes de noisette fraîche et non

* **Leclerc-Briant**

Rubis des Noirs

31 € 17/20

Ce rosé ou plutôt ce *clairet* agacera les traditionalistes par l'intensité de sa couleur et son caractère proche d'un vrai vin rouge mais c'est ce qui fait sa beauté, d'autant que le tanin qui pourrait alourdir la bulle a été soigneusement calculé. Le parfum, le style, la longueur en font un vrai grand vin de terroir, porteur du génie de Cumières.

* **Pannier**

Égérie Brut Rosé de Saignée

54 € 16/20

Pannier est la marque d'une excellente coopérative de Château-Thierry qui diversifie intelligemment ses approvisionnements par des échanges avec ses collègues Jacquart, Veuve Devaux et Raoul Collet. Égérie a fait le choix de la saignée. Le caractère particulier des pinots meuniers du secteur lui donne de la vinosité et de très jolis arômes de fruits rouges.

* **Pommery**

Brut Rosé Apanage

60 € 16/20

Le style Pommery a toujours recherché une légèreté de dentelle, et ce rosé fort pâle s'intègre particulièrement dans cette tradition. Le vin semble fragile et pourtant il persiste longuement et ne s'épanouit vraiment qu'à table.

* **Ruinart**

Dom Ruinart Rosé 1996

205 € (cavistes) 18/20

Dom Ruinart a toujours produit un rosé sophistiqué, presque décadent dans sa couleur mordorée et ses accents de sous-bois, de musc fin et de violette. La tendance est de lui apporter dans l'avenir un peu plus de fraîcheur mais la réussite totale de ce 1996 et son originalité devraient faire réfléchir !

* **Jacques Selosse**

Brut Rosé

56,50 € 17/20

Le magnifique rosé d'Anselme Selosse est le fruit du mariage d'un incomparable rouge d'Ambonnay et d'une base de chardonnays de grands crus de la Côte des Blancs. Ce n'est plus un vin mais un événement, et cela interpellera sans doute les ayatollahs de l'interdiction des « coupages » !

* **De Sousa**

Caudalies Rosé

56 € 17/20

Eric De Sousa n'a qu'un seul et sympathique but dans la vie : faire aussi bien et pourquoi pas mieux que son voisin Anselme Selosse ! On ne s'en plaindra pas et désormais sa grande cuvée de rosé, Caudalies, est parfaitement réglée. Le vin est étonnant de puissance et de classe mais sans tapage.

* **Taittinger**

Comtes de Champagne Rosé 2004

315 € 18/20

Très rare, ce rosé marque les esprits par son superbe éclat aromatique, son côté joyeux mais distingué. On y retrouve la structure et la nervosité de grands blancs et l'intensité minérale d'un millésime qui leur a parfaitement convenu.

* **Tarlant**

Brut Rosé Zéro

27 € 15/20

La famille Tarlant cherche en permanence de nouvelles voies, de la viticulture aux techniques d'élaboration. Ce rosé non dosé s'avère être d'une grande pureté apéritive.

* **Veuve Clicquot**

Brut Rosé

45 € 15,5/20

Le brut rosé associe plénitude de constitution et impeccable finesse de parfum. D'énormes investissements ont été accomplis pour améliorer la vinification des vins rouges, aidée en cela par le patrimoine remarquable des vignes maison sur Bouzy.

Les stars

Les cuvées de prestige de Champagne s'étaient habituées à faire tourner toutes les têtes : les prix s'envolaient irrationnellement dans des galaxies de plus en plus hors d'atteinte des amoureux du vin. La crise rappelle à juste titre que quel que soit le génie du chef de cave ou les fantasmes des as du marketing, ces vins ne sont pas le fruit de la fermentation de grains de caviar ou de perles du Pacifique mais d'un gros kilo de bon raisin, né de la glaise crayeuse d'une terre pauvre, capable seulement de faire pousser de la vigne, qui on le sait se contente de fort peu. Cela n'ôte rien de leur perfection d'élaboration : nos dégustations les

Unique



* Laurent-Perrier
Grand Siècle

170 € (cavistes) 18/20

Laurent-Perrier, il y a un demi-siècle, a révolutionné le style des champagnes de prestige en lui donnant plus de tonicité apéritive à l'aide d'une grande proportion de chardonnays. Elle reste fidèle au principe de l'assemblage de trois millésimes différents, pour donner à sa cuvée Grand Siècle une constante de caractère à chaque nouveau tirage et aux vinifications en cuve inox pour conserver la fraîcheur. Le dernier tirage irradie les qualités habituelles de la cuvée.

plus récentes ont encore pu constater le très haut niveau d'ensemble de cette catégorie qui reste incontestablement un sujet de fierté nationale.

Non millésimés

* **Alfred Gratien**

Paradis

62,50 € 16/20

Alfred Gratien reste une maison de haute tradition, conservant « à la krug » ses vieux tonneaux de fermentation et recherchant des produits amples, complexes, vineux, légèrement marqués par une oxydation adroitement aménagée. La cuvée Paradis peut vous y conduire, tant elle charme par ses arômes de fruits confits et de mendiants et sa finale grasse, longue et assurée, qui en fait un produit de haute gastronomie.

Millésimés

* **Ayala**

Perle d'Ayala 2002

67 € 16,50/20

Sous la houlette bienveillante de Bollinger, Ayala a vite retrouvé la voie de la haute qualité, dans un style volontairement plus délicat et apéritif, qui trouve d'ailleurs sa forme la plus accomplie dans cette cuvée Perle 2002. La base du vin est celle du blanc de blancs millésimé avec une