



# L'EXPRESS *Styles*

Rencontre  
On craque pour  
Eva Green !

Mode et beauté  
Clous et  
brillances

Tenues de fête  
à prix doux

## Spécial *Réveillon*

Testés pour vous : les 40 meilleurs  
champagnes du moment

Bulles et bûches

Le festin de la Mère Brazier

**DE SOUSA**

**GRAND CRU CAUDALIES 2003, BLANC.** Eric de Sousa est l'un des viticulteurs les plus brillants de la côte des Blancs. La gamme de vins présentés cette année était celle d'un grand maître ! Ce Caudalies 2003 amplifie son superbe et original parcours avec une pureté crayeuse admirable et une puissance irrésistible ! 100 € (03-26-57-53-29).

**DOM PÉRIGNON**

**DOM PÉRIGNON VINTAGE 2000, BLANC.** Marque mythique appartenant à Moët & Chandon, Dom Pérignon bénéficie de la rigueur du travail accompli par l'équipe du chef de cave Richard Geoffroy, l'un des grands hommes de la Champagne. Notes fines d'agrumes et nuances minérales pour ce 2000, dimension profonde et très élégante, du nerf, de la présence. 109 € ([www.chateauonline.fr](http://www.chateauonline.fr)).



Notre  
coup de  
cœur

**BOLLINGER**

**BRUT SPÉCIAL CUVÉE, BLANC.** La grande force de la maison Bollinger est d'avoir su rester familiale. Elle réalise des champagnes vigneux, droits, profonds. Mais cette vinosité n'exclut pas la plus extrême finesse. Toutes les cuvées bénéficient d'une lente maturation. Le R.D. est un champagne parvenu à pleine maturité dans les caves de la maison, et dégorgé juste avant la commercialisation, pour préserver sa fraîcheur. Le Grande Année est un champagne vintage de haute volée, généralement au sommet du millésime concerné. Raffinement et vigueur pour ce brut non millésimé Spécial Cuvée, d'une droiture sans faille. 39,90 € ([www.chateauonline.fr](http://www.chateauonline.fr)).



A plus de 35 €...

**SALON**

**BRUT MILLÉSIMÉ 1997, BLANC.** Toute petite maison née au début du XX<sup>e</sup> siècle, Salon a toujours produit une unique cuvée millésimée, issue de chardonnay récolté sur Le Mesnil-sur-Oger, certainement le grand cru le plus prestigieux de la côte des Blancs. Un grand raffinement, l'élégance des notes de pain grillé et de zeste d'agrumes confit. Un vin profond, brillant, à la finale déjà tendre. 250 € (03-26-57-51-65).

**KRUG**

**VINTAGE 1998, BLANC.** Krug est la plus brillante illustration de l'art de l'assemblage champenois. Cette maison joue avec une maîtrise consommée sur les cépages, y compris le pinot meunier, si pertinent dans les assemblages. Elle marie également avec le plus grand talent les origines de crus, et pas uniquement les plus célèbres. En 1998, la pureté et la tension sont extraordinaires. 280 € (03-26-84-44-49).

