

Certains cavistes ont de véritables spécialités du champagne. A l'image de Rouge Blanc & Bulles (12 bis, rue Parrot, Paris XII^e, 01 43 47 45 14). La cave propose plus de 200 références et plusieurs pépites abordables. Elle est affiliée au réseau Enreco-vistes.com (équivalent d'interflora) pour des livraisons dans toute la France. Le Vitrage, à Reims, est une adresse incontournable dans la capitale de Champagne avec ses 500 cuvées proposées (3, cours Anatole France, 03 26 40 40 00). A Bordeaux, Bode Champagne est une institution depuis cent trente ans. La cave propose plus de 600 références. Verta par correspondance et dégustation sur place (80-82, allées de Joury, Bordeaux, 05 56 52 15 68).



Stéphane Herbert.
Autre champagne gourmand, élaboré par le toulousain Stéphane Herbert. Une cuvée d'assemblage 1/3 de pinot meunier et 1/3 de charbonnay possédant des notes de fruits mûrs. Un coup de cœur du caviste Rouge Blanc & Bulles.
• 19,80 euros chez Rouge Blanc & Bulles

Pierre Paillard, brut blanc de noirs
Depuis deux cents ans, la famille Paillard est implantée à Bouzy, dont le vignoble est entièrement classé en grand cru. Son blanc de noirs possède de une belle expression de fruits mûrs, avec des notes légèrement toastées. Une réussite à déguster aussi bien à l'apéritif qu'à table.
• 32 euros au Vitrage

Laherre, extra brut,
Les Vignes d'autrefois
La famille Laherre produit des cuvées de haute qualité aux noms très inspirés. Les Vignes d'autrefois sont aussi originales que rarissimes, car élaborées à partir de 100% de pinot meunier. Leur minéralité et une puissance rares. Un champagne savoureux à découvrir autour d'une viande blanche.
• 37 euros
chez Bode Champagne

David Léclapart, cuvée L'Amateur
Un blanc de blancs pur et minéral, d'une incroyable harmonie, élaboré par David Léclapart, un vigneron passionné qui cultive son petit vignoble en biodynamie. Un champagne d'une grande distinction, idéal à l'apéritif.
• 36 euros chez Bode Champagne



Coessens, brut blanc de noirs
Situé dans l'Aube, sur le lieu-dit L'argillier, dont la famille Coessens a le monopole. Celle-ci propose un blanc de noirs élaboré à partir de 100% de pinot noir, peu dosé. Une gourmandise fruitée qui accompagne à merveille le repas.
• 34 euros chez Rouge Blanc & Bulles

De Sousa, brut Réserve grand cru
Enric De Sousa est sans conteste l'un des plus talentueux vignerons de Champagne. Ses cuvées font le bonheur de tous les amateurs. Ici, le brut Réserve grand cru est l'un des plus beaux blancs de blancs sans année produit dans la région. Il allie à la fois la fraîcheur et la densité en bouche. En prime, le vignoble est en agriculture biologique.
• 29 euros au Vitrage

Capital

3,50 €

Le business
fou du ^(p.70)
grignotage

N° 204 NOVEMBRE 2012

IMPÔTS

Les 6,3 millions de Français qui vont être punis

► NOS CALCULS EXCLUSIFS, PROFIL PAR PROFIL

► NOS CONSEILS POUR RÉDUIRE LA NOTE

TRAITÉ BUDGÉTAIRE

Va-t-il nous imposer la rigueur allemande? ^(p.88)



Pourquoi l'immigration chinoise réussit mieux que les autres ^(p.84)

ENQUÊTE **free** ^(p.44)

LES SECRETS D'UNE MACHINE À FRIC



ISSN 1125-0111
D 11 250 11 250 11
0112501125011
0112501125011
0112501125011
0112501125011
0112501125011
0112501125011