

Exclusif
LES DERNIERS SECRETS DES CAVES DE CHAMPAGNE




Envoyé : les meilleurs flacons goûtés par les experts de la RVF en 2012.

DÉGUSTATION LES 500 MEILLEURS CRUS

LES NON DOSÉS

17,5/20

■ **DE SOUSA ET FILS**
3A
 36 €

Champagne charnu, bien supérieur à la moyenne. Parfaite maturité et adroit assemblage de trois grands terroirs (Avize, Ay, Ambannay). Il a tout : le parfum, l'équilibre, l'élégance, la vinosité et le tranchant. Une très belle bouteille.

LES ROSÉS

16,5/20

■ **DE SOUSA ET FILS**
Cuvée des Caudalies
 74 €

Arômes fins. Champagne d'allonge savoureuse, aux notes boisées, avec beaucoup de fond. Vin racé, harmonieux. Indispensable.

17/20

■ **DE SOUSA ET FILS**
Cuvée des Caudalies
2004
 104 €

Nez finement boisé. La bouche est plus marquée par un bois torréfié. Un champagne généreux, savoureux, qui a de la poigne. À laisser vieillir encore quelques années.

LA CAVE IDÉALE



Enquête
LE COGNAC FACE À SES TERROIRS

Nos 500 plus belles bouteilles

Reportage : la révolution du vin en Chine



JEAN-FRANÇOIS PIEGE
 Le chef surdoxé est aussi un enragé du vin

