



LES CHAMPAGNES DE FÊTE

LA SELECTION BETTANE + DESSEAUVE

*** Pierre Paillard**
Grand cru millésimé
2002
26 € **17/20**
Domaine traditionnel de Bouzy présentant des grands crus bien faits et bien typés à des prix raisonnables.
Le vin : à point, très aromatique et long, racé, belle présence de chardonnay qui marque la fin de bouche. Curieux pour un bouzy, mais cela marche !
03 26 57 08 04

*** Pierre Péters**
Grand cru
cuvée de Réserve
20,60 € **14,5/20**
Rodolphe Péters, neveu doué de Jacques, qui fut le très respecté chef de cave de Veuve Clicquot jusqu'en 2009, élabore désormais en totale indépendance les champagnes du domaine familial situé au Mesnil-sur-Oger. La précision et l'élégance de tous les vins les rendent hautement recommandables, ce qu'une large clientèle internationale sait depuis longtemps.
Le vin : beaucoup de fruit, facile, un rien trop dosé, usage consensuel.
03 26 57 50 32

*** Veuve Fourny**
Brut Nature
premier cru
24 € **16,5/20**
Charles-Henry et Emmanuel Fourny ont transformé cette petite maison familiale installée à Vertus en une adresse sûre et excitante pour les amateurs de champagnes précis, vineux et authentiques.
Le vin : délicat, avec une intensité et une pureté similaire, très bel apéritif.
03 26 52 16 30

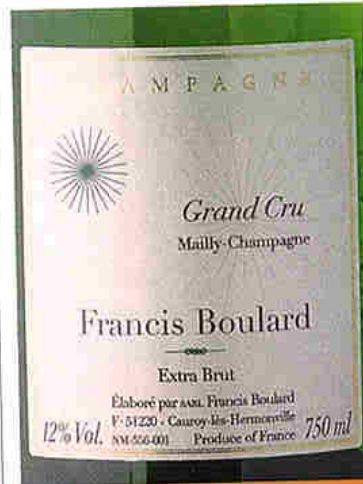
Les bios

*** Benoît Lahaye**
Naturessence
31 € **16,5/20**
Ce jeune vigneron fort sérieux de Bouzy pratique une viticulture de premier ordre en ce qui concerne le respect de l'environnement, mais sans la naïveté de quelques-uns de ses collègues, qui abîment chaque année tout ou partie de l'état sanitaire de leur récolte.
Le vin : magnifique nez complexe, note de fût bien perceptible, équilibre remarquable, dosage léger et adapté, excellent, mais à attendre deux ans en cave !
03 26 57 03 05

*** Duval-Leroy**
Authentis Cumières
2003
47 € **16/20**
Sous la conduite de Carol Duval, cette maison installée à Vertus, dans la Côte des Blancs, n'a cessé d'élever son niveau d'exigence.
Le vin : dans ce millésime hors norme marqué par la sécheresse, le vin est épicé, puissant, fait pour accompagner une belle volaille rôtie.
03 26 52 10 75

*** Champagne Fleury**
Blanc de Noirs
26 € **16/20**
Le meilleur producteur de l'Aube, le pionnier absolu de la viticulture biodynamique, dont les vins récoltent aujourd'hui les fruits d'un travail rigoureux des sols.
Le vin : fruits rouges intenses, bouche énergique et allègre, belle dimension.
03 25 38 20 28

*** Champagne Fleury**
Millésime 1995
36 € **17,5/20**
Contrairement aux champagnes de ses collègues, vinificateurs



COUP DE CŒUR

*** Francis Boulard**
Grand cru Mailly
28,50 € **17/20**
Francis Boulard, associé à sa fille, entame une nouvelle vie de vigneron champenois, désormais libre de faire le vin qu'il souhaite, de la vigne au verre. Une jolie vigne à Mailly en grand cru et des parcelles aussi qualitatives dans la proche montagne de Reims, le tout cultivé en total respect du sol, de la plante et de l'environnement.
Le vin : pur, droit, aucune déviation, tendre mais vineux, finale parfaite, dans l'esprit du pinot noir (90 %), mais avec un rien de chardonnay avoué.
(03 26 61 52 77)

imprécis qui livrent des vins sans expression du terroir, les vins ont ici une précision et une droiture étonnantes.
Le vin : vinosité et onctuosité, notes boisées raffinées, allonge puissante mais sans agressivité, beau champagne de table.
03 25 38 20 28

*** De Sousa**
Brut Blanc de Blancs
grand cru Réserve
29,50 € **16/20**
Éric de Sousa est l'un des viticulteurs les plus brillants de la Côte des Blancs, et aussi l'un des

plus actifs. Les vignes se situent sur les grands crus Avize, Cramant, Oger, Ay et Ambonnay
Le vin : pur, précis, peu dosé, blanc de blancs d'école, finale saline, apéritif, vivement recommandé.
03 26 57 53 29

*** Françoise Bedel**
Entre Ciel et Terre
37,50 € **15/20**
Cette petite propriété, située aux portes de Paris ou presque, pratique une viticulture biodynamique idéaliste mais rigoureuse, et ne cesse de progresser dans l'élaboration de champagnes fidèles à la gueule de l'endroit, comme le dirait Jacques Puisais.
Le vin : beaucoup de rondeur, d'ampleur de saveur, très marqué par le ferment, mais sans lourdeur, terroir bien en évidence, champagne de table, à nouveau.
03 23 82 15 80

*** Larmandier-Bernier**
Vieille Vigne de Cramant
grand cru Extra-Brut
2005
50 € **17/20**
Tous les champagnes ont ici un naturel exemplaire, et une digestibilité irréprochable.
Le vin : délicieux ensemble aujourd'hui à son sommet, subtil, frais, naturel, très apéritif.
03 26 52 13 24

*** Larmandier-Bernier**
Tradition
premier cru brut
19 € **15,5/20**
Pierre Larmandier est sans doute le viticulteur le plus réfléchi de sa commune de Vertus et celui qui exprime ce terroir avec le plus de précision. Tous les champagnes ont ici un naturel exemplaire, et une digestibilité irréprochable.
Le vin : rond, équilibré, intégré, dosé juste, usage universel, tradition très soignée.
03 26 52 13 24

Retrouvez les notes et commentaires des vins dégustés sur :

[Terre de Vins.com](http://TerredeVins.com)