

À ne pas manquer

Champagnes de vigneron

Moins de 40 euros

Cette bannière regroupe 5 000 vigneron et unions de vigneron. A travers eux s'exprime toute la diversité du champagne, avec des vins qui ont parfois du mal à s'imposer face aux grandes maisons symboles de l'appellation. Seuls ceux qui élaborent de A à Z leur propre champagne – les « récoltants manipulateurs » (sigle RM signalé en minuscule sur l'étiquette) – et les coopératives de renom ont su trouver une clientèle fidèle grâce à un excellent rapport prix-plaisir.



Franck Pascal cuvée Reliance

Adeptes dès l'origine de la biodynamie, Franck Pascal ne se résout à intervenir que lorsque les conditions extrêmes le réclament. Appuyée sur le pinot meunier (70 %), sa cuvée Reliance non dosée est savoureuse et juteuse, avec une attaque souple et fraîche. L'ampleur tactile et la finale fondante emportent l'adhésion. **39 euros.**

Domaine de la Borderie cuvée Douce Folie

♥ Un extravagant rosé de macération (quarante-huit heures de cuvaion), rouge comme un clairnet, à la bouche juteuse et aux arômes explosifs de fruits rouges, issu de pinot noir à la maturité optimale. C'est gourmand, juteux et savoureux. A associer avec un magret de canard aux figues. **36 euros.**



Collet Meunier Vieilles Vignes

Dernier né de la coopérative d'Aÿ, ce pur meunier vieilli pour moitié en fûts de chêne rend hommage à un cépage (32 % des surfaces plantées) considéré comme simple appoint du chardonnay et du pinot noir. Il montre ici la gourmandise de sa palette aromatique (pêche, poire, pâte de coing) sur des notes de fruits exotiques. Une générosité tempérée par une finale iodée. **38 euros.**



Dominique Crété & Fils cuvée Aromanessence

Ce grand cru de la Côte des Blancs, 100 % chardonnay du terroir du Mesnil-sur-Oger, et ses arômes d'agrumes est un régal de fraîcheur et d'équilibre. La bouche, vive et gourmande, évolue vers de subtiles notes de miel et de noisette. Un régal sur une assiette de Pata Negra Bellota. **28 euros.**



Nathalie Falmet cuvée Le Val Cornet

Vigneronne et œnologue, Nathalie Falmet a repris les 3 hectares du domaine familial de la Côte des Bar. Ce blanc de noirs (pinots noir et meunier), partiellement élevé en fûts, demande à être aéré avant dégustation. La bouche est riche et crémeuse, avec une matière fruitée pulpeuse. Un vin qui ne manque ni d'allonge ni de caractère, à boire sur un risotto à la truffe. **40 euros.**



Julien Prélat brut chardonnay

♥ Créé en 2010 par Julien Prélat, ce petit vignoble de 2,5 hectares livre là un impeccable chardonnay de la Côte des Bar. Finement dosé (4 g/l), il offre une attaque fraîche sur des notes de citron et bergamote évoluant en bouche sur une matière fruitée délicieusement pulpeuse. Finale longue et savoureuse. **27 euros.**



Copinet Cuvée Alexandrine

Marie-Laure Copinet et son mari ont réuni leurs deux exploitations et se sont installés dans « leurs meubles » et leur nouveau cuvier en 2016. Assemblage de trois années millésimées et de différents terroirs, ce blanc de blancs vieilli trois, quatre ans convainc par sa finesse et la pureté de son attaque. La bouche déroule des notes gourmandes de poire, de pêche blanche et d'abricot sur une finale torréfiée. **27,50 euros.**



Le Brun de Neuville blanc de blancs extra-brut

Cette petite coopérative (199 adhérents pour 150 hectares) créée en 1963 peaufine sa gamme. Le blanc de blancs dosé en extra-brut (4 g/l) se montre aérien et crémeux avec une fraîcheur citronnée. Servir sur des fines de claire ou une dorade royale à la croûte de sel. **58 euros le magnum.**

Contacts des vigneron sélectionnés sur le site www.champagnedevigneron.fr/Annuaire.html



Gosset-Brabant cuvée Gabriel grand cru 2008

Assemblage de vieilles vignes de pinot noir (85 %) issues d'une parcelle magique d'Aÿ, associées au chardonnay de Chouilly, ce vin à la matière pulpeuse que stimule une minéralité crayeuse, est bâti pour la table. Sa fraîcheur saline et son fruité gourmand s'associeront aussi bien à une barbe au four et au beurre blanc qu'à une côte de veau aux morilles. **36 euros.**