



CHAMPAGNE

PAR JOËLLE BOISSON
ET THIERRY PERARDELLE



Noël Bazin

LA PIMPANON

17,40 €

15.5/20

Sur le registre du peps non dénué de délicatesse, ce rosé de Villers-Marmery (premier cru, 84 % chardonnay, 16 % pinot noir, vendange 2011 et 33 % de vins de réserve) séduit par sa robe framboise, son nez ouvert sur la cerise et une touche poivrée. La bouche est ronde et fruitée, la finale acidulée.

Avec une papillote de saumon et coulis de tomate

Elise Dechannes

ROSE DE SAIGNÉE

19,50 €

16/20

Jolie robe aux reflets orangés. Très fruité (fraise et framboise au nez, plus cerise et brugnion en bouche). Parfum de violette également, finale longue, sur le duo mûre-cerise. Cuvée juteuse et puissante (vendange 2012, pinot noir des Riceys).

Avec une canette aux figues

Hélène Delhéry

PÉRIÉS ROSÉES

27,60 €

16.5/20

Encore une réussite de cette coopérative d'Hautvillers. Robe intense, structure velours, arômes sur la gourmandise et la séduction (fruits rouges, cerise griotte). Expression plus corsée et tannique en bouche : son caractère s'exprime, croquant à souhait !

Avec une tarte aux cerises

Mary Sessile

RUBIS ROSÉ

26,00 €

16/20

Délicieux 100 % meunier né sur différents crus de Treslon (Montagne de Reims). Nez ouvert et bouche enveloppante sur le fruit, encore et toujours du fruit : mûre, myrtille, fraise confiturée. Touches florales et vanillées en prime. La bouche est pleine, tenue sur le registre d'une fraîcheur vivifiante.

Avec un magret de canard jus d'arilles

Vauversin

OSAGE

21,00 €

16/20

Deux terroirs classés grand cru (chardonnay d'Oger 85 %, pinot noir de Bouzy 15 %, vendange 2013 pour 85 %). Et au final des bulles charmeuses, délicates sur la mousse de fruit (framboise et fraise). Encore une élégante cuvée de ce jeune vigneron.

Avec un tajine de poulet aux figues

De Telmont

GRAND ROSÉ

28,00 €

14/20

On adore son rosé mêlé d'orange... couleur papaye, en fait ! Le nez est très aérien, très fruits frais. En bouche, c'est jeune et suave, dans un registre plutôt myrtille, pas très long en bouche mais léger et rafraîchissant, comme une brise fruitée !

Apéritif spectaculaire avec 2-3 myrtilles dans le verre

Haton

ROSE EXTRA

37,00 €

15/20

Un rosé pâle dont les reflets cuivrés trahissent six ans de vieillissement en cave. Le style est floral, entre la rose séchée, la violette et le tilleul, avec de petits réveils d'écorces d'agrumes. En bouche, plus confituré que floral, guimauve, avec là aussi un joli vieillissement aux notes boudoir.

Restons délicats ! Mousse de petits fruits rouges, biscuits roses

Henriot

ROSE BRUT

40,00 €

16/20

Grande classe. Tendre et délicat dans sa jeunesse, il peut attendre 2 à 4 ans dans votre cave et affirmera alors un caractère inoubliable. Robe oeil-de-perdrix, le nez délicieusement appétissant évoque de fines épices orientales sur des fruits compotés, et même de la tomate séchée confite. La bouche reste droite, vive, aristocratique.

Tian de légumes du soleil, filet de vinaigre balsamique

Edouard Brun

UN BRUN DE FOLIE

15,00 € (1/2 bouteille)

14/20

Cela fait partie du "brun de folie", il est proposé uniquement en demi-bouteille, et en extra-dry, pour un apéritif moelleux à deux. Ce champagne est une véritable ode à la cerise-griotte, depuis le nez, jusqu'à sa bouche gourmande, réveillée de notes finales acidulées.

Foie gras sur toast brioché, confiture de griotte

Jacquart

MOZAÏC ROSÉ

35,00 €

15/20

Ce rosé-là joue sur la finesse, tant dans ses tons corail que son nez un peu poudré. Laissez-le un peu réchauffer, et son pinot noir en belle proportion laissera apparaître de fines notes de fruits rouges réglissés. Un champagne élégant et rassembleur.

Contraste onctueux sur un chauroux.

Mercier

ROSE

27,00 €

15/20

Voilà un champagne aux arômes fruités intenses et spontanés de fraise sabayon. Il privilégie l'intensité aromatique à la longueur et la générosité à la finesse, dans un registre décomplexé. Grande maîtrise et régularité.

Chiffonnade de jambon cru et melon

Laurent-Perrier

ROSE

72,00 €

17/20

C'est la quintessence d'un champagne rosé délicat, mariant des arômes de fruits rouges très nobles à une texture tout en dentelle et une sensation de fraîcheur acidulée. Par sa couleur saumonée et sa mousse crème, son raffinement ciselé, il évoque l'élégance gracieuse d'un bijou-camée.

Tarte fine sablée, gariguettes en aspic de groseilles et feuille basilic

NOTRE SÉLECTION DE ROSÉS



L.V Drouilly

OEIL DE PERDRIX EXTRA DRY

18,00 €

16,5/20

Un peu de sucrosité sur le registre de la finesse, dans cette cuvée dosée à 16 g/l. Ce rosé de saignée surfe sur un équilibre parfait, une mousse charmeuse. Robe aux reflets cuivrés, nez sur des arômes délicats de cerise et groseille, bouche ronde, assez vineuse, finale fraîche. Savoureux pinot noir de la Côte des Bar. Le domaine de Vincent et Stéphanie Drouilly (Noé-les-Mallets, 9 hectares) est certifié Terra Vitis depuis 2013.

Avec un framboisier