



cuvée déploie des notes racinaires et réglissées. On retrouve cette famille d'arômes dans une bouche compacte, mais très dense et qui possède beaucoup de droiture et de vigueur. Un vin typé et original. 51 €

16/20

JACQUESSON

Cuvée 732

À base majoritaire de 2004, cette Cuvée 732 exprime une merveilleuse vinosité et une grande finesse. La bulle est finement crémeuse et le dosage, très discret, est parfaitement fondu, laissant à la finale un superbe éclat. 33 €

16/20

BARNAUT

Grand cru

Grande Réserve

Le nez est bien ouvert sur des arômes de gelée d'agrumes. Voilà un champagne savoureux et charnu, qui a de la tenue grâce à la prolongation en bouche d'un fruité généreux, la signature des raisins de Bouzy. 17,50 €

16/20

FRANCK PASCAL

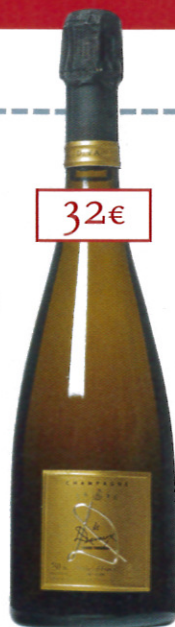
Cuvée Clarisse

Autant de finesse de bulle et de netteté dans les saveurs est une chose rare dans ce secteur de la rive droite de la vallée de la Marne. Marquée par la maturité des millésimes assemblés (1999, 2000 et 2001, dont 60 % pour le dernier), cette Cuvée Clarisse évite la pesanteur. Ce champagne est tout à la fois ample, finement fruité et relevé d'aériennes notes d'agrumes. Un délice. 19,60 €

## CHAMPAGNE DEVAUX D de Devaux

Coup de cœur pour cette très belle cuvée expressive. Le nez exprime de jolis arômes d'agrumes et de coing. La bouche est solide, puissante, mais ne manque pas d'élégance. Un très beau champagne racé et bien défini, au dosage très juste.

16/20



32€

15.5/20

BARNAUT

Grand cru Blanc de noirs

Plus dense, plus tannique et vineux que la cuvée Grande Réserve, c'est également un grand champagne de table et d'automne, de viande blanches rôties et de châtaignes. 17,50 €

15.5/20

GONET-MÉDEVILLE

Premier cru Blanc de noirs

Robe dorée aux reflets bronze, nez vineux et boisé, avec une touche de kirsch, bouche en chair, franche, savoureuse : la densité terrienne du pinot noir sans la rusticité. Jeune, ce champagne va monter en puissance sur encore deux, trois ans au moins. 19 €

15.5/20

LAMIABLE

Grand cru Extra-Brut

Sa générosité fruitée évoque un cake aux fruits rouges. Bouche savoureuse, aux amers doux, orée des bulles fines et complexes attendues d'un grand cru. Un superbe rapport qualité/prix. 14,60 €

15.5/20

MARIE-NOËLLE LEDRU

Grand cru Brut

Un champagne savoureux et frais, prolongé par de fins amers jamais agressifs et par des notes vineuses sans excès. Il donne ses lettres de noblesse aux bruts non millésimés des vigneron. On peut en faire provision et le boire sans urgence. 16 €

15.5/20

CHARLES HEIDSIECK

Brut Réserve

Admirablement raffinée, avec une belle vinosité et une proportion marquée de vins de réserve, cette cuvée s'épanouira à table. 26,50 €

15.5/20

JACQUESSON

Cuvée 733

La cuvée 733 se montre très tendue, avec une vivacité que quelques mois de garde arrondiront. 33 €

15.5/20

POL ROGER

Réserve

Taillée pour la table, avec une bouche très vineuse et

puissante, cette cuvée affiche un équilibre remarquable, avec une proportion marquée de vins de réserve. Le dosage pourrait se faire un rien plus discret. 33 €

15/20

PASCAL DOQUET

Premier cru Blanc de blancs

Nez intense et franc de raisin mûr et savoureux. En bouche, la texture est douce, délicate de bulles, fraîche et claire dans sa finale, de longueur moyenne. Un champagne qui conjugue le corps et l'esprit. 19 €

15/20

AYALA

Brut Majeur

Sous cette dénomination se cache une cuvée très peu dosée. Le vin est vif, mais ne manque pas d'ampleur, avec une finale qui s'étire dans un registre minéral. 29,25 €

15/20

BILLECART-SALMON

Brut réserve

Le style mêle élégance et structure pour cette cuvée d'un bel éclat, avec de l'allonge, et une finale nette et appétente. Un parfait champagne de début de repas ou de cocktail dînatoire. 34,10 €

15/20

SOUTIRAN

Perle Noire

Du style, avec une bouche très droite et des notes finement crémeuses. Puissant, à recommander pour la table. 30 €

15/20

DOURDON-VEILLARD

Grande Réserve

Nez d'agrumes grillés qui prend à l'air un accent subtil de moka. Bouche charnue et