



CHAMPAGNE  
**CHAMPAGNE ROSÉ**  
Champagne Veuve A. Devaux

# LE CHAMPAGNE ROSÉ QUI MÉRITE D'ÊTRE SEUL À TABLE

**S'**il est un mythe, ou un cliché, qu'il ne faut surtout pas remettre en cause, c'est bien celui du repas tout au champagne. La pratique a souvent été dénigrée, assimilée à du mauvais goût, à une habitude de parvenu. Rien n'est plus stupide. Les snobs affichent leur statut bien davantage avec un grand bordeaux ou un vin étranger qu'avec une bouteille de champagne. Peu importe, le champagne est un vin à part entière et mérite d'être traité comme tel, à savoir d'honorer une table bien mise avec des mets de choix. La cuvée «D» rosé de la Veuve Devaux est si sublime qu'elle justifierait même qu'un grand chef lui dédie un plat conçu spécialement pour elle.

**La cuvée «D» rosé de la Veuve Devaux est si sublime qu'elle justifierait qu'un grand chef lui dédie un plat.**

Devenue la meilleure coopérative de la Côte-des-Bars, cette enseigne est aujourd'hui dirigée par Laurent et Marie Gillet, bien convaincus que la performance d'un vin réside d'abord dans le respect de son origine, le terroir étant l'essence même du caractère unique de l'appellation champagne. Attaché aux principes d'excellence de la maison, Michel Parisot observe des règles de vinification drastique : élimination des raisins ne répondant pas à la charte de qualité, pressurage à proximité du lieu de vendange afin de limiter le transport, sélection des meilleures parcelles pour l'élaboration des cuvées, fermentations en cuves inox ou en fûts de chêne, élevage des vins de réserve en barriques, assemblages ne provenant que des premiers jus, mûrissement prolongé de trois à cinq ans, repos de quatre à douze mois après dégorgement, mise sur le marché quinze mois après, respect de l'environnement selon la norme ISO 14001, hissant les champagnes de l'Aube à un niveau de perfection dépassant lar-



gement certains grands noms de la Marne. Au final, une cuvée «D» rosé au nez très frais, libérant de petites notes de fruits rouges et annonçant une bouche pleine et vivace non dénuée de fraîcheur derrière laquelle surgissent des arômes de noisette, de coing confit, d'abricot et d'agrumes d'une finesse splendide. Un champagne strict et racé qui tiendra la pince à un homard breton à l'armoricaine. **P.L.**

#### CHAMPAGNE VEUVE A. DEVAUX

HAMEAU DE VILLENEUVE 10110 BAR-SUR-SEINE  
TÉL. : 03 25 38 30 65  
info@champagne-devaux.fr

CHAMPAGNE ROSÉ CUVÉE «D» : 40 € EXPÉDITION.