



AVEC MODÉRATION

Oui aux champagnes de vigneron

* Les repas en famille sont l'occasion de faire découvrir quelques pépites du vignoble champenois, moins connues que les grandes marques, reflétant un terroir de la Marne ou de l'Aube, un cépage ou un assemblage de chardonnay, pinot noir ou pinot meunier. Une sélection de jolies cuvées de vigneron ou de belles coopératives, en blanc ou en rosé, à dénicher au caveau ou chez les cavistes et à mettre au frais avant de déguster. *

PAR FRÉDÉRIQUE HERMINE



PHILIPPE GONET
Cuvée Roy Soleil
33,75 €

* Pierre en caves, Chantal au commerce, les deux enfants Gonet produisent un champagne issu à 100 % du grand cru de Mesnil-sur-Oger. Un blanc de blancs, spécialité de la maison, dosé à 6 g, assemblage de 30 % de vins de réserve sur une base 2006, et 70 % de 2007. Près d'un tiers est élevé en demi-muids de chêne. Un joli chardonnay de belle vivacité sur des arômes d'agrumes et de fruits confits. *

Se marie avec : un tartare de thon ou une daurade au fenouil.



ÉLISE DECHANNES
Rosé de saignée
18,50 €

* Cette maison du célèbre village des Riceys propose un 100 % pinot noir en rosé de saignée, le jus clair macérant au contact des peaux pour une coloration rosée. Une technique pointue à partir d'un choix draconien des raisins issus des vendanges 2011. Des arômes de confiture de fraise et de crème de cassis et de violette sur des notes de pêche et de cerise. Un bouquet de fruits dosé à 9 g. *

Se marie avec : des feuilletés au chèvre et à la tomate ou une panacotta aux fruits rouges.

DE SAINT GALL
Glam's Rose grand cru
69 €

* La marque propre d'une coopérative qui fournit en premiers et grands crus les plus grandes maisons. Un 100 % pinot noir grand cru d'Ambonay issu de la grande année 2008 et dosé à 10 g. Une mousse fine, une robe saumonée et de jolis arômes de fruits rouges et exotiques. Une fraîcheur élégante dans une bouteille glamour. *

Se marie avec : une fricassée d'écrevisses ou un gratin de fruits au sabayon.



DE SOUSA
Cuvée Mycorhize
45 €

* Les De Sousa (3^e génération) sont en biodynamie depuis plus de 15 ans avec des vignes travaillées en partie au cheval pour développer les mycorhizes, symbiose entre les champignons favorisant la qualité des sols et les racines de la vigne. Le champagne y gagne ainsi en minéralité. Cette première cuvée à 100 % chardonnay issu des grands crus de la côte des Blancs, notamment d'Avize, est élevée en fûts de chêne et dosée en extra-brut à 3 g. *

Se marie avec : un poulet de Bresse ou un vieux comté.





MAURICE VESSELLE
Rosé grand cru
26,50 €

• Un 100 % pinot noir élaboré par les frères Vesselle, Didier et Thierry, et issu de la montagne de Reims et du terroir de grand cru de Bouzy. Un champagne rosé au fruité croquant obtenu par courte macération de grappes entières, sans ajout de vin rouge. Des arômes de fraise et de framboise bien mûres pour un vin vif et structuré. *

Se marie avec une matelote de poisson à la champenoise ou un bavarois aux fruits rouges ou à la mangue.



LEGRAS & HAAS
Exigence n°8
50 €

• Cette maison familiale (François, Brigitte et leurs trois fils) sur le terroir de Chouilly produit un assemblage moitié chardonnay du grand cru de Chouilly, moitié pinot noir du grand cru d'Ay, dosé à 7 g. Il doit son originalité à une élaboration en solera : sur une base de 2009 en pinot noir, la moitié du champagne est le fruit d'une addition d'une dizaine des meilleurs millésimes entre 1995 et 2009. Des arômes d'agrumes confits, de coing et de fruits secs. *

Se marie avec un homard grillé, un filet de saint-pierre ou un ris de veau.



DEVAUX
Ultra D
38,50 €

• Une cuvée en extra-brut d'une des meilleures coopératives de l'Aube. Un 60 % pinot noir de la côte des Blancs, 40 % chardonnay de la côte des Blancs et Montgueux, en sélection parcelle. Des bulles très fines, un vin d'une grande minéralité et d'une belle vivacité sur des arômes de fleurs blanches et d'épices et des notes salines. *

Se marie avec des huîtres, des fruits de mer et une poêlée de saint-jacques.

GRÉMILLET
Blancs de noirs
23 €

• Un domaine familial auquel participe encore trois générations, conjoints compris, sur le fameux terroir des Riceys à dominante pinot noir. Ce champagne monocépage dosé à 9/10 g qui traduit le savoir-faire de la maison est une explosion de fruits à dominante de coing sur des notes poivrées et épicées. *

Se marie avec un bar rôti ou un filet de biche.



PIOT-SÉVILLANO
Cuvée Interdite
32 €

• Ce jeune couple de vignerons de la vallée de la Marne a su joliment mettre en valeur un encépagement majoritairement en pinot meunier dont 40 % rentre dans cet assemblage complété de 50 % de chardonnay en partie vieilli en fûts de chêne, et 10 % de pinot noir. Un champagne à la fois fruité et minéral. Il s'appelait Élégance mais

le nom ayant été déposé ultérieurement par un confrère, la cuvée a été rebaptisée Interdite. Un joli clin d'œil. *

Se marie avec des tapas au bellota ou des saint-jacques poêlées.



COLLET
Esprit Couture
145 €

Un magnifique écrin qui s'ouvre sur un éventail de tulle noire derrière lequel apparaît cette cuvée de prestige issue d'une sélection d'une dizaine de premiers et grands crus dans une bouteille taillée. Cet assemblage de 50 % pinot noir, 40 % chardonnay et 10 % pinot meunier, a été élaboré à partir d'une sélection de parcelles de la plus vieille coopérative de Champagne. Un vin dosé à 7,5 g et vieilli 7 ans en cave. De jolies notes florales et vanillées sur des arômes de fruits blancs. *

Se marie avec une terrine de fruits de mer ou une volaille à la crème.