

LES FETES 2015 AU CHAMPAGNE  
PAR SOPHIE GUICHARD



Bon camarade, le champagne accompagne parfaitement les repas de Noël et de fin d'année. Du début à la fin. A condition de respecter quelques accords de principe.

Pour l'apéritif, préférez des champagnes vifs, peu sucrés comme le blanc de blancs. Sa fraîcheur ne fatigue pas le palais avant de passer à table. Ses bulles et sa légèreté vont stimuler au mieux les crevettes roses, le caviar, le tarama ou les copeaux de parmesan.

Dans cette catégorie vous pouvez choisir le grand cru **Tour d'Argent** non millésimé. C'est un champagne blanc de blancs, peu dosé, fin, et léger, dont les raisins ont mûri sur la côte des blancs à Chouilly. (En vente aux "comptoirs de la Tour d'Argent" ou au restaurant, 38 euros).



On aime aussi le grand cru blanc de blancs 2008 **AR Lenoble**. Racé et vif, il est suffisamment complexe pour accompagner aussi des mets raffinés comme les coquilles Saint Jacques. (cavistes 89 euros).



parfait en cette circonstance. (En vente à la cave et sur internet : 45 euros).

A noter aussi le Millésime d'exception 2008 de **Drappier**, un assemblage de pinot noir et de chardonnay, alliance de fruits blancs et de fruits secs. Un vin complexe, merveille d'équilibre qui boostera le chapon endormi. (cavistes, 39,50 euros).

Place maintenant aux plats plus élaborés, plus puissants, style homard à l'américaine, carré d'agneau, ou dinde farcie. Mariez les avec des cuvées plus nobles telles Coeur de noir d'**Elise Dechannes**, un millésime exceptionnel de blanc de noir issu des vendanges 2012. (En vente à la c



ave 31,50 euros).

Le magnum millésimé 2010 de **Gremllet**, 100% pinot noir sera aussi un excellent choix pour les amateurs de champagne rond et gourmand. Ses vendanges ont été faites à la lueur de la lune ! (cavistes, 80 euros).

Pour le dessert, sachez que le chocolat et le champagne sont comme chien et chat mais un demi sec roucoulera avec une bûche aux fruits rouges !

> Voir [LE CHAMPAGNE SUR SON 31.](#)

> Voir [LA SUITE DES CHAMPAGNES 2015.](#)