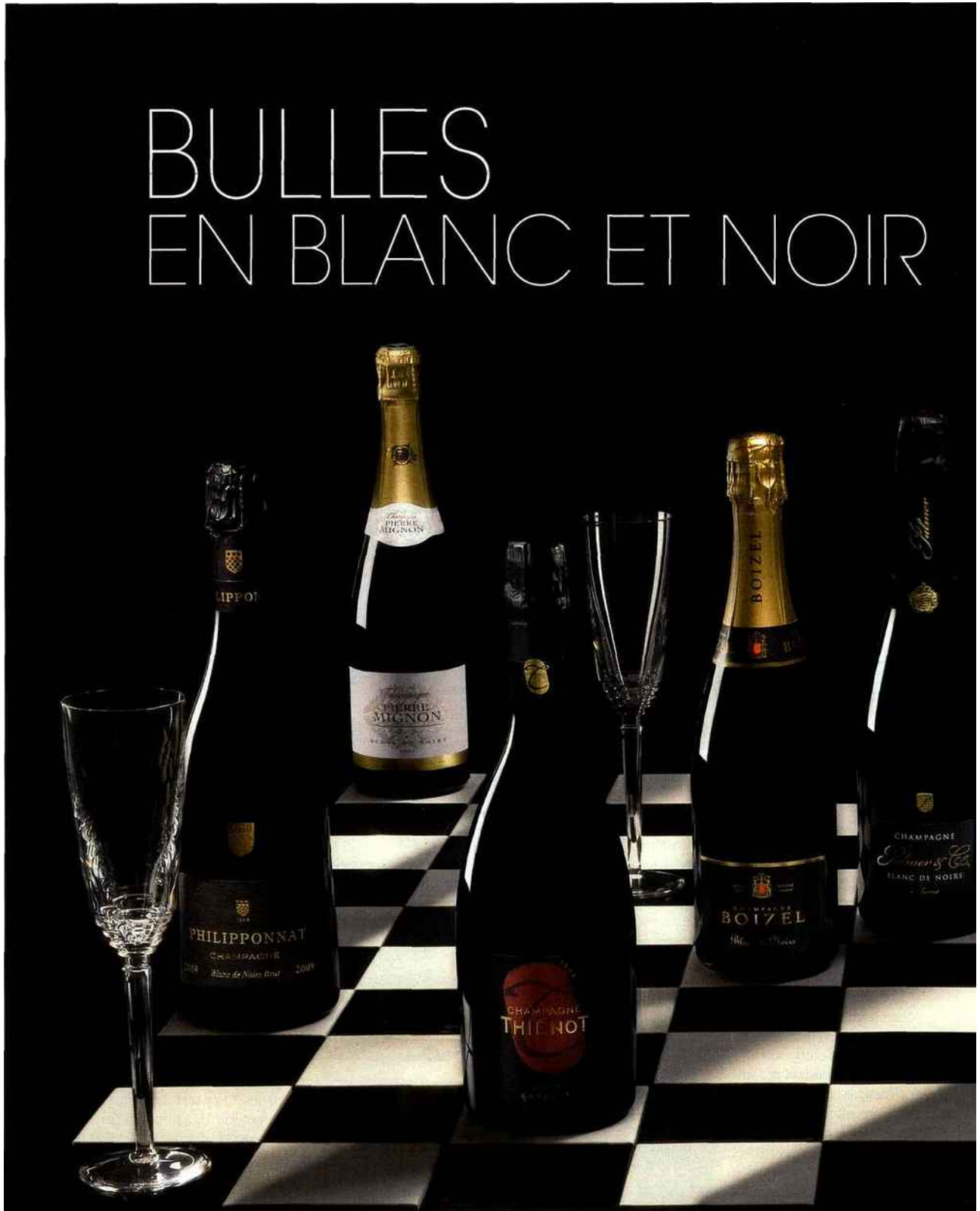




## SPÉCIAL CHAMPAGNE

# BULLES EN BLANC ET NOIR





Pour les fêtes, pourquoi ne pas sortir des sentiers battus ?  
Nous vous proposons de mettre à l'honneur des cuvées atypiques,  
issues exclusivement de pinots (noir et meunier).  
Notre sélection de dix flacons immanquables.

PHOTOS: DOMINIQUE SILBERSTEIN. RÉALISATION: KARINE MAGLIETTA.  
TEXTE: FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN.



DAWBER/REUSE AVEC LES CARREAUX DE CARRELAGE SURFACE, FLÛTES À CHAMPAGNE OYMORE, SAINT LOUIS.



## SPÉCIAL CHAMPAGNE

### NOTRE SÉLECTION DE BLANC DE NOIRS

Encore rares il y a quelques années, les cuvées cent pour cent pinot commencent désormais à fleurir chez les cavistes, de nombreuses maisons ayant décidé de magnifier dans leurs bouteilles ce cépage si délicat. Ce champagne, joliment dénommé blanc de noirs, pourra lancer vos agapes dès l'apéritif, et, pourquoi pas, vous accompagner sur votre table de fête. Des vins frais et élégants dont les fines bulles chatouillent les papilles.



#### PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS 2009

La maison de Mareuil-sur-Aÿ est une spécialiste du pinot noir, qu'elle met particulièrement à l'honneur dans ce vin millésimé aux notes pâtisseries, de fruits jaunes et d'épices.

La bouche est gourmande et structurée.

Environ 47 €. [philipponnat.com](http://philipponnat.com)



#### CHAMPAGNE PIERRE MIGNON BLANC DE NOIRS

Cette cuvée fait la part belle au pinot meunier, qui représente 80 % de sa composition. Il exhale des arômes de fruits jaunes, de verveine, de miel, d'abricot et de mirabelle. La bouche est équilibrée et riche, tendue, citronnée en finale.

30 €. [champagne-pierre-mignon.com](http://champagne-pierre-mignon.com)



#### THIÉNOT CUVÉE GARANCE 2008

Alain Thiénot a dédié cette délicieuse cuvée à sa fille Garance. Elle exhale des notes mentholées, de feuilles de cassis, de vanille, de miel, de noisette et de fleurs. La bouche est charpentée, riche et fruitée, suave et très longue.

Environ 90 € (avec coffret). [thienot.com](http://thienot.com)



#### BOIZEL BLANC DE NOIRS

La maison d'Épernay, dirigée par Evelyne Roques-Boizel, propose une cuvée tout en rondeur et gourmandise.

Au nez, c'est une explosion de fruits jaunes, de miel, d'épices, de fleurs blanches de kumquat et de mandarine confite. La bouche est structurée, fruitée, ample, avec une subtile pointe saline en finale.

35 €. [boizel.com](http://boizel.com)



#### CHAMPAGNE PALMER & CO BLANC DE NOIRS

La cuvée est composée à part égale de pinot noir et de pinot meunier.

Le nez propose de belles notes de coing, de brioche, d'abricot, de pêche blanche et de fleurs blanches.

La bouche est tendue, fruitée, dotée d'une belle structure, la finale est longue.

39 €. [champagne-palmer.fr](http://champagne-palmer.fr)



#### JOSEPH PERRIER CUVÉE ROYALE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2009

Cette cuvée est issue d'une parcelle dénommée Côte à Bras, située dans le village de Cumières. Elle offre de beaux arômes fruités de groseille, de fraise des bois. La bouche est fraîche, fruitée, épicée, dotée d'une belle persistance.

Environ 55 €. [josephperrier.com](http://josephperrier.com)



#### CHAMPAGNE GOSSET GRAND BLANC DE NOIRS

Créée en 1584, Gosset est la plus ancienne maison de vins de Champagne. Située à Aÿ, la patrie des pinots noirs, elle met fort logiquement ce cépage en valeur. Le nez exhale des notes de fruits exotiques, de sous-bois, de pâte de coing, d'abricot.

La bouche est vineuse, ample, citronnée, la finale est longue et sapide.

75 €. [champagne-gosset.com](http://champagne-gosset.com)



#### NICOLAS FEUILLATTE GRAND CRU PINOT NOIR 2006

Voici une coopérative de grande qualité qui propose toujours de belles cuvées. Ce blanc de noirs est à l'image du millésime 2006, puissant et structuré. Le nez offre de beaux arômes fumés, d'agrumes, de pomele, d'épices, de pâte de coing, de miel d'acacia, subtilement briochés. La bouche est fraîche, sapide, dotée d'un bel amer.

Environ 38 €. [nicolas-feuillatte.com](http://nicolas-feuillatte.com)



#### MUMM RSRV BLANC DE NOIRS 2008

Une cuvée réservée aux amis de la maison.

Mais en réalité, vous pourrez aisément vous en procurer. Le nez est fruité, épicé, avec de belles notes de fruits secs (amande, noisette), une pointe de pain grillé. La bouche est fruitée, saline, avec une effervescence évanescence, citronnée en finale.

50 €. [mumm.com](http://mumm.com)



#### BILLECART- SALMON LE CLOS SAINT- HILAIRE 1999

Le Clos, situé derrière la propriété de Mareuil-sur-Aÿ, a été planté en pinot noirs en 1964.

Vinié isolément pour la première fois en 1995, il est produit uniquement dans les grands millésimes : 1999 n'est que le quatrième d'entre eux. Il offre des arômes intenses de fruits confits, de miel, de brioche, de sous-bois et de truffe. La bouche est puissante, épicée, ample et tonique.

A partir de 318 €. [champagne-billecart.fr](http://champagne-billecart.fr)

### ET SUR UN COUP DE FOLIE...

#### BOLLINGER VIEILLES VIGNES FRANÇAISES 2006

À Aÿ, près d'Épernay, la maison Bollinger chouchoute deux parcelles de pinot noir cultivées à l'ancienne, témoins de l'époque où le phylloxéra n'avait pas envahi le vignoble français, selon une technique dite « en foule ». Le champagne ainsi produit bénéficie d'une complexité étonnante. Un vin d'exception pour un moment inoubliable. Environ 1 000 €. [champagne-bollinger.com](http://champagne-bollinger.com)