



Conso / Cadeaux

Par **Philippe Bidalon**

Bulles de Noël

Des champagnes en habit de fête. Avec ou sans coffret, quatre belles manières de faire pétiller l'heure des cadeaux.



Madame est servie

Pour mettre en valeur sa cuvée de prestige Année de Madame 2006, la sympathique maison de Pierre Mignon l'a revêtue d'une robe de soirée en métal dorée et ornée de strass Swarovski. Cet Esprit de Noël révèle des nuances de citron et de miel, que le vigneron du Breuil conseille de marier avec une langouste rôtie aux épices douces. 80 €. Chez les cavistes ou 03-26-59-22-03.

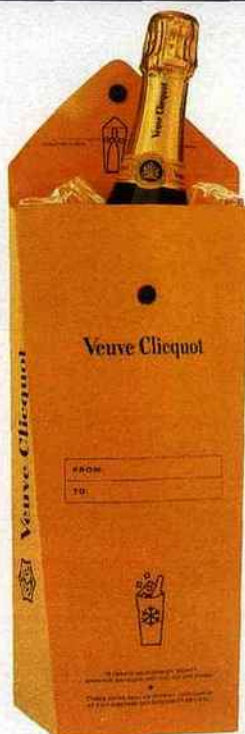


Une écharpe de métal pour le Cordon rouge

Voici un coffret qui n'en est pas un. Plutôt que d'enfermer un jéroboam Mumm dans une boîte, le designer italien Renato Montagner a choisi de l'envelopper dans une volute sculpturale, interprétation audacieuse et technologique du classique Cordon rouge. L'arabesque d'aluminium brossé réalisée en impression tridimensionnelle renvoie à la fraîcheur et à l'éclat minéral de cet assemblage de plus de 77 crus pressés et vinifiés séparément. Tandis que la rondeur du pinot noir (45 %) s'exprime dans le tourbillon chorégraphique, d'où émerge la collerette de la bouteille. **Mumm 3D (personnalisable avec un nom ou une date gravés). 3000 €. www.barppremium.com**

Comme une lettre à la poste !

Si l'ancre, symbole chrétien d'espérance, accompagne depuis 1772 les bulles de Veuve Clicquot Ponsardin, la célèbre maison de Reims semble aussi très attachée à l'encre. Celle qui irrigue la correspondance, à laquelle rend hommage la collection Clicquot Mail. Après Clutch, Enveloppe, Mailbox et Express - autant d'écrins ludiques créés ces dernières années pour le brut Carte jaune -, voici Ice Letter, un coffret pliable et étanche qui se transforme, une fois ouvert, en seau à glace. 40 €. Chez les cavistes.



Cuvées de légende

Voilà plusieurs siècles que la Tour d'argent fait pétiller la gastronomie parisienne. Et quarante ans que la maison de champagne Legras, à Chouilly, vinifie les cuvées que la mythique table parisienne réserve à ses hôtes. Ces vins issus de grands chardonnays, vifs, élégants, minéraux et aériens, André Terrail, le maître des lieux, les propose désormais à la vente. Trois cuvées : blanc de blancs (38 €) et rosé (48 €) non millésimés, et un superbe 2007 (65 €), brioché à point. **Aux Comptoirs de la Tour d'argent et sur www.champagnetourdargent.com**

