

Pays : France

Périodicité : Trimestriel

CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS : une pureté inégalée

En résonance avec les différents terroirs champenois, en majorité sur la bien-nommée Côte des Blancs, le Chardonnay compose le champagne Blanc de Blancs. L'exception du Pinot Blanc, de l'Arbane, du Petit Meslier et du Blanc Vrai -cépages rarissimes utilisés pour des cuvées confidentielles signalées à votre attention- confirme cette règle d'or qui fait du champagne Blanc de Blancs le compagnon idéal des huîtres, poissons, viandes blanches et bien d'autres accords à imaginer. Réuni mardi 8 novembre dans le cadre enchanteur du « Quai des Artistes » à Monaco (lire plus loin), le Comité de Dégustation V&G a dégusté près de cent soixante champagnes proposés par les Maisons et Vignerons pour retenir ceux présentés dans les pages qui suivent.



CHAMPAGNE PIERRE MIGNON **« HARMONIE DE BLANCS »** **GRAND CRU 2008**



Son jaune vif aux reflets argentés se dessine sous une mousse tranquille. Du beurre frais sur des fruits verts (raisins en tête) s'expriment pleinement. Souplesse dès l'attaque, les fruits frais s'annonçant jusqu'en finale. Le Coup de Coeur de Pierre Jamar.