



VINS sur vingt

## CHAMPAGNE Coupissimes

SPRING IS BACK. VOUS REPRENEZ GOÛT AUX WEEK-ENDS ENTRE AMIS ET AUX APÉRITIFS QUI SE PROLONGENT, SUR LES CIMES COMME À LA CAMPAGNE. VOICI SEPT CUVÉES FINEMENT DOSÉES QUI VOUS DONNERONT L'OCCASION DE PÉTILLER...

Par Eric Vincent. Photos DR

### MUMM : QU'AND REVIENT LA NUIT

Clubs parisiens ou palaces sur les cimes, le champagne s'adapte aux "papilles de nuit". Mumm propose pour ces heures off sa nouvelle gamme intitulée N°1, qui se décline en Dark One et Rosé One. Le premier, dominé par le pinot meunier et le pinot noir, est vineux, fruité, plein de caractère. Le rosé, plus acidulé, exhale les fleurs blanches, les fruits rouges et les agrumes. Dans les deux cas, le design et l'étiquetage sont aguichants et accrochent la lumière au bord de la piste.

Prix selon établissements



### LAURENT-PERRIER BRUT 2006

Ce Brut 2006, issu d'une récolte abondante mais de raisins aux maturités contrastées, est un assemblage à parité de chardonnays riches et complexes et de pinots noirs marqués par les arômes de cerise et de fruits noirs. Robe jaune aux bulles fines, le champagne obtenu s'avère subtil, avec des notes délicates d'ananas frais, d'abricots secs et d'amandes. La bouche est ronde, équilibrée, avec une finale aux saveurs de pêche blanche et de mirabelle.

51 €, cavistes



### GOSSET GRANDE RÉSERVE

Gosset conjugue depuis 1584 histoire et gastronomie sur les plus grandes tables et s'adapte aussi bien aux duos à la maison qu'aux réceptions entre amis. Classique s'il en est, le Gosset Grande Réserve est un assemblage de trois cépages et de trois millésimes. Sa vinosité revendiquée est marquée des notes de pêche et de mirabelle qui viennent titiller la puissance du pinot noir (issu d'Ay). Le mariage est expressif et mutin, garant d'une vraie personnalité.

41 €, cavistes

### Pierre Mignon Cuvée Feminity

Énorme clin d'œil aux années 1900 pour l'habillage de cette bouteille. On pense aux alcôves et aux coulisses des théâtres parisiens de cette époque. Un ruban qui se délace est une promesse de volupté et le contenu du flacon n'est pas en reste. La souplesse du pinot meunier allié à l'élégance du chardonnay lui confère fraîcheur et délicatesse, et la pointe de pinot noir lui apporte la profondeur. La finale est soyeuse et la bulle délicate.

35 €, [www.pierre-mignon.com](http://www.pierre-mignon.com) et cavistes



### Jours de fête par Lenoble

Bientôt la fête des pères : parmi les cuvées proposées par la maison AR Lenoble, nous avons opté pour ce Grand Cru Blanc de Blancs issu du terroir de Chouilly. Long vieillissement et dosage faible, il séduit d'abord par sa robe aux reflets verts et sa mousse délicate. Il s'avère ensuite friand et gourmand, dispensant des notes de fleurs et de fruits blancs. Belle droiture, notes beurrées et briochées, et bon rapport qualité-prix.

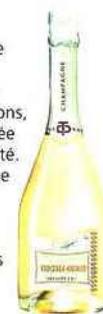
32,50 € en étui gris perle, cavistes



### Le Grand Noir de Trichet-Didier

Cette maison familiale de champagne de Trois-Puits, près de Reims, propose son champagne mais aussi quatre chambres d'hôte accueillantes. Parmi ses productions, saluons cette cuvée Grand Noir composée de pinot noir et de pinot meunier à parité. Sous un flacon transparent à l'étiquetage pimpant, il séduit par son caractère rond et ses bulles fines jouant avec des fragrances florales et des saveurs de fruits rouges. Il a obtenu deux étoiles au Guide Hachette 2011.

16 €, cavistes ou 03 26 82 64 10



### Hommage à Napoléon

En cette année de bicentenaire des Cent-Jours de l'empereur, le champagne Napoléon (né en 1907) sera bien sûr des festivités. L'occasion de découvrir cette maison de Vertus constituée autour de huit vignerons associés, aujourd'hui dirigée par l'ancien chef de caves de Ruinart. Nous vous présentons ici le Blanc de Blancs Brut, dosé à seulement 7 g par litre, qui s'épanche sur de belles notes d'agrumes après quatre années de cave avant dégorgement.

34 €, 03 26 52 11 74

