

## Conso / Flacons de fêtes



### Pierre Mignon

Depuis cinq générations, cette lignée de vignerons du Breuil, dans la vallée du Surmelin (Marne), régale les papilles des connaisseurs. Pour Noël, sa cuvée Cœur d'or 2006 s'est glissée dans une robe métallisée dorée et arbore dans son bouchon un médaillon Arthus-Bertrand, incrusté d'un cœur en strass Swarovski, qui fera un pendentif (cordelette noire fournie) du plus bel effet : deux cadeaux en un ! **Cavistes et à la propriété, 03-26-59-22-03. 60 €.**



### Mercier Coffret fêtes

Pour la première fois depuis sa fondation, en 1858, la maison d'Epernay dote sa cuvée traditionnelle d'un écrin original. Un coffret cubique, assorti d'un rafraîchisseur en forme de bocal, dont le graphisme et le code couleur rappellent sans hésiter ceux de Mercier. Disponible sur le site Chateaufort.com, 60 €. La bouteille seule : 22 € (en grandes surfaces).

### Bollinger R.D. 2002

Imaginée par Lily Bollinger, la gamme R.D. (pour récemment dégorgé) compte parmi les cuvées les plus prestigieuses de la Champagne. La sortie d'un nouveau millésime est toujours un événement. Assez rare, puisque seules 24 années ont mérité cet honneur depuis 1952. Dans les caves de la maison d'Ay, le temps a admirablement forgé les arômes secondaires et tertiaires de ce 2002 jubilatoire : miel, fruits compotés (coing), brioche, noisette grillée... **Cavistes, 210 €.**



### Ruinart Caisse-cave

La maison créée par Nicolas Ruinart, en 1729, fut la première, quarante ans plus tard, à expédier ses flacons dans des caisses de bois, sur lesquelles elle apposait son blason à l'aide d'un marquage à feu. La Caisse-cave proposée pour les fêtes s'en inspire clairement. Pratique et bénéficiant d'un système d'ouverture frontal coulissant, elle accueille quatre bouteilles au choix (« R », rosé ou blanc de blancs). L'idéal est d'en empiler plusieurs comme dans un jeu de construction : ludique et savoureux. **Cavistes, de 205 à 285 €, selon la cuvée sélectionnée.**



### Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2006

Pour les fêtes, la « grande maison », comme l'appellent avec respect les professionnels champenois, sort cette belle cuvée, exemplaire du travail remarquable du chef de cave Benoît Gouez. Un champagne rosé complexe, puissant et séveux ; il conviendra d'attendre encore un an ou deux avant de le boire. **Cavistes, 54 €.**