



N° 3812
25 Mai 2022



Le 100 % chardonnay de Pierre Mignon explose en bouche et sublime le dessert aux kumquats et à la clémentine givrée du chef!



Aujourd'hui, les grands chefs privilégient les champagnes extra-bruts (de 0 à 6 grammes de sucre par litre) pour mettre en scène leurs desserts. Celui aux kumquats confits qu'Arnaud Lallement a créé pour nous se marie merveilleusement avec le blanc de blancs grand cru produit par le vigneron Pierre Mignon, dans la vallée de la Marne. Un pur chardonnay qui doit ses notes naturelles d'agrumes au terroir de craie qui l'a engendré.

Parmi ce festival de saveurs, le Garden Spritz aux extraits naturels d'écorces d'orange de la maison Chandon, lui, n'est pas un champagne... C'est un assemblage de vins mousseux dans lequel on a fait macérer des écorces, des herbes et des épices après quatre années d'essais. On servira ce cocktail très frais et non sucré à n'importe quel moment de la journée. «Son goût amer et frais est intéressant, je n'hésiterais pas à le servir en entrée avec une salade de betterave cuite au jus et au pamplemousse.»

Emmanuel Tresmontant



Blanc de blancs grand cru de Pierre Mignon, 42 euros.
pierre-mignon.com.

N° 209 - Octobre 2022

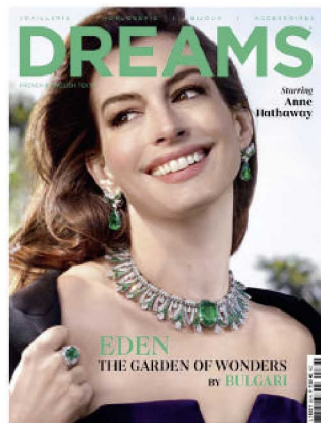


PIERRE MIGNON

Blanc de Blancs non dosé, 42 €. La maison frappe fort avec ce 100 % chardonnay sans aucun dosage. Loin d'être marqué par l'acidité, ce blanc de blancs, issu de trois villages en grand cru, exprime la subtilité du cépage avec ses arômes floraux intenses, de pêche blanche et d'agrumes. Des notes qui se retrouvent dans une matière suave, très rafraîchissante. Un vin qui fera merveille à l'apéritif ou avec des fruits de mer.

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON - PURE

Envie de Bulles



N° 88
Juin 2022



Un champagne non dosé d'une exceptionnelle finesse qui révèle le savoir-faire inimitable de cette Maison ancrée dans l'excellence. Né de l'assemblage précis de Meunier (55%), de Chardonnay (35%) et de Pinot Noir (10%), cette cuvée s'appréciera à l'apéritif, mais également avec des fruits de mer, des Saint-Jacques rôties ou une sole meunière. 45€ chez les meilleurs cavistes et sur le e-shop Pierre Mignon.



SHOWCASE
#MAGAZINE
#SHOPPING
#VITRINES
#PARIS#ETE
2022
NUMERO 20

Été 2022



N° 72 - Été 2022



N° 30 - Été 2022

À l'œil, la robe est dorée. Le nez est complexe sur des notes de fruits blancs bien mûrs, pêche et fruits jaunes mêlés. La bouche est opulente, charmeuse avec des bulles parfaitement intégrées. Des saveurs rondes et veloutées laissent place à de fines notes de fruits secs, de noisette et de pain grillé. Vente directe, cavistes, 45€.



N° 1994
11 Novembre
2022

LA PLAYLIST IDÉALE

Champagne Thiénot, La Vigne aux Gamins 2010 : une pépite monoparcélaire provenant d'Avize, au cœur de la côte des Blancs, un champagne rare, au nez marin, qui fait chalooper les papilles. (130 €, champagne-thienot.com)

Veuve Clicquot, Extra Brut Extra Old : issue de huit années sélectionnées parmi les 500 vins de réserve de la maison – dont certains ont plus de 30 ans –, cette cuvée fait le bonheur des mets iodés. (64 €, veuvecliquot.com)

Champagne Pierre Mignon, Blanc de Blancs Non Dosé : une belle réussite avec de très rafraîchissantes notes d'agrumes en bouche, un champagne parfait pour challenger huîtres et crustacés. (42 €, champagne-pierre-mignon.com)



N° 289
Spécial Fêtes 2022



4 Champagne Pierre Mignon

Blanc de blancs non dosé

Uniquement du chardonnay pour cette cuvée non dosée qui sublime la vivacité et la finesse du cépage. Élegant dès le nez, sur des notes de fruits blancs et jaunes et de fleurs blanches, avant une bouche qui allie la fraîcheur et un côté velouté au palais, ce champagne chardonnay est issu de 3 villages classés en Grand Cru. Un parfait rapport qualité-prix.

42 € environ.

N° 24337
19 Novembre 2022



PIERRE MIGNON Grand Vintage Année de Madame 2012

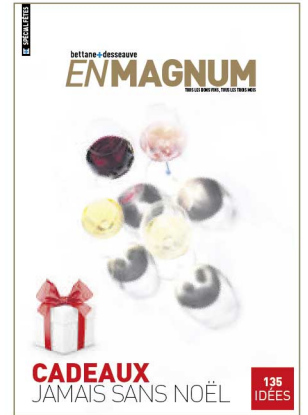
La bulle fine et fugace amigonne le palais tandis que de jolis amers soulignent la bouche très gourmande, fruitée et minérale avec sa finale saline.

Prix : 50 €,

Boutiquepierremignon.com

Note Le Figaro Magazine : 93/100

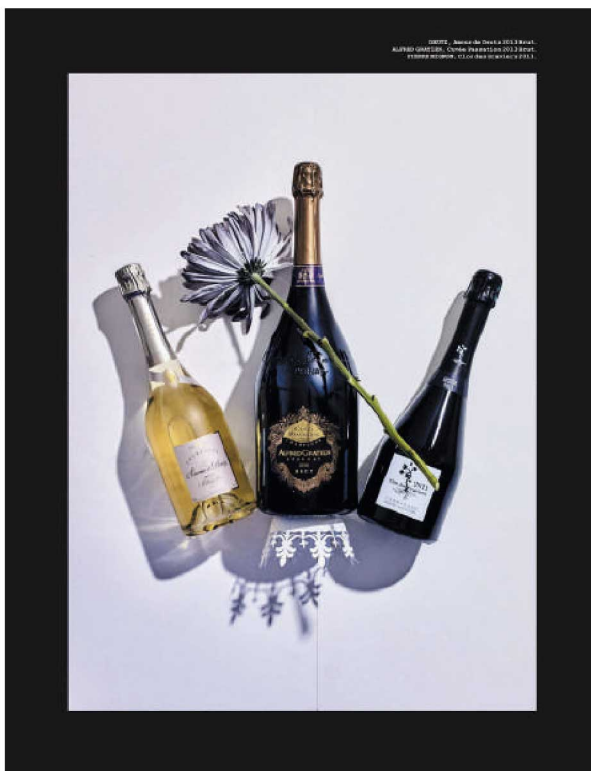
Spécial Fêtes
Décembre 2022



Esprit de Noël

Coffret chic, bouteille joliment dorée, muselet orné d'un bijou, on est dans le thème de cette fin d'année. C'est une belle idée de cadeau proposé par une maison familiale et dynamique.

Champagne Pierre Mignon, Esprit de Noël 2009, 120 euros



L'ART DE VIVRE DU FIGARO

F

N° 32
6 Décembre 2022



