

PRESSBOOK

2023



Champagne
**PIERRE
MIGNON**

Le Brault - France

GRANDE RÉSERVE
BRUT

MAISON FONDÉE EN 1892

FORCE4

CONSEIL & COMMUNICATION

COURANTS *d'*AIR

VOYAGE & LIFESTYLE

LE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
NON DOSÉ DE PIERRE MIGNON : UNE
CUVÉE SI PRÉCIEUSE

04 JANVIER 2023, PHILIPPE GUERSAN

[Retour](#)

Pierre Mignon dévoile un champagne d'une rare élégance qui révèle le savoir-faire inimitable de cette Maison ancrée dans l'excellence.

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON DEPUIS 1892 : UNE LONGUE TRADITION FAMILIALE

La Maison Pierre Mignon est située à Le Breuil, haut lieu de production du Pinot Meunier, au coeur de la Vallée de la Marne. Cette maison familiale qui travaille tel un orfèvre, est réputée pour sa collection de champagnes d'exception.

Si la famille Mignon perpétue depuis cinq générations ce savoir-faire traditionnel dans l'élaboration de grands champagnes, elle n'en a pas moins délaissé l'innovation et la création. Aujourd'hui ce sont Pierre et Yveline Mignon qui dirigent avec brio la Maison aux côtés de leurs enfants, Céline responsable marketing, commercial et export et Jean-Charles en charge du vignoble et des vins.

UN CHAMPAGNE DE GRANDE SUBTILITÉ

Leur précieux vignoble couvre 19 hectares et s'étend dans les meilleurs crus de la Champagne (Vallée de la Marne et la Côte des Blancs) avec un encépagement à majorité de Pinot Meunier (50%), de Chardonnay (40%) et de Pinot Noir (10%). Les grandes cuvées de la Maison Pierre Mignon sont empreintes de la typicité et de la diversité des terroirs.

Très engagée sur l'environnement, la famille Mignon a orienté son vignoble dans une viticulture durable et a ainsi obtenu la certification HVE niveau 3 en 2019. La Haute Valeur Environnementale (HVE) correspond au niveau le plus élevé de la certification environnementale des exploitations agricoles

La Maison Pierre Mignon apporte les plus grands soins à la vigne et à la vinification, sculptant ses cuvées avec une grande précision et une maîtrise de son terroir unique dont elle tire toute sa quintessence.

Ce Blanc de Blancs non dosé révèle le degré d'exigence de cette belle Maison réputée pour la finesse incomparable de prestigieuse collection de fines bulles.



UNE CUVÉE SI PRÉCIEUSE

Cette cuvée séduit immédiatement par sa pureté, sa délicatesse, son élégance et sa gourmandise. Ce 100% Chardonnay est issu des trois villages Grand Cru Chouilly, Cramant et Avize.

Ce champagne non dosé nous livre la plus belle expression du Chardonnay et ses fines bulles sont empreintes de fraîcheur, de vivacité, de finesse et interpellent dès le début de la dégustation.



LA DÉGUSTATION

A l'oeil la robe est jaune pâle, très claire.

Le nez révèle des notes florales, de pêche blanche et agrumes.

La bouche affirme une très belle fraîcheur et une véritable suavité.

LES ACCORDS

Ce Blanc de Blancs non dosé se marie fort bien avec les huîtres spéciale N°2 et les crustacés. Il s'accordera également sur un tartare de Saint- Jacques, une pintade aux morilles ou un risotto.

En vente au prix de 42€ chez les meilleurs cavistes, à la boutique Pierre Mignon à Epernay (9 rue Jean Moët) ou en ligne sur le site : eshop.boutiquepierremignon.com



[RESTAURANTS PARIS](#) [Q. CHERCHER UN RESTAURANT](#) [QUOI DE NEUF À PARIS ?](#) [SHOPPING GOURMAND](#) [VIN CHAMPAGNE & CIE](#) [AUTRES RUBRIQUES](#) <



DU CHAMPAGNE ROSÉ POUR UNE SAINT-VALENTIN... PÉTILLANTE !

Comme il n'y a pas de grande fête sans champagne, et comme les femmes ont une tendance à voir la vie en rosé, pour la Saint-Valentin sortez le grand jeu en partageant une belle bouteille de champagne rosé.

Alors voilà deux précieuses cuvées dédiées au plaisir des sens et au partage, qui feront votre bonheur le jour de la fête des amoureux !

DU CHAMPAGNE ROSÉ POUR UNE SAINT-VALENTIN... PÉTILLANTE !

Des bouteilles à partager pour un tendre apéritif en duo, ou mieux encore pour accompagner un repas romantique et... pétillant !

Champagne Pierre Mignon : Année de Madame 2009

Vous cherchez une idée de cadeau : ce joli champagne rosé proposé dans son luxueux écrin rose et parée de son muselet de strass Swarovski est unique.



Cette cuvée Année de Madame 2009 née de l'assemblage subtil de Chardonnay (55%), de Pinot Meunier (30%) et de Pinot Noir (15%), particulièrement raffinée, met en lumière le savoir-faire inimitable du chef de cave, Jean-Charles Mignon.

Vous apprécierez sa robe est lumineuse avec des nuances saumonées et de légers reflets orangés, son nez est complexe sur de beaux arômes de fruits mûrs, d'épices, de pain d'épices et de fruits frais, ainsi que sa bouche est ronde, veloutée et ample, d'une belle fraîcheur et persistance.

La cuvée Année de Madame 2009 est vendue en coffret au prix de 93€ à la boutique Pierre Mignon à Epernay et chez les cavistes.

Challenge^s

L'économie de demain est l'affaire de tous

ENTREPRISE ECONOMIE POLITIQUE MONDE MÉDIAS TECH AUTO EMPLOI PATRIMOINE LUXE FEMMES

CHALLENGES > LUXE

Luxe

Saint-Valentin 2023 : retrouvez en images notre sélection de cadeaux

Par Xavière Laffont le 16.01.2023 à 11h29

🕒 Lecture 8 min.

Des macarons en forme de cœur, aux bijoux sertis de diamants en passant par un bouquet de fleurs XXL ou un pyjama satiné, les idées cadeaux ne manquent pas pour cette nouvelle édition de la Saint Valentin. Voici notre sélection de présents à offrir.



Retrouvez en images notre sélection de cadeaux pour la Saint-Valentin.

📷 MONSIEUR MARGUERITE

La Saint-Valentin, aussi appelée fête des amoureux, est la journée propice aux déclarations d'amour et aux gestes romantiques. Comme chaque année, de nombreuses marques dévoilent des sélections de produits à offrir à sa moitié le 14 février. Chocolats, bijoux, champagne, fleurs, parfums... Il y a en pour tous les budgets et toutes les envies. Des présents qui feront plaisir à coup sûr. Voici notre sélection de cadeaux à offrir pour déclarer sa flamme.

Pierre Mignon

C'est dans un écrin rose métallisé orné d'un muselé de strass Swarovski que cette cuvée se dévoile. Grâce à son assemblage de chardonnay, de pinot noir et de pinot meunier, il libère des arômes de fruits mûrs, d'épices, de pain d'épices et de fruits secs.



Année de Madame 2010. Prix : 93 euros. Disponible à la boutique Pierre Mignon et chez les cavistes.



DRINKS / GASTRONOMIE / L'ART DE VIVRE / SAVEURS

Passez un moment gustatif pour la Saint Valentin

— 19 JANVIER 2023 —



Written by
LÉONIE LAMA-KOTRYCH



POUR UN PARTAGE D'AMOUR ET DE GOURMANDISE

La Saint Valentin, est un jour dédié à l'amour, et au plaisir d'être ensemble. C'est aussi un moment gourmet qui éveille les sens. Nous vous avons fait une sélection de gourmandise qui vous aidera à faire le meilleur choix pour accompagner votre repas de Saint Valentin.

PIERRE MIGNON

- **La cuvée Année de Madame 2010**

Née de l'assemblage subtil de Chardonnay (55%), de Pinot Meunier (30%) et de Pinot Noir (15%), la cuvée Année de Madame 2009 est d'un grand raffinement et met en lumière le savoir-faire inimitable du chef de cave, Jean-Charles Mignon.

A l'œil, la robe est lumineuse avec des nuances saumonées et de légers reflets orangés. Le nez est complexe offrant de beaux arômes de fruits mûrs, d'épices, de pain d'épices et de fruits frais. La bouche est ronde, veloutée et ample, avec une belle fraîcheur qui met en relief de fines touches d'amertume qui viennent rehausser la structure et prolonger la persistance.



Prix : 93 €

www.champagne-pierre-mignon.com/fr/



	Belles adresses	Mode & Beauté	Événements	Gastronomie	Bien-être	Maison Déco	Vins	Littérature	Histoire	Contact	<input type="text"/>	
--	---------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	-----------------------------	---------------------------	-----------------------------	----------------------	-----------------------------	--------------------------	-------------------------	----------------------	--

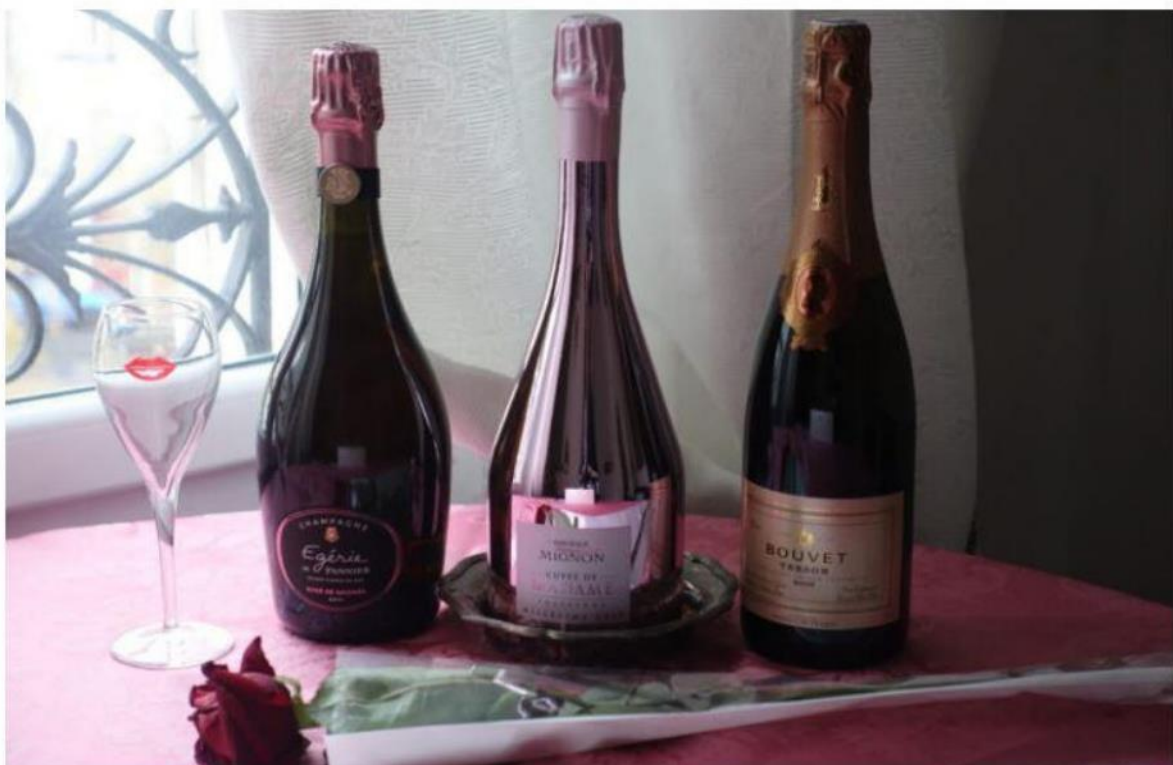
🕒 26 janvier 2023 📁 Vins 💬 Aucun commentaire

3 cuvées de charme pour faire pétiller sa Saint-Valentin

La Saint-Valentin n'est-elle pas la Fête la plus frivole de l'année ? Ce 14 février dessine une épopée intime au coeur de la légèreté, du romantisme et du glamour. Les amoureux se retrouvent autour d'un dîner et échantent des regards langoureux entre deux mots doux. Ce cliché éthéré n'a de sens que lorsqu'il est vécu avec exaltation...

Au restaurant ou bien chez soi, tous les prétextes sont réunis pour passer un moment hautement épicurien !

Paris Frivole vous dévoile 3 cuvées de charme pour faire pétiller sa Saint-Valentin...



La cuvée Année de Madame 2009

Il faut reconnaître que le packaging d'Année de Madame 2009 en fait un objet de désir très assumé. En effet, son écrin rose dragée et son flacon rose métallique sont du plus bel effet. Conçu comme un bijou, cette bouteille unique est parée d'un muselet de strass Swarovski.

Bien sûr, il faut s'affranchir du côté visuel (si féminin) et se concentrer sur ce qu'elle renferme !

Née de l'assemblage subtil de Chardonnay (55%), de Pinot Meunier (30%) et de Pinot Noir (15%), la cuvée Année de Madame 2009 est la quintessence du raffinement.

Derrière cette cuvée haute-couture, il y a le savoir-faire du chef de cave Jean-Charles Mignon qui n'a pas son pareil pour sublimer les nectars.

Du côté de la dégustation, on s'émerveille de cette robe rose orangée. Son nez fin et complexe exhale les fruits à chair blanche et les épices douces. En bouche, place à de la fraîcheur, la douceur et la volupté.

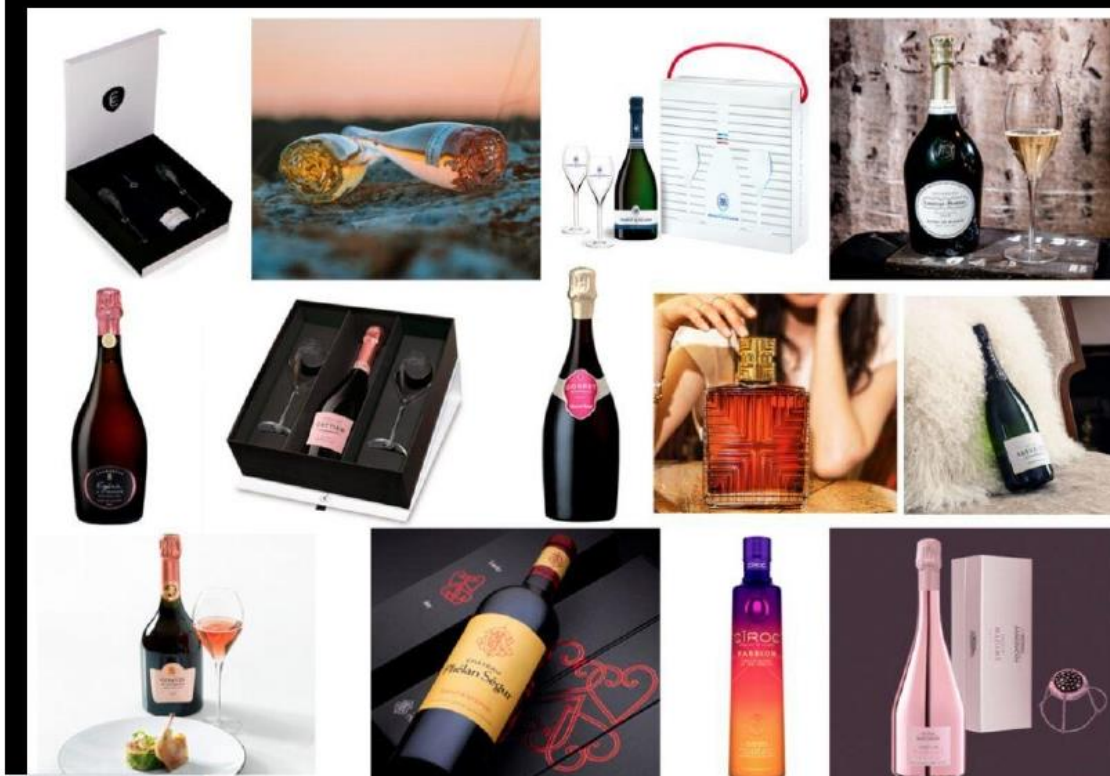
La cuvée Année de Madame 2009 est vendue en coffret au prix de 93€ à la boutique [Pierre Mignon](#) à Epernay et chez les meilleurs cavistes.



bettane+desseauve

Saint-Valentin 2023, la playlist idéale

Par **Hicham Abou Raad** - 8 février 2023



Notre sélection de flacons et coffrets à découvrir ou à redécouvrir à deux. Ils feront un cadeau, accompagneront un moment, une rencontre, un repas ou une soirée mémorable



Madame rêve

Année de Madame rosé 2009 est un joli champagne à la bouche ample et puissante sur la cerise confite. La capsule est recouverte de strass Swarovski. Ça brille, c'est beau, ça fera son effet.

Pierre Mignon, Année de Madame Rosé 2010, 93 euros
eshop.boutiquepierremignon.com



février 9, 2023 // VINS

Les bulles rosées de la Saint-Valentin en 3 cuvées

On les dit féminines, les cuvées rosées sont pourtant souvent assez vineuses mais aussi très fruitées. Faites-vous plaisir avec cette sélection de belles bulles rosées pour la Saint-Valentin.



Année de Madame 2009 de Champagne Pierre Mignon – Ampleur et fraîcheur

Née de l'assemblage subtil de Chardonnay (55%), de Pinot Meunier (30%) et de Pinot Noir (15%), la cuvée Année de Madame 2009 est d'un grand raffinement et met en lumière le savoir-faire inimitable du chef de cave, Jean-Charles Mignon.

A l'œil, la robe est lumineuse avec des nuances saumonées et de légers reflets orangés. Le nez est complexe offrant de beaux arômes de fruits mûrs, d'épices, de pain d'épices et de fruits frais. La bouche est ronde, veloutée et ample, avec une belle fraîcheur qui met en relief de fines touches d'amertume qui viennent rehausser la structure et prolonger la persistance.

Disponible chez les meilleurs cavistes au prix de 93 € la bouteille.



SHOWCASE

Le magazine parisien de luxe



10 Nectars pour la Saint Valentin

Lorsque Cupidon jette son dévolu sur les divines boissons, il accorde avec brio chaque cuvée au menu des duos amoureux. A chaque Date son Match !

Ce grand Champagne Rosé, racé et distingué, laissera un souvenir empreint d'émotions.

Champagne Pierre Mignon, Année de Madame 2009, 93 euros, www.champagne-pierre-mignon.com

Livrée dans son luxueux écrin rose métallisé, cette précieuse cuvée haute couture est unique, parée de son muselet de strass Swarovski.





Payez moins d'impôts en 2023

p. 58
Dossier
spécial

BIEN REMPLIR SA DÉCLARATION

Assurance
Le PER à
l'heure du bilan

p. 12

Immobilier
La fin du
crédit facile

p. 47

Bourse
Le retour du
rendement

p. 30

CGP : Comment s'assurer du bon respect de la réglementation p. 85

ISSN : 1161-8116

L 16170 - 858 S - F - 7,80 € - RD



Saint-Valentin dans les vignes de Champagne

Pour la Saint-Valentin, s'extraire du monde permet de se retrouver ! Au *Loisium Wine & Spa Hôtel Champagne*, par exemple, un lieu délicieux posé dans le vignoble, tout près d'Epernay, à une heure trente de Paris. Nature, calme et design règnent en maîtres. Côté cour, les immenses baies vitrées ouvrent sur une forêt de pins et de fougères. Côté jardin, le vignoble se déploie à 180°, découvrant les coteaux de la vallée de la Marne. Un spa *Saint Charles Apothecary* de 1 000 m², un bar à champagne évidemment, deux restaurants, dont l'un gastronomique servant des spécialités locales, beaucoup d'ateliers – pour apprendre à sabrer le champagne notamment... Si le lieu est retiré, les activités abondent. Sans omettre le vélo électrique et même un *Escape Game*. ■

Du 11 au 14 février, une offre allie spa et déjeuner (105 €/pers., chambre double à partir de 229 €, loisium.com).



Ligne Paris-Milan, des étapes pétillantes



Il est beau comme un jouet, mais surtout confortable avec des sièges *Executive XXL* et de petites salles de réunion privatisables. Lancé il y a un an, le train *Frecciarossa* (la flèche rouge) de la compagnie Trenitalia séduit. On le prendra en février pour admirer l'exposition Bosch à Milan. Ou pour visiter, à Turin, le musée du Cinéma, restauré récemment. A moins de faire escale dans le Val de Susse, à Bardonecchia. Cette station familiale possède de jolies petites chapelles ornées de fresques Renaissance, un château médiéval et surtout un fort militaire qui vit passer force belligérants. Station olympique lors des jeux de 2006, son horizon largement ouvert dominé par le sommet de la Pierre menue (3 500 m) plaît aux sportifs, aux familles et aux gourmands (la cuisine piémontaise reste authentique). Tout près, à Sestrières, station olympique elle aussi, un remarquable Club Med, le *Resort Pragelato*, lieu enchanteur, été comme hiver. www.trenitalia.com, www.italia.it et www.clubmed.fr.

Des bulles en amoureux

Année de Madame Rosé

2010, Grand Vintage, champagne Pierre Mignon, assemblage subtil donnant une bouche veloutée alliée à une belle fraîcheur avec un accent d'amertume. Des bulles très fines. Pour l'apéritif.

93 €, boutiquepierremignon.com.



Trésor rosé, Maison Bouvet.

Un saumur, ce vin de Loire complexe au nez d'iris et de violette, puis brioché et vanillé, avec une finale réglisse. Sur une viande blanche.

14,80 €, bouvet-ladubay.fr.



Audace 2014, champagne

Chassenay d'Arce, bio, extra-brut. 100 % pinot noir. Nez minéral et épicé, une bouche élancée à la belle persistance. Parfait pour du poisson.

36,70 €, chassenay.com.



Crémant de Bourgogne blanc

de blanc extra-brut, domaine Roux. 100 % chardonnay. Un nez de fleurs blanches et de fruits secs brioché. Une bouche à la belle minéralité. Sur des crustacés.

16 €, famille-roux.vin.



A consommer avec modération

RUNGIS ACTUALITÉS

FÉVRIER 2023

REPORTAGE

L'Yonne, le pays
des terroirs

OUI CHEF!

Naoëlle d'Hainaut,
l'étoile du Val-d'Oise

PORTRAIT

Charly Hanafi, le héraut
de la poissonnerie

RUNGIS

actualités

Depuis 1969

N° 792 – février 2023 – 1,50 €



DOSSIER

CARBONE

**L'agriculture vise
la neutralité**

AU CŒUR
DES VILLES

produit
de saison

TENDANCES
DU MARCHÉ



Grana padano, l'AOP la plus consommée au monde

Il agrémente facilement les pâtes, s'incorpore au risotto et à différents plats. Mais, à l'inverse du parmesan, le grana padano passe parfois sous les radars de la gastronomie italienne. Pourtant, ce fromage au lait cru est le produit AOP le plus vendu à travers le monde.

L'origine de ce fromage est héritée d'une tradition du Moyen Âge. Ce sont les moines bénédictins de la plaine du Pô, au nord de l'Italie, qui ont créé le grana padano autour de 1135. Sa recette novatrice « consistait à transformer le surplus de lait en un fromage exquis au goût intense et qui pouvait être conservé de façon prolongée », précise le consortium de protection du grana padano, dont l'Appellation d'origine protégée (AOP) a été accordée en 1996. La structure granuleuse de sa pâte lui vaut le nom de *grana*, tandis que *padano* est une référence à sa zone de production : la Pianura Padana (la vallée du Pô). « C'est un produit de grande valeur et assez abordable pour tout le monde. Cela fait de lui le produit AOP le plus consommé au monde », affirme Carlo Costa, directeur financier du consortium de protection du grana padano, l'organisation qui rassemble les producteurs et les affineurs de ce fromage AOP, afin de le protéger et le promouvoir. En 2021, plus de 5,2 millions de meules de grana padano ont été produites, et plus de 2,2 millions d'entre elles étaient destinées à l'exportation. La France est le deuxième

marché exportateur de ce fromage transalpin (256 645 meules exportées en 2021), reconnaissable par son goût fruité et sa texture friable et granuleuse. Le grana padano peut être consommé râpé, coupé en copeaux ou cassé en morceaux. Ses déclinaisons en trois affinages lui permettent de s'accorder à diverses préparations culinaires. Son affinage minimal – de neuf mois – est adapté aux crèmes et aux sauces, mais peut aussi accompagner des salades ou des carpaccios. Le caractère d'un grana padano affiné 16 mois est parfait pour assaisonner des pâtes, des risottos ou des soupes. Enfin, la complexité du grana padano riserva (20 mois d'affinage) peut également lier un risotto et s'inviter sur un plateau de charcuterie. Il sera idéal aussi en association avec un vinaigre balsamique âgé. Le grana padano AOP est un fromage riche en micronutriments, en vitamines A, B2 et B12, mais surtout et essentiellement en calcium. Par ailleurs, il s'avère que son mode de production et son vieillissement font de lui un produit sans lactose. Une aubaine pour les personnes intolérantes à ce glucide.

Jérémy Denoyer



Le vin qui lui va bien...

L'intensité du grana padano trouvera un bel accompagnement avec le champagne blanc de blancs Grand Cru de la maison Pierre Mignon. Constituée à 100 % de chardonnay, cette cuvée d'exception présente un nez aux notes florales ainsi qu'une bouche d'une grande tonicité. On note une belle persistance avec des saveurs de fruits mûrs et de pain d'épices.

FRESH MAGAZINE

FÉVRIER 2023

Fresh Magazine

Paris



14,90€

ILLUSTRATED BY

Criss Rosu

L'Art de Vivre Premium



CHAMPAGNES DE FÊTES

Le champagne est la boisson incontournable des fêtes de fin d'année. Il accompagne un repas, un apéritif ou juste un dessert. En un mot, le champagne est le breuvage à avoir toujours chez soi pour passer une super soirée festive.



**CHAMPAGNE
GREMILLET**

**CHAMPAGNE
POMMERY**

PIPER-HEIDSIECK

**PIERRE
MIGNON**

**LAURENT
LEQUART**

**CHAMPAGNE
LALLIER**

CHAMPAGNE GREMILLET - cuvée Esprit de Noël 2009 - 90,00€

CHAMPAGNE POMMERY - Apanage Blancs de Blancs - 60,00€

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK - Hors-série 1982 - 590,00€

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON - Cuvée esprit de Noël - 90,00€

CHAMPAGNE LAURENT LEQUART - Millésime 2015 - 70,00€

CHAMPAGNE LALLIER - Cuvée R.019 Brut - 39,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

Vins & Spiritueux - La cuvée PURE zéro dosage - Un champagne d'une exceptionnelle finesse



La cuvée PURE zéro dosage - Un champagne d'une exceptionnelle finesse

Par VINS & TERROIRS, le 17 Avril 2023

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON DEPUIS 1892 : UNE LONGUE TRADITION FAMILIALE

La Maison Pierre Mignon est située à Le Breuil, haut lieu de production du Pinot Meunier, au cœur de la Vallée de la Marne.

Cette maison familiale qui travaille tel un orfèvre, est réputée pour sa collection de champagnes d'exception.

Si la famille Mignon perpétue depuis cinq générations ce savoir-faire traditionnel dans l'élaboration de grands champagnes, elle n'en a pas moins délaissé l'innovation et la création.

Aujourd'hui ce sont Pierre et Yveline Mignon qui dirigent avec brio la Maison aux côtés de leurs enfants, Céline responsable marketing, commercial et export et Jean-Charles en charge du vignoble et des vins.

Leur précieux vignoble couvre 20 hectares, il s'étend dans les meilleurs crus de la Champagne (Vallée de la Marne Côte des Blancs) avec un encépagement à majorité de Pinot Meunier (50%), de Chardonnay (40%) et de Pinot Noir (10%). Les grandes cuvées de la Maison Pierre Mignon sont empreintes de la typicité et de la diversité des terroirs.

Très respectueuse de l'environnement, la famille Mignon a engagé son vignoble dans une viticulture durable et a obtenu la certification HVE niveau 3 en 2019.

La Maison Pierre Mignon apporte les plus grands soins à la vigne et à la vinification, sculptant ses cuvées avec la plus grande précision et maîtrise de son terroir unique dont elle tire toute sa quintessence.

Cette cuvée Pure zéro dosage est la meilleure illustration du savoir-faire inimitable de cette prestigieuse maison.

LA CUVÉE PURE DE PIERRE MIGNON : UN CHAMPAGNE D'UN PUR RAFFINEMENT

Cette précieuse cuvée est un chef-d'œuvre qui séduit par sa finesse et son élégance. La cuvée Pure s'inscrit parmi les fleurons de la fabuleuse collection de la Maison Pierre Mignon.

LA DÉGUSTATION

À l'œil, la robe est jaune paille de moyenne intensité aux bulles fines et délicates. Le nez évoque un caractère complexe mêlant des notes de champignons, de noisettes torréfiées et de fruits mûrs, une très belle fraîcheur portée par des touches fines d'agrumes.

En bouche, l'ensemble est opulent, charmeur avec des bulles parfaitement intégrées, des saveurs rondes et veloutées laissent places à de fines notes de fruits secs, de noisette et de pain grillé très agréables.

Une pointe de fraîcheur confère une belle tension qui met en relief une superbe ampleur et persistance.

Ce champagne non dosé est né de l'assemblage précis de Meunier (55%), de Chardonnay (35%) et de Pinot Noir (10%).

Cette cuvée d'exception qui cultive à la fois complexité et raffinement saura séduire les amateurs avertis.

La cuvée Pure est vendue 39 € chez les meilleurs cavistes, à la Boutique Pierre Mignon à Epernay et sur le e-shop Pierre MIGNON.

<https://eshop.boutiquepierremignon.com>



L'AGATHOIS

Journal Républicain depuis 1887

Vins & Spiritueux - La cuvée PURE zéro dosage - Un champagne d'une exceptionnelle finesse



La cuvée PURE zéro dosage - Un champagne d'une exceptionnelle finesse

Par VINS & TERROIRS, le 17 Avril 2023

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON DEPUIS 1892 : UNE LONGUE TRADITION FAMILIALE

La Maison Pierre Mignon est située à Le Breuil, haut lieu de production du Pinot Meunier, au cœur de la Vallée de la Marne.

Cette maison familiale qui travaille tel un orfèvre, est réputée pour sa collection de champagnes d'exception.

Si la famille Mignon perpétue depuis cinq générations ce savoir-faire traditionnel dans l'élaboration de grands champagnes, elle n'en a pas moins délaissé l'innovation et la création.

Aujourd'hui ce sont Pierre et Yveline Mignon qui dirigent avec brio la Maison aux côtés de leurs enfants, Céline responsable marketing, commercial et export et Jean-Charles en charge du vignoble et des vins.

Leur précieux vignoble couvre 20 hectares, il s'étend dans les meilleurs crus de la Champagne (Vallée de la Marne Côte des Blancs) avec un encépagement à majorité de Pinot Meunier (50%), de Chardonnay (40%) et de Pinot Noir (10%). Les grandes cuvées de la Maison Pierre Mignon sont empreintes de la typicité et de la diversité des terroirs.

Très respectueuse de l'environnement, la famille Mignon a engagé son vignoble dans une viticulture durable et a obtenu la certification HVE niveau 3 en 2019.

La Maison Pierre Mignon apporte les plus grands soins à la vigne et à la vinification, sculptant ses cuvées avec la plus grande précision et maîtrise de son terroir unique dont elle tire toute sa quintessence.

Cette cuvée Pure zéro dosage est la meilleure illustration du savoir-faire inimitable de cette prestigieuse maison.

LA CUVÉE PURE DE PIERRE MIGNON : UN CHAMPAGNE D'UN PUR RAFFINEMENT

Cette précieuse cuvée est un chef-d'œuvre qui séduit par sa finesse et son élégance. La cuvée Pure s'inscrit parmi les fleurons de la fabuleuse collection de la Maison Pierre Mignon.

LA DÉGUSTATION

À l'œil, la robe est jaune paille de moyenne intensité aux bulles fines et délicates. Le nez évoque un caractère complexe mêlant des notes de champignons, de noisettes torréfiées et de fruits mûrs, une très belle fraîcheur portée par des touches fines d'agrumes.

En bouche, l'ensemble est opulent, charmeur 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 très agréables.

Une pointe de fraîcheur confère une belle tension qui met en relief une superbe ampleur et persistance.

Ce champagne non dosé est né de l'assemblage précis de Meunier (55%), de Chardonnay (35%) et de Pinot Noir (10%).

Cette cuvée d'exception qui cultive à la fois complexité et raffinement saura séduire les amateurs avertis.

La cuvée Pure est vendue 39 € chez les meilleurs cavistes, à la Boutique Pierre Mignon à Epernay et sur le e-shop Pierre MIGNON.

<https://eshop.boutiquepierremignon.com>





Vins & Spiritueux - La cuvée PURE zéro dosage - Un champagne d'une exceptionnelle finesse



La cuvée PURE zéro dosage - Un champagne d'une exceptionnelle finesse

Par VINS & TERROIRS, le 17 Avril 2023

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON DEPUIS 1892 : UNE LONGUE TRADITION FAMILIALE

La Maison Pierre Mignon est située à Le Breuil, haut lieu de production du Pinot Meunier, au cœur de la Vallée de la Marne.

Cette maison familiale qui travaille tel un orfèvre, est réputée pour sa collection de champagnes d'exception.

Si la famille Mignon perpétue depuis cinq générations ce savoir-faire traditionnel dans l'élaboration de grands champagnes, elle n'en a pas moins délaissé l'innovation et la création.

Aujourd'hui ce sont Pierre et Yveline Mignon qui dirigent avec brio la Maison aux côtés de leurs enfants, Céline responsable marketing, commercial et export et Jean-Charles en charge du vignoble et des vins.

Leur précieux vignoble couvre 20 hectares, il s'étend dans les meilleurs crus de la Champagne (Vallée de la Marne Côte des Blancs) avec un encépagement à majorité de Pinot Meunier (50%), de Chardonnay (40%) et de Pinot Noir (10%). Les grandes cuvées de la Maison Pierre Mignon sont empreintes de la typicité et de la diversité des terroirs.

Très respectueuse de l'environnement, la famille Mignon a engagé son vignoble dans une viticulture durable et a obtenu la certification HVE niveau 3 en 2019.

La Maison Pierre Mignon apporte les plus grands soins à la vigne et à la vinification, sculptant ses cuvées avec la plus grande précision et maîtrise de son terroir unique dont elle tire toute sa quintessence.

Cette cuvée Pure zéro dosage est la meilleure illustration du savoir-faire inimitable de cette prestigieuse maison.

LA CUVÉE PURE DE PIERRE MIGNON : UN CHAMPAGNE D'UN PUR RAFFINEMENT

Cette précieuse cuvée est un chef-d'œuvre qui séduit par sa finesse et son élégance. La cuvée Pure s'inscrit parmi les fleurons de la fabuleuse collection de la Maison Pierre Mignon.

LA DÉGUSTATION

À l'œil, la robe est jaune paille de moyenne intensité aux bulles fines et délicates. Le nez évoque un caractère complexe mêlant des notes de champignons, de noisettes torréfiées et de fruits mûrs, une très belle fraîcheur portée par des touches fines d'agrumes.

En bouche, l'ensemble est opulent, charmeur 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 très agréables.

Une pointe de fraîcheur confère une belle tension qui met en relief une superbe ampleur et persistance.

Ce champagne non dosé est né de l'assemblage précis de Meunier (55%), de Chardonnay (35%) et de Pinot Noir (10%).

Cette cuvée d'exception qui cultive à la fois complexité et raffinement saura séduire les amateurs avertis.

La cuvée Pure est vendue 39 € chez les meilleurs cavistes, à la Boutique Pierre Mignon à Epernay et sur le e-shop Pierre MIGNON.

<https://eshop.boutiquepierremignon.com>





LUXE IN THE CITY

HOME

À PROPOS

CONTACT

FOOD

CASINO

VINS ET SPIRITUEUX

HÔTELS

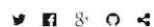
HORLOGERIE

REPORTAGE

SOIRÉES

CULTURE

MODE



VINS ET SPIRITUEUX Par JULIEN TISSOT / AVRIL 22, 2023 @ 4:37

LA CUVÉE PURE ZÉRO DOSAGE DE PIERRE MIGNON : UN CHAMPAGNE D'UNE EXCEPTIONNELLE FINESSE

La Maison Pierre Mignon est située à Le Breuil, haut lieu de production du Pinot Meunier, au cœur de la Vallée de la Marne. Cette maison familiale qui travaille tel un orfèvre, est réputée pour sa collection de champagnes d'exception. La cuvée Pure le montre une fois de plus.



Cette précieuse cuvée est un chef d'œuvre qui séduit par sa finesse et son élégance. La cuvée Pure s'inscrit parmi les fleurons de la fabuleuse collection de la Maison Pierre Mignon. Ce champagne non dosé est né de l'assemblage précis de Meunier (55%), de Chardonnay (35%) et de Pinot Noir (10%). Cette cuvée d'exception qui cultive à la fois

UNE TRÈS BELLE FRAICHEUR

À l'œil, la robe est jaune paille de moyenne intensité aux bulles fines et délicates. Le nez évoque un caractère complexe mêlant des notes de champignons, de noisettes torréfiées et de fruits mûrs, une très belle fraîcheur portée par des touches fines d'agrumes. En bouche, l'ensemble est opulent, charmeur avec des bulles parfaitement intégrées, des saveurs rondes et veloutées laissent places à de fines notes de fruits secs, de noisette et de pain grillé très agréables. Une pointe de fraîcheur confère une belle tension qui met en relief une superbe ampleur et persistance.

La cuvée Pure est vendue 39 € chez les meilleurs cavistes, à la Boutique Pierre Mignon à Epernay et sur le eshop Pierre MIGNON.

eshop.boutiquepierremignon.com



PIERRE *Champagne* MIGNON

La cuvée PURE zéro dosage. Un champagne d'une exceptionnelle finesse.

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON DEPUIS 1892 :

UNE LONGUE TRADITION FAMILIALE

La Maison Pierre Mignon est située à Le Breuil, haut lieu de production du Pinot Meunier, au cœur de la Vallée de la Marne.

Cette maison familiale qui travaille tel un orfèvre, est réputée pour sa collection de champagnes d'exception.



Si la famille Mignon perpétue depuis cinq générations ce savoir-faire traditionnel dans l'élaboration de grands champagnes, elle n'en a pas moins délaissé l'innovation et la création.

Aujourd'hui ce sont Pierre et Yveline Mignon qui dirigent avec brio la Maison aux côtés de leurs enfants, Céline responsable marketing, commercial et export et Jean-Charles en charge du vignoble et des vins.

Leur précieux vignoble couvre 20 hectares, il s'étend dans les meilleurs crus de la Champagne (Vallée de la Marne et Côte des Blancs) avec un encépagement à majorité de Pinot Meunier (50%), de Chardonnay (40%) et de Pinot Noir (10%). Les grandes cuvées de la Maison Pierre Mignon sont empreintes de la typicité et de la diversité des terroirs.

Très respectueuse de l'environnement, la famille Mignon a engagé son vignoble dans une viticulture durable et a ainsi obtenu la certification HVE niveau 3 en 2019.

La Maison Pierre Mignon apporte les plus grands soins à la vigne et à la vinification, sculptant ses cuvées avec la plus grande précision et maîtrise de son terroir unique dont elle tire toute sa quintessence.

Cette cuvée Pure zéro dosage est la meilleure illustration du savoir-faire inimitable de cette prestigieuse maison.



LA CUVÉE PURE DE PIERRE MIGNON :

UN CHAMPAGNE D'UN PUR RAFFINEMENT

Cette précieuse cuvée est un chef d'œuvre qui séduit par sa finesse et son élégance. La cuvée Pure s'inscrit parmi les fleurons de la fabuleuse collection de la Maison Pierre Mignon.

Ce champagne non dosé est né de l'assemblage précis de Meunier (55%), de Chardonnay (35%) et de Pinot Noir (10%). Cette cuvée d'exception qui cultive à la fois complexité et raffinement saura séduire les amateurs avertis.

LA DÉGUSTATION

A l'œil, la robe est jaune paille de moyenne intensité aux bulles fines et délicates. Le nez évoque un caractère complexe mêlant des notes de champignons, de noisettes torréfiées et de fruits mûrs, une très belle fraîcheur portée par des touches fines d'agrumes

En bouche, l'ensemble est opulent, charmeur avec des bulles parfaitement intégrées, des saveurs rondes et veloutées laissent places à de fines notes de fruits secs, de noisette et de pain grillé très agréables.

Une pointe de fraîcheur confère une belle tension qui met en relief une superbe ampleur et persistance.

La cuvée Pure est vendue 39 € chez les meilleurs cavistes, à la Boutique Pierre Mignon à Epernay et sur le eshop Pierre MIGNON.

<https://eshop.boutiquepierremignon.com>

DREAMS

MAI JUIN 2023

JOAILLERIE | HORLOGERIE | BIJOUX | ACCESSOIRES

DREAMS

N°94 FRENCH & ENGLISH TEXTS

L'icone
Nudo de
POMELLATO



L 15021 - 94 H - F. 8,90 € - RD



INSPIRATION

SOPHIE CORVAISIER MASLARD - INSTAGRAM : @MAISON_DU_ROSE

BULLES D'EXCEPTION

NOTRE SÉLECTION ROSÉS



1. Krug Rosé 26^e édition, 350 €, **Krug** • 2. Cuvée 12 ans de cave à Minima Rosé, 155 €, **Gosset** • 3. Dom Ruinart Rosé 2009, 250 €, **Ruinart** • 4. Égérie Rosé, 108,20 €, **Pannier** • 5. Année de Madame 2010, 93 €, **Pierre Mignon** • 6. Rosé Première Cuvée, 62 €, **Bruno Paillard** • 7. Brut Rosé, 49,50 €, **Abelé 1757** • 8. Réserve Exclusive Rosé, 35 €, **Nicolas Feuillate** • 9. Bligny Rosé Cuvée Grand Rosé, 80 € le magnum, **Château de Bligny**

LA TABLE DES CHEFS DE MUMM

La Maison Cordon rouge inaugure son restaurant gastronomique, avec un concept novateur inspiré des résidences d'artistes. *La Table des Chefs* confie les commandes de son piano à de grands maîtres queux pendant trois mois. Premier invité, Mallory Gabsi qui va faire pétiller nos papilles de ses accords mets et champagnes.

31 RUE DU CHAMPS-DE-MARS 51100 REIMS
WWW.MUMM.COM/FR-FR/LA-TABLE-DES-CHEFS-MUMM



EXPÉRIENCE POMMERY #17

Dès le 24 mai, la Maison va accueillir trois expositions d'art du champagne. Chacune prendra place dans les majestueux bâtiments du domaine situé au cœur de la cité rémoise : l'art contemporain s'expose dans les caves gallo-romaines avec *Expérience Pommery #17*, puis la visite se poursuit au Cellier Pompadour avec une exposition immersive *Forever Brut* dédiée à la création du premier champagne pour se terminer à la Villa Demoiselle, où *Extra Ordinaire* établit un parallèle entre muses de la Belle Époque et artistes femmes contemporaines.

WWW.CHAMPAGNEPOMMERY.COM/EXPERIENCES



LES COCKTAILS VOYAGEURS DE THIERRY MARX

Inspirée des voyages du chef, la nouvelle carte de cocktails du Bar 8 s'apprécie comme un carnet de voyage. Douze destinations à travers douze cocktails et pairings. Parmi les créations, le cocktail *Paris* où le champagne coule à flots !

OUVERT TOUS LES JOURS DE 11 H À MINUIT
BAR 8 AU MANDARIN ORIENTAL PARIS
251, RUE SAINT-HONORÉ - 75001 PARIS

RARE CHAMPAGNE & WILLIAM AMOR

Tel un joaillier de la nature, William Amor a façonné ses parures extraordinaires de fleurs délicates composées uniquement de matières délaissées et de déchets. Une collection de 12 mathusalems de Rare Rosé Millésime 2012, tous uniques, désignés en binôme avec William Amor et douze chefs à travers le monde. Chaque flacon sera vendu au profit d'œuvres caritatives.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

BLANCS DE BLANCS & BLANCS DE NOIRS

1. Sir Winston Churchill, Millésime 2015, 250 €, **Pol Roger**
2. Apanage Blanc de Blancs, 60 €, **Pommery**
3. Essentiel Blanc de Blancs, 54,90 €, **Piper-Heidsieck**
4. Blanc de Blancs, 59 €, **Palmer & Co**
5. Brut Vintage 2015, 67 €, **Alfred Gratien**
6. Blanc de Blancs, Premier Cru, 38 €, **De Saint-Gall**





KISS MY CHEF
La gastronomie en France

juin 13, 2023 // VINS

La Cuvée Pure, l'exceptionnelle finesse



Réputée pour sa collection de champagnes d'exception, la Maison Pierre Mignon élabore un champagne Brut Nature sans aucun dosage, la Cuvée Pure.

Très minérale, la Cuvée Pure est d'une très belle complexité. Sans ajout de liqueur au moment du dégorgement, les vins qui le composent (55% de Pinot Meunier, 35% de Chardonnay et 10% de Pinot Noir) expriment pleinement tous leurs arômes, dans un pur raffinement.

A l'œil, la robe est jaune paille de moyenne intensité aux bulles fines et délicates. Le nez évoque un caractère complexe mêlant des notes de champignons, de noisettes torréfiées et de fruits mûrs, une très belle fraîcheur portée par des touches fines d'agrumes. En bouche, l'ensemble est opulent, charmeur avec des bulles parfaitement intégrées, des saveurs rondes et veloutées laissent places à de fines notes de fruits secs, de noisette et de pain grillé très agréables. Une pointe de fraîcheur confère une belle tension qui met en relief une superbe ampleur et persistance.

La pureté et le caractère minéral de ce champagne permet de l'apprécier à l'apéritif mais également avec de fruits de mer, des Saint-Jacques rôties, une sole meunière, des fettuccine aux gambas sautées, un saumon en croûte de pistaches...

La Cuvée Pure de Pierre Mignon est disponible, chez les meilleurs cavistes ainsi qu'à la boutique en ligne de la Maison, au prix de 39 € la bouteille.

ASSURANCE-VIE

Souscrire seul ou à deux ?

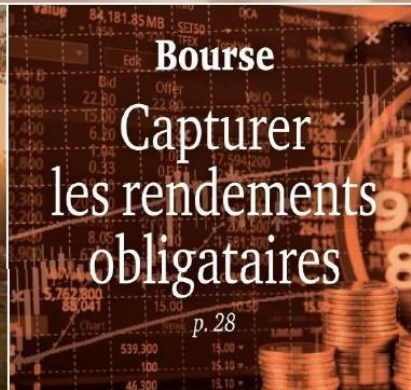
P. 12



Immobilier

Achat plaisir :
joindre l'utile
à l'agréable

p. 48



Bourse

Capter
les rendements
obligataires

p. 28



Patrimoine

SCI : quelle
fiscalité
choisir ?

p. 62

Les plates-formes immobilières au service des CGP p. 74



merelle), à tirer à l'arbalète... Il faut compter entre une heure trente et trois et heures pour la visite, car une multitude d'activités sont proposées (comprises dans le prix, 11,50 euros), sieste contée pour se reposer un peu, promenade en barque dans les douves, découverte d'animaux de races anciennes (coucou de Rennes, baudet du Poitou, mouton d'Ouessant, etc.), histoire de la chasse et de la pêche...

Puis le visiteur peut explorer les anciens marais salants, où des cheminements ont été tracés pour ne pas perturber aigrettes garzettes et autres bécasseaux minutes. Trois sentiers thématiques – l'un sur l'histoire, l'autre sur la faune et la flore, et le troisième sur les légendes – les sillonnent.

Vannes, ville maritime et gourmande

A une demi-heure de là, le Moyen Âge règne aussi dans les ruelles de Vannes, où de très belles maisons à pans de bois semblent presque « colorisées » (rappelez-vous les cathédrales étaient autrefois polychromes et absolument pas austères). Parcourir le petit centre ancien, visiter les jardins des remparts et du château de l'Hermine aux incroyables massifs occupe une matinée. Comme Vannes est une ville pour grands gourmets, où s'installent de jeunes chefs très créatifs, on ne manquera pas de sacrifier aux plaisirs de la table.



Saint-Patern, le quartier le plus ancien de Vannes, baptisé aussi le Montmartre vannetais.

© D. Herbreteau

Au *Sous-Sol*, par exemple, où l'on peut déguster de croquantes asperges préparées comme des cornichons, des poissons au caviar de courgette et une glace à l'agastache suave (restaurantssoussol.com).

Vannes est le point de départ des ferries qui desservent la myriade d'îles du golfe. Et quand il faudra dormir, sachez qu'un lieu s'impose, le *Thalasso & Spa du Miramar Crouesty*, une délicieuse étape bien-être (miramar-lacigale.com). ■

Immersion à Bordeaux



© Vincent Pinson

Dégustation décomplexée et d'un genre inédit à la Cité du vin de Bordeaux, associant vins et saisons (Via Sensoria, laciteduvin.com). Exposition Dali, *L'énigme sans fin*, aux bassins à flots (bassins-de-lumiere.com), ce lieu gigantesque qui servit durant la dernière guerre à cacher les sous-marins allemands... On a de quoi faire un week-end intense, ces temps-ci, à Bordeaux. Dali qui prônait la démesure s'accorde à merveille avec le lieu, et la musique des Pink Floyd confère à l'ensemble la touche psychédélique ad hoc. Infos sur bordeaux-tourisme.com

Un été blanc

Les Coutis, Coteaux-du-Vendômois, 2020. Chenin, sans sulfite ajouté. Nez vif, bouche minérale, arômes de pomme et de citron. Sur des salades ou en apéritif.

9 €, caveduvendomois@wanadoo.com



Mas Carlot, La terre natale, Clairette de Bellegarde, 2021, bio. Une appellation minuscule et méconnue. Jeune, il est frais et salin avec une pointe d'amer, puis il développe des arômes d'acacias. Sur des fruits de mer.

12,50 €, mascarlot@aol.com



Champagne Pierre Mignon, Cuvée Pure, non dosé. A offrir à des amis! Dominé par le pinot meunier, rond malgré le zéro dosage. Belle complexité avec des arômes de noisettes, de mirabelles et d'agrumes.

39 €, pierre-mignon.com



A consommer avec modération

Fresh Magazine

Paris

L'art de vivre Premium

DRINKS / SAVEURS

Champagnes rosés : Un voyage gustatif dans la palette des couleurs

— 20 JUILLET 2023 —

LES CHAMPAGNES ROSÉS À DÉGUSTER SOUS LE SOLEIL

Été rime avec moments ensoleillés, festivités entre amis et instants de détente. Et quoi de mieux pour sublimer ces occasions estivales qu'un délicieux champagne rosé ? Doté de sa robe séduisante et de ses bulles chatoyantes, le champagne rosé incarne l'élégance et l'allégresse d'une saison qui célèbre la vie. Dans cette sélection spéciale, nous vous invitons à embarquer pour un voyage gustatif au pays des saveurs rosées. Découvrez avec nous une palette de champagnes rosés soigneusement choisis, allant des cuvées délicates et florales aux créations audacieuses et fruitées.

PIERRE MIGNON

- BRUT ROSÉ

Rosé à la robe lumineuse, révélant un bel équilibre.

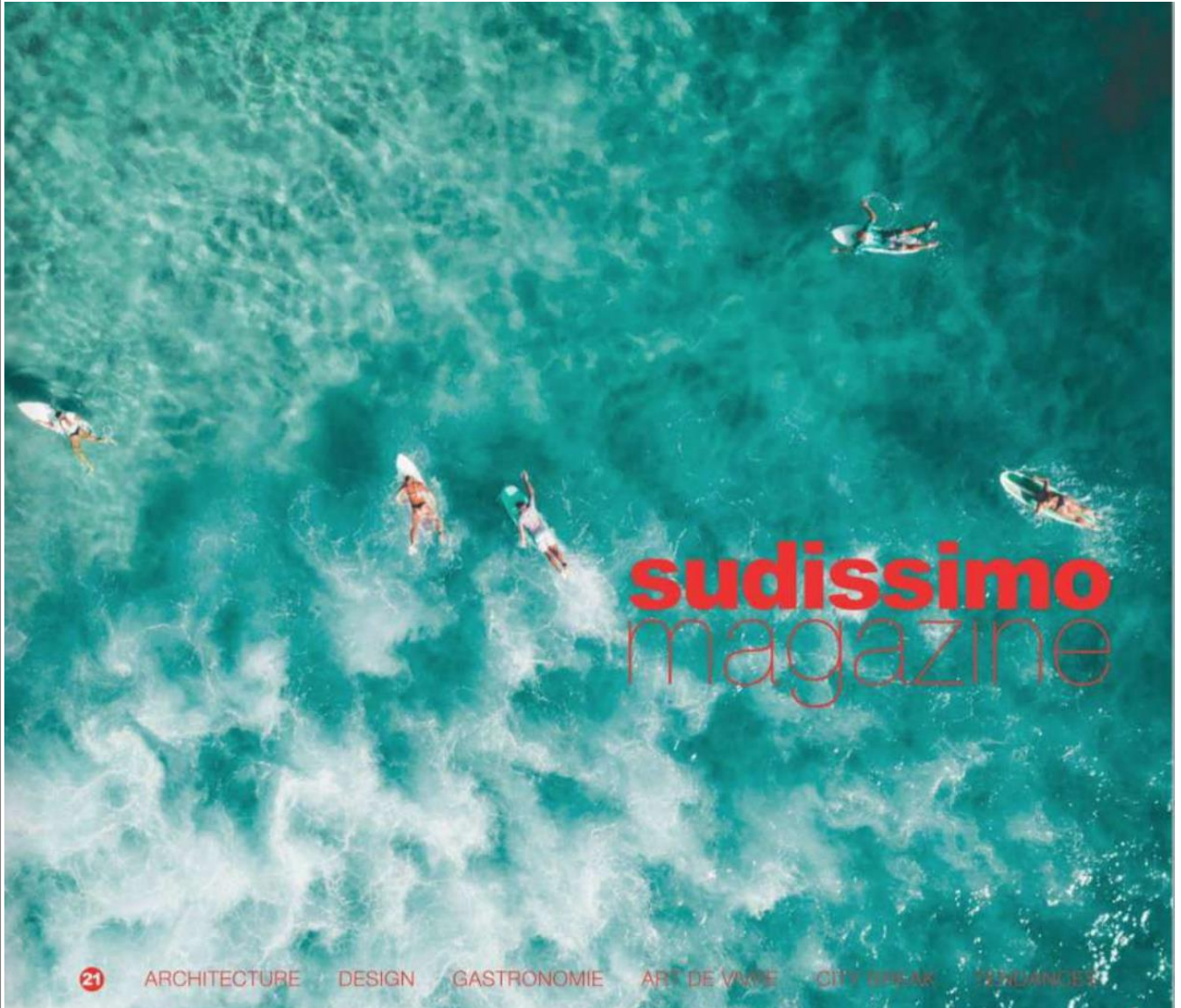
Les notes de fruits rouges mêlées au fruité du Pinot Meunier lui confèrent de subtils arômes.



Prix : 32 €

SUDISSIMO MAGAZINE

ÉTÉ 2023



21

ARCHITECTURE

DESIGN

GASTRONOMIE

ART DE VIVRE

CITY BREAK

TENDANCES

VINS & SPIRITUEUX



CHÂTEAU DE FUISSÉ

Propriété de la même famille depuis 1862, ce château emblématique de Bourgogne exploite 40 ha. de chardonnay répartis sur cinq appellations. Ce grand Pouilly-Fuissé, élevé sur un terroir d'exception, séduit en bouche par sa concentration d'arômes d'agrumes, ses notes beurrées et leur persistance. Racé et délicat, il s'accorde idéalement avec des poissons nobles comme la sole ou le turbot, du homard ou des volailles de Bresse. Il peut également patienter en cave une bonne décennie. Un très grand vin blanc de Bourgogne !

Le Clos, Pouilly-Fuissé 1^{er} cru 2020 à 65€



OLIVIER RIVIÈRE

Installé en Rioja Alta depuis presque 20 ans, le vigneron français Olivier Rivière est reconnu pour ses vins atypiques qui participent au renouveau des vins de la Rioja. Il cultive une dizaine d'hectares en bio et biodynamie sur plusieurs parcelles et complète sa production en achetant des raisins à d'autres viticulteurs. Assemblage de grenache, graciano et tempranillo, cette cuvée Gabaxo est un vin équilibré et minéral avec une belle fraîcheur en bouche. Il se déguste à l'apéritif avec des tapas ou en accord avec des viandes blanches ou rouges.

Gabaxo 2018 à 19€
BIO DYNAMIE



LES VIGNOBLES FONCALIEU

Dans l'Aude, afin de répondre aux enjeux du changement climatique, les vignobles Foncalieu expérimentent depuis plusieurs années la culture de nouvelles variétés françaises comme l'artaban ou le vidoc. Ces nouveaux cépages hybrides, développés par l'INRA, ont la particularité de résister au mildiou et à l'oidium, les deux principales maladies de la vigne. Associés dans cette cuvée Nu.vc.té, ils donnent naissance à un vin plaisir qui se déguste frais à l'apéritif ou en accompagnement de plats méditerranéens.

Cuvée Nu.vc.té rosé vendue à 9,50€

BIO



DOMAINE DE LA ROCHELIERRE

Vignerons depuis 4 générations, la famille Fabre exploite les 15 hectares de ce domaine au cœur du village de Fitou, berceau de l'appellation, qui fête d'ailleurs ses 75 ans cette année. Depuis 1979, ils travaillent la vigne selon la "Méthode Cousinié", une méthode vertueuse qui bannit les intrants chimiques et favorise le vivant et l'environnement. Avec cette cuvée, ils rendent hommage à leur cépage star, le carignan. Voici un vin à la fois puissant et d'une grande fraîcheur en bouche, compagnon idéal d'une viande rouge ou de plats méditerranéens.

Cuvée A deux vendue à 40€



CHAMPAGNE PIERRE MIGNON

Au cœur de la vallée de la Marne, haut-lieu de production du Pinot Meunier, la Maison Pierre Mignon produit depuis cinq générations des champagnes réputés.

Cette cuvée Pure s'inscrit parmi les fleurons de la maison et séduit par sa finesse et son élégance. Assemblage précis de Meunier (55%), de Chardonnay (35%) et de Pinot Noir (10%), ce champagne non dosé saura séduire les amateurs avertis. Son caractère minéral permet de l'apprécier à l'apéritif ou en compagnie de fruits de mer et de Saint-Jacques rôties.

Cuvée Pure vendue à 39€ chez les cavistes

**EXCLUSIF : ÉLECTIONS
EUROPÉENNES**
LE SONDAGE
QUI REBAT LES CARTES

Pages 10-11

THÉÂTRE
Judith Magre,
la doyenne
des actrices françaises
se confie

Pages 34-35



Michel Platini
Nostalgie et sport
business : entretien-vérité
avec la légende du foot

Pages 22-24

CLAP DE FIN POUR REDOINE FAÏD, LE BRAQUEUR ET ÉVADÉ MULTIRÉCIDIVISTE

Pages 30-31

Le Journal du Dimanche

École : les Français sont inquiets

- › Violences, harcèlement, manque d'autorité, baisse du niveau...
- › L'enquête qui révèle la crise de confiance dans l'Éducation nationale



Plaisirs Foires aux vins

LES BULLES DE LA RENTRÉE EN TROIS FLACONS



CÉLESTINE LA NOUVELLE ÉGÉRIE DE BOUVET LADUBAY

Aujourd'hui, la Maison Bouvet Ladubay figure comme le premier producteur et exportateur de fines bulles à Saumur. Elle s'appuie sur une coopération, de génération en génération, avec 93 viticulteurs qui totalisent 900 hectares. Cette nouvelle cuvée, créée en hommage à Célestine Ladubay, est une invitation à un voyage dans le temps. À l'œil, la robe or aux reflets dorés apportés par ses fines bulles laisse entrevoir un vin profond et lumineux. Le nez est délicat sur des notes florales, la bouche est ronde et suave.

Prix: 9,20 €, sur boutique en ligne Ladubay.



ÉGÉRIE DE PANNIER

Née de l'union heureuse de chardonnay de la côte des Blancs (20 %) et de pinot noir de la montagne de Reims (80 %), la cuvée Égérie se révèle à la fois par sa finesse, sa complexité et sa puissance. Dès le premier regard, des bulles régulières et persistantes dansent avec ivresse sur un décor cuivré, intense et lumineux. Au nez, un bouquet d'été riche de fruits noirs et rouges, mûrs et généreux, caractérise ce vin aux arômes séduisants. La cuvée s'ouvre sur une complexité de saveurs avant de livrer toute sa puissance, sa structure et sa vinosité.

Prix: 108,20 €, chez les cavistes et sur la boutique en ligne Pannier.



PURE DE PIERRE MIGNON

Cette précieuse cuvée est un chef-d'œuvre qui séduit par sa finesse et son élégance. Assemblage de meunier (55 %), de chardonnay (35 %) et de pinot noir (10 %), cette cuvée d'exception, qui cultive à la fois complexité et raffinement, saura séduire les amateurs avertis. À l'œil, la robe est jaune paille aux bulles fines et délicates. Le nez évoque un caractère complexe, des notes de champignon, de noisette torréfiée et de fruits mûrs. En bouche, l'ensemble est opulent, 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.

Prix: 39 €, chez les meilleurs cavistes.

CÉPAGES Le vin blanc est plus frais et plus fruité, plus riche en acide citrique que le vin rouge, ce dernier étant beaucoup plus puissant et doté d'un goût davantage prononcé

NOS COUPS DE CŒUR ROUGE ET BLANC



CHÂTEAU MAÏME

Au pied du massif des Maures, aux Arcs-sur-Argens, la famille Sibrán Garcia a fait évoluer le domaine de 15 à 40 hectares depuis 1995. Ces parcelles de mica schisteux en partie haute, argilo-sableux en partie basse, exposées au mistral et à une relative fraîcheur, Jean-Louis Sibrán a choisi de les vendanger mécaniquement avec des systèmes réglables. Ils permettent ainsi d'adapter le secouage à ses propres besoins vis-à-vis des cépages. Ce millésime aux notes de pêche, mirabelle et poire accompagne idéalement poissons et foie gras poêlé.

Origine blanc 2022 - 21,80 €



LA BOUCHE DU ROI

Ce jeune vignoble francilien, mené par Adrien Pellissier et Julien Brustis, s'étend sur 25 hectares non loin du château de Versailles, sur les terres de chasse royale. Les deux acolytes ont fait le pari fou de faire renaitre un domaine avalé par le phylloxéra en 1920. Conduit en agriculture biologique, le vignoble est planté en chardonnay, sauvignon, chenin et, pour les rouges, en pinot noir, cabernet franc et merlot. Cinq ans après, on déguste un chenin scintillant au nez complexe de fruits mûrs, offrant en fin de bouche une fraîcheur aux fines notes citronnées. 100 % chenin.

Domaine La Bouche du Roi - Chenin 2022 - 27 €



DOMAINE JOSEPH MELLOTT

Au cœur d'un vignoble intégralement conduit en agriculture raisonnée et certifié en haute valeur environnementale depuis 2019, une expérimentation inédite a donné naissance à ce sancerre rouge élevé dans une jarre en terre cuite. De cette idée intéressante est né un pinot noir dont la robe rubis révèle des notes intenses de framboise et de kirsch. Sa trame ferme et élégante réserve une belle longueur à la dégustation. 100 % pinot noir.

Domaine Joseph Mellot - L'Original rouge 2019 - 48 €



DOMAINE SCAMANDRE ROUGE BIO 2019

Ce rouge de Scamandre en millésime 2019 impressionne par sa droiture, sa précision, son style unique et sa remarquable finesse. Fruit de l'union heureuse de syrah (50%), de carignan (30%), de marselan (10%) et de petit verdot (10%) issus de la culture biologique, il est né sur des vignes non irriguées âgées de 40 à 80 ans. Le sol y est argileux, en présence d'oxyde de fer et de galets roulés. La robe est grenat, profonde et brillante. Sa trame ferme et élégante réserve une belle longueur à la dégustation. 100 % pinot noir.

Domaine de Scamandre, rouge, 2019 - 34 €



CHÂTEAU CITRAN

Né sur des vignes âgées de 35 ans en moyenne, sur un terroir marqué par l'argilo-calcaire et gravo-sableux sur calcaires à Astéries, ce vin a bénéficié de toutes les attentions, de la vigne à l'élevage. Vinifié en cuves thermorégulées, l'élevage dure quinze mois en barrique, dont un tiers en barrique neuve dont les essences offrent au vin une riche palette aromatique. Ce vin est issu du parfait assemblage de cabernet, sauvignon (45%), merlot (40%) et cabernet franc (15%).

Château Citran Haut Médoc - rouge 2020 - 16 €



CHÂTEAU TROPLONG MONDOT

Premier grand cru classé de Saint-Émilion, le domaine de 33 hectares fondé au XVII^e siècle connu son heure de gloire avec son millésime 1990, noté 98/100 par le classement Parker, puis 100 points pour celui de 2005. Aymeric de Gironde, à la tête du domaine repris en 2017 par le groupe Scor, veille à affiner encore son caractère pour créer des vins d'exception, exprimant un fabuleux terroir. Le millésime 2020 présente un bel équilibre entre la profondeur et la fraîcheur. Le vin est éclatant et illustre parfaitement la philosophie de Troplong Mondot.

Château Troplong Mondot Millésime 2020 - 113 €



CHÂTEAU HAUT GARRIGA

Les vignobles Barreau sont issus d'une longue lignée de vigneron passionnés. Leurs origines remontent à 1782 avec la plantation des premières vignes au lieu-dit Garriga, à 10 km de Saint-Émilion. Aujourd'hui, la famille gère 75 hectares et s'amuse à casser les codes bordelais. En plus de mettre en bouteille des cuvées classiques, sous la houlette de Max Barreau, elle élabore des vins rebelles et modernes, comme ce brauvage orange, épicé, structuré et frais, rappelant les arômes de clou de girofle, d'anis, d'épice curry, d'orange amère et de safran. Un ovin à découvrir, 100 % sémillon.

Orange Buddy, 2021 - 9,90 €



CHÂTEAU LILIAN LADOUYS

En 2008, sur un coup de cœur, Jacky et Françoise Lorenzetti acquièrent le domaine situé sur le plateau de Cos. Remembré pour planter des cépages dans l'esprit du vignoble du XIX^e siècle, en cours de conversion en agriculture biologique, le terroir dessine des vins voluptueux et subtils, classés grand crus bourgeois exceptionnel depuis 2020. Le millésime 2021 se caractérise par d'élégantes notes de fruits frais, un nez riche, charmeur et envoûtant révélant des arômes épicés d'encens et de cacao amer. La bouche ample et veloutée présente une trame bien liée.

Château Lilian Ladouys 2021, Saint Estèphe - 39,95 €

Fresh Magazine
Paris

L'art de vivre Premium

La boutique Pierre Mignon : un écrin au cœur d'Epernay

— 29 SEPTEMBRE 2023 —



UN ESPACE DE DÉGUSTATION EXCLUSIVEMENT DÉDIÉ À LA COLLECTION DE CUVÉES PIERRE MIGNON

Depuis 5 générations, la Maison de Champagne Pierre Mignon élabore des Champagnes d'Exception dans le plus pur respect des traditions. En 2019 elle a ouvert les portes de sa boutique à Epernay, dans la Vallée de la Marne, non loin de son lieu de production. Un magnifique espace de dégustation et de restauration.



UN DÉCOR ÉLÉGANT ET CONVIVAL

Dans un lieu ultra chic, à la décoration champêtre et minimaliste, se trouve la boutique Pierre Mignon. Le reflet du vignoble de 20 hectares qui s'étend dans les meilleurs crus de la Champagne. Aux commandes, on retrouve Denis Garret, grand sommelier de renommée internationale et véritable virtuose de la dégustation.

Au rez-de-chaussée, les visiteurs sont accueillis par toutes les cuvées de la Maison. Au fond ils retrouvent un bar aux lignes sobres et élégantes. Des petites tables permettent de se restaurer pour accompagner les cuvées de Champagne : planches de charcuterie, fromages, saumon et caviar.

Au premier étage, c'est un espace spécialement conçu pour des Master Class insolites. Baigné de lumière et décoré par des œuvres de lithographies de Matisse, c'est l'endroit parfait pour en connaître plus sur le Champagne.

Sur réservation, les Master Class de Denis Garret sont présentées sous 3 formes différentes :

- **Master Class Millésime, 90 minutes** : 6 champagnes accompagnés de saumon, caviar, foie gras, huîtres, truffes et fromages. 250€ par personne
- **Master Class prestige, 90 minutes** : Accords mets et vins avec 6 champagnes accompagnés de produits locaux d'excellence. 120€ par personne.
- **Master Class « Champagne et Caviar », 30 minutes**. 100 € par personne.

ECORESEAU BUSINESS

SEPTEMBRE 2023

ENTREPRENDRE ♦ INNOVER ♦ POSITIVER

ECORESEAU.FR / N°102

ECORESEAU BUSINESS

**LES LEVÉES
DE FONDS**
UN PHÉNOMÈNE
DE MODE ?

**RÉSEAUX
SOCIAUX**
CONSTRUIRE
UN SUCCÈS DURABLE

**LES PLACEMENTS
À PRIVILÉGIER
(OU PAS)**



JONATHAN ANGUELOV

CO-FONDATEUR D'AIRCALL ET D'AGUESSEAU CAPITAL

L'HYPERRACTIF

DE LA FAMILLE D'ACCUEIL AU MILLIARD DE VALORISATION



L 15626 - 102 H - F : 5,00 € - RD

RELIURE : 5,00 € - Couverture : 95 € - Codes : 3 89 9 04 - Année : 5514 - Date : 5 2023 - Imprimé en France

à découvrir également

La table du bonheur

| restaurant Hectar



Après toutes ces années à vivre et apprendre de sa passion auprès de Chefs réputés, c'est sa propre cuisine que Benjamin Schmitt eut envie de mettre en exergue en ouvrant son premier restaurant, Hectar. Un lieu chaleureux et intime au cœur de l'un des quartiers les plus gourmands de Paris : le 9^e arrondissement. Ici, le chef originaire de la Drôme, laisse parler son imagination et son expérience à travers une

carte bistrannique mêlant générosité et sincérité. On vit chez Hectar une véritable expérience, tant sur le plan culinaire que sur le plan œnologique, autre passion du Chef. 41 rue Catherine de la Rochefoucauld 75009 Paris
hectar-paris.fr

Immersion dans l'espace !

| restaurant Stellar



Voie lactée, Lune ou champ de météorites, grâce à une technologie dernière génération il est désormais possible de s'attabler au cœur du système solaire et de l'immensité sidérale. L'équipage propose un tour du monde des saveurs à travers une carte qui propose des spécialités d'origines et de cultures différentes : Poulet Karaage du Japon, Shakshuka d'Israël, Ceviche de Daurade du Pérou ou encore Saumon Rôti de France. Décollage imminent, direction les étoiles... Adultes et enfants se souviendront de ce voyage !
ephemera-group.com/stellar-ephemera

champagnes & bulles

| Terre d'Emotion Blanc de Blancs Brut

Ce grand vin de Champagne jouit d'un nez délicat et gourmand, des notes d'agrumes puis de meringue et de beurre frais, identitaires de son terroir singulier. Une bouche riche, minérale, soyeuse. La finale est fraîche, saline et iodée sur un fond d'infusion.

46€

champagne-charpentier.com



| Lancement du millésime 2012
Champagne Devaux

Avec un temps de vieillissement prolongé unique (10 ans d'âge minimum), la cuvée D Millésimé 2012 reflète le style inimitable de la Collection D, quintessence du savoir-faire de Champagne Devaux. Elle se distingue par sa complexité aromatique et révèle des notes chocolatées, de tabac blond et de torréfaction.

72€ champagne-devaux.fr



| La Cuvée Pure Zéro dosage

Ce champagne non dosé est né de l'assemblage précis de Meunier (55%), de Chardonnay (35%) et de Pinot Noir (10%). Cette cuvée d'exception qui cultive à la fois complexité et raffinement saura séduire les amateurs avertis.

39€ eshop.boutiquepierremignon.com



| La Confluente Domaine la Borderie

Un nez délicat, des notes de citron vert, pêche blanche, fleurs d'acacia, de raisin frais, de pierre calcaire. La bouche est nette et fraîche avec une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée bien tendue. 48€

champagne-domaine-la-borderie.fr



VOYAGES ET HÔTELS DE RÊVE

AUTOMNE 2023

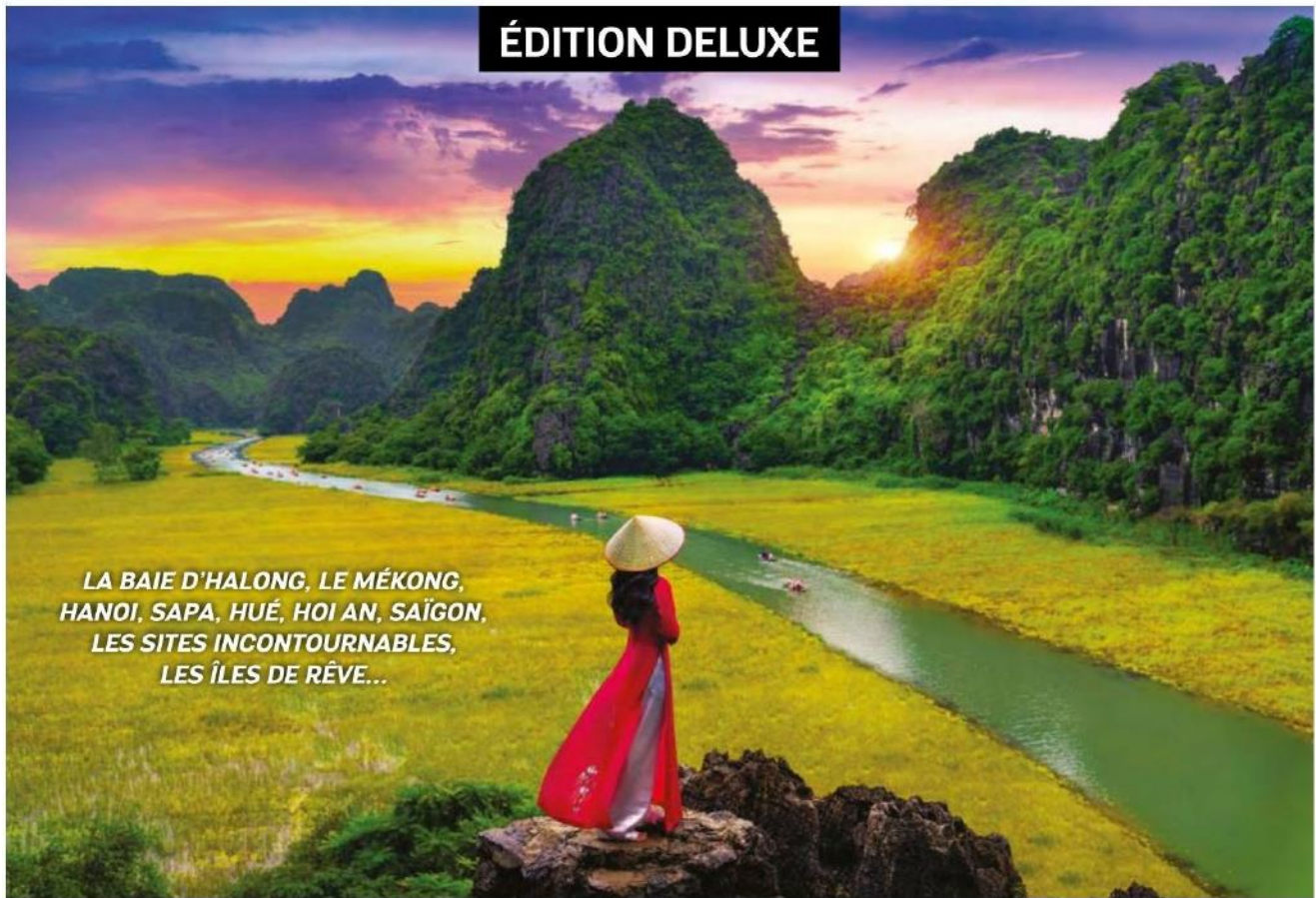
VOYAGES
& HÔTELS

NUMÉRO 61 - AUTOMNE 2023

DE RÊVE

LE MAGAZINE DES VOYAGEURS ÉCLAIRÉS

ÉDITION DELUXE



LA BAIE D'HALONG, LE MÉKONG,
HANOI, SAPA, HUÉ, HOI AN, SAÏGON,
LES SITES INCONTOURNABLES,
LES ÎLES DE RÊVE...

SPLENDEURS DU VIETNAM

EUROPE | AFRIQUE | OCÉAN INDIEN | AMÉRIQUES | CARAÏBES | ASIE | PACIFIQUE

BARCELONE LA VILLE QU'ON A DANS LA PEAU... **POLYNÉSIE LE MYTHE DE LA PERLE NOIRE**
10 PARADIS LOIN DE TOUT SYLVESTER STALLONE "ROCKY, C'EST L'HISTOIRE DE LA VIE"

Trimestriel - FRANCE : 19,90€ - BEL/LUX 20,50€ - CH 31,80CHF - DOM 20,50€ - TOM 2450XPF - MAR 210MAD - CAN 29,99CAD



VOYAGES ET HÔTELS DE RÊVE

AUTOMNE 2023

SHOPPING'ISSIME

BULLES

Royal Ackerman, Crémant de Loire

Un Crémant de Loire très agréable et doté d'une belle fraîcheur. 14,25€

Champagne Lejeune-Dirvang, Le Clos des Fourches Premier Cru

Une belle robe dorée, des bulles fines et du caractère pour cette belle cuvée à la fois intense, charpentée et boisée. 34,20€

Champagne Vincent d'Astrée, Cuvée Eclipse

Un champagne vif, tonique et doté d'une grande finesse qui se dégustera aussi bien à l'apéritif que sur un dessert fruité ou chocolaté. 34,30€

Champagne J. Vignier, Silexus Zezannensis

Une cuvée opulente caractérisé par la finesse de ses bulles, sa bouche ample et son équilibre parfait. 38€

Champagne Pierre Mignon, Cuvée Pure, Brut Nature, Zéro Dosage

Un superbe champagne à la fois complexe et minéral de la Maison Pierre Mignon, parfait sur des fruits de mer ou pourquoi pas quelques toasts au caviar ! 39€



BLANCS

Château de la Jaubertie, Cuvée Tradition, Bergerac, 2022

Excellent rapport qualité prix pour ce Bergerac très agréable à l'apéritif. 8,30€

Château de la Grave, Côtes de Bourg

Un joli Côtes de Bourg aux tanins maîtrisés et à la bouche gourmande et typique de l'appellation. 14€

Domaine de la Perruche, Saumur

De la fraîcheur, de la tonicité pour ce Saumur parfait sur un plateau de fruits de mer. 14,50€

L'Esprit de Papet, Cairanne, 2022

Un joli blanc très aromatique parfait sur des asperges, une blanquette de veau ou un plateau de fromages. 19€



DIVAS

AUTOP SOCIÉTÉ SAGA BUSINESS OPINION CULTURE MODE BEAUTÉ SANTÉ SAVEURS EVASION DÉCO

SAVEURS

La boutique Pierre Mignon au cœur d'Épernay



Yanis Bargoin • 01/10/2023

Un espace de dégustation exclusivement dédié à la collection de cuvées Pierre Mignon

Depuis 5 générations, la Maison de Champagne Pierre Mignon élabore des Champagnes d'Exception dans le plus pur respect des traditions. En 2019 elle a ouvert les portes de sa boutique à Épernay, dans la Vallée de la Marne, non loin de son lieu de production. Un magnifique espace de dégustation et de restauration.



Un décor élégant et convivial

Dans un lieu ultra chic, à la décoration champêtre et minimaliste, se trouve la boutique Pierre Mignon. Le reflet du vignoble de 20 hectares qui s'étend dans les meilleurs crus de la Champagne. Aux commandes, on retrouve Denis Garret, grand sommelier de renommée internationale et véritable virtuose de la dégustation.

Au rez-de-chaussée, les visiteurs sont accueillis par toutes les cuvées de la Maison. Au fond ils retrouvent un bar aux lignes sobres et élégantes. Des petites tables permettent de se restaurer pour accompagner les cuvées de Champagne : planches de charcuterie, fromages, saumon et caviar.

Au premier étage, c'est un espace spécialement conçu pour des Master Class insolites. Baigné de lumière et décoré par des œuvres de lithographies de Matisse, c'est l'endroit parfait pour en connaître plus sur le Champagne.

Sur réservation, les Master Class de Denis Garret sont présentées sous 3 formes différentes :

- **Master Class Millésime, 90 minutes** : 6 champagnes accompagnés de saumon, caviar, foie gras, huîtres, truffes et fromages. 250€ par personne
- **Master Class prestige, 90 minutes** : Accords mets et vins avec 6 champagnes accompagnés de produits locaux d'excellence. 120€ par personne.
- **Master Class « Champagne et Caviar », 30 minutes**. 100 € par personne.

La nouvelle cuvée le Blanc de Blancs non dosé

Ce Blanc de Blancs 100% Chardonnay est issu des trois villages Grand Cru Chouilly, Cramant et Avize et est vendu au prix de 42€.

Ce Blanc de Blancs non dosé se marie bien avec les huîtres spéciale N°2 et les crustacés mais également avec une pintade aux morilles ou avec un risotto.



Boutique Pierre Mignon
9 rue Jean Noël, 51200 Epernay
0326549083
boutiquepierremignon.com

LUXURY PLACE
MAGAZINE

Découvrez notre sélection de Champagnes Blanc de Blancs



Pour les fêtes à venir, nous vous avons préparé une sélection d'excellents champagnes Blanc de Blancs. Ces millésimes sont composées uniquement de raisins blancs Chardonnay. Légers et frais, ils seront les compagnons parfaits de vos célébrations hivernales.

Auteur : Marion Cornelle

4 : Le Champagne Pierre Mignon : Blanc de Blancs Grand Cru



Située à Le Breuil, la maison **Pierre Mignon** propose une collection de champagnes depuis déjà cinq générations. Au nez, ce champagne envoûte par son bouquet dynamique, révélant des arômes d'agrumes vifs, des nuances florales délicates, ainsi que de subtiles touches de fruits blancs. Il est parfait à servir à l'apéritif pour accompagner des plats à base de poissons.

Prix : 42 euros

MONSIEUR MADAME

Top 5 Champagnes Blanc de Blancs



Sélection de champagnes Blanc de blancs pour des fêtes pétillantes

Les fêtes de Noël arrivent ! Et avec elles, repas de famille près de la cheminée ou encore apéritifs nichés dans les montagnes seront au rendez-vous. Pour vivre pleinement cette période, nous vous avons sélectionné cinq champagnes blancs de blanc. Suivez le guide !

1 : Champagne Pierre Mignon : Blanc de Blancs non dosé



Ce **Chardonnay** à la robe jaune pâle a des notes d'agrumes et des notes florales. Rafraichissant, il est idéal à déguster avec des huîtres.

Prix : 42 euros

Fresh Magazine Paris

L'art de vivre Premium

DRINKS / L'ART DE VIVRE / NOËL

Sélection de Champagnes Blanc de Blancs pour les fêtes

— 25 OCTOBRE 2023 —



LE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS : UNE SÉLECTION PRESTIGIEUSE

Champagne uniquement composé de raisins Chardonnay, le blanc de blancs est une boisson raffinée et prestigieuse. Pour les fêtes, voici une sélection de ces délicieux champagnes.

2 : LE CHAMPAGNE PIERRE MIGNON : BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Située à Le Breuil, la maison Pierre Mignon propose une collection d'excellents champagnes depuis cinq générations. Au nez, ce champagne séduit par son bouquet dynamique, révélant des arômes d'agrumes vifs, des nuances florales délicates, ainsi que de subtiles touches de fruits blancs. Il est idéal à l'apéritif pour accompagner des plats à base de poissons. Prix : 42 euros



SAVEURS

NOVEMBRE DECEMBRE 2023

SAVEURS

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND / SPÉCIAL FÊTES 2023 / 6,50 €

84
RECETTES
INÉDITES

LA LISTE DE NOS ENVIES

GRAVLAX
MINI-TATINS
RAVIOLES
VOLAILLES
TARTARES
RISOTTOS
GIBIER
TOURTES

Spécial Fêtes

RÉVEILLONS D'EXCEPTION!

Bûche opéra
au gingembre confit

DESSERTS DE RÊVE

Bûches
Fruits givrés
Merveilleux
Charlottes
Semifreddo
Pavlovas

L 14964 299 S - F: 6,50 € - RD



BurdaBleu

CHAMPAGNES

NOTRE SÉLECTION
DE FINES BULLES
À TOUS LES PRIX

LES RECETTES DE NOS CHEFS!

DOMINIQUE CRENN,
CYRIL LIGNAC ET
JEAN-FRANÇOIS PIÈGE



CHAMPAGNES



1 Champagne Pierre Mignon

Clos des Graviers 2011

Le millésime 2011 de cette cuvée monoparcellaire séduit d'emblée par son élégance et sa complexité. Le nez frais, sur des notes de coing et de miel d'acacia, évolue avec subtilité vers des touches florales et des senteurs de fruits compotés et exotiques. En bouche, puissance maîtrisée et longue persistance se conjuguent pour faire de ce champagne une bouteille idéale pour les grandes occasions.

130 € environ.



2 Champagne Pierre et François Huré

4 Éléments pinot noir

Née d'une seule parcelle plantée en pinot noir, cette cuvée offre un nez intense, sur des fruits d'été bien mûrs, ponctué de notes d'amande et d'orange, avant de dévoiler une bouche bien définie. Un joli bouquet de fruits au palais, avec une trame acidulée rafraîchissante et une longue finale tendue. Très bel équilibre.

83 € environ.



3 Champagne Colin

Parallèle blanc de blancs

Un champagne tout en netteté et en élégance, élaboré uniquement à partir de chardonnays du premier cru Vertus. On y retrouve des notes de fleurs et de fruits confits dans un profil à la fois gourmand et tendu. La minéralité et la vivacité assurent un bon équilibre en bouche. Un excellent rapport qualité-prix!

34,90 € environ.

4 Champagne Drappier

Clarevallis

Cette cuvée extra-brut certifiée bio est née de l'assemblage à majorité de pinot noir (75 %), complété de pinot meunier et de chardonnay, avec la particularité de compter 5 % de pinot blanc (blanc vrai). En finesse, le nez s'exprime dans un registre floral. La bouche, aérienne et racée, renferme une belle minéralité, conjugée au caractère et à la maturité du pinot noir. Un bon équilibre jusqu'en finale, marquée par une fine amertume.

45,35 € environ.



Les découvertes

CUISINE ET VINS DE FRANCE

NOVEMBRE DÉCEMBRE 2023

N° 215 NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2023

Cuisine et Vins

DE FRANCE

DOSSIER
SPÉCIAL

*Le champagne
fait pétiller
les fêtes*

LE FOIE GRAS
EN 10 RECETTES
INRATABLES

**PÂTÉS, TOURTES,
PITHIVIERS...**
MAGNIFIÉS PAR
FABIEN PAIRON

**MANGUE,
PASSION, LITCHI...**
UN HIVER EXOTIQUE

UN NOËL GASTRONOMIQUE
À LA TABLE D'ARNAUD LALLEMENT

MERVEILLEUX RÉVEILLONS

Nos recettes festives pour toutes les envies

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 215 - F - 4,50 € - RD



CUISINE ET VINS DE FRANCE

NOVEMBRE DECEMBRE 2023

SPÉCIAL CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS



**LOMBARD
Brut Nature
Verzenay Grand Cru
Les Corettes, 83 €.**

Un champagne de connaisseur qui se réclame plus de la parcelle dont il est issu que de son cépage. Fruit d'une seule année et élaboré sans vins de réserve et sans dosage, il est sans artifices, tendu et très pur, doté d'une grande intensité aromatique.



**BRUNO PAILLARD
Extra-Brut, 78 €.**

Une nouvelle cuvée très réussie de cette belle maison menée avec toute la conviction et l'élégance d'Alice Paillard. Multi-millésimé, même si la plus grande partie est issue de 2015, c'est un vin gourmand, les pinots plutôt nordiques lui apportent de la fraîcheur, des notes d'agrumes et une superbe salinité. Assez loin des idées reçues que l'on peut avoir des blancs de noirs.



**MONTAUDON
Blanc de noirs,
25,90 €.**

La maison fut créée en 1891 et est restée dans le giron familial jusqu'à 2008. Joséphine Baker en avait fait son champagne préféré. Une cuvée de pinot noir très vineuse, à la bouche charnue et très gourmande. Assez complexe pour accompagner tout un repas.

**PIERRE MIGNON
Blancs de noirs
Brut, 40 €.**

La maison familiale, installée au cœur du royaume du pinot meunier, produit ce grand champagne assemblé donc à 80 % de pinot meunier et 20 % de pinot noir. Au nez, des notes de fruits charnus et mûrs et une bouche tout en souplesse et rondeur entre brioche, fruits compotés. À ouvrir sur un foie gras ou un chapon de Noël.



**BOLLINGER
PN AYC 18, 125 €.**

Le pinot noir, cépage emblématique de la maison, dans toute sa somptuosité. L'année de base 2018 s'assemble aux vins de réserve dont le plus vieux : 2009, récoltés sur le terroir d'Ây. Complexe, ample et d'une longueur énorme. Un nez miellé tout en rondeur que l'on retrouve à la dégustation avec des arômes d'amandes, agrumes confit. Magnifique.



CHAMPAGNE ROSÉ

**PALMER & CO
Solera, 47 €.**

Une vraie réussite que ce rosé assemblé avec les trois cépages et 8 % de solera de vins rouges qui a vieilli au moins trois ans sur lies. Une couleur rose soutenue un peu cuivrée et un goût unique entre cassis, épices douces, légèrement vanillé. De la douceur qui se conjugue à de la vivacité. Avec un gigot d'agneau, un magret de canard ou tout au long d'un repas.



**CHARLES
HEIDSIECK
Millésime 2012,
145 €.**

Une année compliquée dans les vignes, qui a donné naissance à un millésime miraculeux. Un vin élaboré avec 62 % de pinot noir, dont 9 % de vins rouges. Un flacon tout en gourmandise, avec des arômes de fruits rouges très suaves, une belle onctuosité soutenue par des notes de pêches et poivre blanc très gourmand. Avec un canard laqué.



**ABELÉ
Brut Rosé 1757,
49,50 €.**

La cinquième plus ancienne maison de champagne vient d'être rachetée par Nicolas Feuillatte et continue de travailler très qualitativement. 45 % de pinot noir dans cette cuvée très charmeuse avec ces bulles légères. Vieillie en cave trois ans, elle est très joyeuse avec ces notes de fruits rouges acidulés. Parfait avec un dessert sur la même note ou des plats épicés.



**MOËT & CHANDON
Grand Vintage
rosé 2015, 65 €.**

C'est le 45^e millésime rosé de la maison. L'année 2015, chaude et sèche, engendre des maturations rapides qui plaisent au pinot en majorité dans cette cuvée (55 %, dont 14 % de vins rouges) et lui apporte une couleur vive. Un nez profond de petits fruits noirs mûrs, figues, framboises, une bouche riche et complexe. Beaucoup de vivacité et de concentration. Avec un agneau.


Cahier numéro un de l'édition n° 3085 du 16 au 22 novembre 2023

ISRAËL-GAZA LE MESSAGE DE PAIX
DE ZERUYA SHALEV

CULTURE RIMA ADBUL-MALAK,
MINISTRE INTENSIVE

AFRIQUE CFA 4000 F CFA, ALGÉRIE 410 DA, ALLEMAGNE 6,90 €, ANDORRE 6,40 €, BELGIQUE 6,20 €, CANADA 9,95 \$CAN, DOM 6,20 €, ESPAGNE 6,40 €, GRÈCE 6,40 €, ITALIE 6,40 €, LUXEMBOURG 6,40 €, MAROC 52 DH, PORTUGAL CONT. 6,40 €, SUISSE 7,90 CHF, TUNISIE 12 DT

L'OBS



**VOYAGE
DANS
LA RUSSIE
INTERDITE**

LES ÉDITIONS L'ÉCRIVAIN - ANTOINE BOUTET
M 02228 - 3085 - F. 5,90 €





BLANCS DE NOIRS ÉLOGE de LA DIVERSITÉ

Blancs de couleur, mais issus de cépages noirs, les blancs de noirs expriment gourmandise, intensité fraîcheur et l'élégance

Par **RACHELLE LEMOINE**

1

CŒUR DES BAR, BLANC DE NOIRS BRUT DEVAUX

Cépage emblématique de la côte des Bar, le pinot noir de cette région, la plus méridionale de Champagne, est à l'honneur dans cette cuvée. Dès le nez, on est séduit par ses beaux arômes de fruits mûrs (fruits rouges, poire) et sa fraîcheur. La bouche se fait charnue et gourmande avec une belle effervescence qui égraine un fruité savoureux dans une très belle harmonie.

37,50 € chez les cavistes (champagne-devaux.fr)

2

BLANC DE NOIRS BRUT PIERRE MIGNON

Implantée au cœur de la vallée de la Marne, haut lieu du pinot meunier, cette maison

propose cet assemblage de 80 % de pinot meunier que complète le pinot noir. Son nez complexe, d'une grande fraîcheur, mêle fruits mûrs et fleurs sur un fond minéral. D'un bel équilibre en bouche avec une matière pleine qui reste vive, il se fait gourmand aux saveurs de fruits compotés, briochées avec une pointe d'agrumes.

40 € sureshop.boutiquepierremignon.com

3

BRUT NATURE SANS SOUFRE AJOUTÉ DRAPPIER

S'il ne se revendique pas comme blanc de noirs, ce pur pinot noir en est bien un. Et comme on ne se lasse pas de sa fraîcheur, de son mordant et de sa gourmandise, qu'il est de surcroît élaboré sans sulfite ni liqueur de dosage, on aurait tort de s'en priver. Ses arômes de citron et de noisette, sa belle

franchise en bouche et sa trame minérale en font un compagnon idéal dès l'apéro et tout au long du repas.

44,30 € chez les cavistes (champagne-drappier.com)

4

ESSENTIEL BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT PIPER-HEIDSIECK

Sans vins de réserve, cette cuvée assemble 80 % de pinot noir et le reste en pinot meunier, issus de dix crus de la Montagne de Reims, de la vallée de la Marne et de la Côte des Bar. Dosée à 5 g de sucre/litre, elle laisse ainsi s'exprimer un fruité éclatant aux notes d'abricot, de myrtille et de framboise. Précise et croquante en bouche, sa matière ciselée se prolonge dans une longue finale minérale.

54 € chez les cavistes (piper-heidsieck.com)

5

BLANC DE NOIRS GRAND CRU EXTRA-BRUT BRUNO PAILLARD

Cette belle maison champenoise s'aventure pour la première fois dans la catégorie « Blanc de noirs ». Si ses interprétations évoquent souvent la gourmandise fruitée, ce pur pinot noir issu de quatre grands crus (Verzenay, Mailly, Verzy et Bouzy), dont trois offrent une exposition nordique, nous entraîne dans un registre crayeux, tout en retenue et tension. La précision et la profondeur de ses arômes, de sa matière et son faible dosage (3 g/litre) laissent sa pureté s'exprimer dans toute son intensité!

78 € chez les cavistes (champagne-brunopaillard.com)

6

PN AYC 18 BRUT BOLLINGER

Implantée à Aÿ-Champagne, célèbre cru de pinot noir, la maison Bollinger a tissé un lien particulier avec ce cépage dès son origine. Depuis 2020, elle lance chaque année une interprétation particulière de ce dernier à travers un cru et un millésime spécifiques avec sa gamme PN. Après Verzenay et Tauxières, c'est donc Aÿ 2018 qui est à l'honneur cette fois-ci et nous invite dans un registre olfactif de pâte de fruits, de coing, de zestes confits, de pâte d'amandes et d'épices douces. Ample et fraîche, la bouche est profonde, d'une grande subtilité. ■

125 € chez les cavistes (champagne-bollinger.com)

LE FIGARO MAGAZINE

A portrait of Joaquin Phoenix dressed as Napoleon Bonaparte. He is wearing a dark green military coat with red lapels and gold epaulettes, and a black bicorne hat with a red and white plume. He has a serious expression and is looking slightly to the left.

VIVE L'EMPEREUR !

CE QU'ON LUI REPROCHE À TORT

Par Thierry Lentz

“NAPOLÉON” : LE FILM ÉVÉNEMENT
DE RIDLEY SCOTT

Joaquin Phoenix
dans « Napoléon »,
en salles le 22 novembre.

SPÉCIAL CHAMPAGNE : NOTRE SÉLECTION POUR LES FÊTES

Spécial champagne

THIÉNOT

Vintage 2015

Un nez délicat, subtil, comme un chaton qui se cache derrière un fauteuil. On y trouve des notes de salade de fruits d'automne, de poire Williams et de coing, légèrement briochées. Toujours délicat, presque fragile en bouche, ce qui est surprenant pour ce millésime ensoleillé mais appréciable. Il dévoile des notes camphrées, rondes, dotées d'une belle amertume qui fait penser à un zeste de pamplemousse.

Note : 92/100

Prix : 49,90 €

Vinatis.com

GOSSET

Grand Millésime 2015

Un nez de fruits blancs mûrs, caramélisé, de noix de pécan, comme un après-midi sur la plage avec ses odeurs d'embruns et de chouchou. Bouche tendue et plaisante, juteuse, avec un certain raffinement vineux.

Note : 91,5/100

Prix : 65 €

Plus-de-bulles.com

HENRIOT

Millésime 2014

Du classicisme aristocratique au nez, avec ses touches de pierre à fusil et d'épices. En bouche, des strates de complexité, qui oscillent entre richesse et acidité, avec de jolies touches de thé fumé.

Note : 91,5/100

Prix 79 €

Boutique.champagne-henriot.com



CATTIER

Brut Millésime 2014 Premier Cru

Un nez frais, un peu timide, qui s'ouvre sur un petit bouquet de fruits rouges, de fruits du verger, de pêche et de brugnion.

La bulle, très fine et néanmoins énergique, domine la première bouche avant de se fondre pour laisser apparaître des notes très fruitées, juteuses et sapides.

Note : 91/100

Prix : 58 €

Boutique.cattier.com

EPC FRANCK PASCAL

Millésime 2011

Le nez est captivant, avec ses notes de poire et de pomme cuites au four. Une richesse inattendue dans la bouche, qui marie salinité et sucrosité de manière assez brillante, avec une légère amertume très agréable.

Note : 91/100

Prix : 89,90 €

Vivino.com

JACQUESSON

Cuvée 746

Un caractère marqué de pomme pour un nez naturel qui vous transporte dans un verger, et qui évolue vers des notes de métaux précieux, d'ambre. Un palais intrigant, vineux, savoureux, avec une finale saline, piquante.

Note : 91/100

Prix : 75 €

Vinatis.com

PIERRE MIGNON

Harmonie de Blancs Grand Cru 2010

Au nez, des épices et des fruits blancs, puis des notes de crème de citron, de biscuits au beurre et de fleurs sauvages.

La bouche est énergique, ronde, riche et ample. La finale, elle, est persistante, avec une pointe saline et une acidité fraîche.

Note : 91/100

Prix : 65 €

Eshop.boutiquepierremignon.com



BESSERAT DE BELLEFON

Millésime 2013

Un nez grisant, de citron frais, d'herbes aromatiques, de biscuits au citron, qui évolue vers des notes de caramel au beurre salé, de fleurs coupées, de brugnion.

Un certain sérieux en bouche, avec un caractère vineux, moyennement complexe, et une acidité puissante qui domine la finale.

Note : 90,5/100

Prix : 65 €

Boutique.besserat.com

NICOLAS FEUILLATTE

Grand Cru Millésime 2015 Blanc de Blancs

De l'écorce d'orange amère au nez, une note à la fois florale et végétale, quelques touches briochées et de miel d'acacia.

Un vin équilibré, ample et chaleureux, avec une belle fraîcheur et de jolis amers en finale.

Note : 90/100

Prix : 49 €

Nicolas-Feuillatte.com

LANSON

Le Vintage 2013

Un bouquet très net, frais, végétal, de fruits à chair blanche, avec des notes mentholées, poivrées, de grains de café, qui arrivent au fur et à mesure. En bouche, le vin est tout de suite riche, ample, caressant, avec des notes citronnées, de sucre roux. Un côté charmeur, avec un léger creux vers la finale. Pas très complexe.

Note : 89,5/100

Prix : 61 €

Vinatis.com

CHALLENGES

23 NOVEMBRE 2023



PLACEMENTS
Les meilleurs conseils p.89

Challenge^s

**Changement climatique
COP28**

**CEUX QUI
RECULENT**

Politiques, entreprises, banques...

DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2023 - N°807 - 4,80€ - BELGIQUE 4,90€ - LUX 4,90€ - DOM 5€ - POLYNÉSIE 870 XPF -
CALEDONIE 1000 XPF - MAROC 45 MAD - TUNISIE 9,30 TND - CANADA 8,25 \$CAD
©2023 TRAVELWILD/PHOTOMONTAGE/SHUTTERSTOCK

L 13400 - 807 - F - 4,80 €



CHALLENGES

23 NOVEMBRE 2023

Luxes vins de fêtes



Mélanie et Benoît Tarlant, douzième génération, sont aujourd'hui aux commandes du vignoble familial.

Tarlant

des champagnes sans maquillage

Adeptes de vins peu ou pas dosés, Benoît et Mélanie Tarlant poursuivent la saga familiale.

Les Tarlant cultivait déjà la vigne dans la vallée de la Marne à l'époque de Dom Pérignon, en 1687 ! Benoît, le vinificateur du domaine, et sa sœur Mélanie, à la commercialisation, douzième génération, sont aujourd'hui aux commandes du vignoble familial : 14 hectares répartis en une cinquantaine de parcelles cultivées en bio. Les labours au cheval sont pratiqués sur les plus emblématiques de ces dernières.

L'encépagement est composé des cépages champenois traditionnels – chardonnay, pinot noir et pinot meunier –, mais aussi de cépages oubliés, comme l'arbane, le pinot blanc et le petit meslier. L'attention au sol, le travail en cave privilégiant les vinifications parcelle à parcelle, les élevages longs en partie sous bois et les faibles dosages – Tarlant s'est fait connaître par son brut nature (zéro dosage) – contribuent à la confection de vins à la personnalité affirmée. **Gé. M.**



Tarlant cuvée Zéro

Base de vendanges 2015. Assemblage des trois cépages champenois plus 4% d'anciens cépages, cette cuvée à la fois tonique et ample, aux notes citronnées et aux bulles fines, se savoure à l'apéritif et sur des fruits de mer. **44 euros.**



Tarlant Saignée des tempêtes 2015

Macération de pinot noir, un rosé au style vineux, déroulant des notes de baies noires, de cerises confites accompagnées des saveurs kirschées. Rond, gourmand, sapide. **71 euros.**



Boizel Joyau 2008

La cuvée de prestige de la maison Boizel n'a pas volé son nom. Nez caractéristique d'une longue maturation sur lies (douze ans) avec un profil aromatique où s'entrelacent notes d'orange confite et de frangipane, de poire et de brioche. Un vin riche et complexe à la texture soyeuse et à la délicieuse fraîcheur finale. On en redemande. **125 euros.**

Pierre Mignon Clos des Graviers 2011

Cuvée monoparcélaire, fruit d'un assemblage de chardonnay (50%), de meunier (10%) et de pinot noir (40%), elle déroule des arômes fruités (pêche, poire...) se prolongeant par des notes briochées, de noisette et de pommes au four. Gourmande et généreuse, elle est coiffée d'une effervescence onctueuse. **150 euros.**



Gosset Celebris 2012

Dix ans de vieillissement, 70% de chardonnay complété de 30% de pinot noir des meilleurs terroirs, dosage extra-brut, arômes d'agrumes et de fruits blancs (poire), une bulle qui roule dans le palais comme un frisson d'excitation, une fraîcheur que n'éteignent ni l'âge, ni la vinosité. Un vin de gastronomie pour accompagner un turbot cuisson lente ou un bar à la croûte de sel. **234 euros.**

PARIS MATCH

23 NOVEMBRE 2023

MANDOIS, VICTOR 2013

Ce 100 % chardonnay complexe et raffiné est à l'image de cette maison, aujourd'hui à un carrefour de son histoire. Notes de fruits blancs au nez, bouche texturée, c'est une franche réussite qui va dans le bon sens.

51 euros

PIERRE MIGNON, CLOS DES GRAVIERS 2011

La complexité florale de ce champagne bien fait se prolonge en bouche avec une matière corsetée, fine, animée par une effervescence crémeuse du plus bel effet. Belle réussite.

150 euros

MOËT & CHANDON, COLLECTION IMPÉRIALE - CRÉATION N°1

Pour ses 280 ans, la maison propose cette nouvelle cuvée qui assemble plusieurs millésimes et plusieurs modalités de vieillissement (inox, foudre, bouteilles). Impressionnante diversité de parfums et de saveurs, grande texture, précision, c'est très réussi.

210 euros

BRUNO PAILLARD, NPU 2008 ROSÉ

Fantastique vin de gastronomie par le fruité rouge et expressif qu'il dégage au nez. Avec sa bouche épicée relevée par une acidité vibrante, les accords de la mer comme les viandes lui font la courte-échelle.

350 euros

PERRIER-JOUËT, BELLE ÉPOQUE 2013

Il n'y a pas que la bouteille de cette célèbre cuvée qui soit belle à regarder, avec ses fameuses anémones gravées. Ce qu'il y a dans le flacon est tout aussi séduisant : grand nez de fleurs blanches, finesse, c'est un champagne délicat.

210 euros



PIPER-HEIDSIECK, MILLÉSIME 2014

Dix-neuf origines entrent dans l'assemblage du dernier tirage millésimé de la maison rémoise. La légère dominante de pinot noir lui confère profondeur et intensité, le chardonnay éclaire la matière par sa fraîcheur et sa gourmandise.

46 euros

TELMONT, PARCELLE SOUS ADRIEN 2012

La maison inaugure une nouvelle collection de lieux-dits avec ce 100 % meunier issu d'une seule parcelle. Elle a choisi le glorieux millésime 2012 et propose là un champagne de caractère qui a de la personnalité et une dimension saline.

206 euros

RUINART, DOM RUINART 2010

De cette maison experte en matière de sélection des grands chardonnays, cette cuvée symbolise l'excellence et le raffinement. Grande énergie, finesse, c'est un blanc de blancs en dentelle.

275 euros

VEUVE CLICQUOT, LA GRANDE DAME 2015

Une grande maturité dans les parfums de fruits dans ce millésime, une bouche bien ronde et la plénitude d'un grand champagne arrivé à maturité. La finale retrouve la tension et la droiture propre aux p nots noirs. Quel style.

210 euros

CHATEAU
TROTTE VIEILLE
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION
HÉRITIERS CASTÉJA
www.trottevieille.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

INFRAROUGE

NOVEMBRE 2023

INFRAROUGE

EN VENTE NULLE PART
www.infrarouge.fr

INTERVIEW EVA GREEN

SECRÈTES ET
MYSTÉRIEUSES,
MILADY ET
EVA GREEN
NE FONT
QU'UNE !

SOCIÉTÉ
LE LUXE EST-IL
BÉNÉFIQUE POUR
NOTRE CERVEAU ?

Spécial fêtes
*Notre sélection
cadeaux*

FOCUS
CHAMPAGNES
ET ARTS, LUXUEUX
ACCORDS



INFRAROUGE

NOVEMBRE 2023



Froment

DE GAUCHE À DROITE ET DE HAUT EN BAS
THIÉNOT CUVÉE GARANCE BLANC DE NOIRS 2012
90 €

RUINART BLANC DE BLANCS (MAGNUM) ÉTUI SECONDE PEAU
210 €

LALLIER RÉFLEXION R020
39,90 €

PIERRE MIGNON CLOS DES GRAVIERES 2011
150 €



Paris Frivole

Home ▸ Vins ▸ Un champagne Blanc de Noirs brut de La Maison Pierre...

🕒 24 novembre 2023 📁 Vins 💬 Aucun commentaire

Un champagne Blanc de Noirs brut de La Maison Pierre Mignon pour Noël

Mesdames et Messieurs, nous avons le plaisir de vous annoncer que nous sommes à moins d'un mois de Noël et des Fêtes de fin d'année. Le compte à rebours est lancé. Dans quelques semaines, nous revêtrons nos habits pailletés pour lever un toast et profiter de ses proches dans une ambiance joyeuse. On se réjouit à l'avance du festin qui nous attend et de ses traditionnelles agapes : le foie gras, les huîtres, la dinde ou le chapon aux marrons, les fromages truffés et les bûches de Noël... Cette énumération fait rêver et elle ne saurait se passer d'une mention très spéciale pour le Champagne !

La Maison [Pierre Mignon](#) dévoile son **Champagne Blanc de Noirs brut** cousu main au fil d'or.

Cette cuvée très spéciale est l'invitée idéale de nos tables festives.



*Cette cuvée est présentée dans un bel **écriin raffiné** couleur crème, à glisser sous le sapin et à laisser reposer un peu au réfrigérateur pour une fraîcheur optimale. Elle séduira à coup sûr les fins connaisseurs, lassés de toujours acheter les mêmes références dans les grands magasins. Qu'à cela ne tienne, « ceux qui savent, savent » et les Champagne Pierre Mignon sont particulièrement réputés pour leur qualité suprême.*

C'est en sommes le cadeau idéal à offrir ou à s'offrir !

Ce Blanc de Noirs brut de la Maison Pierre Mignon est né de l'assemblage précis de Meunier (80%) et de Pinot Noir (20%).

Il exprime la quintessence de son terroir avec une exquise « pétillance ».

Maintenant, place à la dégustation :

L'oeil : une robe dorée étincelante avec un filet de fines bulles vives et persistantes.

Le nez est subtile et complexe, avec des notes minérales, florales et fruitées. On note l'abricot, la fleur d'acacia et une pointe d'aromates.

La bouche est ronde, équilibrée mais elle ne manque pas de corps. Sa puissance aromatique dévoile des parfums de brioche, de fruits confits et de fleur de frangipanier. Tout un programme !

L'avis de Paris Frivole : nous aimons sortir des sentiers battus pour dénicher des pépites. Ce [Champagne Blanc de Noirs](#) Brut en est indéniablement une. A quoi bon boire des champagnes issus du Mass Market ? Allons voir du côté des producteurs émérites, à l'instar de la maison Pierre Mignon !

Prix de la cuvée : Le Blanc de Noirs brut est vendu au prix de 40 € chez les meilleurs cavistes, à la boutique Pierre Mignon à Epernay (9 rue Jean Moët - 03 26 54 00 83)

A propos de la maison Pierre Mignon : cette Maison familiale unique qui œuvre depuis maintenant cinq générations pour l'excellence. Elle prend racine à Le Breuil, haut lieu de production du Pinot Meunier, au cœur de la Vallée de la Marne.

Son vignoble couvre 19 hectares, il s'étend dans les meilleurs crus de la Champagne (Vallée de la Marne et Côte des Blancs) avec un encépagement de Meunier (50%), Chardonnay (40%) et Pinot Noir (10%).

La famille Pierre Mignon perpétue depuis cinq générations ce savoir-faire traditionnel dans l'élaboration de grands champagnes. Elle a engagé son vignoble dans une viticulture durable et a ainsi obtenu la certification HVE niveau 3 en 2019.

Aujourd'hui ce sont Pierre et Yveline Mignon qui dirigent la Maison aux côtés de leurs enfants, Céline responsable marketing commercial et export, et Jean-Charles en charge du vignoble et des vins.



Notre palmarès 2023 des meilleurs champagnes blancs de blancs

Ils incarnent la quintessence du chardonnay, et révèlent la grande diversité de ce cépage délicieusement versatile : les champagnes blanc de blancs restent pour beaucoup le grand favori des tables de fêtes. Voici nos coups de cœur.

Par Alicia Dorey, Ella Lister, Frédéric Durand-Bazin

Publié le 29/11/2023

Pierre Mignon - Harmonie de Blancs 2010 Grand Cru

Note : 91/100

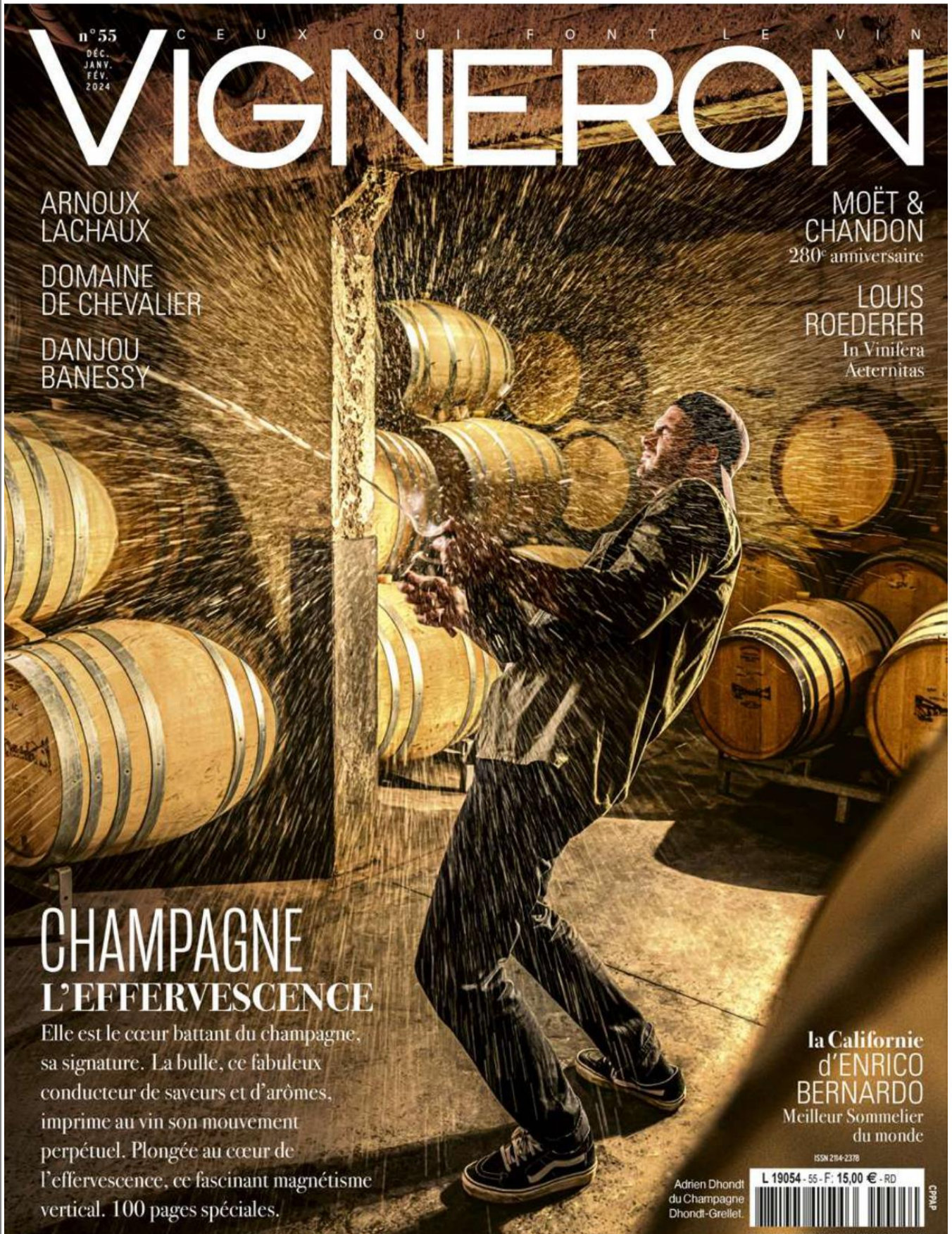
Prix : 65 €

Au nez, des épices et des fruits blancs, puis des notes de crème de citron, de biscuits au beurre et de fleurs sauvages. La bouche est énergique, ronde, riche et ample. La finale, elle, est persistante, avec une pointe saline et une acidité fraîche.

Non disponible en ligne à ce jour.

VIGNERON

DÉC JANV FEV 2023



n° 55
DÉC.
JANV.
FÉV.
2024

C E U X Q U I F O N T L E V I N

VIGNERON

ARNOUX
LACHAUX

DOMAINE
DE CHEVALIER

DANJOU
BANESSY

MOËT &
CHANDON
280^e anniversaire

LOUIS
ROEDERER
In Vinifera
Aeternitas

CHAMPAGNE L'EFFERVESCENCE

Elle est le cœur battant du champagne, sa signature. La bulle, ce fabuleux conducteur de saveurs et d'arômes, imprime au vin son mouvement perpétuel. Plongée au cœur de l'effervescence, ce fascinant magnétisme vertical. 100 pages spéciales.

la Californie
d'ENRICO
BERNARDO
Meilleur Sommelier
du monde

ISSN 2154-2378

Adrien Dhondt
du Champagne
Dhondt-Grellet.



CP&D

CHAMPAGNE LE MYSTÈRE DE L'EFFERVESCENCE

VIGNERON
PARU DANS LE N° 55
HIVER 2023-2024

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON

Cette bulle du Breuil, c'est un train à grande vitesse lancé à vive allure. Il en faut pour suivre ce duo qui foisonne d'idées et de cuvées, exprimant la quintessence de ses lieux.

Près de Dormans, voilà un meunier qui ne dort jamais. Celui du Breuil, à un peu plus de 50 kilomètres au sud-ouest de Reims. Au cœur de cette superbe et paisible vallée du Surmelin, affluent sinueux de la Marne toute proche, terre chérie des Mignon depuis 1870, c'est un raisin noir à pulpe incolore qui donne carte blanche à la famille dans sa quête d'excellence. « C'est notre cépage identitaire puisqu'il représente 60 % de notre vignoble, confie la pétillante Céline Mignon, en charge de la communication, du marketing et de l'export. Il y a bien longtemps, au XVIII^e siècle, quand la bulle n'avait pas encore cette aura, le rouge du Breuil avait une vraie notoriété et était même servi sur les tables royales. Il faut dire qu'ici, le pinot meunier est dans son élément, dans un cocon où il peut s'épanouir pleinement. Aujourd'hui, il donne toute son énergie à nos vins de champagne. »

L'énergie, c'est tout à fait ce qui caractérise le Champagne Pierre Mignon. Une effervescence née d'une génération de bâtisseurs et entretenue par le dynamisme d'un duo empreint de modernisme. Céline donc et Jean-Charles, son frère, en charge du vignoble et de la production. « Tradition et innovation font souvent bon ménage quand on sait les assembler et trouver le bon dosage, image le vigneron. Nous sommes revenus au même moment sur le domaine et chacun apporte sa pierre à l'édifice avec son propre regard. Elle foisonne d'idées et bouillonne d'ambitions, et moi j'ai évidemment mon mot à dire. On ne s'ennuie jamais ! »

Ils échangent un regard complice puis la jeune femme enchaîne : « Une marque se construit au fil des générations, comme un champagne gagne en harmonie avec le temps. » Vient alors l'heure de la démonstration : « Pour parler du mystère de l'effervescence, le mieux c'est encore de l'observer, de regarder de plus près cette magie dans le verre car c'est un spectacle assez envoûtant... » La Grande Réserve (80 % meunier, 10 % chardonnay, 10 % pinot noir) livre ses secrets : « Dans

ce vin, je sens beaucoup de vivacité, le circuit des bulles est intense... » Après quelques secondes dans le verre, l'effervescence se canalise. « Le champagne, c'est un voyage sensoriel qui n'a pas toujours le même départ ni la même destination et c'est ce qui le rend unique, déclare Jean-Charles au moment de servir le Blanc de Noirs. Ici, la bulle est plus crémeuse, plus dense, et vient porter encore plus toute la puissance aromatique sur les arômes briochés, les fruits compotés et les notes de citron confit. » La danse des bulles se prolonge sur la cuvée Pure, zéro dosage, c'est-à-dire sans ajout de liqueur au moment du dégorgement. Un brut nature dans l'air du temps. « C'est un vin très fin, élégant et minéral où l'effervescence est contenue, elle vient juste soutenir les arômes sans les masquer, confie Céline. C'est encore un autre profil. Pour se démarquer, il faut savoir proposer une gamme complète, innovante, et qui peut séduire différents marchés. »

Pour sortir de cette « bulle du Breuil », la codirectrice a également eu l'idée d'exporter une expérience Pierre Mignon à Épernay avec l'ouverture d'une boutique aux couleurs de la marque. « Tout le monde connaît le champagne, sa dimension internationale a dépassé bien des frontières, je le vois constamment à l'export, constate-t-elle. Mais parfois, il est moins prophète dans son propre pays, dans sa propre région. L'effervescence d'une maison, c'est entretenir ce savoir-faire ancestral dans l'art d'élaborer ces fines bulles que le monde entier nous envie. » Et savoir tirer la quintessence d'un lieu pour la retranscrire avec subtilité et élégance dans un flacon. Le Clos des Gravières, une parcelle de 1,5 hectare plantée dans les années 1950 par Alex Mignon, le grand-père, en est l'exemple parfait : « C'est quasiment un vin avant d'être un champagne, avoue Jean-Charles en en savourant une gorgée. Le temps de vieillissement dans l'obscurité et la quiétude de nos caves crayeuses donne cette touche profonde si caractéristique des vieux champagnes. Ici, nous avons recherché l'expression d'un terroir, sans fard, et finalement peu importe l'effervescence. » | YOANN PALEJ



CLOS DES GRAVIÈRES 2011

« La cuvée la plus racée de notre gamme. Un monoparcélaire unique, alliance des 3 cépages emblématiques, issu ici de la récolte 2011. La vinification en barrique et le long vieillissement lui donnent cette complexité aromatique autour d'une bouche riche et ample relevée par des notes épicées et torrifiées. La finale laisse apparaître une incroyable minéralité et cette pointe iodée empreinte de ce terroir si particulier. »

VIGNERON

DÉC JANV FEV 2023



SHOWCASE MAGAZINE

HIVER 2023



ACCORDS METS/VINS

Viandes et Volailles d'exception

1/ Champagne Pierre Mignon, Blanc de Noirs Brut.

40 €, www.champagne-pierre-mignon.com

Ce grand champagne pourra accompagner avec une belle effervescence un repas sur des mets raffinés tels un foie gras poêlé.

2/ Joseph Mellot, L'Original Rouge 2019.

48 €, www.josephmellot.com

Ce vin révélera tout son éclat avec une belle pièce de bœuf grillée.

3/ Château Saint-Maur, Rouge I, Excellence 2021.

28 €, www.chateausaintmaur.com.

Ce vin sera le complice idéal d'un civet de lièvre à la royale.

4/ Château La Calisse, Rouge Cuvée Etoiles 2019.

50 €, www.chateau-la-calisse.fr. Ce vin né pour la gastronomie s'exprimera subtilement sur des gibiers.

5/ Domaine d'Homs, Vindici Maux 2022.

11 €, www.domainedhoms-cahors.fr. Des côtes de porc grillées, assaisonnées avec des herbes et des épices légères, peuvent être un choix délicieux pour accompagner ce vin.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



6/ Domaine Pichon, Hermitage rouge « Béril » 2021.

64 €, www.domaine-pichon.fr

Ce vin s'accorde en douceur avec un carré de mouton.

7/ Champagne Chassenay d'Arce, Blanc de Noirs brut 2014.

33,40 €, www.chassenay.com. Un filet mignon grillé avec une sauce au poivre peut être une excellente option pour accompagner ce champagne.

8/ Champagne Cattier, Brut Meunier Millésime 2016 Premier Cru.

120 €, www.cattier.com. Un parmentier de canard confit peut être un excellent choix pour accompagner ce champagne.

9/ Jonquères d'Oriola, Cavalcade, Château de Cormeilla.

16 €, www.jonqueresdoriola.fr

Cette cuvée accompagnera à merveille des tournedos Rossini.

10/ Domaine de l'Olivette, Vieux Rosé de Garde 2004.

38 €, www.vinsdebandololive.com

À réserver aux grandes occasions, le rôti de chevreuil trouvera sa place à table à côté de cette cuvée.

11/ Château de Beaupré, Le Château.

15 €, www.beaupre.fr. La rondeur de ce vin se mariera parfaitement à un bœuf bourguignon.

12/ M. Chapoutier, Crozes-Hermitage « Les Meysonniers ».

26,05 €, www.chapoutier.com

Le sommelier vous conseille de le déguster avec un boudin noir aux petits oignons confits.

13/ Château Ponzac, Maintenant ou Jamais 2021.

8,50 €, www.chateauponzac.com

Vin de plaisir et convivial, il accompagnera une fondue bourguignonne.

14/ Vignerons Créateurs, Excellence Mille X.

14,70 €, www.vigneronscreateurs.com

Plat festif, le bœuf Wellington sera le compagnon idéal de cette cuvée.

15/ Château de Nages, JT Rouge.

22 €, www.chateaudenages.com

A découvrir autour d'un bœuf sauté aux légumes croquants dans une sauce légère à base de soja et de gingembre.



F, L'ART DE VIVRE

DÉCEMBRE 2023

L'ART DE VIVRE DU FIGARO

F



CHAMPAGNE La délicatesse

ENVOÛTANT Les clos, écrins des vignes – ÉTONNANT Sur la route des sparkling wines anglais
ÉMOUVANT La passion des chefs japonais pour nos bulles

MILLÉSIME 2023

F, L'ART DE VIVRE

DÉCEMBRE 2023



PIERRE MIGNON, Clos des Graviers 2011.
MANDOIS, Clos Mandois 2008.

Les Echos Jeudi 7 décembre 2023

Les Echos SPÉCIAL VINS

Dossier coordonné par JEAN-FRANCIS PÉGRESSE



Pages blanches *Un cahier 100% vins blancs*

Gigondas et la Provence
s'y mettent, même
le Médoc veut son AOC !
Leur consommation explose.



Une sélection exceptionnelle
de bordeaux blancs et de
champagnes

Jean-Claude Mas
(Domaine Paul
Mas), ici dans ses
vignes du Gard,
est persuadé
que « les blancs
peuvent procurer
plus d'émotion
que les rouges ».

Photo : Marie Cormier



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SPÉCIAL VINS BLANCS ET CHAMPAGNES
LesEchos Jeudi 7 décembre 2023

23

BILLECART-SALMON
CLOS SAINT-HILAIRE 2005, EXTRA-BRUT
François Roland-Billecart connut le Clos Saint-Hilaire avant que les premières vignes y soient plantées en 1964. D'un seul tenant, cette parcelle de pinots noirs produit des vins haute culture dont le premier millésime sera produit en 1995. Des années plus tard, c'est 2005 qui sort et offre un nez d'étable et de fumé. Sa concentration aromatique, profonde, se déploie avec une tension verticale. Le vin teste, plonge, avec une minéralité poivrée et un grain de bouche unique.
430 €
champagne-billecart.fr

BOLLINGER
PN AXC16, BRUT
Nouveau millésime de la cuvée parcelle de pinot noir PN. 2018 se concentre sur des parcelles de la commune d'Ay, élevées en fûts et en cuves, composant plus de la moitié de l'assemblage total. Le nez du vin, concentré, offre une touche de cardamome. En bouche, il rebondit et s'élanche, dévoilant toute sa complexité dans une matière en mouvement. Une étoffe vineuse et particulièrement soyeuse.
110 €
millesima.fr

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD
BLANC DE NOIRS GRAND CRU, EXTRA-BRUT
La maison, propriété du puissant groupe Lanson-BCC, naît en 1981 grâce à un homme à la détermination hors norme. Désormais incarnée par sa fille Alice Paillard, elle ne perd pas de son avant-gardisme et excellence qualitative. Ce Blanc de noirs réunit quatre grands crus, majoritairement vinifiés en inox. Sa flamboyance de bouche, sur la chair de cerise noir et l'orange amère est élançante par une structure acide fine et caressante.
76 €
la-champagnerie.com

CHAMPAGNE CATTIER
MEUNIER 2016, BRUT
C'est Alexandre Cattier, quatrième génération de la maison familiale, qui endosse le rôle de chef de cave depuis 2011. Ce meunier millésimé présente un nez avenant de fruits confits et d'écorce, avec une certaine suavité qui se devine en bouche. Sans pesanterie aucune, la texture du vin est tranchante. En finale, des arômes de fusain et de prune se mêlent, signant un vin complexe et joutiss.
120 €
cattier.com

CHAMPAGNE MAILLY
BLANC DE PINOT NOIR, BRUT
Le Blanc de pinot noir est la cuvée symbole de cette coopérative intrinsèquement liée aux terres de Mailly. D'abord sur l'amande, le nez plus profond offre une certaine fraîcheur mentholée intrigante. La bouche est vineuse et intense, s'élançant avec verticalité. La puissance du terroir, particulièrement argileux se fait sentir et signe un vin de gastronomie.
46 €
champagne-mailly.com

CHAMPAGNE PANNIER
L'ODE AU MEUNIER
Charly-sur-Marne, extra-brut
Cette cuvée s'inscrit dans la démarche du chef de cave Yann Munier de valoriser quatre crus distincts de pinot meunier, tous situés dans la vallée de la Marne. Charly-sur-Marne en est l'un deux, avec un tirage limité à 1500 cols. Ample et généreux, le vin présente un impressionnant volume de bouche qui invite volontiers à l'associer à un met.
49 €
envedechamp.com

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON
BLANC DE NOIRS, BRUT
Maison située au cœur de la Vallée de la Marne. Une part belle est faite au pinot meunier, à l'honneur dans cette cuvée blanc de noirs (80 %). Complétée de 20 % de pinot noir et longuement élevée sur lies, elle offre une profondeur aromatique sur les fruits mûrs. Sphérique, le vin déploie des notes de pêche de vigne, portées par une bulle vive. La finale zestée procure fraîcheur et équilibre.
40 €
pierremignon.com

CHAMPAGNE ULLENS
LPM
La Petite Montagne, extra-brut
L'histoire de la maison, créée en 2016 et dont les premiers vins sont sortis en 2020, est le fruit d'un coup de foudre. Maxime Ulens quitte alors la Belgique pour magnifier quelques hectares de vignes sur le massif de Saint-Thierry. LPM, un pur meunier, jout d'un long élevage en fûts. Les notes de prune salée japonaise au nez s'accordent avec une salinité de bouche structurante. Le vin est tranchant, vif, avec une puissance qui fond en finale.
60 €
lelivredcave.com

DE SOUSA
BLANC DE NOIRS, BRUT NATURE
Première sortie pour ce Blanc de noirs de l'admirable famille De Sousa. Dès le premier nez, le vin évapore une vibration aromatique particulière. De la cerise fraîche à l'amande amère, celui-ci évolue ensuite sur le tabac blond. En bouche, il se dépose sur la langue, armé d'une tension iodée et concentrée.
53 €
Disponible uniquement au domaine

DEUTZ
HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ
LA CÔTE GLACIÈRE 2016, BRUT
Cuvée parcelle de pinots noirs plantés à Ay. La Côte Glacière exhibe puissance et générosité pour ce millésime 2015 marqué par la chaleur estivale. Cette maturité de fruit se retrouve dans des arômes de coing confit qui se développent en bouche. Cette intensité sensorielle est cependant agréablement équilibrée par un toucher de bouche frais et la précision des bulles, qui structurent cette cuvée tel un chef d'orchestre.
117 €
envedechamp.com

DRAPPIER
BLANC DE NOIRS, BRUT NATURE
Le domaine Drappier, situé à Urville dans la côte des Bars, est pionnier dans l'élaboration de cuvées non dosées afin de rechercher une certaine pureté d'expression des vins. C'est ici en suivant une trame épicée que le vin se déploie, avec un pulpeux de bouche qui s'exprime dans tout le palais. Petites baies rouges et notes anisées se mêlent avec vivacité avant de fondre en vibrant.
42 €
Grande-cuveéfr

FRANCK PASCAL
HARMONIE 2012, EXTRA-BRUT
biodynamie
Harmonie est issue d'une parcelle de 0,5ha sur calcaires friables, complantée de pinot meunier et pinot noir, vendangés et vinifiés séparément avant d'être assemblés. Franck et Isabelle Pascal, qui conduisent le domaine depuis 1994, décrivent ce vin comme fusion du terroir et de la gastronomie. Son nez intense d'étrange contraste avec une aromatique de bouche saline et poivrée. Cette matière est brillamment structurée par la dynamique de bulle.
59 €
la-champagnerie.com

GASTON COLLARD
BLANC DE NOIRS, EXTRA-BRUT
biodynamie
Amandine et Cyril Collard élaborent

leurs champagnes depuis 2012. Situés sur le terroir de Bouzy, ils cultivent 2 hectares de pinot noir, produisant des vins en quantité, de fait, très limitée. Cette cuvée présente une structure de bouche qui lui confère une grande vivacité. C'est tout en longueur quelle déploie des notes de peau de poire, d'amande fraîche, dans un équilibre remarquable.
44 €
champagne-terroir.fr

GEORGES REMY
BLANC DE NOIRS 2019 GRAND CRU, BRUT NATURE, biodynamie
Parmi ses 4,5 hectares de vignes cultivés à Bouzy, sur la montagne de Reims, Georges Remy sélectionne ses parcelles avec précision. Ce blanc de noirs est ici un assemblage de trois d'entre elles, élevées en fûts sur lies fines. Le nez léger de réglisse précède à une bouche pure et fraîche. L'aromatique est concentrée et file avec une finale marquée par des amers sur la fève de cacao.
54 €
cavedupalais.shop

JOSEPH PERRIER
LA CÔTE À BRAS 2014, BRUT NATURE
Cette cuvée monocru (parcelle, cépage et millésime), sans dosage aucun, fait le choix d'exprimer l'empreinte précise de La Côte à Bras en 2014, comme une photographie de son goût. Initiée en 2007, cette idée est aujourd'hui portée par Benjamin Fourmon, président de la maison et sixième de sa génération. C'est ici un pinot noir particulièrement sain qui s'exprime. Portée par une importante structure acide, celle-ci est adoucie par de longs éclats de gingembre qui lui procurent rapidité.
68 €
envedechamp.com

NICOLAS FEUILLETTE
BLANC DE NOIRS 2015, BRUT
Sourcés à travers toute la montagne de Reims, les pinots noirs de ce millésime 2015 pourtant chaud démontrent une belle tension et intensité de bouche. Le nez de feuille de framboisier et de mûre lui confère un côté sauvage. Noir et salin, le vin offre un fruit qui jout de sa petite évolution et développe des notes plus terreuses et amères. Enfin, l'acidité intégrée signe un champagne ayant acquis sagesse et profondeur.
49 €
nicolas-feuillatte.com

PHILIPPONNAT
BLANC DE NOIRS 2016, EXTRA-BRUT
Cette cuvée Blanc de noirs démontre à nouveau l'habileté de la maison Philipponnat dans l'art de l'assemblage. Vinifiés en partie en fûts, sans fermentation malolactique, et en partie en cuves avec une malolactique partielle, les pinots noirs de Verzy et de Mareuil-sur-Ay s'unissent dans une merveilleuse complexité aromatique. Ample en bouche, le vin propulse des notes de réglisse, avec un charnu sur les fruits rôtis, et une longue fraîcheur finale.
69 €
philipponnat.com

PIPER-HEIDSIECK
ESSENTIEL BLANC DE NOIRS, BRUT
Cet assemblage de pinot noir et pinot meunier naît de l'art du jeune chef de cave de la maison, Émilien Bouillat. Témoinnant d'abord d'une légère réduction et de notes fumées, le vin développe ensuite un bouquet intense d'anis et de reine de prés. En bouche, il s'étire à l'horizontal, guidé par des amers qui, de part et d'autre du palais, tapissent la bouche et lui donnent son volume.
54 €
piper-heidsieck.com



BARONS DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE



Bielle

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

Philippe Soupe de Rothschild

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

Joseph de Rothschild

CHÂTEAU CLARKE EDMOND DE ROTHSCHILD

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les Echos

ENQUÊTE

Champagnes de prestige : le succès des cuvées premium 🍷

Les grandes maisons rivalisent de cuvées superlatives, longuement vieilles et vendues de plus en plus cher. Atouts d'image, ces bouteilles sont convoitées par les amateurs et les collectionneurs, mais aussi par la clientèle mondiale du luxe, attirée par des flacons objets.



Publié le 9 déc. 2023 à 9:00 | Mis à jour le 9 déc. 2023 à 9:03

L'objet est composé d'une centaine de pages, relié de tissu, et assemble croquis, photos, collages, notes manuscrites, inspirations musicales... Il documente le travail de pré-assemblages du millésime 2022 réalisé par Vincent Chaperon, chef de cave de la maison Dom Pérignon. Ou plutôt « directeur de la création ». « *Je suis quelqu'un des mots, j'ai toujours été touché par la littérature et la poésie*, dit le volubile oenologue. *J'ai voulu aller plus loin avec ces aspects de la forme, du dessin, de la couleur. Et je parlerais plutôt de direction artistique, d'oeuvre collective, qui nous différencie de l'artiste seul.* »

Sous-titré *De la matière à la lumière*, le livre monographie accompagne aussi le lancement d'une cuvée de la maison, qui est toujours un événement : **le Rosé Vintage 2009** est seulement le sixième depuis 2000. Il s'est déroulé dans un palais de Venise, un écrin pour « happening arty » ou défilé d'une griffe de mode. La présentation fut à la dimension d'une marque qui élabore un produit iconique et parvient à convaincre de sa rareté, alors qu'il est produit à plusieurs millions d'exemplaires. Un flacon Dom Pérignon est mondialement désiré par la même clientèle qui convoite un sac à mains d'une marque star ou une montre de haute horlogerie. Il incarne cet archipel de la Champagne qui rassemble les cuvées de prestige, des breuvages d'une qualité exigeante, généralement anciens, souvent très coûteux mais dont le succès n'a jamais été aussi spectaculaire que ces dernières années.



La maison Gosset produit Celebris, cuvée d'exception. (Imagesinair Productions)

La création de cuvées premium présente cet intérêt pour des maisons en quête d'identité ou d'image. Contrôlée par Michel Reybier depuis 2014, Jeeper vient de sortir un Grand Blanc de Blancs produit à partir de la vendange pied par pied de parcelles ciblées (120 €). *« Nous n'avons pas de stratégie millésime parce que nous sommes trop jeunes, explique son associé Nicolas Dubois. Nous nous démarquons à travers nos idées de culture et de vinification. Et nous espérons que nos prix vont monter encore. »*

En Vallée de la Marne, la maison familiale Pierre Mignon (400.000 bouteilles) a remis à l'honneur son Clos des Graviers, une parcelle de vieilles vignes dont le millésime 2011 est vendu 150 €. Historiquement installée dans le paysage champenois, la maison Gosset a la réputation mais pas la taille critique des grandes maisons. Son étendard Celebris (190 €) a proposé son 9^e opus cet automne. *« Nous le sortons quand toutes les planètes s'alignent et ce n'est pas souvent, sourit Odilon de Varine, à la fois chef de caves et dirigeant de Gosset. Les cuvées de champagne ont plusieurs vies dont la mise en bouteille n'est que le début. Ce sont des grands vins de garde mais la Champagne ne le disait pas. »*

Le Monde DES VINS



Ces vigneron·s, ici réunis à Epernay (Marne), le 28 novembre, font leur propre champagne, seuls ou en coopérative.
JEAN-FRANÇOIS ROBERT POUR « LE MONDE »

Champagne pour les vigneron·s !

Nous avons réuni pour la photo des femmes et des hommes, venus à Epernay (Marne) avec leur bouteille, afin de trinquer à votre santé, d'ouvrir la saison des fêtes, mais surtout parce que ces visages élaborent des « champagnes de vigneron·s ». Dans la région, ils sont 4 000 à vendre leur production. Leurs domaines sont souvent modestes, mais ensemble ils pèsent plusieurs millions de bouteilles aux étiquettes méconnues en dehors de leurs fans. Bien d'autres critères, que nous cernons dans ce numéro,

visent à les définir. Certains les opposent aux marques célèbres et prestigieuses, par exemple Moët & Chandon, la plus vendue dans le monde, dont nous retraçons l'histoire et dévoilons l'actualité. Mais comment définir alors Nicolas Feuillatte, qui est à la fois une marque de grande notoriété, à l'irrésistible ascension, et une coopérative réunissant des vigneron·s...

La force de la région est de marcher résolument sur deux jambes, les vigneron·s et les marques, nous dit l'écrivain Daniel Rondeau, dans un long entretien, à l'occasion de la publication d'un essai

sensible qu'il consacre à la terre de bulles où il est né. Du reste, l'opposition s'efface sur le terrain de la qualité : les 90 bouteilles de champagne, que nous avons sélectionnées lors d'une dégustation à l'aveugle, sont pour moitié estampillées « vigneron·s » et pour l'autre « marques ». Notons qu'avec une inflation persistante il est toujours plus compliqué de déguster de belles cuvées sous les 20 euros. Mais c'est un fait : le champagne s'assume toujours plus comme un produit de luxe, et le public suit... ■

MICHEL GUERRIN ET OPHÉLIE NEIMAN

DOSSIER SPÉCIAL
NOTRE SÉLECTION
DE CHAMPAGNES
POUR LES FÊTES

PAGES 10 À 14



MOËT & CHANDON,
LE CHAMPAGNE
FAVORI DE NAPOLÉON
Retour sur l'histoire
du « Brut impérial »,
la cuvée la plus
vendue au monde

PAGE 8

ENTRETIEN AVEC
DANIEL RONDEAU
L'écrivain raconte
sa famille
de vigneron·s, en
Champagne,
où il est revenu vivre

PAGE 23



Le Grand Palace

Laurent-Perrier

Cuvée Brut, créée par les meilleurs



CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
1828

MAISON FONDÉE EN 1828

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Collety, extra-brut, grand cru
Ce champagne a beau être vif, il n'en est pas moins gourmand. Sa texture ne privilégie pas vraiment la finesse, mais la mâche, la tendreté, la matière. Son harmonie globale nous séduit, notamment grâce à ses bulles qui assument leur rondeur. **36 €**. [Champagne-collety.com](#)

Denis Chaput, «Ephémère», blanc de blancs
Les vigneron de champagne ont su, parfois, conserver leurs cépages ancestraux. Et en tirent des cuvées splendides, comme celle-ci. Composée à 70 % de petit meslier (le reste est du chardonnay), elle a vieilli quarante et un mois en cave et offre un équilibre et une harmonie qui forcent le respect. Des odeurs d'agrumes, de pomme et d'une fine génoise, une bouche généreuse et vive (le dosage, à 5 g/L, le classe dans les extra-bruts) : tout simplement excellent. **37 €**. [Champagne-denischaput.com](#)

Collet, «Brut Art Déco»
Un assemblage de grande classe qui révèle au fur et à mesure de la dégustation beaucoup de nuances. La matière est parfaite, dense, profonde, et magnifiquement traduite par l'effervescence fine et éblouissante. Sublime. **37 €**. [Champagne-collet.com](#)

Charles Mignon, premier cru
Un champagne de très belle classe, du début à la fin. Ses arômes expriment l'élégance et ses saveurs restent fines jusqu'à une finale plutôt longue. **39,50 €**. [Champagne-mignon.fr](#)

DE 40 € À 49 €

Gonet-Medeville, blanc de noirs
On a d'abord pensé à un rosé parce que la robe est légèrement teintée. Il s'agit d'un blanc issu exclusivement de pinot noir, dont la peau peut parfois discrètement colorer le vin, lorsqu'il est vinifié en blanc. Toujours est-il que les arômes exhalent des notes élégantes d'épices et de poivre en particulier. L'ensemble se révèle raffiné, fleuri et gourmand. **40 €**. [Gonet-medeville.com](#)

Laberte Frères, «Ultradition», extra-brut
Avec une telle pureté aromatique, impossible de laisser échapper ces bulles attirantes. Au palais, elles se révèlent tendres et gourmandes et s'achèvent par une légère amertume qui ouvre l'appétit. Une personnalité incontournable grâce à sa maturité. **40 €**. [Champagne-laberte.com](#)

Christophe Mignon, «ADN de Meunier», brut nature
Un superbe vin marqué par des arômes framboyants de fleurs fraîches, et de roses en particulier. Sur le palais, il se révèle ample, harmonieux et d'une longueur remarquable, d'une finesse salivante. **40,50 €**. [Champagne-christophe-mignon.com](#)

Michel Furdyna, «Étincelles», blanc de blancs, extra-brut, 2018
Immense coup de cœur pour cette cuvée millésimée constituée de quatre cépages blancs : chardonnay (25 %), pinot blanc (25 %), arbanne (15 %) et petit meslier (35 %). Cet assemblage original, auquel s'ajoutent une fermentation et un élevage sous bois, aboutit à une complexité et une personnalité renversantes. Le verre exhale les fleurs fraîches (pivoine, jonquille), la mirabelle, le toast et les fruits secs. Une élégante amertume lui donne de l'allonge et il se dissipe dans des notes salines. Magnifique, assurément. **42 €**. [Champagne-furdyna.com](#)

Michel Furdyna étincelle avec des cépages rares

Coup de cœur de notre dégustation, la cuvée «Étincelles» du Domaine Michel Furdyna détonne par rapport aux cuvées classiques : plus florale, saline, originale sans être extravagante. Il s'agit d'un blanc de blancs, donc vinifié uniquement avec des raisins blancs. Mais tandis que 99,9 % des champagnes de ce type sont issus de chardonnay, ce cépage ne constitue qu'un quart de l'assemblage ; il est complété par des raisins beaucoup plus rares, petit meslier, pinot blanc et arbanne. «Nous avons fait le choix, il y a une douzaine d'années, de planter ces vieux cépages oubliés», détaille Matthieu Beroux, neveu de Michel Furdyna, avec qui il travaille depuis quinze ans. *Fai voulu m'ouvrir à un univers, faire ce que les autres ne font pas. C'est plus difficile, mais on s'imuse, on sort de la routine.*

Une cuvée de 750 bouteilles
Pour parvenir à ce résultat, le domaine presse et vinifie séparément chaque cépage en fût. Ce travail de précision complique la tâche. «Quand on goûte pour procéder aux assemblages, on est toujours surpris par les arômes d'un ou deux qui apporte l'arbanne ou le côté tranchant et salin du petit meslier», confie le vigneron. Seulement 750 bouteilles de cette cuvée «Étincelles» sont commercialisées

chaque année, mais elles rencontrent un grand succès, tout comme la cuvée «La Secrète», qui réunit six cépages, avec du pinot noir et du pinot meunier. A bientôt 39 ans, Matthieu Beroux chapeaute le vignoble créé par son oncle et sa tante à Celles-sur-Orce (Aube), au cœur

de la Côte des Bar : 9 hectares qu'il vendange, vinifie et met en bouteilles pour le domaine. «Je suis vigneron indépendant et fier de l'être», insiste-t-il. Il y a deux ans, il a planté du pinot gris, avec l'objectif, l'an prochain, de concevoir une cuvée réunissant les sept cépages autorisés en Champagne. ■ O. N.



Matthieu Beroux travaille depuis quinze ans chez Michel Furdyna. OLIVIER DOUARD

Pierre Mignon, blanc de blancs, non dosé, grand cru
Beaucoup de fraîcheur et de tension dans ce 100 % chardonnay. On aime sa vivacité aux arômes citronnés, avec des notes d'épices et de fruits mûrs. Du beau travail mis en valeur par la couleur or pâle que l'on découvre dans un joli flacon transparent. **42 €**. [Champagne-pierre-mignon.com](#)

Lancelot-Pienne, «Table ronde»
Un très beau champagne qui dégage immédiatement une personnalité à part. Il s'agit d'un pur chardonnay dont les raisins proviennent de la côte des Blancs, Cramant, Chouilly et Avize. Une naissance de qualité qui ne ment pas à l'aveugle puisque la matière magnifique se ressent dans ce vin aux notes nuancées et élégantes de mûse-pain et de fruits secs. Sa très belle longueur laisse présager une belle garde. **43 €**. [Champagne-lancelot-pienne.fr](#)

Frank Bonville, «Unisson», grand cru
La robe est pâle et le contenu du flacon à la hauteur de cette délicatesse annoncée, souvent le propre d'un monocépage de chardonnay. Les raisins pour ce grand cru viennent d'Avize et le nom, «Unisson», s'explique par l'assemblage des années 2017 et 2018. Le résultat se révèle plus que convainquant, avec des notes beurrées, de poire mûre aussi et d'amande fraîche. **43 €**. [Champagne-frank-bonville.com](#)

Bruno Paillard, «Première Cuvée», extra-brut
Pour ceux qui aiment les champagnes très secs, celui-ci s'impose par bien des nuances, et notamment avec ses notes épicées élégantes. On le préférera à Table, et encore plus avec un plateau de fromages sur lequel il trouvera le gras qui le complétera. **43 €**. [Champagnebrunopaillard.com](#)

De Sousa, «Cuvée Réserve», blanc de blancs, extra-brut, grand cru
Ce pur chardonnay, d'une délicatesse infinie, est construit avec élégance, sans aucun maquillage d'aucune sorte. Un style des plus stimulants qui s'impose par sa fraîcheur citronnée, sa tension et sa concentration. Bio. **44 €**. [Champagnedesousa.com](#)

Pierre Paillard, «Les Parcelles», Bouzy grand cru
Les arômes qui se dégagent du verre explosent en bouche :

enthousiasmants, ils expriment d'emblée une harmonie d'ensemble. Idem avec les saveurs qui prouvent un équilibre incroyable, au point d'accompagner parfaitement tout un repas. La finale s'achève lentement sur des notes de fruits mûrs. Un vin précis à la hauteur de la puissance de son terroir. **45 €**. [Champagne-pierre-paillard.fr](#)

Philipponnat, «Royale Réserve brut»
Un vin magnifique, bien construit, fondé sur de belles notes de fruits frais et mûrs, jaunes notamment comme la pêche et la mirabelle. On retrouve les pinots noirs (en majorité), meunier (en minorité) et le chardonnay. Ensemble équilibré et efficace. **45 €**. [Philipponnat.com](#)

Solemme, «Esprit de Solemme», 2019
On apprécie une belle acidité qui ne compromet pas la complexité de cette cuvée réalisée par Olivier Langlais. Un très bel équilibre est trouvé entre la fraîcheur du chardonnay et la délicatesse du meunier, les deux cépages étant présents à égalité dans ce champagne. Chapeau. Bio. **45 €**. [Champagnesolemme.fr](#)

Drappier, «Clarevallis»
La robe dorée de ce champagne fait déjà l'effet d'une fête en soi. Au nez se dégagent des notes profondes de fruits mûrs des plus engageantes. Tout est là, dès le début, pour éveiller l'appétit, la gourmandise et la joie. Et puis, en bouche, le vin se présente dans toute sa beauté pulpeuse, son élégance et sa fraîcheur. Les saveurs se déploient lentement jusqu'à une finale légèrement épicée. La classe, en bio ! **45,35 €**. [Champagne-drappier.com](#)

Duval-Leroy, «Fleur de Champagne Prestige», premier cru
Il se dit que lors de la première dégustation, au début du XX^e siècle, Raymond Duval-Leroy discerna dans ce vin un arôme de fleur blanche qui exhalait un parfum évocateur de la «fleur de vigne» en juin. Aujourd'hui, cette cuvée reste bien séduisante, avec ses notes de fruits blancs, de pêches de vigne. Très bel équilibre. **45,50 €**. [Duval-leroy.com](#)

Albin Martinot, «Clair choisi», blanc de blancs
Amateurs de champagnes au caractère bien trempé, bienve-

nué ! Constitué de pinot blanc vinifié en fût de chêne, sans soufre ajouté, cet extra-brut arbore une robe aux reflets orangés. Le nez est marqué par l'évolution, avec un boisé assumé : des odeurs de beurre, de compote de fruits jaunes, de fleurs séchées. La bouche est onctueuse. Un champagne de vigneron qui sort des sentiers battus. **46 €**. [Champagne-albin-martinot.fr](#)

Marie Copinet, «Nos Pas dans la pierre»
Fleurie et tonique, cette bouteille repose sur une matière franchement belle. Cela se traduit par une bouche soyeuse et une vivacité bien contrebalancée par une multitude de notes nuancées, fleurs, fruits, épices... Très belle richesse gourmande ! Bio. **46 €**. [Champagne-marie-copinet.com](#)

Lahaye Berthelot, «Brut nature»
Ce champagne, issu des récoltes 2020 et 2021, à majorité de pinot meunier, est bien fringant. D'autant que, comme son nom l'indique, il ne contient pas de liqueur de dosage. Résultat, il déborde de parfums printaniers, de pomme verte à l'acidité franche. Cela lui confère un caractère très rafraîchissant, festif. **48 €**. [Champagne-lahaye-berthelot.com](#)

Thiénot, «Vintage», 2015
Avec sa robe dorée et son nez vanillé, légèrement épicé, ce champagne est tout désigné pour accompagner un repas. Plein et gourmand, il s'assoit sur des notes fruitées et salines d'une belle longueur. Un joli vin, d'une matière saine. **48 €**. [Champagne-thienot.com](#)

Nicolas Feuillatte, blanc de noirs, grand cru, 2015
Un champagne excellent sous tous rapports. D'abord parce qu'il est bien né, uniquement constitué de pinot noir, issu de parcelles classées grand cru, et d'un millésime particulièrement solaire et sain, qui favorise l'expression fruitée et la puissance. Ensuite parce que son élaboration est d'une précision sans faille : difficile de croire qu'il a déjà huit ans, tant les arômes de framboise et de groseille se livrent avec franchise, sur une structure très bien équilibrée, généreuse et rafraîchissante en finale. **49 €**. [Nicolas-feuillatte.com](#)

DE 50 € À 59 €

Champagne Devaux, «Ultra D»
Cet assemblage de pinot noir (55 %) et de chardonnay séduit par sa structure, son équilibre qui révèle la minéralité de la cuvée. En bouche, la matière est là, de même qu'une longueur appréciable qui finit sur des notes iodées très agréables, accompagnées d'une pointe d'épices. **50 €**. [Champagne-devaux.fr](#)

Veuve Clicquot, «Carte jaune»
Imparable, cohérent et immédiat : tels sont les termes qui nous viennent à l'esprit quand la bouteille est dégustée à l'aveugle. Fidèle au rendez-vous, année après année, elle constitue un véritable tour de force. Sans doute la plus distribuée dans le monde entier, elle résulte d'un art de l'assemblage est porté à son sommet. Les bulles sont fines, les arômes placés sur des notes de noisette, et la matière subtilement marquée par des saveurs briochées. **52 €**. [Veuvecliquot.com](#)

EPIC, premier cru
Cette jeune maison de négociant-tout juste cinq ans – nous épate chaque année depuis sa naissance. Une fois encore, elle se fait remarquer à l'aveugle avec une cuvée aux notes profondes et réjouissantes. On l'imagine accompagner tout un repas tant sa structure est bien pensée, ses nuances riches et sa longueur suave. Du beau travail. **52,90 €**. [Epic-champagne.com](#)

Pierre Brocard, «Contrée noire», 2017
A peine le nez est-il au-dessus du verre qu'on est emahi par des arômes fruités énergiques et intenses. De la joie, une structure en mouvement, mais constamment dans l'équilibre, s'exprime ici. Une très belle longueur achève les saveurs magnifiques de ce vin, un pur pinot noir. A découvrir absolument ! Bio. **53 €**. [Champagnebrocardpierre.fr](#)

Piper-Heidsieck, «Essentiel», blanc de noirs
Composée des deux cépages «rouges» de Champagne, le pinot noir (80 %) et le meunier (20 %), la robe de Piper-Heidsieck est au rendez-vous. Avec une belle intensité, l'équilibre entre acidité et maturité est idéal. Les arômes naviguent, en bouche, entre des notes miellées, d'agrumes, d'abricot mûr, alors qu'au nez les fruits rouges l'emportent. Une belle bouteille. **54 €**. [Piper-heidsieck.com](#)

►►►
Alfred Gratien, blanc de blancs, 2015
Quel nez! Un parfum envoûtant s'exhibe du verre: notes d'iode, de citronnelle et d'amande. Puis des nuances fleuries, cisélées, apparaissent et se retrouvent sur le palais. Ensemble ample et soyeux, dense et ferme, qui s'achève très lentement. Un très beau vin qu'il ne faut pas être pressé de boire. Il n'en sera que plus grand si on l'attend, car, oui, les champagnes, comme les autres vins, se gardent! 57 €. *Alfredgratien.fr*

De Venoge, «Princes, brut, 2^e édition»
Un superbe vin dans un beau flacon en forme de carafe: ici, la forme épouse le fond! L'ensemble se révèle élégant, fruité et fleuri. Il offre une gourmandise magnifiquement gérée, car nuancée par une pointe épicée qui lui apporte élan et fraîcheur. 60 €. *Champagne-devenoge.com*

Jacquart, blanc de blancs, 2015
Très belle réussite pour ce millésime tant l'année 2015 fut très chaude en Champagne, au point qu'il ne fut pas facile de préserver la fraîcheur des raisins, puis des jus, et enfin des vins finis. C'est le cas ici, avec un style mûr, très abricoté, mais bien équilibré. Une vraie gourmandise à partager à table. 59 €. *Champagne-jacquart.com*

Louis Roederer, «Collection 244»
Avec ce champagne savoureux, au rôle un peu caméléon, on plonge dans ce qu'est l'esprit de la région: l'art de l'assemblage, celui des cépages et celui des terroirs. A travers l'équilibre des saveurs, on sent le brassage, la mesure, la balance, pour aller vers une texture légèrement crayeuse. Finale juteuse. 59 €. *Louis-roederer.com*

Palmer & Co, blanc de blancs
Toute la finesse du chardonnay est bien servie dans cette bouteille qui, comme la plupart des blancs de blancs, propose ses arômes de fleurs blanches, d'agrumes, et d'amande fraîche, sans renier la minéralité qui sied à un bon champagne. Tendru, précis, ce vin vous accompagnera au-delà de l'apéritif. 59 €. *Champagne-palmer.fr*

DE 60 € À 99 €

Augustin, «Feu»
A l'aveugle, la pureté du jus s'impose. Un coup de cœur pour une cuvée qui traduit un côté flamboyant, avec ses notes mûres d'abricot. Il est gourmand, sain, frais, selon une structure dynamique qui révèle sans cesse quelque chose de différent. Un champagne qui s'étend sur la longueur tant il a de choses palpitantes à dire. Bio. 60 €. *Champagne-augustin.com*

Eric Rodez, blanc de noirs
Honte à nous, nous ne connaissons pas les champagnes d'Eric Rodez! Cette cuvée à base unique de pinot noir est tout à fait séduisante. Les fruits explosent en bouche, quand le nez est fleuri, quasi printanier. Fraîcheur donc pour ce blanc de noirs mais aussi belle structure, avec de la puissance, due sans doute à l'assemblage de sept années différentes (de 2000 à 2008). Jolie découverte. 61,50 €. *Champagne-rodez.com*

Taittinger, Brut, 2016
Goûter ce 2016, année très chaude et assumée par Taittinger, permet de découvrir une nouvelle Champagne en train de s'adapter au changement climatique, où les bulles sont rondes et généreuses. Les notes fleuries se révèlent plus profondes qu'à l'accoutumée, sans néanmoins compromettre la gourmandise de l'ensemble. 65 €. *Taittinger.com*

Ayala, blanc de blancs, 2016
On est de plus en plus séduit par les champagnes conçus par Ayala. Ce blanc de blancs est la «cuvée emblématique», nous dit la maison d'AY, créée en 1860 et rachetée par Bollinger en 2005 (ce qui contribua aussi à une belle progression). On apprécie beaucoup la structure subtile où se mêlent les notes beurrées, les fruits blancs et les agrumes. Parfait. 65 €. *Champagne-ayala.fr*

Benoit Cocteau, «Eternelle création», blanc de blancs, extra-brut
Coup de cœur pour ce blanc de blancs (pur chardonnay) de vigneron indépendant, éclatant sur la langue, magnifique d'équilibre, de droiture, de finesse et de fraîcheur. Né sur le terroir de Montgenost (sur la côte de Sézanne, où le chardonnay est souvent plus solaire), il est élaboré selon la technique de la réserve perpétuelle, c'est-à-dire d'un assemblage de vins de réserve allant

de 2018 à 2008. Aucun dosage en sucre n'a été ajouté. 65,50 €. *Champagnebenoitcocteau.com*

Pierre Gimonnet Fils, «Cuis premier cru, Spécial Club», extra-brut, 2018
C'est une toute nouvelle cuvée, inaugurée pour le millésime 2018. Et c'est une réussite, d'une disponibilité relative avec seulement 750 bouteilles. Dépêchez-vous donc si vous voulez goûter ce 100 % chardonnay, cueilli sur les deux parcelles historiques du domaine - Croix-Blanche et Roualles. Le nez en est inspirant et la bouche révèle une belle tension, une structure complexe, avec une longueur en bouche savoureuse. 71,50 €. *Champagne-gimonnet.com*

François Diligent, «Pinot Blanc Vrai»
Alors là, c'est une surprise et visiblement il faut en profiter car on nous annonce que la cuvée est limitée à 5000 bouteilles. Franchement, c'est très beau, magistral même. Ce vin est plein d'élan, magnifiquement réalisé. Un sans-faute, autant dans l'intensité incroyable que dans la profondeur. Bravo! Une façon inouïe de découvrir un cépage oublié. 72 €. *Francoisdiligent.com*

Canard-Duchêne, «V 2012», brut nature, 2012
Voilà une surprise enthousiasmante. Goûté à l'aveugle en magnum (155 euros), il avait des arômes un peu fermés à l'ouverture. Dans un format «bouteille», le nez s'ouvre toujours plus vite. Mais rapidement, l'effervescence vive et tendre l'emporte sur une harmonie festive. Tout est en place pour révéler des saveurs gourmandes et généreuses. Très bien fait. 75 €. *Canard-duchene.fr*

Christian Gosset, «Les Pierres Robert», Ay grand cru, 2019
Dès la première inspiration, sans nul doute, les fruits rouges sont présents. Cette cuvée, à base de pinot noir exclusivement, est parfaite. On en aime la complexité, faite aussi de notes florales, d'épices légèrement distillées et une finale, longue et légèrement poivrée. Très bel exercice d'équilibre entre tension et volume. 75 €. *Tel. 03 26 55 17 42*

Delamotte, blanc de blancs, 2018
C'est un des plus beaux millésimes de Delamotte: ce 2018 est à marquer dans les annales. La maison produit toujours des vins d'une grande finesse, mais

là, on passe un cran supérieur pour aller dans une absolue éléance. Un vin de toute beauté, grâce à une matière bien choisie. Bravo. 75 €. *Champagne-delamotte.com*

Poï Roger, «Brut vintage», 2016
Un style très classique, mais tellement rassurant grâce à son harmonie parfaite, son équilibre incroyable. Une valeur sûre qui se révèle encore ici, à l'aveugle, dans son intensité et sa richesse. Finale savoureuse et joyeuse. Un sans-faute. 75 €. *Poïroger.com*

Francis Boulard et Fille, «Les Rachais», 2015
Ce qui frappe à la découverte de ce vin, c'est sa personnalité à part. Puis, quand on l'identifie, on comprend mieux pourquoi. Ce pur chardonnay du massif de Saint-Thierry a été vinifié sous bois (et non en cuves inox), ce qui n'est pas si commun en Champagne. Résultat: un style d'une grande cohérence fondé sur une acidité forte, mais une bouteille qui reste pure, gourmande et harmonieuse. Un champagne qui gagnerait à être gardé quelques années. Bio. 80 €. *Francis-boulard.com*

Larmandier-Bernier, «Terre de vertus», premier cru, 2016
Son onctuosité ne laisse pas indifférent, et quand on apprend qu'il s'agit d'un pur chardonnay, issu d'un terroir crayeux, on comprend l'enjeu du savoir-faire. Avec un millésime 2016 qui a favorisé les maturités, il a fallu de la concentration pour parvenir à un vin d'une telle tendresse qui reste vive. Un équilibre extraordinaire qui s'exprime par des bulles fines et longues. Grande classe, et bio. 92 €. *Larmandier.fr*

Mally Grand Cru, «Poétique de la Terre»
Avec un tel nom de cuvée, il faut assurer. Et la coopérative, créée en 1929 à Mally-Champagne, et dont on aime beaucoup les champagnes, le fait avec talent. Ce blanc de noirs (pinot noir 100 %) est hyper séduisant, avec des fruits bien en chair, des notes épicées et torréfiées tout à la fois. Un jus superbe qui se paie, mais qui ne déçoit pas. 95 €. *Champagne-mally.com*

PLUS DE 100 €

Laurent-Perrier, «Blanc de blancs», brut nature
Huit ans de vieillissement ont taillé ce pur chardonnay, pré-servi de tout ajout de sucre, ce qui lui vaut d'être nature, comme cela arrivera de plus en plus souvent, grâce au réchauffement climatique. Le temps a favorisé l'équilibre du vin, qui se balance parfaitement entre notes citronnées et saveurs florales. Idéal pour la table. 100 €. *Laurent-perrier.com*

Ruinart, «Banc singulier», brut nature, Edition 18
Avec les raisins choisis parmi les plus mûrs du millésime 2018 qui compose en grande majorité cette cuvée, pas besoin d'ajouter du sucre. Ce dernier est présent naturellement dans le fruit de ce pur chardonnay, posant les bases d'une grande tendresse. En bouche, une sensation confortable l'emporte grâce à l'harmonie d'un assemblage savant dans lequel les vins de réserve, grâce à leurs notes épicées, jouent un rôle déterminant. 110 €. *Ruinart.com*

De Saint-Gail, «Orpale», grand cru, 2012
Quand on déguste cette bouteille, qui nous rejoint, on n'en connaît pas le prix puisque l'opération se fait à l'aveugle. Malgré tout, on comprend immédiatement que ses bulles cachent une sacrée ambition. Mais une ambition bien placée, avec intelligence.

Le résultat s'impose de lui-même: un très beau millésime trahit par des notes épicées et savoureuses, et d'une grande longueur. 120 €. *De-saint-gail.com*

Champagne Bollinger, «PN AYC18», blanc de noirs, 2018
La célèbre maison d'AY n'a jamais raté le rendez-vous de notre sélection. Cette année encore, il est impossible de ne pas retenir cette cuvée au nom de code digne de James Bond, le compagnon de Bollinger au cinéma: à savoir un mono-cépage (pinot noir), venu d'AY principalement, et fondé sur l'année 2018. Dans le verre, le nectar est parfait, avec des notes matures d'agrumes confits, de coing qui n'alourdissent pas le palais, mais se révèlent d'une fraîcheur étonnante. 125 €. *Champagne-bollinger.com*

Abel 1757, «Le Sourire de Reims», 2013
Cette très belle cuvée des plus engagées sort du lot dans notre dégustation à l'aveugle. Expressif, voire extraverti, ce millésime mûr expose une dimension esthétique très intéressante. Son équilibre magistral reste dans la finesse jusqu'à la finale qui s'achève lentement. 160 €. *Abel1757.fr*

Deutz, «Amour de Deutz», 2013
Le nez fleuri, très exhibitionniste, donne un style à part ce vin qui s'échoune entre notes mûres et saveurs fleuries. On est aussi quelques points vanillées séduisantes qui viennent titiller le palais des gourmands. Les partis pris sont tranchés et aboutissent à un champagne qui ne laisse pas indifférent. 190 €. *Champagne-deutz.com*

Moët & Chandon, «Collection Impériale, Création No. 1»
Pour ses 280 ans et en prévision de son 300^e anniversaire, le chef de cave de la maison lance une nouvelle collection qui frappe fort. La cuvée s'impose par sa texture crayeuse et son caractère, selon une esthétique des plus raffinées. Voici concentré un savoir-faire magistral qui se traduit par une richesse rare de saveurs, une complexité inouïe et une grande harmonie. 240 €. *Moët.com*

PH-CH, «Rare», millésime 2013
On a toujours des scrupules à sélectionner des cuvées aussi chères. Mais il faut bien reconnaître que l'assemblage de chardonnay (70 %) et de pinot noir (30 %) est grandiose. On aime particulièrement le mariage de notes florales, voire végétales avec des arômes plus ronds, de vanille, d'épices, et de fruits exotiques et d'agrumes. Un champagne vif, charnu et complexe à souhait. Il favorise l'équilibre du vin, qui se balance parfaitement entre notes citronnées et saveurs florales. 240 €. *Rare-champagne.com*

Krug, «Grande Cuvée, 1771 édition»
Avec une telle cuvée, on entre dans une esthétique gustative peu commune: un assemblage de 131 vins différents de douze millésimes, dont le 2015 est le dernier, une réussite absolue. Notes de fruits secs, de pâte d'amande, de divers agrumes, et tant d'autres nuances se retrouvent dans ce concert de saveurs... Irrésistible. 259 €. *Krug.com*

Dom Pérignon, «Rosé Vintage 2009»
Au moment où l'on découvre ce beau rosé qui tire vers le rayon de soleil orangé, on est enthousiasmé par la délicatesse et la richesse immense des arômes. Un panel d'épices, de fruits secs et de fleurs. Mais, surtout, c'est l'équilibre magistral de l'ensemble qui nous séduit. La matière révèle une finesse extrême qui se distille jusqu'à une finale qui n'en finit pas, justement. Une sacrée expérience. 430 €. *Domperignon.com*

Pierre Mignon, prolix dans les règles de l'art

Le «Blanc de blancs, grand cru» non dosé du domaine Pierre Mignon, goûté à l'aveugle, nous a impressionnés par sa vivacité et sa précision. Les qualités de ce 100 % chardonnay autorisent de multiples accords mets-vins, que nous avions pu vérifier, quelques semaines plus tôt, lors d'un déjeuner à l'Arôme, à Paris. Le chef Thomas Boullait avait concocté une «rémouade de tourteau relevé au curry» afin de mettre en valeur les arômes citronnés et épicés de ce 100 % chardonnay. Idéal! La famille Mignon a commencé l'aventure viticole en 1892, avec Octave, dans le village du Breuil, au cœur de la vallée de la Marne. C'est un haut lieu du pinot meunier. «Nous sommes une maison qui défend et porte les valeurs du meunier», confirme Céline Mignon, responsable du marketing, tandis que son frère Jean-Charles s'occupe du vignoble et des vins, et alors que les parents, Pierre et Yveline, 74 ans et 72 ans, ne sont jamais loin. Chez les Mignon, on n'est pas sectaire: sur les 20 hectares de la maison, le pinot meunier reste dominant, mais, les années passant, la part de chardonnay n'a cessé d'augmenter dans les approvisionnements, qui représentent 100 hectares de raisin supplémentaires.

Les onze cuvées de la marque Mignon (sans compter les «spéciales», telle la cuvée de Noël à l'habillage doré), soit 450 000 bouteilles à l'année, dont 40 % partent à l'export, ne sont-elles pas trop nombreuses? «Nous avons bien essayé d'en diminuer le nombre, mais on s'est

rendu compte qu'elles avaient toutes leur raison d'être», confie Céline Mignon. Le prochain objectif de cette maison familiale, attachée à ses terroirs, est de se tourner progressivement vers le bio. Deux hectares seront certifiés dès 2024. En attendant la suite... ■ B.R.X.



Jean-Charles et Céline Mignon, en 2020. SHARANS FILMS/2020

LE JOURNAL DU DIMANCHE

10 DÉCEMBRE 2023

**GUERRE
EN UKRAÏNE**

Pierre Lellouche -
Alain Bauer, regards
lucides

Pages 20-21

**Claude
Onesta**

Confidences
d'une légende avant
les JO 2024



Pages 30-31



**ZOOPARC
DE BEAUVAL**

Une réussite
si française

Page 24

NARGES MOHAMMADI, LE PRIX NOBEL DE LA PAIX QUI DÉFIE LES MOLLAHS ET DORT EN PRISON

Page 19

Le Journal du Dimanche

Loi immigration, naufrage ou succès ?

► RÉCIT

Les coulisses de la bataille
politique à l'Assemblée
nationale

► ANGLE MORT

Ce que la loi ne réglera pas

► VAGUES MIGRATOIRES

La grande impuissance
de l'État



ÉCOLE, ISLAMISME, TRAFIC DE DROGUE, SES AMBITIONS...

Édouard Philippe, le grand entretien

« Un responsable politique digne de ce nom
doit comprendre la peur, la passion et la colère des Français »

Plaisirs Noël

1. TAITTINGER

COMTES DE CHAMPAGNE

Ce millésime 2013 offre une expérience sensorielle unique, tant sur le plan visuel que gustatif ! Il séduit par sa précision, sa densité, ses saveurs entremêlées d'agrumes mûrs, de notes pâtisseries. S'ouvrant en douceur, il témoigne naturellement de saveurs et matières radieuses, soutenues par de fines acidités. En bouche, le vin vibre rapidement, l'effervescence se révèle et la sensation est tonique. La finale se resserre et laisse son empreinte marquée par le gingembre et la réglisse. D'une délicatesse naturelle, ce Comtes de Champagne 2013 étend son énergie avec dynamisme et une pureté des arômes saisissante, révélant l'austérité saline et minérale des grands terroirs de la Côte des Blancs. **Prix : 215 €.** taittinger.com

2. ARLAUX

BRUT GRANDE CUVÉE

Intégralement classé Premier cru, le vignoble Arlaux est l'un des plus historiques de Champagne et bénéficie d'archives écrites sur plus de 1000 ans. Ce n'est toutefois que depuis 1826 que la famille Arlaux, propriétaires récoltants de génération en génération, produit des vins pétillants sur ce terroir d'exception. L'Arlaux Brut Grande Cuvée est le fruit de l'assemblage de trois cépages : le meunier 60 %, le pinot noir 30 % et le chardonnay 10 % seulement. Sa robe est d'une couleur or brillant aux reflets légèrement ambrés, avec des bulles extrêmement fines et régulières. Le nez délicat de fruits jaune et des notes de pommes cuites et de miel. En bouche, l'attaque est franche avec des bulles toute en délicatesse, une belle rondeur et une jolie persistance... Avec l'envie d'en prendre une nouvelle gorgée rien que pour le plaisir. **Prix : 46 €.** arlaus.com

3. LES BULLES DE BALTHAZAR

100 % CHARDONNAY

Issue d'un terroir aux sols argilo-calcaires, cette cuvée 100 % chardonnay est une pure réussite. Ultra-charmeuse, elle révèle des bulles croquantes sur un joli fruité. À l'œil, la robe est jaune pâle, brillante, aux reflets verts. Le nez est intense et minéral avec des notes de pommes, d'ananas, de citron et de brioche beurrée. En bouche, l'attaque est franche avec des bulles fines, un bel équilibre. La finale s'avère fruitée, fraîche et suave. **Prix cavistes : 13 €.** millesima.fr

4. LALLIER

R.O20

À l'œil, la robe est or clair avec des reflets émeraude. Au nez, les arômes sont dominés par les fleurs blanches, mais des notes d'agrumes frais sont également très présentes grâce au chardonnay. Notes de miel et fruits mûrs. En bouche, une texture délicate et soyeuse, la puissance du pinot noir s'exprime en apportant une profondeur équilibrée. La finale est longue avec une salinité minérale. **Prix cavistes : 40 €.** nicolas.com



autour de nuances de fruits bien mûrs, de notes d'épices ainsi que de fines touches florales délicates qui offrent un ensemble noble et élégant. La bouche offre une superbe ampleur, de l'opulence, des bulles parfaitement intégrées, une petite pointe de fraîcheur agréable et ses saveurs fruitées mûres qui apportent beaucoup de persistance et de charme. **Prix : 35 €.** champagne-pierre-mignon.com

9. BOUVET LADUBAY

OGMIUS ROSÉ

La nouvelle cuvée Ogmius Saumur AOP se dévoile désormais en rosé. Née de l'assemblage de cabernet franc et de grolleau, elle a profité d'un élevage de six mois en fûts de chêne. Ses fines bulles impressionnent tant par leur complexité que par leur élégance. À l'œil, une belle robe saumon pâle d'une pureté cristalline. Le nez s'exprime sur des notes de petits fruits rouges, puis de fleurs printanières (iris, violettes), tilleul pour finir sur des arômes de vanille, de brioche et de nougat. En bouche, la structure poursuit cette harmonie avec une belle rondeur structurale en attaque. **Prix : 83,50 €.** bouviet-ladubay.fr

10. GOSSET CELEBRIS

COLLECTION 1998

Voilà un beau vin qui mérite une grande attention. Magnifiquement concentré, il excite le palais avec un fort goût de pêches blanches, de poires, de coings et de fleurs. Structuré et juste corsé, il offre une persistance intensive, ainsi que des notes minérales presque crayées qui lui donnent son panache avec une vivacité et une grande sensation de fraîcheur. Un très grand vin avec un mélange de 64 % de chardonnay et 36 % de pinot noir. **Prix : 120 €.** champagne-gosset.fr

BULLES DE FÊTE

SÉLECTION Il est de tradition de célébrer Noël et le Nouvel An avec une belle effervescence. Dix maisons de champagne nous séduisent

ÉMILIE LAURIER

5. PIERRE MIGNON

LE CLOS DES GRAVIERS

À quelques semaines des fêtes de fin d'année, la maison Pierre Mignon présente deux cuvées d'exception dont Le Clos des Graviers qui se dévoile aux amateurs en millésime 2011. À l'œil, la robe est scintillante, or blanc. Le nez est très sensuel, avec des arômes de fleurs d'amande, de fruits blancs et jaunes, d'agrumes, de poires, de fruits composés avec des notes brioche, de miel, de moka, de tabac blond et de noisette. La bouche est généreuse et gourmande, relevée par des notes subtiles d'épices. La finale est fraîche, soulignée par une effervescence onctueuse et une grande longueur en bouche. **Prix : 150 €.** champagne-pierre-mignon.com

6. PANNIER

BLANC DE NOIRS

Un grand champagne pour les grandes occasions avec une robe scintillante d'un or soutenu, des bulles très fines et délicates. Le nez se révèle généreux et élégant sur des notes gourmandes de fruits de vergers mûrs à point. En bouche, il est charnu et croquant, la rondeur de la maturité soulignée par une fraîcheur minérale adaptée à la richesse du millésime. Parfait pour accompagner des mets de fête. **Prix : 46,40 €.** champagnepannier.com

7. GUSTAVE EIFFEL

BLANC DE BLANCS

En ces moments festifs, la maison Gustave Eiffel dévoile son champagne Blanc de Blancs, une cuvée

d'exception sculptée avec précision. À l'œil, la robe déploie une parfaite limpidité sur un or pâle aux reflets brillants. Le nez est rond et délicat sur des notes de pêche blanche et de noisette. La bouche est suave sur une belle fraîcheur. **Prix : 55 €.** champagne-iffel.com

8. PIERRE MIGNON

PRESTIGE ROSÉ DE SAIGNÉE

À l'œil, la robe est rose intense aux nuances saumon et orangées de légère évolution. Le nez est très intense, voire complexe,





Accueil > Tops et sélections

Notre sélection des meilleurs clos de Champagne, des cuvées rares et mystérieuses

Quelle meilleure occasion que les fêtes pour s'offrir un champagne d'exception ? Célèbres ou confidentiels, les clos restent envers et contre tout auréolés d'un halo de mystère. Voici nos 10 favoris de la saison.

Par Alicia Dorey

Publié le 07/12/2023

Pierre Mignon - Clos des Graviers 2011

Note : 93/100

Prix : 150 €

Au nez, une légère réduction, des arômes herbacés, puis d'épices douces, puis en bouche un bel éclat, des notes de miel, de fruits jaunes, de musc, et une finale délicatement saline.

Disponible en ligne sur eshop.boutiquepierremignon.com



Vesoul P.7
Séquestration et violences: un bar fermé, plusieurs mises en examen



Photo Mathis Raguin

Montbéliard

La nébuleuse histoire du proto Lancia volé



La future Lancia Ypsilon devait être officiellement présentée en février à Milan. Mais les images d'un modèle très attendu et tenu secret jusque-là ont fait le tour du monde après qu'un exemplaire volé a été sorti du canal. Photo Lionel Vadam Page 9

Affaire Narumi P.6
Le témoignage poignant de la maman



Photo Franck Hakmoun

Port-sur-Saône P.4
Vent de fronde contre le projet éolien

Magny-Vernois P.23
Vetoquinol: 90 ans d'excellence pharmaceutique



Photo Patricia Louis

Intermarché
SUPER
TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE

VESOUL
La Vaugine

Ouvert du lundi au samedi
de 8h30 à 20h00

LE DIMANCHE DE 8H30 À 12H30

Tél. : 03.84.76.29.00

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

AU RAYON MARÉE : NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Afin de pouvoir vous satisfaire au mieux, merci de passer commande avant le 20 Décembre pour Noël et le 27 Décembre pour Nouvel-An

BIENVENUE À BORD

8 CREVETTES CUITES 60/80
4 LANGOUSTINES CUITES 20/30
100 G DE BULOTS CUIITS
1 PINCE DE TOURTEAU CUIT 12/20

8€99
La part



+ POSSIBILITÉ D'AJOUTER
6 HŪITRES CREUSES N°3



LE CAP ROYAL

½ HOMARD CUIT
6 CREVETTES CUITES 30/50
4 LANGOUSTINES CUITES 20/30
100 G DE BULOTS CUIITS
2 CREVETTES CUITES 20/30
20 G DE CREVETTES GRISES

19€99
La part



+ POSSIBILITÉ D'AJOUTER
6 HŪITRES CREUSES N°3



Photos non contractuelles

7 DÉCEMBRE 2023

le MAG

DIMANCHE 10 DÉCEMBRE 2023

L'EST **RI** VOSGES

SUPPLÉMENT DÉTACHABLE de votre journal



MENU TROIS ÉTOILES
POUR LES FÊTES

PHOTO CEDRIC JACQUOT

VOYAGE

LES MERVEILLES
DE LA GRÈCE
ANTIQUE
AVEC LES LECTEURS
VOYAGEURS



SÉLECTION DE VINS À OFFRIR OU À S'OFFRIR

GRENOUILLES

Situé en plein cœur des « grands crus », au pied du coteau de Grenouilles, le domaine de Château Grenouilles dispose de 7,20 hectares d'un seul tenant, exposé au sud-ouest face au village. Il produit le plus rare des chablis grand cru. Le millésime 2020 a un nez sur le jasmin et le chèvrefeuille avec des notes d'agrumes. Puis la vanille et la brioche accompagnent des arômes de fruits compotés. La bouche est structurée et équilibrée. La finale est légèrement toastée avec une salinité.

/ Château Grenouilles 2020 La Chablisienne : 55 €.



LA FLEUR DES VINS

Considéré comme « la fleur des vins du Beauvois » depuis le Moyen-Âge, Pommard s'étend sur 340 hectares. Les vigneron associés de Nuiton-Beauvois en exploitent 2,23. La vinification s'effectue en petites cuves inox thermorégulées, suivie d'un élevage en fûts de chêne français. Ce Pommard 2021 se distingue par un nez sur des arômes de fruits noirs. La bouche est pleine, enrobée, où les notes légèrement vanillées révèlent un fruit mûr, confituré. Ce vin possède un potentiel de garde de dix ans.

/ Pommard 2021 Nuiton-Beauvois : 31,80 €.



« PN AYC18 »

Quatrième édition de Bollinger PN, le champagne PN AYC18 magnifie le pinot noir, cépage emblématique de Bollinger. Il met en valeur le terroir d'Ay, cru principal de l'assemblage, et 2018 comme année de base. Cela confère au vin droiture, longueur, amplitude. PN AYC18 s'ouvre par des notes de miel, de pâte de fruits, de brioche, de coing et d'agrumes confits. La pâte d'amande, l'orange sanguine, des épices douces et une touche mentholée arrivent ensuite. La bouche reprend les agrumes frais et confits.

/ Bollinger PN AYC18 : 125 €.



GRAINS NOBLES

La cave Bestheim, située dans le village de Bennwihr, regroupe 450 familles de viticulteurs qui exploitent 1.350 hectares de vignes. Ils apportent la totalité de leur récolte à cette cave. Le gewurztraminer sélection grains nobles Bestheim 2017 se distingue par sa puissance, sa complexité et sa longueur exceptionnelles. Ample et équilibré, sur des notes de vanille, caramel, miel et de fruits jaunes très mûrs, il séduit par sa finale légèrement épicée.

/ Gewurztraminer sélection grains nobles Bestheim, 29.50 €.



L'EXCELLENCE ROUGE

Situé à Cogolin, au cœur de la presqu'île de Saint-Tropez, le Château Saint-Maur couvre près de 100 hectares de vignes sur les contreforts du massif des Maures. L'Excellence rouge 2021, AOP Côtes de Provence, impressionne par son équilibre et sa finesse. Composé de 80 % de syrah et 20 % de grenache, il a été élevé 12 mois en barrique.

Le nez évoque les fruits noirs mûrs, cerise kirschée, épices et réglisse. En bouche, on retrouve les fruits noirs et un côté poivré avec des tanins soyeux.

/ Château Saint-Maur Excellence 2021 : 28 €.



CELEBRIS

Forte de cinq siècles d'histoire, Gosset est la plus ancienne maison de vins de la Champagne. La cuvée Gosset Celebris Vintage 2012 est seulement la neuvième depuis la création de cette gamme en 1995. Il est composé de 70 % de chardonnay et 30 % de pinot noir. Le nez s'élève sur le pamplemousse, l'orange, la poire puis des touches d'amandes.

En bouche, les agrumes sont rejoints par des notes de groseille à maquereau et de cerise Napoléon avec une pointe de vanille. C'est un vin d'exception !

/ Gosset Celebris Vintage 2012 : 234 €.



CLOS DES MOUCHES

Fondé en 1750 à Beaune, Chanson possède un domaine exceptionnel avec ses 43 hectares et sa vingtaine de parcelles en premier ou grand cru. Dont le Beaune Clos des Mouches. Chanson est un des principaux propriétaires de ce climat avec 4,2 hectares. Le nez du millésime 2018 dévoile des fruits à chair blanche, du tilleul, de la brioche toastée rehaussés par une minéralité.

La fin de bouche offre des notes d'amandes torréfiées et d'agrumes. Il s'associe parfaitement avec des langoustines.

/ Beaune Clos des Mouches 2018 Chanson : 109 €.



CANTENAC BROWN

Le Château Cantenac Brown, troisième grand cru classé de Margaux, a son vignoble sur les plateaux de Cantenac et Margaux. Cantenac Brown 2017 est composé à 67 % de cabernet sauvignon et 33 % de merlot. Il a été élevé 16 mois en barriques de chêne. C'est un vin élégant, équilibré. Le nez s'engage sur des fruits noirs, du cacao, des épices. La bouche fluide reprend les notes de mûres, de groseilles, de cassis, avec une pointe de cuir et s'engage sur une finale longue. Il offre une belle complexité.

/ Château Cantenac Brown 2017 : 55 €.



CUVÉE PURE

La maison Pierre Mignon est située à Le Breuil, haut lieu du pinot meunier, au cœur de la Vallée de la Marne. La cuvée Pure zéro dosage est l'illustration du savoir-faire de la famille. Ce champagne est un assemblage de 55 % de pinot meunier, de 35 % de chardonnay et de 10 % de pinot noir. Le nez mêle des notes de pêche blanche, champignons, noisettes torréfiées et d'agrumes qui contribuent à la fraîcheur. La bouche est opulente et tendue avec des arômes de fruits secs et de pain grillé.

/ Cuvée Pure Pierre Mignon : 39 €.



Au sommaire

Pascale
GUILLIER

Les variétés
RÉSISTANTES

Nero
d'AVOLA

Cocktails
ARMAGNAC

Trophée
CHÂTEAUNEUF
du-Pape

Revue fondée en 2004

Collection
CONTACT PRO®

Le magazine des
**CAVISTES &
SOMMELIERS**

Numéro
74

AUTOMNE-HIVER 2023/24

**NOTRE SÉLECTION DE
CHAMPAGNES
ROSÉS**

The cover features a vibrant pink and purple champagne splash that forms a shape resembling a butterfly or a pair of wings. Below the splash, two champagne flutes are shown, one slightly behind the other, both containing a pinkish champagne. The background is black, making the splash and glasses stand out. The magazine title and other text are in white and pink. A gold-colored waiter's hand holding a tray with a bottle and glasses is visible on the right side.

DÉGUSTATIONS CHAMPENOISES

Champagnes rosés de saignée

ÉCLAT DE MEUNIER

Rosé de saignée
 • Tél. 03 26 58 37 23
 • 51700 CŒUR-DE-LA-VALLÉE
 • Meunier 100%
 • macération de 15 à 20h
 • dosage : 8 g./l.
 • élevage 36 mois sur lattes
 • prix public : 48 €
 • un fruité intense avec une agréable sensation acidulée en bouche.

RM



CHAMPAGNE ROBERT ALLAIT

ROSÉ DE MACÉRATION

Rosé de saignée
 • Tél. 03 26 57 02 43
 • 51150 BOUZY
 • Pinot noir 100%
 • 2 remontages en 24 h de macération
 • dosage : 3 g./l.
 • élevage 5 ans en cave
 • prix public : 45 €
 • beaucoup de gourmandise et la finesse du pinot noir de Bouzy. Parfait pour l'apéritif.

RM



CHAMPAGNE GASTON COLLARD

CUVÉE ROSÉ DE SAIGNÉE

Rosé de saignée
 • Tél. 03 23 82 15 67
 • 02400 BONNEIL
 • Pinot noir 100%
 • Macération de 36 h environ
 • dosage : 5 g./l.
 • cuvée parcelle « les vignes à bêtes », mi-coteau
 • prix public : 35 €
 • vineux et fruité, il fait la part belle aux fruits rouges, fraise et framboise en tête.

RM



CHAMPAGNE CHRISTOPHE LEFEVRE

SAIGNÉE DE MEUNIER

Rosé de saignée
 • Tél. 03 26 58 97 48
 • 51700 PASSY-GRIGNY
 • Meunier 100%
 • dosage : 15 g./l.
 • élevage 30 mois
 • prix public : 49 €
 • ce n'est plus très courant, mais ce dosage extra-dry ne manque pas de fraîcheur, bien au contraire. Idéal pour un dessert à base de fruits rouges.

RM



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART

PRESTIGE ROSÉ

Rosé de saignée
 • Tél. 03 26 59 22 03
 • 51210 LE BREUIL
 • Meunier 50%, chardonnay 40%, pinot noir 10%
 • dosage : 8 g./l.
 • élevage 48 mois sur lies
 • prix public : 35 €
 • de l'élégance et de la complexité pour ce rosé de saignée original.

RM



CHAMPAGNE PIERRE MIGNON

ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT

Rosé de saignée
 • Tél. 03 26 54 03 05
 • 51530 PIERRY
 • Pinot noir 100%
 • dosage : 9 g./l.
 • élevage 3 ans
 • prix public : 26 €
 • un rosé gourmand avec des fruits bien mûrs et de belles touches d'épices douces.

RM



CHAMPAGNE VOLLEREAUX

ROSÉ DE SAIGNÉE OU D'ASSEMBLAGE

Dans l'univers des rosés tranquilles, il existe aussi deux méthodes de vinification des vins rosés : par pressurage direct (la méthode essentiellement utilisée en Provence, par exemple) et la méthode dite de saignée (ou de macération). En Champagne, la dernière est plus complexe pour la première méthode puisqu'elle permet d'assembler des vins fins rouges et... blancs (dans les autres appellations, on peut intégrer une part mi-

noritaire de cépages blancs mais avant vinification). Généralement, on assemble aussi avec les vins champagnisés une part de vins tranquilles rouges (coteaux champenois) entre 5 et 15% selon l'intensité colorimétrique et aromatique souhaitée. Pour nombre de producteurs champenois, cette méthode est celle qui sied le mieux à la tradition locale, à savoir l'assemblage qui permet beaucoup de variété dans les cuvées.

Néanmoins, les partisans des rosés de saignée (minoritaires toutefois) n'ont pas baissé les bras et produisent des vins macérés (de quelques heures à 3/4 jours maximum selon la vendange) qui tiennent la dragée haute, notamment en termes d'intensité aromatique sur les fruits rouges. et quelques producteurs n'hésitent plus à proposer des variantes encore plus excitantes. ■

HOMME DELUXE

HIVER 2023

LE MAGAZINE HÉDONISTE

HOMME

Deluxe

ALEXANDER KRAFT

SA MARQUE DE MODE
CONQUIERT LE MONDE

CLARA MORGANÉ

UNE BEAUTÉ DEVENUE
SPECTACLE VIVANT

CADEAUX

PARFUMS EN TÊTE

SMOKING

OR NOT SMOKING ?

À CHACUN SA TENUE DE FÊTE

ROUGES ET BLANCS

DE GRANDS CRUS
À DÉCOUVRIR, À OFFRIR

FORME ET BEAUTÉ

LES PRODUITS MAGIQUES
POUR FRANCHIR L'HIVER

CHAMPAGNES

★ AYALA, BOLLINGER,
CATTIER, DEUTZ, DELAMOTTE,
BARONS DE ROTHSCHILD,
DRAPPIER, GOSSET, KRUG
PIPER-HEIDSIECK, TAITTINGER
VICTOIRE, TOUS EN SCÈNE !

BELUX : 7,5 € - CH : 11,90 FS - CAN : 12,95 \$CA

magazinehommedeluxe.com

L 12402 - 67 - F: 7,00 € - RD



HOMME DELUXE

HIVER 2023



COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER 2013

Voici, millésimé 2013, un Comtes de Champagne pur blanc de blancs issu bien sûr de la fameuse Côte vouée à ce prestigieux cépage. On ne présente plus ce ténor des productions Taittinger, ni sa robe délicatement dorée ou la tonicité de son effervescence aux bulles délicates, ni la palette millimétrée de ses saveurs marquées par le gingembre et la réglisse. C'est un grand classique qui réveille les sens et scelle les amitiés.

210 €, bons cavistes.



CATTIER CLOS DU MOULIN BRUT

Bijou rare en champagne, c'est un clos de 22 ha qui est le berceau de cette cuvée dorée (52 % pinot noir, 48 % chardonnay), assemblage des trois millésimes : 2016, 2015 et 2014. Dosage de 6 g/l et élevage sur lies de plus de six ans en cave, ce brut premier cru décline toute une gamme d'arômes (pêche blanche, melon, fraise, cassis, mangue, fruits de la passion) et offre en bouche une longue finale aux accents de poire caramélisée. Bon potentiel de garde.

130 €, bons cavistes



PANNIER BLANC DE NOIRS 2016

Sous l'œil de son dynamique chef de cave Yann Munier, la maison de Château-Thierry a cocooné ce millésime 2016 voué au pinot noir (95 %) complété de meunier. Bulles fines, nez opulent sur la mirabelle, la poire, le prune et le coing, il est charnu en bouche mais bien équilibré et son mix rondeur-fraîcheur fait la synthèse, que ce soit pour un apéritif ou pour accompagner des plats de réveillon.

46,40 €, bons cavistes.



DELAMOTTE BLANC DE BLANCS 2018

Delamotte, née en 1760 au Mesnil-sur-Oger, fait partie des plus anciennes maisons de champagne. Adossée au fameux et rare champagne Salon et dirigée par Didier Depond, elle nous propose aujourd'hui ce millésime 2018 100% chardonnay, Grand Cru de la Côte des Blancs, qui appartient à la quintessence du genre. Pureté minérale et crayeuse, notes fumées, longueur et trondeur en bouche en font un champagne de grand charme revendiqué par les connaisseurs.

75 €, bons cavistes

DRAPPIER : DE L'AUBE AU RÉVEILLON

Ce n'est plus seulement la mer qu'on voit danser... mais aussi le champagne Drappier qui a été immergé le long de quelques baies : Saint-Malo, Brest, Ouessant. Près de 3 000 bouteilles mises en vente aujourd'hui en coffrets collectors : un flacon issu des caves, un autre vieilli pendant 646 jours à 31 m de profondeur au large de la Bretagne. À chaque acheteur de faire l'expérience gustative. Bonne fin d'année avec une maison dont la réputation n'est plus à faire. Magnifique !

185 € (Carte d'Or) et 220 € (Brut nature), bons cavistes



PIERRE MIGNON CLOS DES GRAVIERS 2011

Une maison sans tapage de la vallée de la Marne, mais qui peaufine son image depuis quelques années (certifiée HVE niveau 3 depuis 2019) et cueille aujourd'hui les fruits d'une exigence sans failles. Ce Clos des Graviers 2011 en joli coffret blanc – chardonnay et pinot à quasi-parité – mêle complexité, subtilité et élégance. Sous sa robe or blanc, il exhale une palette de notes fruitées délicates, onctueuses et gourmandes. Bref, une réussite.

150 €, bons cavistes

VICTOIRE GOLDEN EAGLE 2005

Cette cuvée limitée est élaborée par G. H. Martell Collections en hommage à ses premières exportations de 1959 sous le nom de Victoire. Il s'agit d'un extra-brut du millésime 2005 – grande année – composé à 60 % de chardonnay et à 40 % de pinot noir. C'est un champagne à la fois puissant et équilibré, aux accents de fruits mûrs et de sous-bois qui se révélera très adapté pour accompagner un foie gras ou un bar rôti.

100 €, grands cavistes



PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL BLANC DE NOIRS

Coutumier du blanc de blancs dans sa gamme Essentiel, Piper-Heidsieck nous propose aujourd'hui un « blanc de noirs » dévolu au pinot noir (80 %) et au pinot meunier (20 %) et bien sûr destiné à la gastronomie. L'objectif recherché est la fraîcheur et les raisins sont traités en VDC (Viticulture durable en Champagne). Nez fruité, notes fumées (miel, paprika), la bouche évolue sur les framboises, la finale est élégante est délicate...

55 €, bons cavistes

L'AUVERGNAT DE PARIS

14 DÉCEMBRE 2023

L'AUVERGNAT



aucoeurduchr.fr

DE PARIS

POUR LES PROS
DES BISTROTS
ET RESTOS
DU GRAND PARIS

DEPUIS 1882

Édito

Un fleuve intranquille

Elle est ancrée désormais dans les habitudes de consommation de nombreux Français. Selon *La Revue Livraison*, publiée en milieu d'année par le cabinet Food Service Vision, près d'un Français sur deux (48 %) était adepte de la livraison en 2022. Ce service est d'ailleurs proposé par 56 300 marques de restauration aujourd'hui, et représente 7 Md€ de chiffre d'affaires cette année en France. Mais la restauration livrée n'est pas forcément un frein pour la traditionnelle. « *La livraison va grignoter des parts à la grande distribution, ce n'est pas une concurrence à la restauration à table* », notait François Blouin, président de Food Service Vision, en juin dernier. Si Uber Eats et Deliveroo semblent avoir acquis une certaine stabilité, plusieurs acteurs historiques de la livraison se sont en revanche effondrés, ont été avalés par des concurrents ou ont simplement arrêté cette activité. Fondée en 2014, la start-up allemande Foodora avait racheté d'autres acteurs du marché dès l'année suivante – en Australie, au Canada et en Autriche – avant de s'installer dans les grandes villes françaises en 2016. Enregistrant rapidement des pertes, l'entreprise a cessé son activité en France en septembre 2018. Le destin de Frichti n'est pas plus reluisant. Créé en 2016, ce service de restauration livrée a été placé en redressement judiciaire en 2022, avant d'être racheté (une nouvelle fois) en septembre dernier par La Belle Vie. Intégré dans cette nouvelle entité, la marque Frichti s'est éloignée de son activité originelle pour s'orienter maintenant vers l'épicerie en ligne. ■

© JIMMY DENONER

À LA
UNE



Livraison : quid des acteurs historiques ?

Lorsque de nombreuses start-up de la foodtech se sont lancées dans le milieu de la restauration livrée, il y a une dizaine d'années, chacune d'entre elles avait pour ambition de révolutionner le secteur. Aujourd'hui, à partir de l'enquête que nous avons menée, le bilan reste cependant inégal sur le marché français. PAGE 8

À DÉCOUVRIR



Glenn Viel
remporte le prix
du Meilleur livre
de chef au monde



Anne Martin
est la nouvelle directrice
marketing de Dugas



Nuit Arverne 2023 :
un siècle
de pastourelles



Maxime Dethomas,
directeur d'Ateliers
Nectoux

L'AUMERGNAT DE PARIS - JEUDI 14 DÉCEMBRE 2023

10 PRODUITS

SÉLECTION

Les flacons qui animent les fêtes

La réussite d'une combinaison de vins de fête repose non seulement sur des variations de couleurs, mais aussi sur un mélange de valeurs sûres et d'originalité. Un postulat qui permet également de doser la valeur des flacons en fonction des budgets.

JEAN-MICHEL DÉHAIS

EFFERVESCENTS

Elixir 2014 d'Antech

Certains crémants font mieux que de rivaliser avec les champagnes, à l'image du crémant de Limoux de la maison Antech. Réalisé avec 70 % de chardonnay, 20 % de chenin blanc et 10 % de mauzac, ce vin millésimé a subi une fermentation partielle en barriques anciennes et un élevage de 100 mois sur lattes. Faiblement dosé (4 g/l), il offre des arômes complexes de fruits jaunes et de fruits exotiques. **29,90 €**



www.antech-limoux.com

La Cuvée Pure de Pierre Mignon

La maison de champagne Pierre Mignon vient de créer un non-dosé, la Cuvée Pure qui révèle une minéralité remarquable. Issu d'un assemblage de 55 % de pinot meunier, 35 % de chardonnay et de 10 % de pinot noir, ce vin a vieilli 5 ans sur lies. Ce champagne de gastronomie, au nez complexe évoquant les champignons et les noisettes, laisse en bouche des saveurs très toastées. **39 €**



www.champagne-pierre-mignon.com

R.020 de Lallier

Campari France mise désormais sur sa maison de champagne Lallier, acquise en 2020. Le négociant vient de dévoiler sa première cuvée Réflexion R.020. Il ne s'agit pas d'un millésime, mais d'un vin constitué à 81 % de raisins provenant de la vendange de 2020, avec une domi-



nante de chardonnay. Ce vin aux arômes de fruits blancs et d'agrumes est conçu pour l'apéritif, mais peut accompagner des desserts fruités, voire de fromages. **39,90 €**

www.champagne-lallier.com

BLANCS LIQUEUREUX

Montgreffier 2018 des vigneronns du Vendômois

Ce vin moelleux de l'appellation coteaux-du-vendômois est élaboré par la cave des vigneronns du Vendômois. Pur chenin, issu de vendanges sélectives, il est cueilli en surmaturité. Après fermentation en cuves inox, il est élevé sur lies fines. Ce vin à la robe jaune brillant révèle des arômes d'agrumes, d'ananas et de fruits de la passion. Sa bouche ample dévoile des notes de fruits confits et de coings. **15 €**



www.caveduvendomois.com

Origines Pont d'Aulan 2018

Dans leur collection de monocépages, les Vignerons de Tutiac proposent Origines Pont d'Aulan, un sauternes issu d'une sélection parcellaire d'un demi-hectare de sémillon. Profitant des vendanges tardives, ce vin bénéficie de pourritures nobles et présente des arômes complexes sur un fond de notes d'agrumes et d'ananas. Un élevage en fûts de bois durant 24 mois arrondit l'ensemble et lui offre un gras appréciable. **17,50 €**



www.tutiac.com

Gewurztraminer Solstice d'hiver 2021 de Wolfberger

Dans sa nouvelle gamme Solstice, destinée à accompagner les repas de fêtes, Wolfberger présente un gewurztraminer doux, issu de vendanges tardives. La sucrosité du vin s'efface, domptée par de jolis arômes de cannelle, d'ananas confit, de bergamote et de mangue. La bouche ample et persistante dévoile de subtiles tonalités épicées. **19,90 €**



www.wolfberger.com

BLANCS SECS

Clos de caille blanc 2022

Il s'agit seulement du second millésime blanc de la propriété provençale de la famille Mariotti. Le résultat démontre que les côtes-de-provence peuvent produire autre chose que des grands rosés. Il révèle tout l'éclat du cépage rolle dont 15 % de la vendange ont été élevés en barrique. Ce vin qui exprime une grande fraîcheur révèle des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Une agréable salinité, teintée d'amertume, s'exprime en fin de bouche. **22 €**



www.closdecaille.com

Roc de l'Abbaye 2022

Sélection parcellaire de Roc de l'Abbaye, le domaine sancerrois Florian Mollet, la cuvée Roc de l'Abbaye 2022 est issue de vignes cultivées sur un terroir largement dominé par le silex, ce qui lui offre un côté très tendu et minéral. Un profil toutefois pondéré par un élevage sur lies de 10 mois, qui offre à ce sancerre



DREAMS

DÉCEMBRE 2023

JOAILLERIE | HORLOGERIE | BIJOUX | ACCESSOIRES

DREAMS

N°97 FRENCH & ENGLISH TEXTS



L 15021 - 97 - F - 8,90 € - RD



DREAMS

DÉCEMBRE 2023

NOS PLUS BELLES CUVÉES DE FIN D'ANNÉE



1. Le Sourire de Reims, coffret bois, cuvée millésime 2013, 160 €, **Abélé 1757** – 2. Celebris Vintage 2012, 234 €, **Gosset** – 3. Rare, millésime 2013, 250 €, **Rare Champagne** – 4. Cuvée Joséphine 2014, 150 €, **Joseph Perrier** – 5. Cuvée 180^e anniversaire, 160 €, **Besserat De Bellefon** – 6. Golden Eagle, millésime 2005, 100 €, **Champagne Victoire** – 7. D, millésimé 2012 brut, 75 €, **Devaux** – 8. Collection Privée, brut, nature millésime 2009, 80 €, **Beaumont des Crayères** – 9. Millésime, brut 2015, 47 €, **Tribaut Schloesser** – 10. R.020, brut, 39,90 €, **Lallier** – 11. Blanc de Noirs, grand cru multi-millésimes, 78 €, **Bruno Paillard** – 12. Blanc de Noirs 2016, 46,40 €, **Pannier** – 13. Le Clos des Gravier, millésime 2011, 150 €, **Pierre Mignon** – 14. Clos du Moulin, brut, premier cru, 155 €, **Cattier** – 15. Cuvée PN AYC 18, 125 €, **Bollinger**

3 MAGNUMS D'EXCEPTION



1. Cuvée, brut, millésime 2012, 144 €, **Alfred Gratien**
2. Cuvée, brut, édition Thiénot X Fefe Talavera, 110 €, **Thiénot**
3. Cuvée, blanc de Noirs V2012, 155 €, **Canard-Duchêne**

LE BRISTOL X DOM PÉRIGNON, DES ÉTOILES ET DES BULLES !

Pour les fêtes, Dom Pérignon va briller de ses meilleures bulles dans les jardins du Bristol Paris. Des cuvées d'exception que l'on peut déguster dans le décor féérique d'un bar éphémère. Un entracte, suivi d'un menu accord mets-champagnes orchestré par le chef étoilé Éric Frechon et le chef de cave Vincent Chaperon. Chaque soir, seuls six convives pourront profiter de ce voyage gastronomique sur-mesure dans un écrin de miroirs spécialement dessiné pour l'occasion et sur réservation uniquement.

Du 27 novembre 2023 au 18 février 2024
Dîner exclusif de 2 à 6 personnes, 1 200 €/personne
112 rue du faubourg Saint-Honoré – 75008 Paris
Restauration.lebristolparis@oetkercollection.com



BALADE ARTY À ÉPERNAY

La Maison Boizel a laissé carte blanche à Toqué Frères pour faire parler leur art sur la cuvée de fin d'année mais également sur ses murs au 46 avenue de Champagne, à Épernay (Marne). Dans un esprit street art, la fresque géante s'affiche gaiement sous les yeux rêveurs des passants. Une œuvre pétillante à admirer encore de longs mois, avant que le temps ne l'efface !



LE FIGARO

l'efigaro.fr

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur » Beaumarchais



ENVIRONNEMENT
LE TRI OBLIGATOIRE
DES BIODÉCHETS MET LES
COMMUNES EN DIFFICULTÉ **PAGE 8**

SCIENCES
IA, ESPACE, CLIMAT...
LES SIX ÉVÉNEMENTS
QUI ONT MARQUÉ 2023 **PAGE 9**



ÉTATS-UNIS
Le Maine juge,
à son tour, Donald
Trump « inapte »
à la présidence
PAGE 4

RELIGION
Comment François
efface l'héritage
théologique
de Benoît XVI
PAGE 7

LUXE
Dans les
champagnes aussi,
le haut de gamme
tire son épingle
du jeu **PAGE 16**

AÉRONAUTIQUE
Airbus consolide
son rang
de leader mondial
PAGE 19

AUDIOVISUEL
En 2023,
les cinémas
français ont attiré
près de 180 millions
de spectateurs
PAGE 20

DANSE
Hannah O'Neill,
danseuse étoile aux
multiples planètes
PAGE 25

CHAMPS LIBRES
« L'« Alfred
Merlin »,
le navire
qui perce
les mystères
des naufrages
• La chronique
de Mathieu
Bock-Côté
• La tribune
de Jean-Michel
Delacompette
PAGES 12 ET 13

**FIGARO QUI
FIGARO NON**
**Réponses à la question
de vendredi :**
Marché unique, euro,
Erasmus... Jugez-vous
positif l'héritage européen
de Jacques Delors ?
OUI 49% NON 51%
TOTAL DE VOTANTS : 133 302

**Votez aujourd'hui
sur l'efigaro.fr**
Êtes-vous favorable
à la généralisation du
compost dans les villes ?
JEAN-MICHEL DELAIZE / HANS LUCAS VIA
REUTERS CONNECT/ESA/ESP
IRIANSPACE-STRINGER/REUTERS



Le dernier défi de Rafael Nadal
Après une année quasi blanche en 2023, marquée par deux opérations de la hanche qui ont failli provoquer l'arrêt de sa carrière, la légende espagnole effectue son retour dimanche à Brisbane, en Australie. À 37 ans, le détenteur de 22 titres du Grand Chelem, dont 14 à Roland-Garros, se sait attendu par la planète tennis. **PAGE 10**

Après une année difficile, Macron cherche un cap pour 2024

Le président, affaibli par le chaos de la loi immigration et les tensions au sein de sa majorité, envisage une « initiative politique » pour relancer son quinquennat.

Les proches du président ne promettent pas d'annonces tonitruantes lors des traditionnels vœux télévisés du chef de l'État, ce dimanche 31 décembre. Le président prévoit plutôt d'attendre la rentrée, après le Conseil des ministres du 3 janvier, pour tenter de remettre à flot son quinquennat, après les violentes secousses du vote de la loi immigration, en décembre. Retiré cette semaine au fort de Bregançon, dans le Var, Emmanuel Macron a eu le loisir de repenser son dispositif. L'hypothèse d'un remanie-

ment est vivace. Mais, au-delà, Emmanuel Macron a fixé une échéance en janvier : un mystérieux « rendez-vous avec la nation ». Pour tenter de casser l'impression d'une procrastination du pouvoir, et demeurer au centre du jeu politique.

→ 2024, UNE ANNÉE DE « FIERTÉ FRANÇAISE » → NON RÉALISABLE EN 2027, LE PRÉSIDENT TENTE DE REPOUSSER LA COURSE À LA SUCCESSION DANS SON PROPRE CAMP PAGES 2, 3 ET L'EDITORIAL



La Russie déclenche un déluge de missiles sur toute l'Ukraine

Pas de trêve du Nouvel An en Ukraine. Quelques jours après avoir subi l'humiliation d'un nouveau navire coulé en Crimée, la Russie a riposté à grande échelle. D'intenses bombar-

tements ont frappé tout le pays vendredi matin : 158 missiles et drones ont été lancés contre les grandes villes ukrainiennes, faisant au moins 30 victimes et plus de 160 blessés. **PAGE 6**

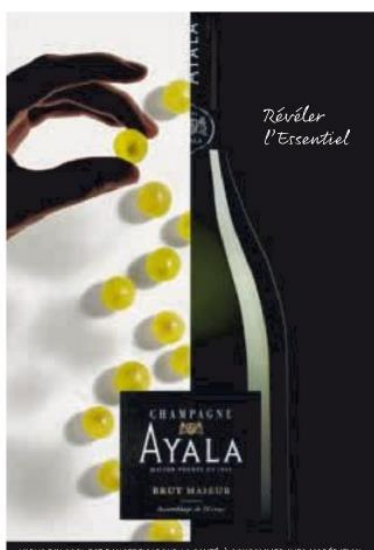
ÉDITORIAL par Gaëtan de Capèle gdcapеле@lefigaro.fr

Entre deux cérémonies

C'est un programme premium qui attend Emmanuel Macron l'an prochain. Intronisation de Missak Manouchian au Panthéon, commémoration du 80^e anniversaire du Débarquement, Jeux olympiques à Paris, réouverture de Notre-Dame... Qui dit mieux ? Le chef de l'État disposera, tout au long de l'année, d'une palette exceptionnelle pour composer autant de tableaux célébrant la fierté française, qu'il voudrait ressusciter. Nul doute qu'il s'y emploiera avec ardeur. Mais, même dans un monde médiatique où l'« à la page » prime sur tout, les grands événements ne font pas une politique, encore moins un projet. Et les attrape-nigauds, conçus pour masquer l'absence de majorité, ne peuvent tenir lieu de méthode : la pratique du macronisme laisse craindre que le « rendez-vous avec la nation » de janvier sonne aussi creux que les « cent jours » de l'été dernier ou que « l'initiative politique d'ampleur » de la rentrée de septembre.

Ce ne sont pourtant pas les chantiers qui manquent dans une France fébrile et fragile. Après le vote de la loi sur l'immigration, espère permettre de reprendre enfin le contrôle des flux migratoires, il reste désormais à la mettre en œuvre et, surtout, à démontrer son efficacité. Le redressement d'une éducation nationale sinistrée ne constitue pas un moindre défi. Les débuts prometteurs du nouveau ministre ont créé une attente qui appelle une réponse à la hauteur du désastre. La situation économique mérite tout autant d'attention. L'objectif du plein-emploi s'éloigne, tandis que, malgré des prélèvements obligatoires records, les comptes publics n'ont jamais été si dégradés. Leur rétablissement relève de l'urgence nationale, tant le poids de sa dette coûte, et coûtera, de plus en plus cher à la France. Les économies mille fois promises dans les administrations ne peuvent plus attendre, sous peine de sanction des agences de notation et des marchés financiers.

Vaste programme qui, entre deux cérémonies, remplirait amplement la fin du quinquennat d'Emmanuel Macron... s'il en trouvait les moyens politiques. ■





Emilien Boutillat, chef de cave de Piper-Heidsieck et de Rare Champagne. MICHAËL BOUDOT

UN NOUVEAU LABEL POUR LES CHAMPAGNES

LES TROIS MAISONS DU GROUPE EPI (PIPER-HEIDSIECK, CHARLES HEIDSIECK ET RARE CHAMPAGNE) REVENDIQUENT LEUR CERTIFICATION B CORP. MAIS DE QUOI S'AGIT-IL VRAIMENT? ENTRETIEN AVEC LE CHEF DE CAVE ÉMILIEN BOUTILLAT.

BEATRICE DELAMOTTE

La pause imposée par la pandémie de Covid, en 2020, est quelques effets positifs. Dans l'impossibilité de voyager, Emilien Boutillat, chef de cave de Piper-Heidsieck et de Rare Champagne, deux des marques champenoises du groupe EPI, s'est investi dans la démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE). « Même si les bases étaient posées depuis 2017, un peu avant mon arrivée, cette période nous a permis d'identifier les forces et les faiblesses de notre engagement et de mettre en place des actions qui ont du sens. » Après un état des lieux, un comparatif des différentes certifications possibles, aussi bien en France qu'à l'international, en matière de développement durable et plus largement de RSE, le choix s'est porté sur B Corp.

Ce mouvement international, créé en 2006, certifie aujourd'hui 6 200 entreprises dans le monde qui agissent dans l'intérêt public général et se définissent par leur conviction qu'une entreprise doit non seulement générer des profits mais aussi des bienfaits pour la société et l'environnement. Les trois marques champenoises ont ainsi été certifiées en 2022. « B Corp couvre tous les aspects du business et offre une vision holistique du développement durable en prenant en compte l'environnement, bien sûr, mais aussi des enjeux sociaux, comme la parité, l'inclusion et la diversité, et sociétaux avec le culte de l'entreprise sur la communauté locale et le partage de valeurs par les fournisseurs, précise Emilien Boutillat. Nous avons ainsi créé un code de conduite signé par 80 % de nos principaux fournisseurs qui reprend des engagements éthiques, sociaux et environnementaux. »

Concrètement, cette certification a permis à Piper-Heidsieck et aux autres marques du groupe EPI de se doter d'un calendrier exigeant en matière d'émissions de carbone, par exemple en s'alignant sur les accords de Paris de la COP21 avec une réduction de 40 % d'énergie consommée d'ici à 2025 et d'atteindre le « net zéro » d'émissions carbone d'ici à 2050. « Tout ce que nous ne pourrions pas réduire, notamment ce qui est lié à la production de nos bouteilles, sera compensé par la captation à hauteur de nos émissions en participant à la plantation de forêts ou la préservation de mangroves, par exemple », cite Emilien Boutillat. Car la bouteille reste un des points noirs même si de nombreux efforts ont déjà été faits. « Nous avons

déjà le flacon le plus léger du marché, mais nous travaillons avec les interprofessions pour essayer d'aller plus loin, avec les verriers pour avoir une production moins émissive. Nous travaillons aussi sur le transport de nos champagnes : le maritime a remplacé l'aérien. Nous envisageons même de faire des expéditions transatlantiques en cargos voiliers. » Autant d'idées qui sont devenues communes dans le vignoble, B Corp ou pas.

L'engagement de Piper-Heidsieck se traduit dans toutes les étapes de la production. À la vigne, bien sûr, avec une certification « Viticulture durable » en Champagne depuis 2015 et l'objectif de convertir l'intégralité des apporteurs dans cette démarche. « On voit notre vignoble comme un laboratoire d'expérimentation pour la viticulture bio, les couverts végétaux, l'agroforesterie, le travail du sol, la biodiversité... Et nous faisons beaucoup pour entraîner nos partenaires en les payant plus cher, ajoute Emilien Boutillat. Mais notre stratégie climat, aujourd'hui fondamentale, dépasse le vignoble. Il faut penser à 360° à chaque étape du processus d'élaboration de nos champagnes. »

Premiers succès

Reste que cet engagement total a un coût. « C'est difficile à chiffrer, mais cela a bien sûr un impact sur le prix des bouteilles, reconnaît Emilien Boutillat. Pour être durables, nous devons trouver un équilibre fin entre investissements et rentabilité. » Certains efforts financiers se traduisent cependant par des économies plus rapides que prévu. Par exemple, Piper-Heidsieck a réalisé un gros investissement pour restructurer sa production de froid et ainsi diminuer drastiquement sa consommation d'énergie. Un projet lancé avant l'envol des prix qui va permettre une rentabilité accélérée. Il n'est pas question pour autant pour Emilien Boutillat de s'endormir sur ces premiers succès. Avec une remise en question de la certification B Corp tous les trois ans et une évolution des standards, le jeune chef de cave mobilise au quotidien les équipes pour que toute l'entreprise s'améliore. Son seul regret : que la certification ne soit pas plus connue et reconnue en France. « Ce n'est pas le cas dans les pays anglo-saxons, où certains magasins organisent des « Mois B Corp » durant lesquels ils mettent en avant les produits certifiés. Heureusement, il existe une vraie émulation au sein de la communauté. Nous allons réunir toutes les entreprises B Corp du Grand Est en mars pour en parler. »

LES CUVÉES STARS DE LA SAINT-SYLVESTRE

VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE

Grand classique de la maison, ce champagne associe une cinquantaine de crus et 45 % de vins de réserve. La prédominance du pinot noir lui apporte une intensité élégante, tandis que le chardonnay et sa fraîcheur et le fruité du meunier viennent enrichir l'aromatique. Un vin complet et complexe qui pourra se déguster tout au long du repas et accompagner le reste de la nuit sans alourdir le palais. **Prix : 49 €**



MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2015

Quoi de mieux pour fêter une nouvelle année que de célébrer ce passage avec un millésime solaire, certainement pourvu de bonnes ondes ? Ce 2015 sera parfait pour l'occasion. Si le nez se montre tout en retenue, avec des arômes floraux et tendres de fruits blancs, la matière en bouche est pleine de confiance. Sa générosité et sa souplesse, associées à une trame fraîche et élégante, vous feront entrer de bon pied en 2024. **Prix : 67 €**



LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSE PÉTALES

Depuis 2017, la maison imagine une robe réutilisable qui épouse les formes de ses bouteilles, et celle de cette année se montre particulièrement festive. Un véritable nœud de roses, qui évoque les

pétales d'une fleur, vient enrober le flacon de sa cuvée de rosé. Un rappel festif des arômes puissants de petits fruits rouges et noirs, frais et croquants de ce grand champagne qui s'appréciera tout au long de la nuit. **Prix : 99 €**



AYALA BRUT MAJEUR

Multi-millésimée (2016, 2017, 2018 et 2019), multicrus (70 dont 50 de chardonnay), mais à majorité de chardonnay (55 %), cette cuvée emblématique d'Ayala exprime bien la philosophie de la maison. Sa fraîcheur intense, son faible dosage et son intensité fruitée en font le partenaire idéal des soirées conviviales. Très expressive, elle dévoile des notes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs fraîchement coupées. **Prix : 37,90 €**



BOLLINGER R.D. 2008

À nuit exceptionnelle, champagne d'exception. Avec ce nouveau millésime, la maison d'Ay révèle une véritable splendeur qui privilégie les arômes de fruits secs. Le nez s'ouvre sur des notes de pâte d'amande, d'abricot composé et de miel tandis que la bergamote et le citron vert apportent leur fraîcheur. La noisette occupe la bouche et dure longtemps en finale, sans pour autant masquer une tension intense. **Prix : 400 €**



LOUIS ROEDERER COLLECTION 244

Assemblage du millésime 2019 et de vins issus de la réserve perpétuelle, ce nouvel opus de la Collection, 244^e assemblage de la maison, fait preuve d'un équilibre parfait entre les différents champagnes. Le meunier apporte une douceur caressante et fruitée aux pinots noirs et aux chardonnays, structurés et salins. Une cuvée de plénitude. **Prix : 59 €**



J.M. LABRUYÈRE PARADOXE

Ce 100 % pinot noir, dégorgé en 2021, est la quintessence du terroir de Verzenay, particulièrement propice à ce cépage. La gourmandise des fruits rouges et noirs (cerise, quetsche) s'exprime dès les premières notes et se retrouve dans une matière à la finale tout en longueur, relevée par une pointe de salinité. Il fera le pendant avec les vins du repas et pourra s'apprécier au fil de la nuit. **Prix : 57 €**



PIERRE MIGNON CUVÉE PURE

La maison familiale de la vallée de la Marne élabore entre autres ce champagne non dosé, assemblage des trois grands cépages. Complexe et raffiné, la cuvée Pure révèle un caractère marqué avec ses arômes de champignons, de noisette et de fruits mûrs. Opulente et charmeuse, la bouche reste très fraîche et veloutée, d'une belle ampleur. **Prix : 39 €**








LES MÉDAILLES DES VINALIES, UN SAVOIR-FAIRE D'ŒNOLOGUE



VIGNERONS, PRÉSENTEZ VOS VINS À L'UN DES CONCOURS LES PLUS EXIGEANTS DE FRANCE



www.vinalies-nationales.fr

www.oenologuesdefrance.fr

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



JR
CHAMPAGNE
JEEPER
SINCE 1949



Champagne
JEEPER

*l'innovation
est au goût du jour*



L 12564 - 181 - F - 5,90 € - RC

L'ASSEMBLAGE DE L'EXCELLENCE

**DÉGUSTATION
DE CHAMPAGNES**

Hôtel de Ville Reims



RAIMONDS TOMSONS
WINE TOUR EN
CHAMPAGNE



GÉORGIE
**LES REINES
DU VIN**



**DESSERTS
DE
FÊTES**

DEGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU



L'Intemporelle

2017

Robe : belle couleur jaune, fines bulles non stagnantes. **Nez** : fruité (pomme, coing), légèrement brioché et beurré, floral. **Bouche** : ronde, belle longueur, une petite acidité sur la fin de bouche. Graphite, sur les fruits mûrs. **Accord** : volaille curry coco ananas ; homard. **Commentaire** : un vin gastronomique qui s'adapte à tout un repas. Garde 6 ans.

Color: beautiful yellow color, fine and active bubbles. **Nose**: fruity (apple, quince), slightly brioche and buttery, floral. **Palate**: round, nice length, a hint of acidity on the finish. Graphite, with ripe fruit. **Pairing**: chicken with coconut, pineapple and curry; lobster. **Comment**: a gourmet wine that goes well with an entire meal. Age 6 years.

28 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne
Tél. 03 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON



Blanc de blancs non dosé

Robe : jaune paille, reflet vert. Brillante, belle effervescence, bulles fines. **Nez** : aromatique, agréable, complexe. Fruits blancs, fruits secs, brioché, agrumes. **Bouche** : une belle attaque franche où l'on retrouve les notes de fruits secs, pain grillé, crémeuse. Finale d'une belle fraîcheur. **Accord** : caviar Baeri ; ceviche de dorade aux agrumes et herbes aromatiques. **Commentaire** : un champagne encore assez vif, mais avec une belle promesse de vieillissement.

Color: straw yellow, green reflection. Brilliant, beautiful effervescence, fine bubbles. **Nose**: aromatic, pleasant, complex. White fruits, dried fruits, brioche, citrus fruits. **Palate**: a beautiful, frank attack where we find notes of dried fruits, toasted bread, creamy. Beautifully fresh finish. **Pairing**: Baeri caviar; sea bream ceviche with citrus fruits and aromatic herbs. **Comment**: a champagne still quite lively, but with a good promise of ageing.

5 rue des Grappes d'Or - 51210 Le Breuil
Tél. 03 26 59 22 03 - www.pierre-mignon.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU



Poétique de la terre Blanc de Noirs

Robe : dorée à mordorée, reflet brillant. **Nez** : sous-bois, poivré, frais. **Bouche** : fraîche, éclatante, pleine. Très belle aromatique. **Accord** : chapon sauce aux truffes. **Commentaire** : prêt à boire, mais avec encore un beau potentiel d'évolution. Un Blanc de Noirs dont la vinification sous bois lui donne déjà une belle ampleur avec une grosse marge d'évolution.

Color: golden to amber hue, shiny reflection. **Nose**: undergrowth, peppery, fresh. **Palate**: fresh, bright, full. Very nice aromatic. **Pairing**: capon with truffle sauce. **Comment**: ready to drink, but still with great potential for evolution. A Blanc de Noirs, whose wood vinification already gives it a beautiful fullness with plenty of room for ageing.

28 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne
Tél. 03 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON



Clos des Graviers

2011

Robe : or pâle, bulle fine. **Nez** : crémeux, légèrement brioché, fleurs blanches. **Bouche** : très bel équilibre, briochée. Le côté crémeux et beurré est présent. Fin de bouche très agréable. **Accord** : volaille crémeuse de Bresse. **Commentaire** : belle découverte pour ce champagne de repas. Très beau produit.

Color: pale gold, fine bubble. **Nose**: creamy, slightly brioche, white flowers. **Palate**: very nice balance, brioche. The creamy and buttery side is present. Very pleasant finish. **Pairing**: creamy Bresse poultry. **Comment**: a great discovery for this meal champagne. Very nice product.

5 rue des Grappes d'Or - 51210 Le Breuil
Tél. 03 26 59 22 03 - www.pierre-mignon.com

BULLES ET MILLÉSIMES

DÉCEMBRE 2023

n°21 - Décembre 2023

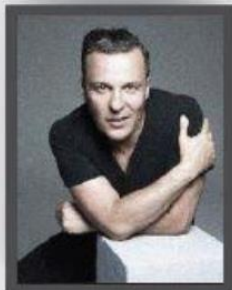
Bulles & Millésimes

Benoit Gouez
lance une nouvelle
cuvée chez Moët



Le magazine des vins de CHAMPAGNE

Ces *stars*
qui aiment
le Champagne !



SPÉCIAL ANNIVERSAIRE

10
ANS !

Une bouteille de Salon 1948
pour le nouveau roi d'Angleterre

ISSN 2272-4311
Prix France 8,00 €
BEN/LUX 8,90 €
CH 14,40 FS
CAN 13,90 \$ca

L 13508 - 21H - F: 8,00 € - AL



BULLES ET MILLÉSIMÉS

DÉCEMBRE 2023

au fil des
NOUVELLES CUVÉES



La nouvelle Création de la Maison Lanson

Hervé Dantan, le chef de caves de la maison Lanson, réinvente Le Black Label avec Le Black Création, un nom qui révèle le travail sur-mesure exigé par le caractère exceptionnel de chaque vendange. À chaque création est associé un numéro correspondant au nombre d'assemblages réalisés depuis la fondation de la Maison en 1760. Il inscrit plus que jamais le savoir-faire, la transparence et l'authenticité au cœur de la démarche. Chaque Création est unique et sublime la précédente.

Le Black Création reflète la diversité des terroirs de la Champagne. Avec un accès à une centaine de Crus, nous bénéficions d'une palette de couleurs unique pour composer nos assemblages dans le respect de l'identité maison et la juste mesure de ce que la nature offre.

Sous l'impulsion d'Hervé Dantan, la maison pratique une viticulture engagée qui repose sur une proximité vignoble et une parfaite connaissance de la spécificité de chaque terroir pour permettre une sélection encore plus fine des raisins au sein des domaines des partenaires vignerons et du vignoble maison.

Certains crus emblématiques, idéalement situés autour des pressoirs, se révèlent essentiels dans la création de notre brut multi-millésimé. Pour révéler la fraîcheur et l'équilibre de nos vins, nos chefs de caves ont toujours perpétué le principe de vinification original de la Champagne en privilégiant l'absence de fermentation malolactique. Ce savoir-faire historique permet aux vins de conserver une belle vitalité et une grande richesse aromatique au fil des années.

Dans le respect de cette vision fondatrice, Hervé Dantan s'est fixé un défi technique en associant à cette méthode traditionnelle, une faible proportion de vins avec fermentation malolactique. Cette pratique exigeante permet de diversifier le profil des vins. L'affirmation du style Lanson est façonnée par le temps long. Chaque Création séjourne quatre ans dans les caves.

Ainsi, en 2023, la maison Lanson présente Le Black Création 257 correspondant au 257^{ème} assemblage depuis sa fondation en 1760. L'assemblage du Black Création 257 repose sur une dominante de Pinots noirs, ceux de la Montagne de Reims au caractère identitaire parfaitement assemblés à ceux de l'Aube à la saveur gourmande et fruitée. Les Chardonnays, grande réussite de la vendange 2017, révèlent une élégance et une fraîcheur remarquables, tandis que les Pinots meuniers de la Vallée de la Marne arborent générosité et souplesse.

Prix de vente : 34 €

Pierre Mignon signe un joli Clos des Graviers 2011

Le grand-père Alex, planta cette vigne dans les années 1950 et dut extraire de nombreuses pierres dans ce clos afin de mettre le sol en valeur. C'est ainsi qu'avec les pierres il créa le Clos.

Soixante ans plus tard, son petit-fils, Jean-Charles, vigneron, eu le souhait de mettre ce terroir en valeur afin d'honorer la mémoire familiale. C'est ainsi qu'en 2008 Jean-Charles, vigneron passionné qui œuvre avec ferveur au sein de la maison familiale, remet ce clos à l'honneur afin d'exprimer toute la quintessence du terroir.

La bouche est généreuse et gourmande avec des notes subtiles d'élevage et d'épices. Bel équilibre, élégance. Finale fraîche soulignée par une effervescence onctueuse, grande longueur en bouche.

C'est un Champagne racé digne d'une très belle table.

Prix : 115 €

