



PIERRE  
*Champagne*  
MIGNON

PRESSBOOK 2024

# VOYAGES ET HOTELS DE REVE

HIVER 2024

# VOYAGES & HÔTELS

NUMÉRO 62 - HIVER 2024

# DE RÊVE

LE MAGAZINE DES VOYAGEURS ÉCLAIRÉS

ÉDITION DELUXE



IDYLLIQUES, FESTIVES,  
SAUVAGES, SECRÈTES...



## 50 ÎLES PARADISIAQUES

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

**MONTAGNE** LES PLUS BEAUX CHALETS **MYTHIQUE** PARIS-VENISE EN ORIENT-EXPRESS  
**PÉROU** LES MYSTÉRIEUSES CITÉS D'OR **DIANE KRUGER** " LA VIE EST UN VOYAGE... "

Trimestriel - FRANCE : 19,90€ - BEL/LUX 20.50€ - CH 31.80CHF - DOM 20.50€ - TOM 2450XPF - MAR 210MAD - CAN 29.99CAD

## SHOPPING'ISSIME



### BULLES

#### Champagne Jacques de France, Cuvée Brut Terre Blanche

Au cœur de la Côte des Bar, une belle cuvée souple et fruitée idéale à l'apéritif ou sur un plateau de fruits de mer. 33€

#### Champagne Chassenay d'Arce Blanc de Noirs brut, Millésime 2014

Élaboré exclusivement avec du pinot noir, le cépage emblématique de la Côte des Bar, cette cuvée de caractère se distingue par son intensité et sa générosité. 33,40€

**Champagne Pierre Mignon, Blanc de Noirs, Brut**  
Né de l'assemblage précis de Meunier (80%) et de Pinot Noir (20%), ce Blanc de Noirs de grande élégance dévoile des fines bulles d'une extrême complexité, et d'une grande subtilité. 40€

#### Champagne Maurice Grumier, Cuvée Les Blancs de Venteuil

Une maison de champagne depuis quatre générations pour une cuvée blanc de blancs monocépage d'une grande finesse, avec de légers arômes de noisette et une bouche veloutée. 42€

#### Champagne Eric Iselée Cuvée le Mont Aigu, Millésimé 2015

Un vignoble en Chardonnay classé Grand Cru et un millésime 2015 remarquable, à la fois minéral et doté d'une belle vivacité. Superbe sur des Saint-Jacques poêlées ou des filets de sole. 42€

#### Champagne Pannier, Blanc de Noirs, Bru, Millésime 2016

Une maison de prestige pour une belle cuvée tout en délicatesse, parfaite sur un homard, un poisson noble ou simplement à l'apéritif. 46,40€



### BLANCS

#### Vignerons de Saint Marc Cantepedrix, Cuvée Via Eternae, Châteauneuf du Pape

Une cuvée complexe et résolument minérale, une robe jaune brillante et de notes de fruits à chair blanche, une cuvée idéale pour découvrir l'appellation Châteauneuf-du-Pape du côté blanc ! 35€

#### Château de Brégançon, Cuvée Louise, Grand Cru Classé de Côtes de Provence 2022

Une superbe cuvée à la robe brillante et à la bouche onctueuse avec de légers arômes floraux et de fruits exotiques (mangue, passion), et en prime le monocépage 100% Rolle particulièrement réjouissant pour les amateurs. Parfait sur un poisson grillé ou à l'apéritif. 42€



# CUISINE A&D

JANVIER FEVRIER 2024

n°80

# Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

Talents  
d'aujourd'hui  
et de demain



9 90€ - BELUX 10 70€ - CH 15 80CHF - ESP 11 40€ - PORT 10 90€ - DOM 10 90€ - MAR 11 20MAD - TUN 23 10D - CAN 16 50\$CAD

Réveillez le  
chef qui est  
en vous !

Guy Martin inoxydable  
au **GrandVéfour**

Simone Zanoni :  
ciao bambini !

The Marcel : chez  
Denis Martin\* à Sète

Gastronomie Japonaise  
superstar

Un week-end  
gourmand à **NewYork**



### La Cave Spiritueux divins

#### MOÛT & CHANDON IMPÉRIAL

Le lien entre la vénérable maison champenoise et les cours d'Europe est prospère depuis la fondation de la Maison en 1743. Au moment où Napoléon Bonaparte est couronné empereur des Français en 1804, la Maison Moët à établi une relation commerciale avec la famille Bonaparte. Ce lien, avec le temps, a naturellement conduit à ce que Moët Imperial, le champagne emblématique de Moët & Chandon, soit nommé ainsi en 1869. Dans l'esprit de préserver cette authenticité, Moët Imperial réunit dans son assemblage, un généreux tiers de Pinot Noir, un autre tiers de Meunier et un tiers moindre de Chardonnay, assemblage des trois mêmes cépages que le chef de caves ajuste en permanence pour respecter un juste équilibre champenois. Cet ensemble complet permet d'obtenir le style emblématique de la maison qui est le choix préféré des amateurs de Moët & Chandon depuis près de 150 ans.



#### CUVÉE ROSÉ CASTELNAU

Pour la Saint-Valentin, Castelnaud propose une cuvée savoureuse, stylée et gourmande. Le Meunier qui ne dort plus apporte sa gourmandise à une cuvée où le subtil ballet de fines bulles fait éclater les saveurs des fruits rouges et noirs. L'assemblage des blancs et des rouges, issus de Pinots Noirs et de Meuniers récoltés sur des vieilles vignes, sublime l'équilibre des arômes. Le pamplemousse s'exprime avec surprise et laisse en bouche une agréable sensation de fraîcheur. 40€ cavistes et en CHR.

#### CAVE DE CRUET – CRÉMANT DE SAVOIE

Cépages jacquère, altesse, chardonnay, notes florales, pain grillé, brioché. La bouche est élégante soutenue par la finesse des bulles. A déguster à l'apéritif ou sur un dessert. 8,30€.



#### LANGLOIS VINTAGE BRUT 2018

Issu d'assemblage dominé par le chenin, cépage emblématique de la Maison, robe jaune pâle, ornée de beaux reflets dorés. Son nez dévoile des parfums distingués de fruits blancs et de fleurs blanches, relevés d'une légère touche vanillée. La bouche est généreuse et enveloppante, qui s'épanouit sur une longue finale briochée. 17,75€.

#### CHAMPAGNE BOIZEL BY TOQUÉ FRÈRES

Édition limitée Boizel By Toqué Frères, une collaboration originale mettant à l'honneur la «bulle». Un partenariat qui embrasse l'ambition de la dynamique Maison de l'avenue de Champagne: aller là où on ne l'attend pas en s'associant à un duo d'artistes reconnus pour ses œuvres étonnantes. Le Brut Réserve, fruit de l'assemblage de 3 cépages champenois, revêt un habit de fête vintage et haut en couleur ! 58€.



#### MONTAUDON CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS

Depuis sa création en 1891, la vénérable maison produit des champagnes signature aux cépages noirs à la complexité aromatique singulière. Forte de cet héritage fruité hors du commun, voici un nouveau Blanc de Noirs 60 % Pinot Noir 40% Meunier. Fruit d'un savoir-faire séculaire consistant à élaborer des champagnes blancs à partir de raisins noirs, ce vin rassemble le meilleur des deux grands cépages noirs champenois : générosité, belle densité, fruité exceptionnel et bien sûr, beaucoup de gourmandise. Des cépages étonnants qui jouent la dualité, celle d'une peau noire qui tranche avec leur chair blanche ; mais aussi celle de leur remarquable finesse qui rompt avec leur rondeur. Un champagne étonnant combinant finesse et fruité ; fraîcheur et tempérament. Avec des plats mijotés, un carpaccio de bœuf ou la richesse d'une tomme de montagne, qui sauront sublimer tout au long de l'année ce champagne pas comme les autres. 25,90 € - www.champagnemontaudon.com

#### CHAMPAGNE PIERRE MIGNON – PURE

Champagne non dosé 55% Meunier, 35% Chardonnay et 10% Pinot Noir, robe 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 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. A l'apéritif mais également avec de fruits de mer, des St Jacques rôties ou une sole meunière. 39€/cavistes.

#### CHAMPAGNE PANNIER - EXACT EXTRA BRUT

Pureté et tension définissent ce grand champagne or pâle et reflets d'argent à la robe brillante. Bulles fines et légères. Le nez est pur et complexe, aux notes d'acacia et bogue de noisette. L'attaque en bouche est volontaire et racée avec une minéralité sauvage. La finale est subtile et persistante. 37,20€/cavistes.

#### MAISON BOUVET LADUBAY - CÉLESTINE

L'originalité de cette jolie cuvée Blanc de Blancs élaborée selon la méthode traditionnelle est son dosage Extra Dry (13g/l) auquel a été ajoutée une liqueur aromatisée à la fleur de sureau. Robe or aux reflets dorés de fines bulles. Nez délicat sur des notes florales, bouche ronde et suave. Dès l'apéritif et sur des fromages de chèvre ou coulis de miel tiédi. Sa palette aromatique florale lui prête tous les atouts pour accompagner les cocktails les plus insolites. 9,20€/cavistes.

#### PIERRICK HARANG - LES BULLES DE BALHAZAR

100% Chardonnay, robe jaune pâle brillante aux reflets verts, nez intense, fin, minéral, avec des notes de pommes, d'ananas, de citron et de brioche beurrée. En bouche, l'attaque est franche avec des bulles croquantes et fines, sur une belle vivacité, un bel équilibre par du gas et du volume. Finale fruitée, fraîche et suave. Sur un plateau de fruits de mer, un tartare de bar aux agrumes, des gambas grillées, une belle volaille ou des fromages de chèvre. 13€ chez les cavistes.

#### MAGNUM V 2012 CANARD-DUCHÈNE

Le meilleur de l'année 2012 ! Le savoir-faire champenois, incarné par l'art de l'assemblage, s'illustre également par l'élaboration des millésimes. La Maison Canard-Duchêne nous invite à redécouvrir V2012 en magnum, dévoilant sa nouvelle identité et une qualité désormais irréprochable sous la direction de Laurent Fédou, son chef de caves, au savoir-faire réputé. 155€ chez les meilleurs cavistes et www.canard-duchene.fr

#### CUVÉE BIO P181 CANARD-DUCHÈNE

Entrée dès 2003 dans une démarche globale de respect de l'environnement, la Maison Canard-Duchêne nous fait redécouvrir sous la houlette de Laurent Fédou, son chef de caves, sa cuvée bio P181, du nom de la parcelle comprenant 9 hectares de vignobles. 37,90 € chez les cavistes, en GMS et sur www.canard-duchene.fr

#### RHUM VIEUX 5 ANS, BLEND MELASSE & AGRICOLE 40%

Réunionnais jusqu'au bout du fut, les rhums vieux Isautier incarnent l'histoire d'une famille et l'amour d'un terroir. Le savoir-faire d'orfèvre porté par la Maison dans l'élaboration de ses rhums, du champ de cannes à la bouteille, est hautement récompensé depuis 1845. Couleur : ambrée soutenue, nez : cannes à sucre, fruits exotiques, vanille et notes boisées. Bouche : douce et élégante. Notes vanillées finement boisées, agrumes et épices. Finale : Douce et fraîche. 49,50€ dans les boutiques La Maison du Whisky, chez les cavistes fins et sur Whisky.fr



# DREAMS

JANVIER FEVRIER MARS 2024

JOAILLERIE | HORLOGERIE | BIJOUX | ACCESSOIRES

# DREAMS

N°98 FRENCH & ENGLISH TEXTS



DIOR HORLOGERIE  
LA *CHIFFRE ROUGE*

FÊTE SES 20 ANS

L.15021-98-F-8,90€-RD



INSPIRATION

SOPHIE CORVAISIER-MASLARD

## DU CHAMPAGNE À TOUTES LES OCCASIONS

Cépage emblématique de la Champagne, le Chardonnay séduit les papilles et se conjugue à tous les instants. Quel que soit le moment, l'accord est parfait !



1. Grand Blanc de Blancs, 75 €, Gosset – 2. Ruinart Blanc de Blancs, 92 €, Ruinart – 3. Blanc de Blancs Grand Cru, 75 €, Bruno Paillard  
4. Blanc de Blancs Grand Cru, 42 €, Pierre Mignon – 5. Grand Blanc 2015, 69 €, Philipponnat – 6. Le Blanc de Blancs 2016, 65 €, Ayala  
7. Blanc de Blancs, 51,50 €, Lallier – 8. Essentiel Blanc de Blancs, 54,90 €, Piper-Heidsieck – 9. Blanc de Blancs, 39 €, Château de Bligny  
10. Blanc de Blancs, 39 €, Pannier – 11. Grand Chardonnay, 36,30 €, Beaumont des Crayères – 12. Blanc de Blancs 2018, 89 €, Leclerc Briant  
13. La Côte, Blanc de Blancs, 48 €, Boizel – 14. Cœur des Bar, Blanc de Blancs, 42 €, Devaux

### NOS ŒUFS DE PÂQUES PRÉFÉRÉS



10 kg de chocolat pour cet œuf de chocolats noir et au lait avec de petits œufs drapés de feuilles d'or ; 950 €, boutique Lenôtre



Pièce ornementale en chocolat noir, inspirée de la couronne de lauriers de la Maison ; prix sur demande, Ladurée



Une madeleine de... poule ! Signature gourmande de François Perret ; à commander Ritz Paris Le Comptoir



Pâques océanique aux saveurs chocolatées & iodées, par le chef pâtissier Nicolas Guccio ; 98 €, boutique de l'hôtel Lutetia

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

# TELE 7 JOURS

8 MARS 2024



SEP M  
**TOP**  
ventes

télé  
**7**  
JOURS

L'hebdo le plus  
lu de France\*

PROGRAMMES  
DU 16 AU  
22 MARS 2024

**AUDREY LAMY**  
REINE DE  
LA COMÉDIE

**BIGFLO & OLIVIER**  
AMBIANCEURS  
DE "THE VOICE"

**TOP CHEF**  
STÉPHANIE  
LE QUELLEC,  
JURÉE  
D'EXCEPTION

(Escapade)  
Séjour magique  
à Disneyland  
Paris

AU FESTIVAL  
**SÉRIES MANIA**  
ET LE 16 MAI SUR TF1

Audrey  
**Fleurot**  
**LA RÉVOLUTION "HPI"**  
Ses révélations exclusives sur la saison 4

PHOTO: THOMAS BRAUJITTE - FRANCE METRO; L60E - AND; 38 - D; 400E - BEL; 28 - ESP; 38 - BR; 420E - LUX; 210E - PORT CONT; 310E - DOM A; 420E - CH; 330CHF - MAR; 29000 - TUN; 510000 - N° COMMISSION PARITAIRE 0460 R 97530 - ISSN 0035 0747 - \*SELON L'ÉTUDE ONE ET HORS CONSOMERS SUPPLÉMENTS

LE MEILLEUR DE NETFLIX my CANAL Disney+ OCS prime video Apple TV+ ...

CM FRANCE

TELE7JOURS.FR

L 14130 - 3329 - F: 1,60 €

l'art de vivre

Se sentir bien  
au quotidien



Réouverture de l'hôtel mythique, spectacle de drones magistral, parade haute en couleur... Le royaume de Mickey, première destination touristique européenne, nous enchante une fois encore. **STÉPHANIE CLÉRY-GUITTET**

"S'alagadou, la menchikabou, la Bibidi Bobidi Bou. C'est de la magie ou je ne m'y connais pas !" Nous n'aurions pas mieux dit que Marraine la Fée ! Avant même qu'ils n'entrent dans le

parc, les visiteurs sont accueillis par le Disneyland Hotel, son architecture victorienne rose bonbon et son immense horloge de Mickey. Impossible de le louper ! Découvrons le résultat de dix-huit mois de réhabilitation.



### Transmission d'un savoir-faire

Menuiserie, tapisserie, verrerie, porcelaine et même maison de Champagne... plus de 200 entreprises ont mis la main à la pâte. Par exemple, la fabrication du tissu a été confiée à l'entreprise lyonnaise Dutel, qui a produit 3000 mètres d'étoffe pour la réalisation de 27777 pièces de costume. Dans la salle du restaurant Royal Banquet, certains portraits sont le fruit du travail des artisans du Tissage des Flandres, société qui, depuis 130 ans, confectionne des tapisseries haut de gamme. Et la cuvée exclusive de l'hôtel est signée de la Maison Pierre Mignon qui, près d'Épernay, maîtrise l'art des bulles de champagne depuis cinq générations.



### Vie de château

Mais n'oublions pas que si Disney fait – parfois – rêver les grands, il ravit surtout les enfants, qui n'ont qu'une envie : se glisser dans la peau d'une princesse ou d'un prince. Avec l'expérience immersive Mon Rêve Royal, le rêve devient réalité grâce à une séance de stylisme, de maquillage et de coiffure. Une fois le relooking terminé, un photographe immortalise le moment (de 95 à 440 €, avec, pour le tarif le plus élevé, costume et accessoires compris). Quant au Royal Kids Club, les enfants de 4 à 11 ans peuvent y profiter de la garderie pendant deux heures, en rencontrant les « vraies » princesses Disney, comme Blanche-Neige, Jasmine, Ariel ou encore Cendrillon, avec photos à la clé. Du rêve, de la poussière de fée et de la magie, rien ne manque à cette septième installation de l'offre hôtelière Disney. Ce petit coin d'Amérique à Marne-la-Vallée propose désormais un total de 5700 chambres et suites ! [www.disneylandparis.com](http://www.disneylandparis.com)

### Drones en action

Pour la nouvelle parade nocturne, la Disney Electrical Sky Parade, une chorégraphie de 500 drones laisse bouche bée. Autour du château de la Belle au Bois dormant, c'est un festival de lumières et de sons, avec, dans le ciel, ces drones qui forment le train de Mickey, le carrosse de Cendrillon, le bateau de Peter Pan... Un clin d'œil à la Main Street Electrical Parade, expérience nocturne de Disneyland Paris jouée de 1992 à 2003. L'occasion pour les plus nostalgiques de retomber en enfance et pour les plus jeunes de découvrir une part de l'histoire du parc dans une nouvelle version inédite. Bluffant !



Home > Drinks > Dix vins pétillants pour un été tout en festivité

## Dix vins pétillants pour un été tout en festivité

By: Yanis Bargoin On: 19 avril 2024 0 Comment



L'été approche... Il est venu le temps de mettre des paillettes dans nos vies, enfin... des bulles plutôt ! Voici donc [notre sélection de vins](#) pétillants pour la saison estivale 2024.

### Pierre Mignon Champagne – Harmonie de Blancs 2013

La Maison Pierre Mignon s'étendant sur vingt hectares en Champagne est très engagée sur l'environnement puisqu'en 2019 elle a obtenu la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3. Cet été, la Maison Pierre Mignon dévoile sa précieuse cuvée Harmonie de Blancs 2013, un champagne d'une rare finesse. À l'œil, une robe jaune paille attire le regard tandis qu'au nez des notes de pain grillé, de brioche et de champignons se révèlent. Fraicheur et vivacité sont les maîtres mots de la dégustation de ce champagne d'exception signée Pierre Mignon.

La cuvée est vendue 60 € chez les meilleurs cavistes, à la Boutique Pierre Mignon à Epernay et sur l'e-shop [Pierre Mignon](#)



# DREAMS

AVRIL MAI JUIN 2024

JOAILLERIE | HORLOGERIE | BIJOUX | ACCESSOIRES

# DREAMS

N°99 FRENCH & ENGLISH TEXTS



JOYFUL ICONS  
POM POM DOT  
BY POMELLATO

L 15021 - 99 H - F: 8,90 € - RD



INSPIRATION

SOPHIE CORVAISIER-MASLARD

## PINK CHAMPAGNE

Fraîcheur fruitée et parfums délicats, nos bulles rosées préférées fêtent le retour du soleil et les longues soirées d'été.



1. Cuvée Paradis 2008, édition limitée, 110 €, **Alfred Gratien** – 2. Grand Vintage 2013, 50 €, **Pierre Mignon** – 3. Rosé Première Cuvée, 67 €, **Bruno Paillard** – 4. Grand Rosé, 69 €, **Gosset** – 5. Rosé, Premiers Crus, 80 €, **Barons de Rothschild** – 6. Rosé de Saignée, 90 €, **Pierre Trichet** (Champagne de Vignerons) – 7. Rosé Sauvage, 49 €, **Piper Heidsieck** – 8. Rosé Majeur, 49 €, **Ayala**

### VISITE ARTY DANS LES CAVES MOËT & CHANDON

La Maison nous invite à découvrir l'œuvre de l'artiste américain Daniel Arsham dans ses caves historiques d'Épernay. Il s'agit d'une fresque monumentale (3 m x 1,30 m) en résine blanche, représentant cette saga familiale, historique et patrimoniale. Une œuvre captivante qui encapsule le savoir-faire Moët & Chandon, exposée au cœur de la galerie Impériale. Inspiré par ce chef-d'œuvre, Daniel Arsham a également signé 85 flacons en édition limitée, *Collection Impériale Création N°1*.

Visite des caves, à partir de 40 € par personne.  
Réservation sur [www.moet.com/fr-fr/visit-us](http://www.moet.com/fr-fr/visit-us)



Édition spéciale Moët & Chandon X Daniel Arsham, 25 000 € la bouteille.



Labus et alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

#242

# INFRAROUGE

EN VENTE NULLE PART  
[www.infrarouge.fr](http://www.infrarouge.fr)

**VOYAGE**  
LE JAPON, SUR  
LES TRACES DU  
GRAND EMPIRE

**INTERVIEW**  
**PIERRE NINEY**  
**& ANAMARIA**  
**VARTOLOMEI**

**DANTESQUES**  
**DANS LE COMTE**  
**DE MONTE-CRISTO**

**RENCONTRE**  
MATHIEU LEHANEUR,  
UN DESIGNER OLYMPIQUE

**Dossier**  
*La fine fleur des rosés*

# INFRAROUGE

MAI 2024

**VIN** *Sélection champagnes*



CI-DESSOUS  
**PIERRE MIGNON GRAND VINTAGE ROSÉ 2013**  
50 €  
**MANDOIS VICTOR BRUT ROSÉ 2012 ET AYALA ROSÉ MAJEUR**  
67 € et 49 €

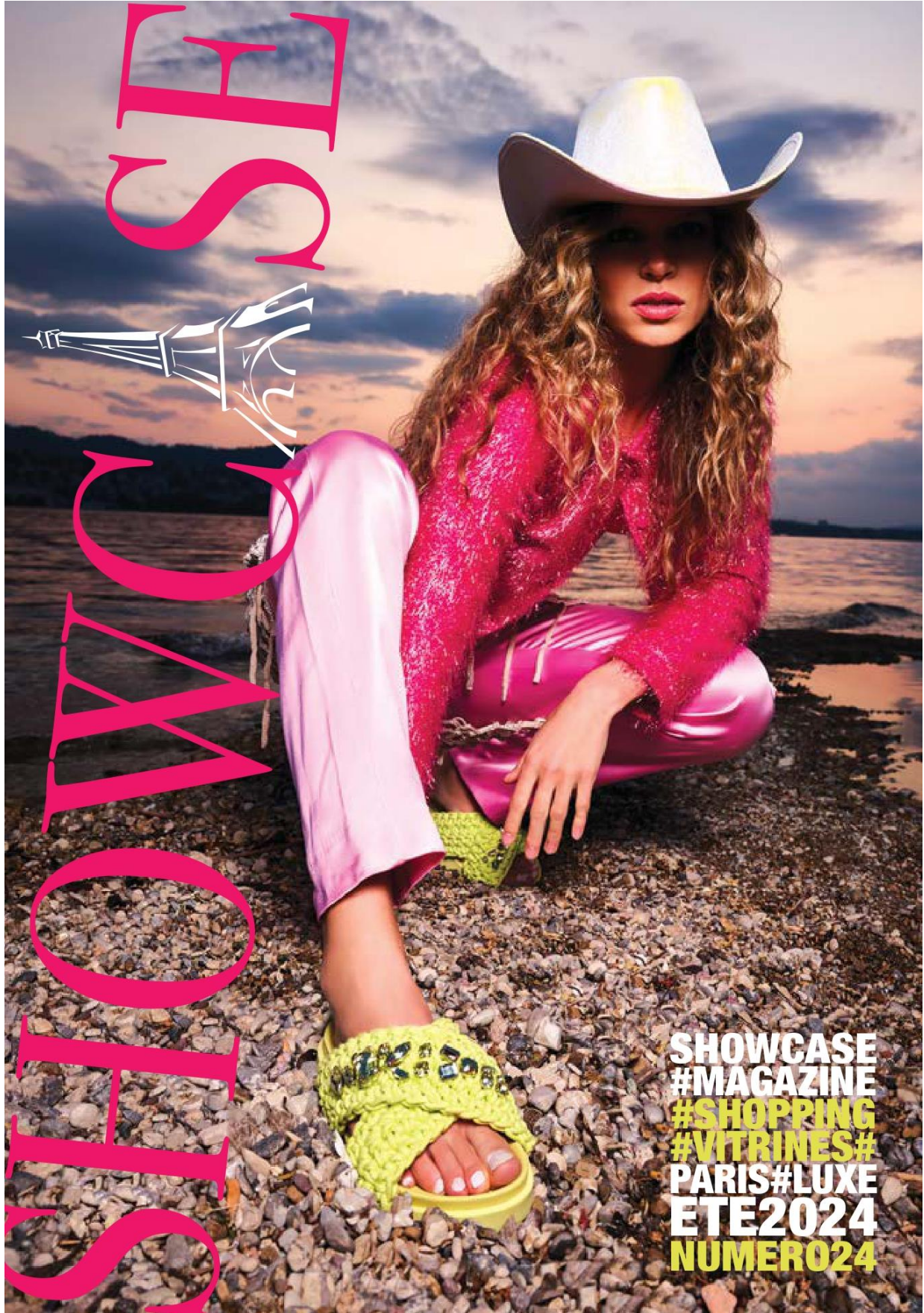


CI-DESSUS  
**DEUTZ ROSÉ 2016**  
69,90 €  
**TELMONT RÉSERVE ROSÉ**  
64,50 €



# SHOWCASE MAGAZINE

ÉTÉ 2024



SHOWCASE



SHOWCASE  
#MAGAZINE  
#SHOPPING  
#VITRINES#  
PARIS#LUXE  
ETE2024  
NUMERO24

## GOOD MODÉRATION

### *Autour des poissons & fruits de mer*

**1/ Bordeaux Families, Excelium Réserve Entre-Deux-Mers, 12 €,**

www.bdxfamilies.fr. Il sera le partenaire idéal d'un ceviche de Saint-Jacques marinées aux agrumes.

**2/ Château de France, Blanc 2022, 27,60 €,** www.chateau-de-france.com

Cuisiné avec des herbes fines et des tranches de citron, le cabillaud en papillote saura mettre en valeur cette cuvée.

**3/ Bestheim, Sylvaner Exception 2022, 16,50 €,**

www.bestheim.com. Il se marie à merveille avec des Saint-Jacques poêlées.

**4/ Maison Paul Jaboulet Ainé, Domaine de Thalabert Mule Blanche 2022,**

40 €, www.jaboulet.com. Le homard préparé avec une sauce à la crème et à la vanille, peut faire écho aux notes élégantes et parfumées de la Mule Blanche.

**5/ Domaine Dupuy de Lôme, Bandol Rosé, 16 €,**

www.dupuydelome.com. Idéal pour des accords avec du poisson de roche.



1 2 3 4 5

**6/ Fournier Père & Fils, Sancerre Grande Cuvée La Chaudouillonne 2022,**

23,65 €, www.fournier-pere-fils.com. Associé à un ceviche de flétan mariné dans du jus de citron vert avec des oignons rouges, coriandre et avocat, celui-ci rehaussera les notes d'agrumes et la fraîcheur du Sancerre.

**7/ Domaine Edmond Cornu et Fils, Bourgogne Aligoté Blanc, 20,80 €,**

www.bourgogne-vigne-verre.com. Des moules marinières cuites dans un bouillon de vin blanc, d'échalotes et de persil, reflètent la fraîcheur de l'Aligoté.

**8/ Domaine La Suffrène, Bandol Tradition Rosé 2023, 18,50 €,**

www.domaine-la-suffrene.com

Ce vin s'exprimera à merveille sur des rougets grillés.

**9/ Clos de Caille, Côtes de Provence Rosé 2023, 27 €,** www.closdecaille.com

Ce rosé se fera complice d'un tartare de dorade.

**10/ Champagne Cattier, Brut Blanc de Blancs Premier Cru, 53,30 €,**

boutique.cattier.com. Il sera parfait avec un turbot accompagné d'une sauce hollandaise.



6 7 8 9 10

**11/ Champagne Pierre Mignon, Harmonie de Blancs Grand Cru 2013,**

60 €, www.champagne-pierre-mignon.fr

La noblesse de ce vin fera merveille avec un carpaccio de Saint-Jacques.

**12/ Jonquères d'Oriola, Château de Corneilla Cavalcade Blanc, 14 €,**

www.jonqueresdoriola.fr

Cette cuvée accompagne à merveille un risotto aux fruits de mer.

**13/ Sainchargny, Immémorial Brut - Grand Eminent, 20 €,**

www.sainchargny.com. Cette cuvée est à déguster avec un plateau de fruits de mer (homard, langouste...)

**14/ Domaine des Hauts Baigneux, Rosé de Silex 2021, 16,90 €,**

www.hautsbaigneux.fr. La douceur du saumon et l'acidité du citron vert complètent la vivacité et la fraîcheur minérale du rosé.

**15/ Gérard Bertrand, Castellum Sauvignon Blanc 2022, 27 €,**

www.gerard-bertrand.com. La saveur marine et iodée et la texture crémeuse des huîtres sont idéales avec la minéralité d'un Sauvignon Blanc.



11 12 13 14 15

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

# VIN & GASTRONOMIE

ÉTÉ 2024

# 206 - ÉTÉ 2024

## VINS & GASTRONOMIE

LE MAGAZINE HEDONISTE  
206 / ÉTÉ 2024  
www.vinsetgastronomie.com

Tourisme international

**RECETTES DE CHEFS**  
POUR UN MENU  
ÉTOILÉ AVEC  
ACCORDS METS / VINS

**UNE CHEFFE** MULTI ÉTOILÉE

**ANNE-  
SOPHIE PIC**

**DESTINATION VIGNOBLES**

CHAMPAGNES,  
CÔTES DE PROVENCE, BANDOL... :  
**LA MAGIE EN ROSE DANS  
L'UNIVERS DU VIN**

**PUISSANCE  
ÉLÉGANTE**

**DÉCOUVREZ LA RICHESSE  
DES VINS DE CAIRANNE**

**JEREZ :**

IMMERSION SENSORIELLE  
DANS L'UNIVERS DU VIN

**BLANCS D'EXCEPTION :**

DECouvrez LA FINESSE DES  
VINS DE POUILLY-FUISSÉ

**DESTINATION  
MADERE :**

PARADIS ENCHANTEUR

**VINS EFFERVESCENTS  
ANGLAIS**

DÉCOUVERTE

Belux 9,90€ - CH 15,30€ - MAR 8,80€



VINS&GASTRONOMIE MAGAZINE

V&G

## Les Cuvées de Prestige

### 8 Champagne Chassenay d'Arce « Confidences » 2015

Rosé pêche. Un nez qui mêle le fruit au floral-herbal doux, entre la pêche fraîche, la pomme et la fraise sur fond de crème et de biscuit aux amandes. De dosage imperceptible, la texture souple s'empreinte d'une mousse légère dans un toucher de soie en cœur de bouche. Centré sur les agrumes, le palais fait parler un esprit de vin blanc, frais, léger, d'autolyse sapide, sur fond zesté salivant. La finale florale-herbale, très nette tient sur les agrumes dans un esprit crayeux. **Julia 90+ Bruno 91/92**

### 9 Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » 2015

Couleur framboise. Nez rafraîchi par des nuances herbales. Il déploie son fin lacté aux notes de caramel de fruits tels la fraise et la framboise sur un fond profond et autolytique. Crémé, aux notes de biscuit, d'amande et d'épices orientales, sa complexité propose le potpourri frais. Dosage maîtrisé, tissé dans la jolie texture lisse et satinée, son cœur s'imprime d'une mousse fine et caressante. La structure se pose sous jacente avec une finale dense, sur l'autolyse, les amers d'amande et les épices. Généreux et à la fois riche et tendu. A boire ou à conserver. **Julia 91+ Bruno 93+**

### 10 Champagne Pierre Mignon « Grand Vintage » 2013 Année de Madame

Robe framboise pondérée. Un nez fin et aérien s'ouvre sur des notes de framboise, de fraise de bois dans un style réducteur élégant, ponctué de touches d'agrumes et de nuances végétales discrètes. Palais net de dosage léger. Sa bulle aérienne s'encadre d'un toucher round et souple. L'acidité fraîche entre le fruit rouge et la nuance d'agrumes coupe dans un cœur pulpeux, tenu par une légère structure grainée, avec une pointe d'umami apportée par l'autolyse fine et pâtissière. La fraîcheur de la pomme rouge rebondit sur la finale fruitée, aromatique entre la fraise et la framboise. **Julia 90**

### 11 Champagne Taittinger « Comtes de Champagne » Grand Cru Rosé 2011

Cuivré profond. Nez encore sur la retenue avec un voile réducteur toasté qui s'ouvre sur le floral et l'herbal. Il gagne en fruits à l'ouverture (cerise, kirsch), et se veut juteux, mûr, ponctué d'épices et de bois précieux. Le palais ample et rond est structuré par une acidité mûre. La bulle est très fine, se tissant dans le toucher. Les tannins présents et fermes ont besoin d'air, les épices douces et toastées arrivent sur la finale longue sur le potpourri, structurée et sapide. **Julia 91-92+**

### 12 Champagne Alfred Gratien « Cuvée Paradis » 2008

Robe œil de perdrix orangé. Nez évolutif proposant une note de champignons humides, de fruits patinés, du confit de mandarine, des épices toastées et une nuance minérale fumée. La bulle est tonique, l'acidité vive et pointue tranche dans la texture lisse tenue par des phénoliques tendus. Vin de corps et de structure. Sa finale se prolonge sur les agrumes, les zestes, l'orange amère et les épices. Long, déjà tertiaire. **Julia 87 Bruno 85/86**



## Champagne Vignon Père & Fils « Les Marquises »

Le terroir à cœur

Le vin et la nature décident « Parcelles en Grand Cru millésimés, en Extra-Brut, en fûts, sans chaptalisation, collage ou filtration, avec les levures naturelles ».

10 rue Colet  
51360 Verzenay  
Tel 06 83 05 43 90 / 03 26 49 80 39

Vigneron indépendant à Verzenay -  
Champagne Stéphane Vignon (champagne-vignon.com)

Champagne Vignon Père & Fils 'Les Marquises' / Facebook  
[https://www.instagram.com/champagne\\_vignon\\_pere\\_et\\_fils/](https://www.instagram.com/champagne_vignon_pere_et_fils/)



## 20 Champagne Ayala Rosé Majeur

Robe pastel orangé. Un nez crémeux, lacté et de riche autolyse. Il propose les petits fruits rouges (framboise et groseille) sur un fond crayeux dans l'esprit vin blanc où la pâtisserie se teinte du toast d'amande. Très fin, de profil sec, peu dosé extra brut, sa bulle fine et aérienne donne un caractère vaporeux. Savoureux, souple et harmonieux, la finale s'affarde sur la craie et le toast, entre les fruits rouges et les agrumes. **Julia 91+ Bruno 91**



20



21



## 21 Champagne Pierre Mignon « Prestige » Rosé de Saignée

Robe orangée, rosé saumon. Le nez propose d'entrée une tonalité herbale dans un esprit délicat où le fruit est teinté de lactique. L'ouverture fait émerger le fruit rouge et les épices avec une touche minérale. Le palais est rond et souple, aux bulles légères dans un toucher tenu par de petits phénoliques. Le fruit prend de l'intensité, s'évolutant sur la cerise, la groseille, les épices et les zestes. **Bruno 86**

Bruno 86

22



## 22 Champagne Philippe Gonet Rosé

Robe pastel saumon. Nez sur le fruit, livrant la fraise, la cerise et la pêche avec une légère autolyse qui évoque le pain et la pâtisserie. Bouche harmonieuse, de dosage confortable mais harmonieux, au cœur charnu par son fruit doux qui évoque la fraise. La bulle légère est discrète et la fraîcheur s'imprime à même le fruit enrobé. Bien que la fin de bouche soit légèrement angulaire par ses phénoliques, sa texture est soyeuse et plaisante. **Bruno 92**



# VOYAGES ET HOTELS DE RÊVE

ÉTÉ 2024

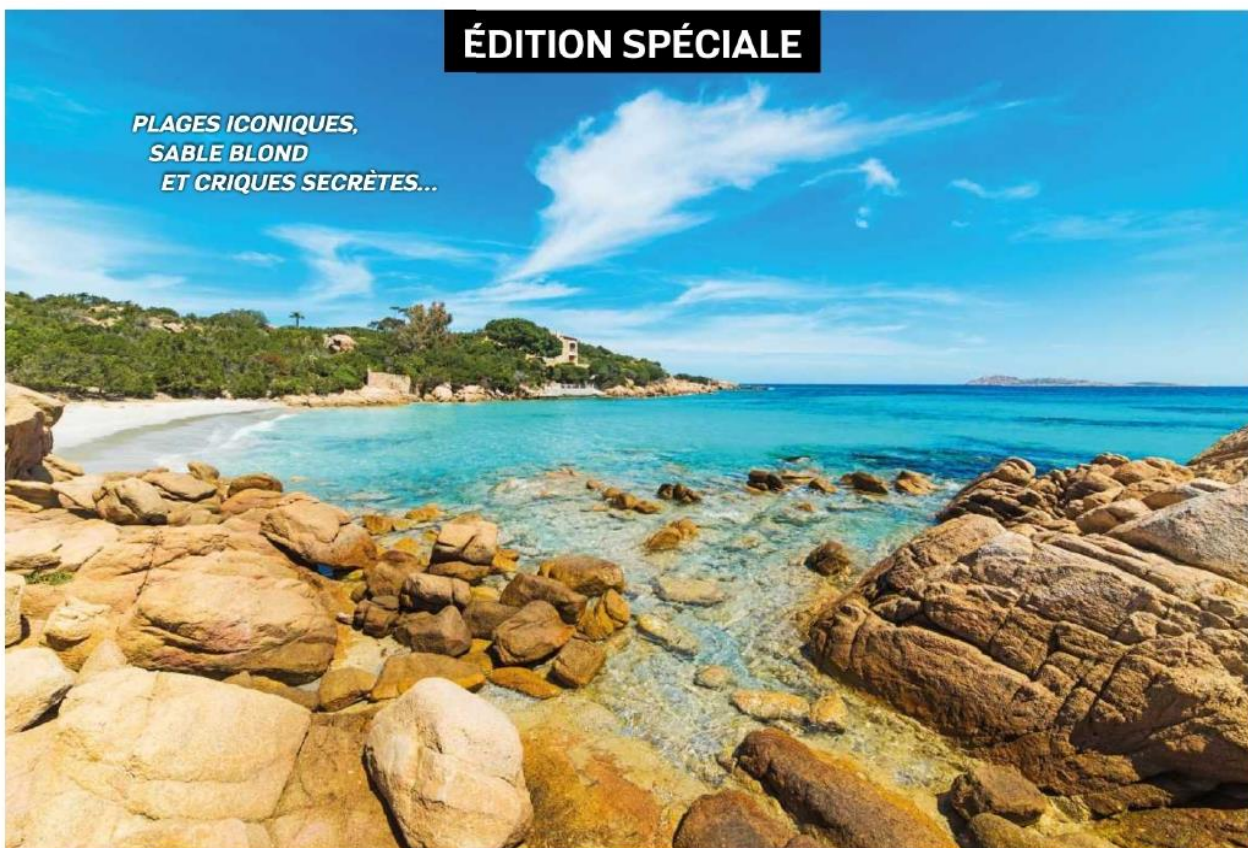
**VOYAGES**  
& HÔTELS

NUMÉRO 64 - ÉTÉ 2024

**DE RÊVE**  
LE MAGAZINE DES VOYAGEURS ÉCLAIRÉS

ÉDITION SPÉCIALE

*PLAGES ICONIQUES,  
SABLE BLOND  
ET CRIQUES SECRÈTES...*



## LES 100 PLUS BELLES PLAGES DE MÉDITERRANÉE

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

VIP 25 HÔTELS DE STARS JAPON NUIT BLANCHE À TOKYO

SURF LES SPOTS LES PLUS FOUS ! MERYL STREEP " LE CINÉMA EST UN MYSTÉRIEUX VOYAGE... "

Trimestriel - FRANCE : 19,90€ - BEL/LUX 20.50€ - CH 31.80CHF - DOM 20.50€ - TOM 2450XPF - MAR 210MAD - CAN 29.99CAD



# VOYAGES ET HOTELS DE RÊVE

ÉTÉ 2024

## SHOPPING'ISSIME



### BULLES

**Maison Bouvet Ladubay, Excellence rosé**  
Un Crémant rosé gourmand et très agréable sur les fruits rouges. 10,50€

**Chassenay d'Arcé Cuvée Origine, Extra Brut Bio**  
Une très belle cuvée vinifiée dans la pure tradition champenoise et légèrement acidulée grâce à des notes d'orange sanguine. 32,50€

**Champagne Beaumont des Crayères, Cuvée Grand Rosé Brut**  
Un nez délicat, une robe framboise élégante, des arômes de groseille et de fraises des bois et des bulles fines pour une cuvée tout en délicatesse. 34,60€

**Champagne Pierre Mignon, Harmonie de Blancs, Millésime 2013**  
Une cuvée sophistiquée et complexe 100% Chardonnay Grand Cru pour un millésime d'exception et une dégustation qui tient toutes ses promesses. 52,50€



### BLANCS

**Château Coquillas, Pessac Léognan, 2023**  
Un blanc minéral et très rafraichissant avec un nez sur le lychee, très agréable sur les apéritifs d'été ou une poêlée de Saint-Jacques. 17,00€

**Château de France, Pessac Léognan, 2022**  
Une valeur sûre des Pessac-Léognan, aux arômes intenses et à la finale puissante. 27,90€

**Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Jean Féry**  
Une remarquable cuvée à la fois souple, tannique et très aromatique à déguster sur une viande noble ou un beau plateau de fromages. 29,50€



### ROUGES

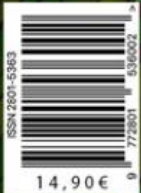
**Château Tour des Termes, Cru Bourgeois, Saint-Estèphe, 2016**  
Un grand cru bourgeois typique des Saint-Estèphe, à la fois puissant, élégant et doté d'une grande finesse, qui ravira les amateurs de l'appellation. Pour déjeuners et dîners de gala ! 34,90€

**Savigny-les-Beaune « Les Grands Picotins », Domaine du Pavillon 2020, Bio**  
Une petite merveille que ce Savigny d'une grande finesse, équilibré et gourmand, à déguster sur une épaule d'agneau, un gibier ou plateau de fromages nobles. 43,00€



# FRESH MAGAZINE

ÉTÉ 2024



Hors Série City Guide

ILLUSTRATED BY  
lauriea.style/studio



## CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

D'une élégance raffinée et d'une pureté incomparable, les champagnes blanc de blancs séduisent les palais les plus exigeants !



PIERRE MIGNON



COMTE DE CHEURLIN



GOSSET



CHASSENAY D'ARCE

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON - Grand cru - 42€ - CHAMPAGNE COMTE DE CHEURLIN - Cuvée Blanc de Blancs Brut - 46€ - CHAMPAGNE GOSSET - Grand Blanc de Blancs 2014 - 72€ - CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE BLANC DE BLANCS 2015 - €33,40

## CHAMPAGNES BLANC DE NOIRS

Les champagnes blanc de noirs offrent une expérience gustative audacieuse et pleine de caractère. Élaborés à partir de raisins noirs, principalement Pinot Noir et Pinot Meunier.



CHAMPAGNE PANNIER



LACUISSE FRÈRES



CHARPENTIER



BEAUMONT DES  
CRAYÈRES

CHAMPAGNE PANNIER - Blanc de noirs millésime 2014- 43,10€ -  
CHAMPAGNE LACUISSE FRÈRES - Blanc de Noirs- 22,90€ - CHARPENTIER TERRE D'ÉMOTION - Blanc de Noir Extra-Brut - 43,50€ - CHAMPAGNE BEAUMONT DES CRAYÈRES - Fleur Noires 2015- 45€

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

## CHAMPAGNES ROSÉS

Découvrez l'éclat et la sophistication des champagnes rosés, une symphonie de délices fruités et de nuances délicates parfaite pour illuminer vos fêtes et créer des souvenirs.



MARIE TASSIN



JACQUES ROUSSEAU



ROSÉ SOLERA



CHAMPAGNE BOIZEL

CHAMPAGNE ROSÉ MARIE TASSIN - 24,40€ - CHAMPAGNE ROSÉ JACQUES ROUSSEAU - 22,90€ - CHAMPAGNE PALMER & CO - Rosé Solera- 48€ - CHAMPAGNE BOIZEL- Rosé Absolu - 279€

## CHAMPAGNES DE FÊTES

Plongez dans l'univers pétillant et raffiné des champagnes de fêtes, où chaque bulle évoque la célébration, le luxe et l'excellence, pour des moments inoubliables et des souvenirs éclatants.



PIERRE MIGNON



DRAPPIER



TSARINE



VRANKEN : DIAMANT BLEU

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON - 115€ - CHAMPAGNE DRAPPIER - grande sendrée 2012 - 85€- CHAMPAGNE TSARINE - 168€- CHAMPAGNE VRANKEN : DIAMANT BLEU - 450€

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

# SIGNATURE

SEPTEMBRE 2024

Signature

LE MAGAZINE DU SAVOIR-ÊTRE ET DU SAVOIR-FAIRE

N°1

MAGAZINE INTÉMPIREL

# Signature

•  
150 D'ANS  
D'IMPRESSIONNISME

HÉRITAGE

HÔTELS LITTÉRAIRES

LES SECRETS DE  
CHANTILLY

TENDANCES  
HORLOGÈRES

DANIEL LÉVY,  
L'ÉLÉGANT

HÉDONISME  
•

Claude Monet  
Coquelicots, 1873  
(détail)  
© Grand Palais/Inra  
(musée d'Orsay) / Hervé  
Lewandowski



les plaisirs de signature

— à consommer avec délicatesse



## CHAMPAGNE BOIZEL

L'Ultime Zéro incarne la plus pure expression d'un grand Champagne, aérien et complexe. Ce vin met magnifiquement en valeur les fruits de mer. Il révèle des accords subtils avec la cuisine japonaise et avec les poissons crus. Les amateurs le dégustent également tout simplement à l'apéritif.

45.50€ | [boizel.com](http://boizel.com)

## EGÉRIE DE PANNIER

Fruit d'une vinification très rare en Champagne, la cuvée Egérie - avec sa robe cuivrée rose et ses bulles délicates - charme par ses arômes de fruits rouges confits et son bouquet floral de Chardonnay. En bouche, sa texture suave et sa fraîcheur naturelle en font un choix parfait pour accompagner des plats raffinés comme le jambon Ibérique ou un tartare de bœuf de Kobé.

114.70€ | [champagnepannier.com](http://champagnepannier.com)



## CHAMPAGNE VINCENT D'ASTRÉE, GAMME EXCLUSIVE « COLLECTION »

Ces champagnes mettent à l'honneur les chardonnays du terroir de Pierry classé Premier Cru, mis en flacons du magnum au mathusalem. Vincent d'Astrée faisant partie des rares Maisons de Champagne, à encore effectuer la prise de mousse dans tous ses flacons. L'ensemble des millésimes de la Collection sont vinifiés sans fermentation malolactique, tirés sous liège et bénéficient d'un vieillissement prolongé sur lies. Cette vinification minutieuse confère complexité aromatique et fraîcheur à chacune de ces cuvées.

[vincentdastree.com](http://vincentdastree.com)

## LE BLANC DE BLANCS NON DOSÉ DE PIERRE MIGNON, UN RAFFINEMENT RARE

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. Cette cuvée séduit immédiatement par sa délicatesse, son élégance et sa subtilité. Ce 100% Chardonnay qui est issu des trois villages Grand Cru Chouilly, Cramant et Avize, nous livre une bien belle interprétation des grands terroirs dont il est issu.

42€ | [eshop.boutiquepierremignon.com](http://eshop.boutiquepierremignon.com)



# CUISINE ET VINS DE FRANCE HS

SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

HORS-SÉRIE

# Cuisine et Vins

DE FRANCE

GUIDE  
D'ACHAT  
**350**  
BOUTEILLES  
TESTÉES

**FOIRE  
AUX VINS**  
*Notre sélection  
de pépites*

**QUAND  
LES CHÂTEAUX  
BORDELAIS**  
NOUS INVITENT  
À LEURS TABLES

**HUIT OUVRAGES**  
*à lire sans  
modération*

**ŒNOTOURISME**  
*Les meilleures  
adresses  
sur la route  
des vins*

Spécial  
**VINS**

**TOUR DE FRANCE DU VIGNOBLE**

CHAMPAGNE, ALSACE, ANJOU, FRONSAC, IROULÉGUY, TAVEL,  
BEAUJOLAIS, PATRIMONIO, VÉZELAY... NOUS ENCHANTENT.

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13924 - 31 H - F: 4,90 € - RD



## CHAMPAGNE



**Abélé 1757**  
**Le Sourire de Reims 2013,**  
**160 €.**

Clin d'œil à la sculpture rémoise *L'Ange au sourire*, une bouteille complexe, juteuse et charnue, mais qui sait rester fraîche et légère. Une alliance de fleurs capiteuses et de touches miellées. Une vraie gourmandise tout en élégance.



**Palmer**  
**La Réserve Nature, 47 €.**

Vous aimez la pureté ? Elle est là dans ce beau flacon non dosé. Une acidité en début de bouche pour réveiller le palais. Une patine due à ses six ans de vieillissement en milieu. Un champagne juteux et persistant aux notes d'agrumes confits. Un flacon tout en fraîcheur et désaltérant.



**Alfred Gratien**  
**Cuvée Paradis brut rosé**  
**2008, 110 €.**

Tout en finesse et en bulles délicates, ce champagne se montre vif et fruité, le citron venant apporter une touche de fraîcheur à l'aération. La bouche est marquée par les fruits rouges frais avant une finale dynamique salivante.



**Lenoble Gentilhomme 2012**  
**Grand Cru, 99 €.**

Un blanc de blancs magnifique, à la fois complexe et facile. Un nez clairement pâtissier et gourmand appuyé par une délicate bouche tout en gourmandise et onctuosité, avec des notes de macaron et d'amande amère délicates. Un vrai coup de cœur pour cette nouvelle cuvée de la maison.



**Mignon Pure, 40 €.**

On aime beaucoup cette maison dynamique dirigée par Céline et Jean-Charles Mignon sur 20 ha de vignes plantées à 50 % de pinot meunier. Zéro dosage pour ce champagne plein d'allant. Charmeur, sur des notes discrètement grillées, noisette croquante. De la fraîcheur et une minéralité qui appellent à y revenir.



**Henriot**  
**Rosé millésimé 2015, 83 €.**

Des bulles très fines pour un flacon aromatique où les différents crus de pinot noir dominant, dont un vinifié en rouge pour 10 % de l'assemblage. En bouche, une belle tension, des notes d'orange sanguine et beaucoup de fraîcheur pour ce champagne dosé à seulement 3 g.



**Bollinger La Grande Année**  
**Rosé 2015, 275 €.**

Un vin assemblé à 62 % de pinot noir et 38 % de chardonnay. Une robe oscillante et délicate rose orangée, une bouche subtile tout en rondeur, des notes de fruits secs et d'orange sanguine et une finale beurrée qui le rend très appétent.



**Besserat de Bellefon**  
**Cuvée des Moines**  
**Extra-brut 2012, 160 €.**

La cuvée prestige de la maison est assemblée des trois cépages. La majorité de chardonnay lui apporte sa fraîcheur, les pinot noir et meunier, son fruité et sa gourmandise. Vieilli onze ans sur lies, il est tout en profondeur, en suavité et en délicatesse.



## Fresh Magazine

Paris

L'art de vivre Premium



L'ART DE VIVRE ▾

SHOPPING ▾

CULTURE ▾

ABOUT US

NEWS ▾

ACHETEZ LE GUIDE !

DRINKS / GASTRONOMIE / L'ART DE VIVRE / NOËL / SAVEURS

## Célébrez les fêtes de fin d'années avec Pierre Mignon

— 15 OCTOBRE 2024 —



*Le Champagne Pierre Mignon célèbre cette fin d'année en dévoilant deux cuvées d'exception*



Pour célébrer les fêtes de fin d'année, la maison Pierre Mignon présente sa cuvée « Esprit de Noël » millésime 2013.

Logée dans un élégant coffret, cette cuvée d'exception brille dans un flacon collector métallisé doré, rehaussé d'un muselet-bijou exclusif transformable en bracelet.

Pour sublimer le Nouvel An, Pierre Mignon propose également son Blanc de Blancs non dosé, aux fines bulles délicates, parfait pour illuminer les festivités.

15 OCTOBRE 2024

## Cuvée « Esprit de Noël »



La cuvée Esprit de Noël est vendue au prix de 120€ chez les meilleurs cavistes, à la boutique Pierre Mignon

Composée de Chardonnay (60%), de Meunier (30%) et de Pinot Noir (10%), la cuvée Esprit de Noël dévoile des bulles d'une élégance raffinée, avec une complexité aromatique subtile, alliant pureté et finesse. Idéale pour sublimer les instants précieux des fêtes, elle incarne l'équilibre parfait entre tradition et sophistication.

Cette cuvée exquise lumineuse saura s'apprécier dès l'apéritif et sur des mets raffinés tels un filet de Saint- Pierre rôti, un homard ou un turbot poché accompagné d'un beurre Nantais.

## Blanc de Blancs non dosé



Ce Blanc de Blancs est vendu au prix de 42€ chez les meilleurs cavistes à la boutique Pierre Mignon

Cette cuvée 100% Chardonnay captive instantanément par sa délicatesse, son élégance et sa subtilité.

Issue des prestigieux terroirs Grand Cru de Chouilly, Cramant et Avize, elle offre une interprétation raffinée de ces grands vignobles. Ses fines bulles en font le choix parfait pour célébrer en beauté le dernier jour de l'année, marquant chaque instant avec distinction et raffinement.

Ce grand champagne pour amateurs éclairés dévoile de fines bulles empreintes de fraîcheur, de vivacité, de finesse et qui interpellent dès le début de la dégustation par leur suavité.

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

## **Cinq générations de savoir-faire au cœur de la Champagne**

Située à Le Breuil, au cœur de la Vallée de la Marne, la Maison Pierre Mignon excelle dans la production de Pinot Meunier, cultivant une tradition familiale depuis cinq générations.

Reconnue mondialement pour son expertise artisanale, cette maison familiale se distingue par une collection de champagnes d'exception.

Chaque cuvée reflète l'élégance, la finesse et la complexité qui font la renommée de Pierre Mignon. Forte de son savoir-faire inimitable, la Maison est aujourd'hui une référence incontournable en Champagne, prisée par les amateurs exigeants à travers le monde.

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

ALCOOL

CHAMPAGNE



# ECORESEAU BUSINESS

NOVEMBRE 2024

ENTREPRENDRE ♦ INNOVER ♦ POSITIVER

ECORESEAU.FR / N°113

# ECORESEAU BUSINESS

NOUVELLES  
GÉNÉRATIONS,  
SENIORS,  
INTÉGRATION  
ET FIDÉLISATION

**LES RH EN  
ÉBULLITION**

COMMENT L'IA  
BOULEVERSE  
NOS ENTREPRISES

LES ATOUTS DE  
NOS TERRITOIRES

**FORMER  
LES TALENTS DE DEMAIN**

**MARC SELLAM**

PRÉSIDENT IONIS EDUCATION GROUP

REG. 0005-57-C-3144-915-Canada-9957-CAN-Numero-55101-Dom-5.50€-Dom-79009€

L 15626 - 113 S - F - 5,00 € - RD



Signature — art de la table

## champagnes

### L'exceptionnel dans le temps

Duval-Leroy & DotstoLines



Ce coffret a été créé en partenariat avec Chaim Machlev du studio DotsLolines.com, un artiste tatoueur renommé qui vit et travaille entre Miami et Berlin. Son style est graphique et géométrique basé sur les effets 3D, spécialisé dans les mandalas et le dot. Ce coffret Héritage avec Chaim s'inscrit donc dans l'envie de la Maison de faire perpétuer l'héritage dans le temps. Quoi de plus durable qu'un tatouage qui marque définitivement la peau et que ces cuvées qui ont marqué la famille, et traversé les âges ? Le Coffret Héritage est un triptyque des millésimes d'exception 2002, 1997 et 1988 de la cuvée iconique de la Maison, Fleur de Champagne. Limité à 750 coffrets dans le monde.

1600€ [duval-leroy.store](http://duval-leroy.store)

### Gamme Les Caractères

#### | Chardonnay 2017

Au nez, des notes délicates de fleurs et de frangipane s'entrelacent avec des nuances boisées de café et de vanille, apportant une gourmandise supplémentaire. En bouche, un équilibre parfait entre délicatesse et rondeur offre des saveurs de fruits blancs mûrs, soulignées par une finale vive d'agrumes, ajoutant une agréable salinité. 34.20€ au caveau. [chassenay.com](http://chassenay.com)



### La nouvelle bulle éclectique par Gérard Bertrand

#### | French Cancan

Décadente, surprenante et subtile : voici trois mots qui définissent avec justesse l'expérience French Cancan ! Elaborés en France, sous le soleil du Sud qui a vu naître la première bulle en 1531, cette

### Du Prestige au dîner

#### Champagne Pierre Mignon



Très structurée, multi-récompensée, la cuvée Prestige de cette belle Maison familiale du Val de Marne, surprend par sa structure. Avec son nez légèrement pêche blanche et ses notes fruitées en bouche, sa complexité aromatique et sa longueur, elle accompagne tout un repas. Avec son petit côté terrien, sous-bois, elle se marie aussi bien avec une Saint-Jacques qu'avec les viandes blanches et les plats d'automne aux champignons. 35€ [champagne-pierre-mignon.com](http://champagne-pierre-mignon.com)



### Un champagne à l'état pur

#### | Laurent-Perrier Ultra Brut

Précurseur de la catégorie Brut Nature, Laurent-Perrier Ultra Brut est un vin sans sucre ajouté, un champagne à l'état pur. Lancée en 1981, cette innovation est une véritable illustration du savoir-faire de la Maison, exclusivement élaborée à partir d'une année sélectionnée pour son équilibre parfait entre une belle maturité et une acidité basse. 62€ [laurent-perrier.com](http://laurent-perrier.com)



collection de vins effervescents mêle avec audace cépages classiques et méditerranéens. French Cancan propose trois références Brut Nature issues de vins biologiques. Une expérience gustative qui allie subtilité, originalité et éclectisme. Un véritable numéro d'équilibre qui présente un bouquet final des plus surprenants ! 19,90€ [gerard-bertrand.com](http://gerard-bertrand.com)

## spiritueux

### Audace, liberté et rébellion !

#### | Le rhum Anne Bonny™

Créé par Jean-Sébastien Robicquet, le nouveau rhum Anne Bonny™ de Maison Villevert puise son inspiration dans l'histoire d'un célèbre pirate des Caraïbes qui a vécu au XVIIIème siècle. Au croisement des cultures, avec ses origines multiples (Jamaïque, République Dominicaine, La Réunion), ce rhum vous offre un moment d'audace dans une dégustation sans précédent. Chez les cavistes, 39€ [maisonvillevert.com](http://maisonvillevert.com)



### Entre parfumerie et distillation

#### | Le Parfumeur par Vedrenne

Ce gin célèbre l'art de la parfumerie et de la distillation. Ode à la créativité et au savoir-faire d'excellence, il offre une expérience olfactive et gustative unique composée de 7 botaniques, afin de proposer un voyage sensoriel qui se dévoile à chaque gorgée. Ce travail d'orfèvre est aussi visible à travers la bouteille qui constitue un véritable hommage aux traditionnelles Eaux de Cologne. 43,50€ [vedrenne.fr](http://vedrenne.fr)



SAVEURS  
309 S

# SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND / SPÉCIAL FÊTES 2024 / 6,50 €

**95**  
RECETTES  
INÉDITES

**CHAMPAGNES**  
Notre sélection  
des meilleures  
fines bulles

**GELÉES  
ET FRUITS  
CONFITS**

La petite  
touche  
en plus!

AMUSE-  
BOUCHES,  
ENTRÉES,  
PLATS,  
DESSERTS...  
**IDÉES CHICS  
POUR MENU  
DE RÊVE**

Bûche au  
chocolat et  
crème pralinée

## Spécial Fêtes

# UN REVEILLON INOUBLIABLE!

**DES COCKTAILS  
D'EXCEPTION  
PAR LE CHEF  
BARMAN  
DU RITZ BAR**



**DOUCEURS**

DE JOLIS BISCUITS  
À OFFRIR AUX  
GOURMANDS

**PAS-À-PAS**

UN CALENDRIER DE  
L'AVENT À CROQUER  
FAIT MAISON

SPÉCIAL FÊTES 2024

L 14964 - 309 S - € 6,50 € BELLEVILLE DÉPÔT 7,50 € - CH - 11 CHF - CNE: 11,96 CDD MUR: 75 DH - ALL: 8,50 € - ROMA: 10,70 CHF - ROMA: 6,90 €



## IDÉES CADEAUX



### Champagnes

**1. So chic!** Ce flacon métallisé doré est accompagné d'un muselet bijou collector, pour un cadeau féérique, autour de cette cuvée tout en harmonie. Champagne Pierre Mignon, Esprit de Noël 2013, 120 €. **2. Glamour.** Un coffret-écrin spécialement conçu pour la cuvée de prestige révélant le savoir-faire de la maison, en version rosé. Champagne Veuve Clicquot, La Grande Dame Rosé 2015, 210 €. **3. Féérique.** Pour cette cuvée festive à la texture soyeuse, la bouteille a été revêtue des couleurs de Noël. À glisser sous le sapin! Champagne Cazanove, Happy Holidays, 30 €. **4. Artistique.** La collab entre Palmer & Co et l'artiste lemza sublime la cuvée Réserve Nature. Coffret accompagné de deux flûtes Lehmann, Champagne Palmer & Co X lemza, La Réserve Nature, 85 €. **5. Écoresponsable.** Un coffret luxueux et recyclable accueille cette cuvée haut de gamme célébrant la quintessence du terroir champenois. Champagne Mailly, Les Échansons 2013, 135 €.

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

# CUISINE ET VINS DE FRANCE

NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

N° 221 NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2024

# Cuisine et Vins

DE FRANCE



**9 RÉVEILLONS DE CHEF**  
ORIGINAUX  
ET RAFFINÉS,  
RIEN QUE POUR  
VOUS !

**EXCLUSIF !**  
LA BÛCHE DE RÊVE  
DE JEAN-PAUL HÉVIN

**TRADITION  
FRANÇAISE**  
*Tout savoir  
sur le foie gras*

**ESCAPADE  
GOURMANDE**  
MEGÈVE,  
TOUJOURS  
EN PISTE !

# C'EST LA FÊTE EN CUISINE

86 RECETTES POUR ILLUMINER VOS TABLES

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 221 - F : 4,50 € - RD



### DÉGUSTATION

### SPÉCIAL CHAMPAGNE



**ALFRED GRATIEN**  
Millésimé 2018, 160 €.  
Une édition limitée à 1600 bouteilles pour ce vin à dominance chardonnay dont on devine la fraîcheur en premier, avant que la bouche s'ouvre sur des notes plus rondes de brioche et d'abricot mûr. Un champagne très élégant, à destiner à des plats raffinés.



**PIERRE MIGNON**  
Esprit de Noël 2013, 120 €.  
Un flacon collector gagné d'or qui invite déjà à la fête. Sous son étui, l'assemblage de chardonnay, meunier et pinot noir est un ravissement dans les verres. Des bulles fines, des notes briochées, une bouche veloutée. Avec un homard pour la magie.



**MAILLY GRAND CRU**  
Les Échansons 2013, 135 €.  
Un flacon au vieillissement prolongé, le nom hommage à l'art de vivre à la française. Un vin profond aux arômes de mirabelles et de viennoiserie, de belles notes oxydatives, une finale d'agrumes confits. Une magnifique maîtrise.



**LAURENT PERRIER**  
Héritage, 79 €.  
Un champagne élaboré uniquement avec les vins de réserve de la maison, miroir de toute la magie de l'assemblage. D'une grande finesse, il oscille entre la fraîcheur des fruits délicats comme la pêche blanche, et la gourmandise de notes miellées et briochées.



**BOLLINGER**  
PN VZ19, 125 €.  
Dans son exploration du pinot noir, la maison s'est concentrée sur Verzenay pour cette nouvelle expression tout en caractère et en intensité, avec des arômes de fruits jaunes et d'agrumes à peine miellés. La bouche n'est que gourmandise, effervescence crémeuse et finale fraîche et salivante.

### TERMINER EN BEAUTÉ



**NICOLAS FEUILLATTE**  
Palmes d'Or 2009, 130 €.  
Ce millésime chaud et sec donne ici un bouquet de fruits rouges et jaunes mûrs et de miel de châtaigner. Des bulles soyeuses accompagnent une matière qui associe maturité et rondeur. La finale fraîche et satinée se double d'une effervescence dynamique et salivante particulièrement persistante.



**JACQUART**  
Aÿ Blanc de noirs 2018, 99 €.  
Lorsque vient le temps du fromage, pourquoi ne pas servir ce vin élégant à la belle personnalité. Une effervescence délicate et crémeuse très appréciable en fin de repas. Une bouche de fruits jaunes mûrs de fin d'été, gourmande et charnue.



**RUINART**  
Rosé, 97 €.  
Une couleur intense pour ce rosé d'assemblage qui oscille entre notes florales et exotiques. Une bouche fruitée et gourmande à la rondeur délicate, une finale légèrement épicée et mentholée qui l'équilibre parfaitement. Avec un dessert à la rose.



**CATTIER**  
Brut millésime 2015, 58,90 €.  
Conservez ce flacon pour la fin des agapes avec un fromage aux truffes ou le dessert. L'année parfaite lui apporte des notes vanillées, briochées et de fruits confits et ses bulles fines. La belle fraîcheur qui l'accompagne en fait une vraie gourmandise à lui tout seul.



**MOËT & CHANDON**  
Grand vintage rosé 2016, 75 €.  
Une corbeille de fruits rouges et noirs pour ce beau flacon assemblé des 3 cépages, dont 13 % de vin rouge. Gourmand, un fruité astringent, quelques notes délicates de rose et d'épices. Une trame tout en souplesse et légèreté.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

# INFRAROUGE

NOVEMBRE 2024

# INFRAROUGE

TOUTE L'ACTUALITÉ POUR RAYONNER

**SPÉCIAL**  
CHAMPAGNES  
VINS  
SPIRITUEUX

## INTERVIEWS

LOUIS GARREL  
CAMILLE RAZAT  
MAX VERSTAPPEN  
AURÉLIE DUPONT

**BUSINESS**  
CES  
GROUPES  
DE LUXE  
QUI  
RACHÈTENT  
DES PÉPITES

**SOCIÉTÉ**  
*Les bandes  
de jeunes  
expliquées  
aux moins  
jeunes*

**DIANE  
KRUGER**  
*multifacette*

L 17262 - 1H - F: 5,80 € - RD



SÉLECTION

## BULLES *de rêves*

Par la Rédaction Photos Valéry Guedes

QU'ILS SOIENT BRUTS OU BLANCS DE BLANCS, CERTAINS CHAMPAGNES ONT ACQUIS LA NOTORIÉTÉ GRÂCE À LEURS BULLES LÉGENDAIRES.



DE GAUCHE À DROITE  
NICOLAS FEUILLATTE PALMES D'OR VINTAGE 2009  
130 € (160 € en coffret bois édition limitée)  
PIERRE MIGNON ESPRIT DE NOËL MILLÉSIME 2013  
120 €

# Gala

BEAUTÉ  
SPÉCIAL CHEVEUX :  
LES OUTILS HIGH-TECH

MISS FRANCE  
VOYAGE EN CÔTE  
D'IVOIRE AVEC  
LES CANDIDATES

VICTORIA  
BECKHAM  
SA FILLE HARPER  
SUIT SES TRACES

EDDY MITCHELL  
"MON CÔTÉ BOUGON  
M'A JOUÉ DES TOURS"

AUDREY TAUTOU  
COMME VOUS  
NE L'AVEZ  
JAMAIS VUE

CHARLOTTE  
BALTHAZAR ET RAPHAËL,  
LES HOMMES DE SA VIE

NUMÉRO 1642 - 28 NOVEMBRE 2024 - BE : 3,9 € - CH : 3,7 CHF - CA : 7,99 C\$ - DE : 5,6 € - ES : 4 € - GR : 4 € - IT : 4 € - LU : 3,9 € - PT : 4 € - DOM. Avion : 51 € - VT : 8,5 € - MA : 38 MAD - TN : 9 TND - ZONE CEA Avion : 5700 LAF - ZONE CEA Avion : 7500 NPK - ZONE CFP Avion : 1750 NPF



[www.Gala.fr](http://www.Gala.fr)

## DÉCO

# COMME À LA RÉDACTION

Bois, verre, porcelaine et teintes minérales s'illuminent de petites bougies pour un effet cosy et chaleureux.

**SUR LA TABLE.** Sets Arabesque, 32 €, bougeoirs Salve mordoré et cire, 50 € (PM), 52 € (GM), le tout Maison Sarah Lavoine. Assiettes Jean Boggio x Waww La Table, 90 €, vase Réve by Thomas Bastide x J.L. Coquet, 736 €, cartes de placement calligraphiées, Ex-Libris Paris, prix sur demande, le tout en exclusivité au Bon Marché Rive Gauche. Couverts collection Bistrot Dune et Unis, 136 €, le set de 4 pièces, 108,50 €, Sabre. Verres à champagne Fatto A Mano Performance, 89 € l'un, Riedel. Verres à eau Brahms, 165 € le set de 6, Flamant. Boîte de 6 marrons glacés, 26,50 €, Méert. Cuvée Clos des Graviers, millésime 2011, 150 €, champagne Pierre Mignon. Huile d'olive Fattoria Triboli Bio, 41 €, vinaigre Balsamique de Modène, 30 €, Oliviers & Co. Sapin avec boules personnalisables, 194,80 €, Pôdevache.

**MOBILIER.** Table Arnaud, 3 495 €, chaises Lynn, 545 € l'une, canapé Sandrine, 2 754 €, le tout Flamant.



L'IMBUEFALCOLE EST D'ANGÈLE POUJOL LA SAVATE. À COMBIEN S'AVEC ANDRÉ GENTON.

# GALA

28 NOVEMBRE 2024

PICOREZ NOS COUPS DE CŒUR DESIGN POUR  
UN DÎNER DE GALA MÉMORABLE



PHOTO REALISÉE À LA BOUTIQUE FLAMANT JOUY PARIS.

# SHOWCASE MAGAZINE

HIVER 2024



SHOWCASE

**SHOWCASE**  
**#MAGAZINE**  
**#SHOPPING**  
**#VITRINES#**  
**PARIS#LUXE**  
**HIVER2024**  
**NUMERO25**

## ACCORDS METS/VINS

### *The world of seafood & fish*



1 2 3 4 5

- 1/ Château de Chambord, Cheverny blanc 2022, 20 €.  
Il s'accorde magnifiquement avec une matelote de poissons de rivière.
- 2/ Langlois, Blanc de Blancs Bio 2020 Extra-Brut, 22,95 €.  
Associées à un Saumon nantua et ses écrevisses flambées, ses bulles font toute la différence.
- 3/ Champagne Ayala, Collection N° 16 Blanc de Blancs 2016, 110 €.  
N° 16 accompagnera à merveille un Gravlax de saumon au thym citron.
- 4/ Château de Lastours, Grand Vin Blanc 2023, 16 €.  
Parfait avec un Turbot au four et ses herbes aromatiques.
- 5/ Domaine Mira Luna, Blanc 2023, 19 €.  
Des Crevettes sautées à l'ail et au persil sont une excellente suggestion pour cette cuvée.

- 6/ Bouvet Ladubay, Zéro, Brut Nature, 16 €.  
Il peut accompagner un carpaccio de dorade.
- 7/ Joseph Mellot, Sancerre Domaine des Émois, 25,50 €.  
Ce joli Sauvignon se mariera parfaitement à un Poisson grillé et sa marinade olive, thym, citron.
- 8/ Le Petit Balthazar, Sauvignon Blanc 2023, 6,90 €.  
A servir frais sur des sushis.
- 9/ Champagne Pierre Mignon, Blanc de Blancs non dosé, 42 €.  
Ce Blanc de Blancs non dosé se marie fort bien avec un tartare de Saint-Jacques.
- 10/ Champagne Cattier, Brut Blanc de Blancs Premier Cru, 53,30 €.  
Il sera parfait avec une sole meunière.



6 7 8 9 10



11 12 13 14 15

- 11/ Champagne Chassenay d'Arce, Sélection Blanche, 31 €.  
Il accompagnera parfaitement un poisson blanc aux agrumes.
- 12/ Champagne Mandois, Blanc de Blancs 2019 Bio, 38 €.  
Option gastronomique, cette cuvée sera idéale avec un Homard à l'armoricaine.
- 13/ Domaine de l'Hortus, Bergerie de l'Hortus Blanc 2023, 15 €.  
A déguster avec des Maquereaux laqués à la japonaise.
- 14/ Champagne Thiénot, Blanc de Blancs, 35 €.  
Grâce à son style épuré, cette cuvée 100% chardonnay peut s'associer à un tronçon de saumon grillé à l'huile citronnée.
- 15/ Château Saint-Maur, Clos de Capelune 2023, 43,50 €.  
Le Clos de Capelune est un vin de gastronomie, réservé aux mets délicats tel un risotto de Saint-Jacques aux truffes.

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

Les Echos Jeudi 5 décembre 2024

## Les Echos **SPÉCIAL VINS**

Dossier coordonné par **JEAN-FRANCIS PÉCRESSE**



*Vin et champagne :  
les 10 tendances 2025*

*+ 100 beaux flacons pour les fêtes de fin d'année*

© Sinec



**PHILIPPONNAT**

CHAMPAGNE

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



## BARONS DE ROTHSCHILD CHAMPAGNE



*Philippe Moulin*

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

*Philippe Soupe de Rothschild*

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

*Philippe de Rothschild*

CHÂTEAU CLARKE EDMOND DE ROTHSCHILD

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

Une sélection de champagnes et de vins de plaisir présentés par ordre croissant de prix.

### CHAMPAGNES

**CHASSENAY D'ARCE, PINOT BLANC 2014 extra-brut**  
Marque de la cave coopérative de la côte des bars, Chassenay d'Arce affirme son style en offrant des cuvées réfléchies et identitaires. Ce pur pinot blanc millésimé en est l'exemple, fort d'un vieillissement sur lies de huit ans. Le vin joue habilement entre des notes tertiaires d'amandes et de humus, reflet de son évolution, et une bulle tonique et vibrante qui lui apporte une sensation acidulée finale réjouissante.  
37 euros, [enviedechamp.com](http://enviedechamp.com)

**VEUVE-FOURNY, BRUT NATURE BLANC DE BLANCS zéro dosage**  
Fidèle à l'impressionnante qualité de l'ensemble de la gamme proposée par la maison familiale, la cuvée en blanc de blancs et sans dosage, comble tout amateur de pureté et minéralité. Issu uniquement de premiers crus, le chardonnay développe ici des notes de cédrat et de kumquat, tout en offrant une texture soyeuse et filante. L'équilibre créé par la part d'élevage en fûts (25%) et l'ajout de vins de réserve (20%), signe un toucher de bouche d'une grande justesse.  
37 euros, [vins-des-as.com](http://vins-des-as.com)

**À NICOLAS FEUILLATTE, ORGANIC extra-brut**  
Seconde édition de la cuvée Organic, celle-ci se compose d'une grande majorité de pinot noir (95%), sourcé dans les vignobles des Riceys et de la Côte des Bar, et sur une base de vendange 2017. Au nez comme en bouche, le vin développe d'intenses notes d'amande grillée et de brioche, avant d'offrir une texture plus patinée sur la figue. Une acidité structurée lui confère volume et mouvement.  
41 euros, [nicolas-feuillatte.com](http://nicolas-feuillatte.com)

**PIERRE MIGNON, BLANC DE BLANCS zéro dosage**  
Ce domaine familial situé dans la vallée de la Marne possède également quelques vignes de chardonnay, notamment dans les trois villages classés en grands crus que sont Chouilly, Cramant et Avize et qui composent cette cuvée. Le vin possède une légèreté de bouche fraîche et désaltérante. Mêlant des notes citronnées qui filent au rythme des bulles, à d'autres plus profondes d'amande blanche, voici un blanc de blancs qui porte merveilleusement son nom.  
42 euros, [boutiquepierremignon.com](http://boutiquepierremignon.com)

**À DRAPPIER, CLAREVALLIS extra-brut**  
Assemblée à dominante de pinot noir (75%), complétée de pinot meunier, chardonnay et pinot blanc, la cuvée Clarevallis est issue de vignes plantées sur le coteau d'Urville dans la côte des Bars. Celle-ci possède un surprenant nez de pomme rôti évoluant sur la gelée de fraises. A cette image, le vin présente une dimension charnue qui dévoile des notes de sureau et de violette, soutenues par une acidité cisalée et tendue, véritable colonne vertébrale d'un champagne plein d'identité.  
43 euros, [plus-de-bulles.com](http://plus-de-bulles.com)

**ULLENS, BRUT LOT II extra-brut**  
L'audace du vigneron Maxime Ullens est celle de composer sa cuvée de brut sans année avec une impressionnante part de pinot meunier (80%), complétée par du chardonnay. Bien que son dosage soit modéré (2,4 g/l), le vin offre d'emblée un chamu de bouche séducteur, mêlant des arômes de mirabelle à des notes plus épicées. Sa bulle dynamique procure une harmonie d'ensemble qui confirme un talent à suivre de près.  
46 euros, [vistavin.fr](http://vistavin.fr)

**PALMER & CO, RÉSERVE NATURE zéro dosage**  
La cave coopérative rémoise ne cesse d'affiner son style, et de proposer des vins fins. Sur une base 2016, complétée par 34% de vins de réserve, cette cuvée présente un champagne au caractère vineux tout en conservant un très bel éclat de bouche. Alliant des notes d'orange sanguine à une matière plus florale et patinée, il robe le palais, conduit par une bulle drainante.  
47 euros, [champagnepalmer.fr](http://champagnepalmer.fr)

**PIPER HEIDSIECK, VINTAGE 2018 brut**  
La saison, propriété du groupe EPL, a confié l'élaboration des vins au talentueux Emilien Bouillat depuis 2018, influant toute sa bonne dynamique. Cette cuvée Vintage 2018, forte d'un vieillissement sur lies de cinq ans, présente un champagne croquant, affirmé et équilibré. Ses bulles rebondissent en bouche, développant une aromatique réglissée et une touche agrumée qui lui confère une finale fraîche.  
48 euros, [vinetmillesimes.com](http://vinetmillesimes.com)

**LALLIER, MILLÉSIMÉ GRAND CRU 2014 brut**  
Assemblage de six grands crus, sélectionné à travers toute la Champagne, le millésime 2014, à forte dominante de pinot noir (73%), propose un vin raffiné doté d'une jolie concentration aromatique. Convoquant la groselle et le zeste confit, le champagne déploie une profondeur de bouche plaisante, et persiste sur une finale aux accents épicés. Un style doré et équilibré.  
49 euros, [millesima.fr](http://millesima.fr)

**À DE SAINT-GALL, BLANC DE BICO extra-brut**  
Le groupe coopératif Union Champagne jouit d'un vignoble de 1400 hectares, dont 90% est classé en premier ou grand cru, et met en avant sa sensibilité environnementale en proposant une première cuvée en agriculture biologique. Réussite pour ce blanc de blancs patiné aux notes mielées et pralinées. Le vin offre une belle persistance de bouche et témoigne de la précision globale des vins de la marque.  
50 euros, [de-saint-gall.com](http://de-saint-gall.com)

**À PERNET & PERNET, L'AMBONNAY BLANC DE BLANCS extra-brut**  
Petite maison familiale située à Ambonnay, elle est dirigée depuis 2010 par quatre frères et sœurs qui représentent la cinquième génération. Forts de neuf hectares de vignes, ils vinifient certains grands crus à l'image de cette cuvée. D'une grande douceur, le vin incarne ce que le chardonnay peut offrir de plus voluptueux et aérien. La bulle fine procure une sensation minérale et signe une cuvée réussie.  
50 euros, [disponible.au-domaine](http://disponible.au-domaine)

**À GEORGES RÉMY, LES 4 TERROIRS zéro dosage**  
Par pinot noir issu, tel que son nom l'indique, de quatre terroirs de la

montagne de Reims (bouzy, ambonnay, jouvois et taubères), cette cuvée offre un vin notablement dense, fort d'un élevage en fûts. La première gorgée révèle une bouche puissante aux arômes de mûres et de baies noires, rapidement enveloppés par un mouvement caillonnant et vif. Laissez quelques minutes dans le verre il s'assagit alors et dévoile un caractère profond séduisant.  
52 euros, [millesimes-et-saveurs.com](http://millesimes-et-saveurs.com)

**JEAN-MARC SÉLÈQUE, QUINTETTE extra-brut**  
Blanc de blancs provenant d'une mosaïque de terroirs, Quintette est une cuvée qui séduit par son caractère enrobé et rebondi, et un équilibre toujours remarquable. Sur une base 2020, une partie du chardonnay est élevée en fûts (60%) sans fermentation malolactique, permettant au vin de conserver un mordant minéral tout en volume. De doux amers apparaissent en fin de bouche, procurant une sensation tissée qui porte profondément.  
53,90 euros, [plus-de-bulles.com](http://plus-de-bulles.com)

**MOÛT & CHANDON, GRAND VINTAGE 2009 extra-brut**  
Un style riche et profond pour ce millésime de la gamme Grand Vintage. A dominante de pinot noir (50%), choix du talentueux chef de caves Benoît Gouzé, il développe en effet d'intenses notes torréfiées, mêlées à des touches plus confites tirant sur la fève de cacao. Sa bouche ample et épanouie n'en demeure pas moins maîtrisée, grâce à une finale patinée et un dosage modéré (5 g/d).  
54 euros, [hachette-vins.shop](http://hachette-vins.shop)

**ALEXANDRE BONNET, HARDY extra-brut**  
Parcelle exposée plein nord au sommet des Riceys, celle-ci tire son nom de la difficulté, « ardue » à être cultivée. Par son développement de bouche d'une grande sensualité, ce blanc de noirs apparaît à la fois introverti et captivant. Il mêle un univers terreur et fumé à des notes plus fraîches de fleurs blanches, signant une cuvée de garde particulièrement réussie.  
55 euros, [macaveachampagne.com](http://macaveachampagne.com)

**ABELÉ 1757, BLANC DE BLANCS extra-brut**  
Etienne Eteneau, chef de caves de la maison (propriété du groupe TEVC), innove en composant pour la première fois une cuvée de chardonnay au dosage extra-brut (3 g/l). D'abord serré en entrée de bouche, le vin révèle un cœur aux arômes concentrés et complexes. De l'amande torréfiée au bois de santal, cette palette se développe lentement, dans un mouvement onctueux et sensuel. La finale est élégante.  
56 euros, [abele1757.fr](http://abele1757.fr)

**CATTIER, BRUT PREMIER CRU 2015 brut**  
Sur le terroir de Chigny-les-Roses, la maison Cattier cultive un style épuré en proposant des vins marqués par l'équilibre et l'élégance. Tout juste sorti, ce millésime 2015 au gourmand nez de gelée de pamplemousse et aux accents pâtisseries est à cette image. Sa matière, avec un cœur aromatique agrumé, est justement cadrée par de petits amers, élevant le vin avec une touche de fraîcheur. Un style raffiné.  
56,90 euros, [cattier.com](http://cattier.com)

**CHARPENTIER, PINOT MEUNIER zéro dosage**  
Sélection parcelle du vigneron Jean-Marc Charpentier, cette cuvée est produite à 3500 cols uniquement. Par meunier, voici un champagne que l'on pourrait qualifier de

## Notre sélection

Par Bernard Burtschy et Carla-Elle Rogosky

# F L'ART DE VIVRE

5 DÉCEMBRE 2024

## PHÉNIX

Le réveil des vins tranquilles  
en Champagne

## ODYSSÉE

En Charente,  
sur la trace du Cognac

## DIALOGUE OLFACTIF

Olivia de Rothschild  
& Guillaume Lété

L'ART DE VIVRE DU FIGARO

# F



# SA MAJESTÉ LE CHAMPAGNE

MILLÉSIMÉ 2024

## Dégustation

### Veuve Clicquot

#### La Grande Dame 2015 par Paola Paronetto

Au nez, une sensation d'opulence, un côté solaire explosant sur un bouquet d'une grande densité avec, en bouche, un tourbillon de fruits très harmonieux, des notes torrifiées, une légère pointe d'exotisme, pour un champagne dont on devine un remarquable potentiel de garde.

Disponible en ligne sur [Millesima.fr](http://Millesima.fr)  
Prix : 210 € – Note F : 95/100

### Cattier

#### Meunier Millésime Premier Cru 2016

Au nez, des arômes délicieusement frais et espègles de lilas, d'églantine, de citron. En bouche, beaucoup d'élégance et de structure, avec de nobles amers, accompagnés de notes d'orange sanguine et de poivre, et une belle finale épicée, pleine de caractère.

Disponible en ligne sur [Boutique.cattier.com](http://Boutique.cattier.com)  
Prix : 122 € – Note F : 93,5/100

### Veuve Fourny & Fils – Monts de Vertus Blanc de Blancs Premier Cru 2016 extra-brut

Au nez, de grisants arômes de miel de châtaignier, de craie et de verveine, suivis d'une bouche délicate, pleine de raffinement et de rondeur, très enveloppante, aux douces notes de crème de café, glissant vers une finale longue et veloutée.

Disponible en ligne sur [Plus-de-bulles.com](http://Plus-de-bulles.com)  
Prix : 58,95 € – Note F : 93,5/100

### Alfred Gratien

#### Brut Millésimé 2008 édition limitée

Au nez, des arômes étonnants d'iode et de coquille d'huître, puis d'herbes fraîchement coupées, qui se développent ensuite sur un côté plus dense avec, en bouche, des notes de caramel, de bois précieux, et toujours beaucoup de fruit, avec cette profondeur que l'on doit à la patine des ans. Une cuvée qui ravira les amateurs de vieux champagnes.

Disponible en ligne sur [Millesima.fr](http://Millesima.fr)  
Prix : 160 € – Note F : 93/100

### Barons de Rothschild

#### Triptyque Avize, Ambonnay, Aÿ 2018

Un nez discret, citronné, aux arômes de petites fleurs blanches et de myrte, qui évolue vers de petites pointes torrifiées. En bouche, la sensation de croquer dans une noisette fraîche, d'une accolade tendre et souple, et une finale succulente, mêlant quelques touches fumées et une douce salinité.

Disponible en ligne sur [Champagne-bdr.com](http://Champagne-bdr.com)  
Prix : 99 € – Note F : 93/100

### Laurent-Perrier – Brut millésimé 2015

Au nez, des arômes mûrs, complexes, oscillant entre le carvi et le genévrier, le fenouil et les fruits exotiques avec, en bouche, une bulle fine, une texture douce et majestueuse, et une belle salinité qui court sur des notes de fruits blancs, avant une finale minérale des plus élégantes.

Disponible en ligne sur [Tannico.fr](http://Tannico.fr)  
Prix : 77,90 € – Note F : 93/100

### Palmer & Co – Grands Terroirs 2015

Un nez sérieux de prime abord, puis des arômes impertinents de pamplemousse rose, d'orange

sanguine avec, en bouche, une acidité très vive, des notes discrètes de sous-bois et de terre forestière, une belle complexité et une finale mettant en lumière un fruit pur et assurément alléchant.

Disponible en ligne sur [Plus-de-bulles.com](http://Plus-de-bulles.com)  
Prix : 73,95 € – Note F : 93/100

*“Un tourbillon de fruits très harmonieux, une légère pointe d'exotisme”*



### Pierre Mignon – Esprit de Noël 2013

Un nez pur et complexe aux arômes denses de sève, d'aiguilles de pin, de pomme Canada avec, en bouche, des notes crémeuses et gourmandes de coing, quelques épices douces et une finale pleine de générosité.

Disponible en ligne sur [Eshop.boutiquepierremignon.com](http://Eshop.boutiquepierremignon.com)  
Prix : 120 € – Note F : 93/100

### Besserat de Bellefont – Millésime 2013

Un nez vif et brioché, empreint de classicisme, aux arômes frais d'agrumes et d'orange sanguine, de pêche et de frangipane, qui glisse vers une bouche juteuse et enveloppante aux notes d'orange, et quelques beaux amers qui courent jusqu'en finale sur des touches de caramel et de café frais.

Disponible en ligne sur [Boutique.besserat.com](http://Boutique.besserat.com)  
Prix : 70 € – Note F : 92/100

### Castelnaud – Brut millésimé 2006

Un nez intense et beurré de brioche à la fleur d'oranger, de jardin d'herbes aromatiques, avec un côté crayeux. En bouche arrivent des notes savoureuses de noix de macadamia, avant une finale d'une douce minéralité.

Disponible en ligne sur [Millesimes-et-saveurs.com](http://Millesimes-et-saveurs.com)  
Prix : 55,90 € – Note F : 92/100

### Pol Roger – Brut Vintage 2018

Un nez délicat, diaphane comme un soleil hivernal, aux arômes de citron vert, de yaourt, de petites groseilles et de coing. La bouche offre une acidité qui reste caressante, des notes herbacées de thym, et une belle finale couleur café au lait.

Disponible en ligne sur [Decantalo.fr](http://Decantalo.fr)  
Prix : 81,30 € – Note F : 92/100

## LA GRILLE DE NOTATION DU FIGARO VIN

Depuis 2021, *Le Figaro Vin* utilise l'échelle internationale de 100 points afin de noter les vins avec davantage de précision. Voici notre grille de notation, qui vous permet de décrypter la note de chaque vin commenté.

**De 98 à 100** : un vin exceptionnel par sa grandeur et sa beauté, qui suscite une véritable émotion.

**De 95 à 97** : un très grand vin, complexe, complet, équilibré, qui se démarque de tous les autres.

**De 91 à 94** : un excellent vin, fidèle à son terroir, dont il retranscrit les plus belles caractéristiques.

**De 86 à 90** : un bon vin, bien élevé, que l'on a grand plaisir à boire.

**De 80 à 85** : un vin correct, tout en simplicité.

**Moins de 80** : un vin désagréable ou présentant des défauts majeurs.

bettane+desseauve  
**MESCADEAUX**



**Le temps des plaisirs**  
notre sélection de Noël

Flacons mémorables | Voyages extraordinaires | Odes à la terre | Les éditions limitées  
Plaisirs abordables | Innovation et lectures | La *French Touch* | Nouveautés lumineuses

cadeaux / Noël



## Un cadeau scintillant

Cette maison familiale, située à Le Breuil dans la Vallée de la Marne, est dirigée par Céline et Jean-Charles, représentants de la cinquième génération. Le vignoble de 16 hectares s'étend sur les meilleurs crus de la vallée de la Marne, de la Côte des Blancs et de la région d'Épernay. Les cuvées millésimées, riches en caractère, témoignent du savoir-faire de la maison. Nous recommandons également ce coffret de Noël élégant, qui présente une bouteille joliment dorée accompagnée d'un bijou, une idée cadeau raffinée proposée par cette maison familiale et dynamique.

*Champagne Pierre Mignon, Esprit de Noël 2013, 128 euros*

## La quintessence de Saint-Julien

Ce cru de Saint-Julien, propriété de la famille Cordier depuis plus d'un siècle, incarne l'idée du luxe accessible, qui a toujours été sa signature. Magnifiquement situé sur les terroirs de graves du nord-est de l'appellation, il bénéficie du savoir-faire de son directeur, Jean-Michel Laporte, et des conseils avisés des équipes de Derenoncourt Consultants. Le millésime 2020 se distingue par une bouche ronde, ample et charnue, fidèle à l'élégance de son premier vin. À côté de ce 2020, qui séduit par sa richesse, le millésime 2021 du second vin, mettant en avant les fruits rouges, constitue une belle introduction à la complexité de son aîné.

*Château Talbot, coffret Talbot 2020 et Connetable 2021, 99 euros*







très expressif de fleurs blanches, milieux de pêche et d'abricot, enfin par l'ensemble d'une effervescence, enrichie d'une complexité vineuse et d'une touche de caramel. Le rapport qualité-prix est excellent. 30 €. [Champagne-stein.com](#)

**Serge Raffin, « La Griff », premier cru, extra brut, 2018**  
Du pinot noir premier cru de la commune de Buis et un assemblage ancestral et familial produit avec des bulles franches et gourmandes, fruitées et rondes, qui ne tombent pas pour autant dans la facilité d'un dosage en sucre complaisant. Bref, une découverte à faire! 34,90 €. [Champagne-serge.fr](#)

**Don Casaron, « Epicurienne. Le moussier confiné aux vieilles vignes », brut**  
De sa manière pleine et riche, notamment due à du moût de vignes de plus de 50 ans, ce champagne lise des saveurs juteuses, souples et légères, qui se marient parfaitement avec un plat en sauce, comme une volaille à la crème de cèpes. 33 €. [Doncasaron.com](#)

**Lionel Carreau, « Vieilles vignes », brut**  
Une cuvée pas si commune en Champagne, des arômes inattendus de curry et d'épices douces, une très jolie robe d'un or soutenu, voilà des bulles pas banales et excellentes. On aime la simplicité harmonieuse, l'équilibre plein et serein, à lisi que la langouste en bouche, aussi délicate. À tester absolument! 34 €. [Champagne-lionel-carreau.com](#)

**Duaby, « Blanc de noirs », brut, premier cru**  
Sérénité précieuse « Méry & Fils », ce qui change de traditionnel « Le Fil ». Le vin est issu du terroir premier cru de Montigny, légèrement au nord d'Épernay. Parmi les pinots noirs sont parfaits pour cette cuvée. Sur le capot on dirait « banane-framboise-pomme mûre », ce qui nous a laissés perplexes. Le champagne, lui, est frais et ciselé, avec une jolie acidité et de beaux arômes fruités, épais, grillés. De quoi faire au plus grand nombre. 35 €. [Champagne-duaby.fr](#)

**Richard Royer, « Les Sœurs de Valmore », brut nature**  
Si la Côte des Bar (Aube), terre de la majeure de champagne créée en 2007 par Richard Royer, est traditionnellement associée

au pinot noir, la parcelle des Sœurs de Valmore est exclusivement plantée de merisiers. Dans cette cuvée atypique, le cépage exprime la gourmandise de fruits rouges et jaunes, tout en bénéficiant de la délicate fraîcheur d'un brut nature, donc sans sucre ajouté. 36 €. [Champagne-richard-royer.com](#)

**Philippe Dechelle, « Blanc de noirs », brut, 2016**  
Celle petite maison à Bracieux (Aube), non loin de Châlons-Thierry, s'allie par ses champagnes ronds, palpitants et souples. Comme cet expressif blanc de noirs à la robe jaune pâle et au nez évoquant les fruits confits, le miel et le chèvrefeuille. En bouche, c'est sec, franc, équilibré, avec une pointe de menthe. 36 €. [Champagne-philippedechelle.com](#)

**Octave Goussard, « Respect n° 18-17 », brut**  
Ce pinot noir n'est pas exalté des arômes capiteux, pleins de nuances entre des notes de fruits secs et des pointes d'épices. Le train dynamique de bulles fines cache une texture crémeuse originale et aromatique. Du grand cru qui se révèle une affaire à saisir sans hésitation. 35,50 €. [Champagne-goussard.com](#)

**Albin Martinot, « Hommage 2014 », brut nature**  
La cuvée est issue d'une seule parcelle située à Collin-sur-Courc (Aube), sur un sol karstifère, qui garde les arômes caractéristiques d'une année sur l'autre. On y retrouve la minéralité du terroir et beaucoup de fraîcheur. C'est un beau champagne net, équilibré, tendu et précis, légèrement salin, avec de la finesse, mêlant des arômes de fleurs blanches ou d'abricots. Le vignoble est bio depuis 2014, mais les premières cuvées certifiées sont sur le marché d'ici à trois ou quatre ans. 36 €. [Champagne-albinmartinot.com](#)

**Olivier Desviry, « Les Noires Millières », brut**  
Le nom de la cuvée est dû au col d'Épernay, où les pinots noirs sont parfaits pour cette cuvée. Sur le capot on dirait « banane-framboise-pomme mûre », ce qui nous a laissés perplexes. Le champagne, lui, est frais et ciselé, avec une jolie acidité et de beaux arômes fruités, épais, grillés. De quoi faire au plus grand nombre. 35 €. [Champagne-desviry.com](#)

**Dewaux, « Cœur des Bar », blanc de noirs, brut**  
La complexité aromatique

## François Philipponnat, « le domaine dans le sang »

Faut se rendre à l'évidence, je prends du plaisir à voir d'œil. Ce métier m'est venu petit à petit, glissant. François Philipponnat sur sa page Instagram. Ce vigneron, qui a hérité la maison de champagne du même nom en 2020, a pourtant une affinité de sportif. Il n'était pas impliqué dans la cuvée « Blanc de noirs » millésimée 2018 qui nous a étonnés lors de notre dégustation à l'avant-garde, mais il est chargé de sa commercialisation.

Nommé à la tête des exportations par son père, Charles Philipponnat, 62 ans, qui dirige ce domaine réputé, propriété du groupe Lanson BCC, François Philipponnat se montre totalement polyvalent : « Dans une petite maison comme la nôtre, on doit savoir un peu tout faire. En 2020, par exemple, pendant le confinement, j'ai passé plusieurs mois dans les vignes. J'ai eu de la chance dans le sang », témoigne le jeune homme, qui représente la quatrième génération de Philipponnat à travailler pour cette marque créée en 1923. Le style de ses champagnes est bâti autour du pinot noir, cépage ancestral planté dans les 30 hectares plantés - ce blanc de noirs millésimé est vinifié en blanc, contrairement à notre maison, qui exporte ce cépage noir », explique François Philipponnat, qui continue d'apprécier aux côtés de son père. La transition avec ce dernier se fait naturellement et tranquillement.

### « On sait comment exhiber le fruit »

Le fils, qui participe aux dégustations et aux décisions stratégiques, est un limonaire, passé par une khâgne et une école de communication. Il sait comment « vendre » une cuvée qui représente 40 000 bouteilles sur les 200 000 produites par Philipponnat en 2023.

« Le pinot noir est le cépage le plus planté en Champagne, et pourtant on entend davantage parler de chardonnay ou de blanc de blancs que de blanc de noirs. Nous, on peut revendiquer une expertise en matière de pinot noir, car on sait comment concevoir et exhiber le fruit tout



François Philipponnat à Ay-Champagne (Marne), en France.

en lui préservant de la fraîcheur et de fraîcheur. François Philipponnat précise que sa maison possède des pinots et grands crus de pinot noir, à l'origine de cette cuvée, mais quelle complexité aussi un peu de jus issu de ce cépage dans sa fameuse cuvée « Cœur des Goûtes ». On comprend alors mieux pourquoi cette dernière est si riche, gourmande et élégante. ■ L. D.

de ce champagne ni incroyables, ni fruits mûrs, comme l'abricot, à la pâte d'orange, en passant par des notes douces. Toutes ces notes surprenantes se dévoilent au fur et à mesure de la dégustation. Un très grand vin, onctueux, à un prix extrêmement honnête. À ne pas manquer! 39 €. [Champagne-dewaux.fr](#)

**M.G. Heaucq, « Le Clos des goulots », brut nature à Fleury-la-Rivière (Marne)**  
à une dizaine de kilomètres d'Épernay, la maison Heaucq propose de très beaux champagnes, dont ce « Clos des goulots » la plus grande parcelle exploitée au nez bien trouvé. Faible production pour cette cuvée 100 % merisier qui nous a séduits. Un champagne frais, droit et ciselé avec une belle matière sur les fruits, très nature. 37 €. [Mgheaucq.fr](#)

**Laurent Legault, « Blanc de merisier, vieilles vignes », brut**  
On avait le choix, venant de cette maison, entre un blanc de noirs et ce blanc de merisier, principalement issu de la vallée de la Marne - terroir phare de ce cépage. Élégant, presque aérien, le champagne évoque les fleurs blanches et des agrumes légers, dans un ensemble souple et long en bouche. Cocolago et cristallin, comme la chamotte rigide lardée, seront valorisés à merveille. 38 €. [Champagne-laurentlegault.fr](#)

**Hesry, « Blanc de noirs », brut**  
En culture biodynamique depuis 2015, le domaine propose un blanc de vins d'une grande élégance, à l'image de ce pinot noir à la robe dorée, au léger nez de violette et au fruité évanescent toute l'ordure. Fingant, avec ce qu'il faut de mordant, il se boit seul

ou accompagné, ainsi que de saut jacques que de vides blanches. 38 €. [Champagne-hesry.fr](#)

**Mandois, « Blanc de noirs », extra-brut, 2018**  
Ce champagne 100 % pinot noir invite à la patience, tant ses arômes évoluent lors d'une lente dégustation. Au nez, les fruits rouges, puis les épices, dominent. Le palais se dilate entre des notes fragrances, mais toujours par des notes herbives et d'arômes grillés. Ce vin charpenté sait rester souple. 38 €. [Champagne-mandois.fr](#)

**Del'Or Art, « Paradis Sud 2018 », extra-brut**  
Le nez de la cuvée présente, et le contenu du flacon est au rendez-vous. Après un nez agaçant, le jus est en bouche su fraîcheur tenue d'un peu d'acidité. Voilà un champagne qui nous a beaucoup plu, c'est à partir d'une cuve parcellaire, 100 % merisier, issue de vieilles vignes et vinifié en blanc de noirs. Des bulles blanches et des agrumes n'empêchent pas la douceur d'un jus onctueux. Côté arôme, on trouve de la fraicheur, et également bien jolies. 38,50 €. [Deloart.com](#)

**Tribut-Schoesser, « Vallée du Brudon », brut nature**  
Né dans « l'air à dire sans sucre et plutôt ciselé, le vin aux bulles fines, sans à parts égales de pinot noir et de merisier, exprime des nuances d'épices réchauffées de notes d'abricot confit et de pulpe de citron. Grâce à un élevage associé entre fil et bouteille, il révèle également une tendresse remarquable. 39 €. [Champagne-tribut.com](#)

**Benoît Lahaye, « Blanc de noirs », extra-brut**  
Benoît Lahaye est un des grands noms du pinot noir. Situé à Bouzy (Marne), magnifique terroir pour ce cépage, il apporte un bio plus de vingt ans et un héritage depuis quinze ans, autant dire qu'il connaît son affaire et laisse s'exprimer merveilleusement son terroir. Dans la bouteille, cela donne un champagne bien rond

et charpenté, avec des fruits mûrs, de l'orange, de quoi charmer les papilles et, surtout, accompagner tout un repas. 39 €. 39. - 09 26 17 01 01

**DE 40 € À 49 €**

**Pierre Mignon, « Blanc de noirs », brut**  
La robe qui donne la base présage de la noblesse. Promesse tenue pour ce champagne multi-millé (Vielles, Doyennes, Cuvées général agricole...). Au nez, les fruits mûrs le disputent aux notes herbives, alors qu'en bouche, le vin livre une matérialité élégante, offerte par l'assemblage (10 % merisier, 20 % pinot noir). Volatile, prêt en coupe ou saucé aux champignons trempés leur accord idéal. 40 €. [Champagne-pierre-mignon.com](#)

**Le Brun de Neuville, « Blanc de noirs », extra-brut**  
Celle maison de la Côte de Séranne (Marne), soit un terroir plus propice au chardonnay, propose depuis peu de temps une cuvée consacrée au pinot noir. Une initiative risquée : on aime ses notes élégantes, minérales et fraîches. À découvrir! 40,50 €. [Lebrunneville.fr](#)

**Jean-Pierre Fils, « Les Carcets », récolte 2017, extra-brut**  
Installé à Bouzy (Marne), Jean-Pierre Fils représente la septième génération de la famille. Elle vitifie avec passion des champagnes pleins de vitalité et de finesse, à l'image de cette cuvée aux débuts arômes de pêche de vin et de pain toasté. L'ensemble est très ciselé avec une matérialité qui appelle la langouste ou le homard. 41 €. [Champagne-pierre.fr](#)

**Bison-Coquard, « Esprit Solera », brut**  
Ce champagne pulvé son jus dans une solera ou réserve perpétuelle (l'ajout successif des vins de chaque année dans une même cuve). Le vin dans le verre, légèrement

## Delphine Boulard, un retour aux sources

Comme souvent en champagne, le nom inscrit sur l'étiquette est celui d'un ancêtre. Une ombre ténébreuse qui plane au-dessus du domaine, mais qui n'est pas responsable de ce que l'on voit. Ici, François Boulard, ancien prodige du vin à bulles, pionnier du bio et désormais jeune retraité, « il a eu des jours heureux bien vécus au Tripet, en Normandie, le nez et les poutres ont soufflé les vignes », nous confie sa fille Delphine. C'est elle qui a repris le Barbeau en 2017. « Mon père m'a tout appris, ce qu'il est de la vigne, la viticulture, l'harmonie avec le terroir et le bio, une évidence pour moi, raconte-t-elle. J'ai commencé à ses côtés en 2017 et il m'a officiellement laissé les rênes en 2023 quand on a créé Boulard & Fils. Je m'installe dans le nouveau bâtiment et se le long terme, jusqu'à un départ en retraite. » Avant, Delphine Boulard était architecte d'intérieur, mais l'appel de la vigne a été plus fort : « J'espérais quelque chose d'élégant, du relaxant, du concret. Quand je suis

revenue à 20 j'ai grandi, cela m'a rassuré. » La fille a repris le Barbeau en 2017, et nous a raconté son expérience lors de la dégustation à l'avant-garde, fait écho à cette transition. Sa première session a vu le jour en 1999. Elle refait le soufre de François Boulard de travailler le vin silencieusement en barrique. « On finit souvent en 2010, car elle n'était pas prête à faire culture biologique et on vendait que notre propre vin », explique sa fille. Elle remplit de son cru en 2010, cette fois en bio, avec un seul cépage travaillé, le pinot noir. Elle est le fruit d'un élevage en bouteille de quinze jours (l'ancien pinot, de son nez scientifique).

« Un vin intense »  
Le « V » sur l'étiquette signifie que l'on a quatre années dans la bouteille : 50 % de la vendange de 2019, assemblée à 50 % de la récolte précédente, soit un mélange de 2012, de 2013 et de 2014. Série d'égales parts champenoises de la solera espagnole, matrice temporelle des vins de Xérès, « Cela donne un vin intense, avec ce côté



Delphine Boulard à Faverolles-et-Courcy (Marne) en 2023.

brut, très ample et amer, mais, mais Delphine Boulard. C'est devenu notre cuvée emblématique. Elle fait avec elle, qui n'hésite pas à le proposer en remplacement d'un vin rouge pour accompagner des viandes blanches avec une sauce rustique et riche. » On les comprend. ■ S. B.

décembre 9, 2024 // SÉLECTIONS GOURMANDES

## Les jolis flacons à déguster ou à offrir à Noël



Voici plus de 60 jolis vins à savourer ou à offrir à Noël, parmi lesquels vous trouverez quelques vins mythiques, des cuvées incontournables et nos coups de cœur, de bons rapports qualité/prix qui procurent un grand plaisir.

## Les vins de Noël 2024

### Les bulles



- **Champagne Pierre Mignon – Cuvée Esprit de Noël 2013**

Pureté et finesse caractérise cette cuvée au nez intense et complexe de fruits blancs, de notes levurées, de pain grillé et de sous-bois. La bouche est harmonieuse, avec des bulles très fines et une jolie rondeur qui s'exprime en légèreté jusque dans la finale persistante.

*Dosage : 6g/L - Disponible chez les cavistes et à la [boutique en ligne de la maison](#), 120 € la bouteille en coffret*

# INVESTISSEMENTS CONSEILS

DÉCEMBRE 24 JANVIER 25

INVESTISSEMENT  
CONSEILS

## INVESTISSEMENT CONSEILS

N° 877  
Décembre  
2024  
Janvier 2025

Le Magazine des Conseils en Investissement • [www.investissementconseils.com](http://www.investissementconseils.com)



ASSURANCE

### Comment optimiser son PER

P. 14

Immobilier

Les opportunités  
dans le neuf

p. 46

Épargne salariale

Ce qui change  
en 2025

p. 70

Chine vs Inde : un choc de titans chez les émergents p. 32

ISSN : 1161-8116

L 16170 - 877 - F - 10,00 € - RD





## Cadeaux sans soucis

*Vous avez peu de temps, mais le désir de dénicher des perles rares pour vos clients, vos proches et, pourquoi pas, pour vous-même. Voilà une brassée d'idées.*

### Un whiskey époustouflant



**Bushmills**, la plus vieille distillerie de whiskey d'Irlande installée depuis quatre cents ans près de la Chaussée des Géants propose des jus d'une complexité irrésistible. Pour un cadeau de prix, vous choisirez le Single malt Bushmills vingt-cinq ans qui, après trois distillations et des passages en fût de bourbon, de sherry et de porto, dévoile des arômes de cerise, de mûre et de chocolat noir.

**1 050 €, à la Maison du Whisky**

A consommer avec modération

### Des bûches pleines d'esprit

Les bûches de Christophe Michalak et du traiteur Fauchon sont vraiment championnes d'originalité gourmande.

**Christophe Michalak** propose un trompe-l'œil en forme de sushi où biscuit nantais au citron vert, compotée framboise litchi et pannacotta riz au lait s'accordent formidablement. **80 €** pour 8.

**Fauchon** invente Planète, une constellation délicieusement contrastée où la mousse de pamplemousse rose s'oppose à la crème de marrons glacés posée sur une ganache vanillée et un sablé au sarrasin. **110 €** pour 8.

[christophemichalak.com](http://christophemichalak.com)



© Delphine Michalak

[fauchon.com](http://fauchon.com)



### Un sac à dos qualité suisse

Il ne pèse qu'1,2 kg, mais le **Deluxe Backpack Victorinox série Architecture Urban2** séduit par ses finitions. Fait de toile balistique déperlante comme les gilets pare-balles, doublé d'une mousse protectrice pour les appareils électroniques, antimicrobien, il possède une foultitude d'astuces comme des poches secrètes dont une conçue pour un traceur GPS. Il est personnalisable et garanti onze ans. Décliné en douze couleurs.



**350 €, victorinox.fr**

### Champagne à volonté

**Champagne A.Boatas et fils, extra-brut. Grand cru, Paradis 2016**. Un blanc de blanc à l'arôme d'agrumes et d'amande, vif, et minéral. A l'apéritif. Un champagne de vigneron emballant. **34 €**, [champagne-aboatas.com](http://champagne-aboatas.com)

**Charpentier, zéro dosage, pinot meunier**. En biodynamie. 100 % pinot meunier d'un vigneron d'extrême exigence. Vineux, charnu et long en bouche. Fraîcheur du non-dosé et complexité. **61 €**, [champagne-charpentier.com](http://champagne-charpentier.com)

**Pierre Mignon**. Blanc de blanc, non dosé, Grand cru, 100 % chardonnay. Notes florales, de pêche blanche, une bouche suave et fraîche. La vivacité pour le Nouvel An. Avec une pintade aux morilles. **42 €**, [boutiquepierremignon.com](http://boutiquepierremignon.com)



A consommer avec modération

# DREAMS

DÉCEMBRE 24 JANVIER 25

JOAILLERIE | HORLOGERIE | BIJOUX | ACCESSOIRES

# DREAMS

N°103 FRENCH & ENGLISH TEXTS



FRED  
Jewelry  
*Monsieur Frédéric  
Ideal Light*

Invitation  
to Escape

L 15021 - 103 - F - 8,90 € - RD



# DREAMS

DÉCEMBRE 24 JANVIER 25

INSPIRATION

SOPHIE CORVAISIER-MASLARD

## NOËL PÉTILLANT

Millésimé, vintage, assemblage, mono-cépage, mono-cru, la Champagne nous offre un kaléidoscope de cuvées, toutes singulières et d'une rare complexité. Des vins au goût unique !

### LES PLUS BELLES & RARES CUVÉES



1. Grande Cuvée, 172<sup>e</sup> Édition, 275 €, **Krug** – 2. Celebris Blanc de Blancs 2012, 270 €, **Gosset** – 3. Rare Millésime 2012, 240 €, **Rare Champagne**  
4. Louis Salmon 2012, Blanc de Blancs Grands Crus, 175 €, **Billecart Salmon** – 5. Dom Ruinart Blanc de Blancs 2013, 265 €, **Ruinart**  
6. Sir Winston Churchill 2015, 260 €, **Pol Roger** – 7. Brut Millésimé 2008, cuvée 160 ans, 160 €, **Alfred Gratien** – 8. Hemera 2013, 179 €, **Henriot** – 9. La Grande Année 2015, 225 €, **Bollinger** – 10. Cuvée Esprit de Noël, 120 €, **Pierre Mignon** – 11. Palmes d'Or 2009, 130 €, **Nicolas Feuillatte** – 12. Egerie 2015, 120 €, **Pannier** – 13. Triptyque 2018, 99 €, **Barons de Rothschild** – 14. Joyau 2012, 130 €, **Boizel**

# PATRIMOINE PRIVÉ

DÉCEMBRE 24 JANVIER FEVRIER 25

PATRIMOINE  
PRIVÉ

**P**

www.patrimoine-prive.fr

**PATRIMOINE  
PRIVÉ**

N° 89

MAGAZINE-CONSEIL EN INVESTISSEMENT & PLACEMENT

► 40 PAGES DE CONSEILS POUR UNE GESTION AGILE

## GUIDE 2025 DES PLACEMENTS FINANCIERS

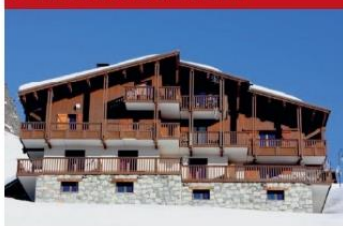
- A court terme et sans risque
- Pour dynamiser son épargne
- Les avantages de la pierre-papier
- Quels actifs alternatifs détenir ?

### ► OPTIMISATION



**Réduire la note fiscale**  
de la transmission  
de patrimoine

### ► IMMOBILIER



**Investir au meilleur  
prix** dans les stations  
les plus enneigées

### ► ACHETER OU LOUER SA RÉSIDENCE PRINCIPALE

L'achat se rentabilise  
plus vite dans la moitié  
des villes de France

### ► FORTERESSE DE BERZÉ-LE-CHÂTEL

Un château du Dernier Duel

► **COUPÉ MERCEDES**  
Une belle invitation  
à voyager



► **OBJETS DE VERTU**  
Les tabatières,  
un luxe très prisé



► **DU GIN AU WHISKY**  
La France, orfèvre  
en spiritueux



Décembre 2024 - Janvier - Février 2025

# PATRIMOINE PRIVÉ

DÉCEMBRE 24 JANVIER FEVRIER 25

## NOS BULLES DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



### **Brut Millésime 2015 Cattier**

La maison Cattier a dévoilé son millésime 2015, l'une des grandes années de ces dernières décennies. Une cuvée fidèle au style de cette maison de Chigny-les-Roses. Cette cuvée allie l'expression du fruit, la générosité et la fraîcheur avec un assemblage à parts égales des trois cépages

emblématiques de la région avec un dosage subtil de 6 g/L.  
**Prix: 58,90€.**



### **Millésimés Ruinart « à dégorgement tardif »**

Ruinart présente une nouvelle expression avec quatre champagnes brut millésimés ayant bénéficié d'un dégorgement tardif. Ces champagnes rares allient la complexité aromatique d'un vieillissement long et la préservation

de la fraîcheur aromatique permise par un dégorgement tardif. Ils sont issus de la cuvée R de Ruinart millésimée.  
**Prix: 210€ (millésime 2005).**



### **Dosage Zéro Bruno Paillard**

Issu de la très qualitative maison Bruno Paillard, le Dosage Zéro est particulièrement réussi. C'est une sélection de la première presse des trois cépages, pour la moitié vinifiée en petits fûts de chêne. Chose rare en Champagne, les « vins de réserve » composent plus de la moitié de l'assemblage. Elevage en bouteille

de 3 à 4 ans sur lies.  
**Prix: 49,80€.**



### **R.021 Brut Lallier**

La maison de Champagne Lallier dévoile son nouveau R.021 Brut et son premier R.021 Brut Rosé, des champagnes intégralement élaborés par Dominique Demarville. Arrivé depuis trois ans chez Lallier, il signe ses premières créations, de la récolte à la bouteille.

**Prix: 39,90€ et 51,50€ pour le rosé.**



### **Grande Cuvée Krug**

Dans le segment « hors-catégorie », la maison Krug a dévoilé la 172<sup>e</sup> édition de sa Grande Cuvée, assemblage de 146 vins de 11 années différentes, dont le plus jeune date de 2016 et le plus ancien de 1998. Pour la créer, Julie Cavil a cherché à accentuer les expressions aromatiques de l'année avec un large

éventail de vins provenant de dix années différentes.  
**Prix: 275€.**



### **Crémant M Cave de Turckheim**

Issue d'un assemblage de chardonnay et de pinot blanc, la cuvée M de la Cave de Turckheim est un crémant ayant fait l'objet d'un élevage sur lattes de plus de 4 ans, lui conférant une trame complexe. C'est un Extra Brut, c'est-à-dire sans ajout de sucre, avec des arômes de fleurs blanches et de pêches de vigne.

Un excellent rapport qualité-prix.  
**Prix: 12,40€.**



### **Petite Fleur Brut Rosé Miraval**

Miraval, la maison de champagne de Brad Pitt, de la famille Perrin et de Rodolphe Péters a sorti la cuvée « Petite Fleur ». Bénéficiant de la même expertise et de la même recherche d'excellence que la cuvée haute couture ER (pour Exclusivement Rosé), « Petite Fleur » est une version plus classique et plus accessible avec une majorité de chardonnay et une pointe de pinot noir Premier Cru Vertus.

**Prix: 79€.**



### **Brut Extrême Château Martinolles**

Le Château Martinolles, acquis en 2011 par Jean-Claude Mas, propose une nouvelle référence en AOP Crémant de Limoux: Clos Martinolles, un « brut extrême ». Ce crémant est élaboré selon la méthode

traditionnelle, les bouteilles reposant pendant un minimum de 36 mois sur lattes. Assemblage de chardonnay (60%), chenin (30%) et pinot noir (10%).  
**Prix: 18€.**



### **Blanc de Blancs Non Dosé Pierre Mignon**

La cuvée Non Dosé de Pierre Mignon est un 100% chardonnay issu des trois villages Grand Cru Chouilly, Cramant et Avize et livre une belle interprétation des grands terroirs dont il est issu. Bulles idéales pour célébrer le dernier jour de l'année. Non dosé, il se distingue par de fines bulles empreintes de fraîcheur, de vivacité et de finesse.

**Prix: 42€.**



POLITIQUE MONDE ÉCONOMIE CLIMAT TECH SCIENCES SOCIÉTÉ IDÉES NEWSLETTERS

STYLES | PLAISIRS | VINS ET SPIRITUEUX

## Champagne : les cuvées parcelles qui nous ont séduits

**Vins et liqueurs.** Capturer l'essence distinctive d'une seule année à travers le prisme du sol, du terroir dont tout découle. Tel est l'objet de la quête des vignerons et des maisons qui élaborent des sélections parcelles, autant de cuvées dont la production se révèle confidentielle, donc rare.

Par [Philippe Bidalon](#) | Publié le 11/12/2024 à 11:00



Différentes démarches concourent à se centrer sur la parcelle, l'élément premier de la production viticole. La Champagne en recense près de 280 000 ! Mais toutes, tant s'en faut, ne présentent pas de caractéristiques de terroir originales. La réhabilitation des cépages oubliés (petit meslier, pinots blanc et gris, arbane) s'inscrit bien dans l'approche parcelle : survivants du passé viticole de la Champagne ou nouvellement (re) plantés, ils courent sur de très petites surfaces (d'où une faible production), des sous-parcelles de lieux-dits, ces derniers étant l'équivalent des fameux climats de la Bourgogne, progressivement et précisément délimités par l'homme et reconnus par leur nom depuis des siècles.

L'expression pure d'un grand ou premier cru, aussi, est souvent issue d'une parcelle unique ou de l'assemblage de deux d'entre elles d'un même lieu-dit. Là encore le nombre de bouteilles de ces monocrus s'en trouve limité.

Enfin, également à l'image de la Bourgogne, les clos constituent la forme la plus ancienne et la plus aboutie de parcelles de vignes. Physiquement délimitée par une enceinte de murets, de haies ou de grilles, ces espaces intimes sont passés d'une douzaine dans les années 1990, à 39 aujourd'hui, dont la quasi-totalité s'affichent désormais sur une étiquette.

Impossible toutefois de dénombrer l'ensemble des cuvées parcellaires de champagne, car beaucoup ne sont élaborées que les grandes années et (ou) selon des critères propres à chaque exploitation. Petit inventaire des plus renommées cuvées parcellaires qui nous ont séduits.

## Clos

- **Pierre Mignon *Clos des Graviers* 2011**

Dans les années 1950, Alex Mignon retourne patiemment le sol de cette parcelle du Breuil, dans la Vallée du Surmelin pour planter de la vigne. Au fil des labours, il extrait des pierres crayeuses avec lesquelles il élève les murets qui ensèrent aujourd'hui le clos. Aujourd'hui, son petit-fils Jean-Charles remet ce terroir en valeur à travers un assemblage des trois cépages champenois, présents dans la parcelle. Minéral et gourmand. 150 €.

**Philippe Bidalon** |

[Voir ses articles](#)

---

# GALA

12 DÉCEMBRE 2024

# Gala

SPÉCIAL  
CHAMPAGNE  
LES BULLES SORTENT  
LE GRAND JEU



**KATE**  
SON NOËL  
SOUS LE SIGNE  
DE L'ESPOIR



**NOTRE-DAME**  
L'ALBUM PHOTO  
D'UNE SOIRÉE  
HISTORIQUE

**ANDRÉ  
DUSSOLIER**  
"JE SUIS UN  
SENTIMENTAL ET  
JE LE RESTERAI"

DE SON TUBE **POPCORN SALÉ** AUX JO...

# SANTIA

RÉDACTRICE  
EN CHEF  
INVITÉE

L'INCROYABLE  
ANNÉE D'UNE  
CHANTEUSE EN OR

[www.Gala.fr](http://www.Gala.fr)

L 12299 - 1644 - F: 3,40 €



CHAMPAGNE SPÉCIAL



Veste Maje et robe Massimo Dutti Boutique de la Maison Baccarat.

CÉLINE MIGNON

## GASTRONAUTE

Responsable export depuis vingt-cinq ans, elle inscrit les flacons familiaux Pierre Mignon à la carte des plus belles tables étoilées. Et, preuve que discrétion et renom ne sont pas antinomiques, c'est sous son impulsion, en accord avec la gastronomie japonaise, que Pure, cuvée avant-gardiste du zéro dosage, est née.

**La mondo-vision du champagne ?** « Un visa pour le bonheur, dès qu'on prononce son nom les yeux scintillent. »

**Votre roadmap ?** « Mon plan de vol des derniers mois : l'Arizona, New York, le Mexique, la Belgique, l'Espagne et Singapour. »

**Dans votre valise ?** « Un tapis de yoga, vital, et deux-trois tenues chics. »

**Une love letter au champagne ?** « Notre cuvée Coeur d'Or, drapée de rouge étincelant, dont le bouchon recèle un médaillon incrusté de strass : déclaration d'amour au velours de ses bulles. »

*champagne-pierre-mignon.com*

**La mondo-vision du champagne ?** « Le luxe d'un "artisanat d'art" à la française. »

**Votre roadmap ?** « Hier à Chypre, demain en Afrique du Sud. Je vais aussi aller à Tahiti... »

**Dans votre valise ?** « Ma paire de baskets. Pour rester en forme et le plaisir de courir dans la baie de San Francisco, à Central Parc à New York, autour de l'Acropole à Athènes... »

**Une love letter au champagne ?** « C'est à partir de toi que j'ai dit oui au monde, pour reprendre un vers de Paul Eluard. »

*philipponnat.com*



Trône sculpté de Jean-Guillaume Mathiaut.

JEAN-RÉMY RAPENEAU

## LE SENS DE LA FÊTE

Dans l'escarcelle familiale, le trio G. H. Martel, Charles de Cazanove et Château de Bligny. A la direction commerciale, un pied à Reims, un pied à Miami, Jean-Rémy, en Rémois Yankee, préfère se dire voyageur de commerce.

**La mondo-vision du champagne ?** « Ce que la haute couture est à la mode, un vin sérieux mais qui a l'élégance de ne pas se prendre au sérieux. Une welcoming attitude. »

**Votre roadmap ?** « Le tour du monde en 365 jours ! A nous de propager la joie et l'art de vivre du champagne partout sur la planète. »

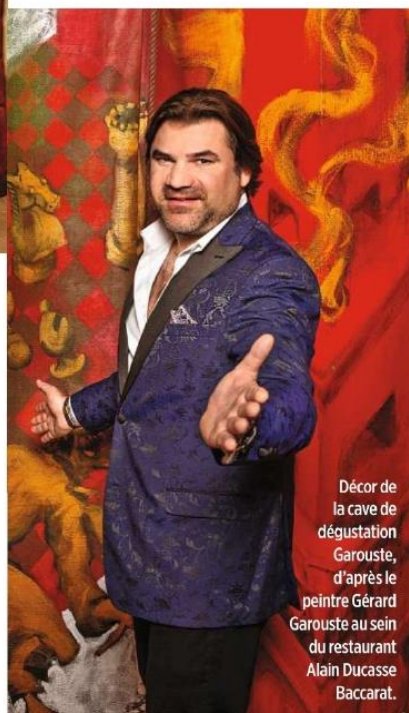
**Dans votre valise ?** « Trois costumes : un classique, le smoking blanc de l'Ordre des Coteaux de Champagne et mon costume de bain. Où que je sois, je nage. »

**Une love letter au champagne ?** « *Love Hangover*, la chanson de Diana Ross. Et le refrain d'Invisible Inc « *Think about It all the Time. Never Let it Out of my Mind. 'Cause I Love You.* » *champagnechateaubligny.com ; champagnedecazanove.com*

FRANÇOIS PHILIPPONNAT

## SORTI DU CLOS

Du haut du Clos des Goisses, parcelle mythique, la plus vertigineuse de la Champagne, il contemple cinq cents ans d'histoire. Celle de la maison Philipponnat et de ses vins, dont déjà Louis XIV faisait son bon plaisir. Il est le responsable export de cet ovni viticole, sacré marque de l'année par la *Revue du vin de France* et dont le fan-club ne connaît pas de frontière.



Décor de la cave de dégustation Garouste, d'après le peintre Gérard Garouste au sein du restaurant Alain Ducasse Baccarat.

## COURANTS d'AIR

VOYAGE & LIFESTYLE

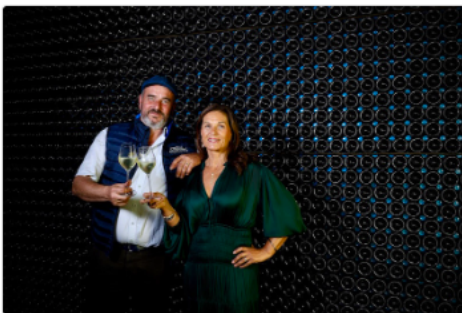
S'ÉVADER SÉJOURNER S'INSPIRER **SAVOURER** SE FAIRE PLAISIR LÂCHER PRISE SE DIVERTIR BONS PLANS

### PIERRE MIGNON : UN CHAMPAGNE D'EXCEPTION POUR LES FÊTES

14 DECEMBER 2024, PHILIPPE GUERSAN

“ Avec « Esprit de Noël » et Blanc de Blancs, la Maison Pierre Mignon célèbre les fêtes avec élégance, révélant l'excellence champenoise dans chaque flacon.

FRANCE



#### DEUX CUVÉES EXCEPTIONNELLES, UN VIGNOBLE D'EXCELLENCE ET UN SAVOIR-FAIRE TRANSMIS DEPUIS CINQ GÉNÉRATIONS.

Pour illuminer les fêtes, la Maison Pierre Mignon dévoile deux cuvées emblématiques. La cuvée « Esprit de Noël » millésime 2013, présentée dans un flacon doré collector avec un muselet-bijou transformable en bracelet, offre une expérience inédite. Le Blanc de Blancs non dosé, tout en finesse et fraîcheur, complète ces festivités en accompagnant élégamment mets raffinés et desserts festifs. Deux créations qui incarnent le savoir-faire champenois dans toute sa

splendeur.

#### Un héritage familial ancré dans les meilleurs crus

Depuis 1892, Pierre Mignon s'illustre par sa maîtrise du terroir champenois et son exigence qualitative. Située à Le Breuil, dans la Vallée de la Marne, la maison exploite un vignoble de 20 hectares réparti entre cette région et la Côte des Blancs, deux terroirs parmi les plus réputés en Champagne. L'encépagement, à majorité de Pinot Meunier (50 %), est complété par du Chardonnay (40 %) et du Pinot Noir (10 %), offrant une diversité aromatique exceptionnelle. Ce vignoble inclut également le mythique Clos des Gravieres, une parcelle de 1,5 hectare qui produit des raisins d'une qualité remarquable, sublimes dans les cuvées les plus prestigieuses.



## Des cuvées signature révélant l'art du goût

La cuvée « Esprit de Noël » millésime 2013 se distingue par ses arômes complexes de fruits secs, de brioche et de notes légèrement épicées. Sa texture généreuse et sa structure équilibrée en font un choix parfait pour les repas de fête. Le Blanc de Blancs non dosé, exclusivement élaboré à partir de Chardonnay, séduit par ses parfums de fleurs blanches, de citron confit et sa vivacité minérale en finale. Ces créations expriment tout le talent de Jean-Charles et Céline Mignon, qui perpétuent avec passion l'héritage familial tout en innovant avec subtilité.

## Un engagement pour l'excellence durable

Depuis 2019, le vignoble Pierre Mignon est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3, attestant d'une viticulture durable et respectueuse de l'écosystème local. Ce choix reflète une vision moderne et responsable du métier de vigneron, où tradition et respect de la nature s'harmonisent.



## Une invitation à redécouvrir la Champagne

Avec ces cuvées, Pierre Mignon illustre l'art de magnifier les moments précieux. Leurs saveurs, associées à un packaging raffiné, séduisent aussi bien les connaisseurs que les amateurs. Au-delà de la dégustation, chaque flacon incarne une philosophie : celle d'un champagne authentique et intemporel, qui célèbre avec éclat l'élégance à la française.

[www.champagne-pierre-mignon.com](http://www.champagne-pierre-mignon.com)

# ONRIQ

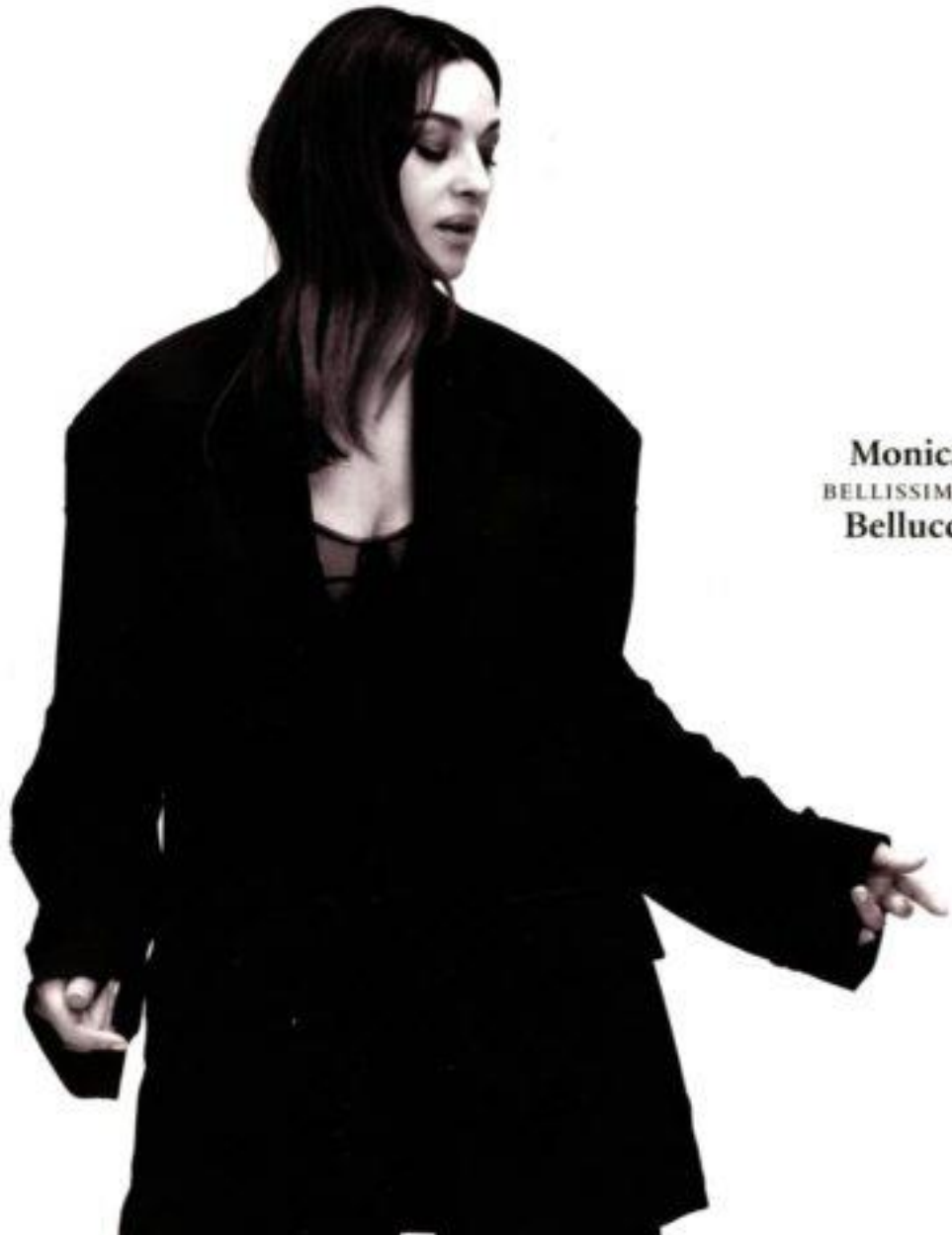
DÉCEMBRE 24 JANVIER 25

LUXE, ART & VOLUPTÉS

# ONIRIQ

N° 10 / HIVER 2024

**LUXE** | LE PETIT JARDIN DE THOMAS DUTRONC • **ART** | LES NUITS AU MUSÉE •  
**VOLUPTÉS** | CHAMPAGNES EXCEPTIONNELS, MAIS CONFIDENTIELS | • TADDEI, WIZMAN, LUMBROSO...



**Monica**  
BELLISSIMA  
**Bellucci**

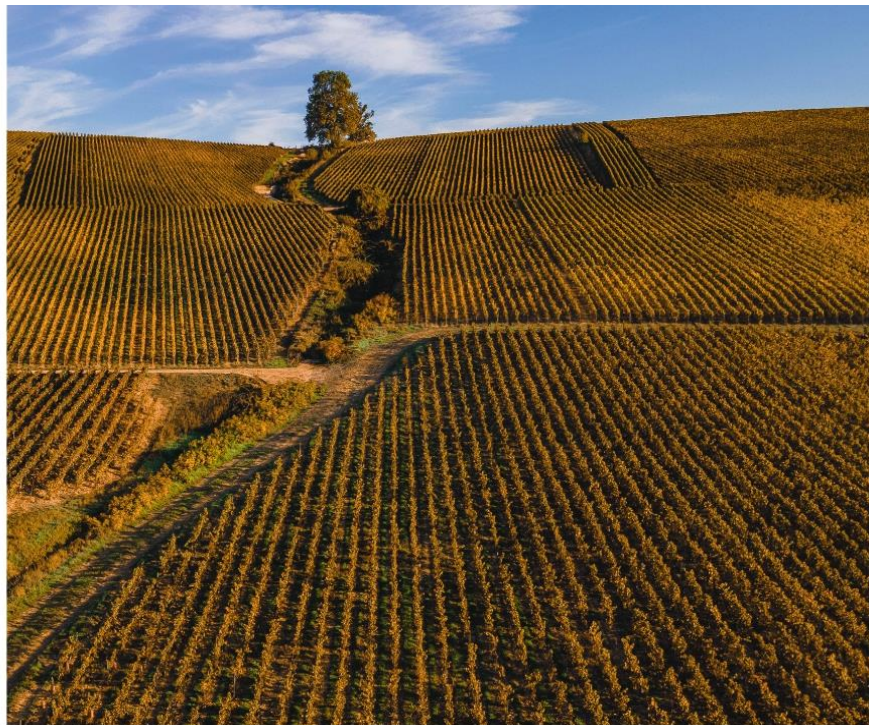
L 16374 - 10 H - F. 9.00 € - RD



[ VOLUPTÉS ]



Champagne Pierre Mignon,  
Le Breuil



160

Egly. *C'est un journaliste qui nous a conseillés de vinifier cette parcelle historique à part.* » Cette philosophie, inspirée des climats bourguignons, est naturellement portée par des vigneron de talent, tels Francis Egly, Jacques et Anselme Selosse, Rodolphe Peters, Pascal Agrapart ou Frédéric Savart. « *On revient à l'essence du champagne* », observe Jean-Charles Mignon, qui a remis à l'honneur, en 2008, le Clos des Graviers, dont les premières pierres ont été posées par son grand-père.

Les maisons de champagne se sont d'abord montrées circonspectes face à cette démarche parcellaire, car leur business model reste la vente d'importants volumes d'assemblage. Il y avait bien quelques cuvées confidentielles, vendues à prix d'or, comme les Vieilles Vignes françaises de Bollinger, dès 1969, issues de 31 ares seulement de pinot noir situés au fond du jardin de la maison mère, à Ay. Tout y est fait dans la pure tradition champenoise, avec des vignes plantées « en foule » grâce à la méthode de provignage, une technique disparue de la viticulture moderne qui permet de multiplier une vigne en enterrant les sarments. Quelque 2 000 bouteilles seulement, prisées par les collectionneurs, sont produites par an.

Puis sont apparus d'autres clos d'exception, comme le Clos du Mesnil de Krug, issu d'un minuscule vignoble datant de 1698 à Mesnil-sur-Oger, découvert par Rémi et Henri Krug parmi une quinzaine d'autres achetés en 1971 (premier millésime 1979), ou le Clos Saint-Hilaire de Billecart-Salmon, à Mareuil-sur-Aÿ (1995).

#### SORTIR DES SENTIERS BATTUS

La mise en avant d'un terroir spécifique est aussi dans l'ADN de Jacquesson, une petite maison de très grande qualité rachetée aux frères Chiquet par Artémis Domaines, en 2022. Première à proposer un dégorgeement tardif, elle met à l'honneur, selon les années, quatre parcelles à forte personnalité : Terres rouges et Corne Bantray à Dizy, Champ Cain à Avize et Vauzelle Terme à Ay. « *En donnant un éclairage particulier à ces lieux-dits, ces cuvées apportent une lecture plus fine et précise de ce que l'on peut produire en champagne* », souligne Jean Garandeau, son directeur général. Deux conditions ont été posées pour justifier leur production : que le millésime soit à la hauteur en termes de qualité et que cette mise en bouteilles n'appauvrisse pas la cuvée 700, priorité du domaine.



## Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  



**BARTON  
&  
GUESTIER**  
*continue à  
« dessiner son avenir »*

L 12564 - 185 - F - 5.90 € - RD

**BARTON & GUESTIER**  
DEPUIS 1725

**LES GALETs**  
CÔTES-DU-RHÔNE  
Appellation d'origine contrôlée  
GRENACHE-SYRAH-MOURVEDRE 2023  
PRODUIT DE FRANCE

**B&G**



WINE TOUR  
**FRANCESCO  
COSCI**  
EN CHAMPAGNE



WINE TOUR  
**RAIMONDS  
TOMSONS**  
EN ALSACE

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL | CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

## MAILLY GRAND CRU



### Blanc de Pinot Noir

**Robe** : jaune pâle, légèrement argenté. Bulles fines. **Nez** : complexe, sur les agrumes et fruits exotiques, légèrement mentholé. **Bouche** : attaque fondue, sur la fraîcheur. Structure onctueuse portée par les zestes d'agrumes confits. **Accord** : turbot au beurre blanc, pamplemousse rôti ; homard fumé façon cappuccino sur un lit de tagliatelles. **Commentaire** : un joli vin de plaisir capable de séduire dès l'apéritif et d'accompagner tout un repas. Très bien équilibré. Garde 5-6 ans.

**Color**: pale yellow, slightly silvered. Fine bubbles. **Nose**: complex, with citrus and exotic fruits, slightly mentholated. **Palate**: smooth attack, showcasing freshness. Creamy structure supported by candied citrus zest. **Pairing**: turbot with beurre blanc, roasted grapefruit; smoked lobster cappuccino with tagliatelle. **Comment**: a lovely pleasure wine that can seduce from the aperitif and match with an entire meal. Very well balanced. Cellar up to 5-6 years.

28 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne  
Tél. 03 26 49 41 10 - [www.champagne-mailly.com](http://www.champagne-mailly.com)

CHAMPAGNE

## MAILLY GRAND CRU



### Les Echansons

2013

**Robe** : jaune pâle, reflets jaunes dorés. **Nez** : complexe, avec des notes d'agrumes et de fruits secs. **Bouche** : ample, avec une très belle expression du pinot noir qui confère au vin de la finesse et de l'élégance. Finale aromatique, saline et longue. **Accord** : dos de turbot rôti sur l'arête, déclinaison de légumes oubliés, sauce aux agrumes et safran. **Commentaire** : un joli vin de gastronomie. Garde 10 ans.

**Color**: pale yellow, golden reflections. **Nose**: complex, with notes of citrus and dried fruits. **Palate**: ample, with a beautiful expression of Pinot Noir that gives the wine finesse and elegance. Aromatic, saline, and long finish. **Pairing**: turbot roasted on the bone, with forgotten vegetables, citrus, and saffron sauce. **Comment**: a beautiful gastronomic wine. Cellar up to 10 years.

28 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne  
Tél. 03 26 49 41 10 - [www.champagne-mailly.com](http://www.champagne-mailly.com)

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PIERRE MIGNON



### Blanc de Blancs Grand Cru 100 % Chardonnay Non Dosé

**Robe** : jaune pâle, belle bulle. **Nez** : beurré, citronné, basilic, estragon, fumé, anisé. Belle fraîcheur. Pointe de fleurs blanches. **Bouche** : citron jaune, très belle tension. Pointe mentholée, côté végétal. Yuzu, pointe calcaire. **Accord** : tartare de thon ; tartare d'huîtres au yuzu et vinaigrette à la menthe fraîche. **Commentaire** : très beau champagne équilibré et bien travaillé. A recommander. Une cuvée à conserver 2-3 ans, le calcaire s'affirmera.

**Color**: pale yellow, beautiful bubbles. **Nose**: buttery, lemony, with basil, tarragon, smoky, anise notes. Beautiful freshness. Hint of white flowers. **Palate**: lemon, very nice tension. Menthol hint, vegetal side. Yuzu, with a limestone touch. **Pairing**: tuna tartare; oyster tartare with yuzu and fresh mint vinaigrette. **Comment**: a beautiful, well-balanced, and well-crafted Champagne. Highly recommended. A cuvée to keep for 2-3 years, with limestone becoming more pronounced.

5 rue des Grappes d'Or - 51210 Le Breuil  
Tél. 03 26 59 22 03 - [www.champagne-pierre-mignon.com](http://www.champagne-pierre-mignon.com)

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PIERRE MIGNON



### Clos des Graviers - Parcellaire

2011

**Robe** : or pâle, bulles très fines, cordon régulier. **Nez** : frais, puissant, expressif. Notes délicatement beurrées, brioche, agrumes, épices douces. **Bouche** : attaque ample, dense, minérale et onctueuse. Fine et soyeuse, belle énergie. Très saline. Grande longueur, finale persistante et salivante. **Accord** : carpaccio de saint-jacques, truffe fraîche sur un pain au levain légèrement beurré. **Commentaire** : très beau champagne de gastronomie avec une vinosité marquée. Garde 5 ans.

**Color**: pale gold, very fine bubbles, regular cord. **Nose**: fresh, powerful, expressive. Delicately buttery notes, brioche, citrus, and sweet spices. **Palate**: ample attack, dense, mineral, and creamy. Fine and silky, with beautiful energy. Very saline. Great length, persistent and mouthwatering finish. **Pairing**: scallop carpaccio, fresh truffle with slightly buttered sourdough. **Comment**: a beautiful gastronomic Champagne, with marked vinosity. Cellar up to 5 years.

5 rue des Grappes d'Or - 51210 Le Breuil  
Tél. 03 26 59 22 03 - [www.champagne-pierre-mignon.com](http://www.champagne-pierre-mignon.com)

# TERRE DE VINS

DÉCEMBRE 2024

Terre de Vins

# Terre de Vins

## CHAMPAGNE À L'ÉTAT BRUT

**ESCAPADE**

Un souffle  
d'Art nouveau

**SÉLECTION**

Les meilleurs  
bruts sans année

**TRIBU**

Les champions  
de l'export

L 12406 - 102 - F. 6,90 € - RD





## Un flacon très Mignon

Voilà une cuvée qui ne passera pas inaperçue à table ! Pour les fêtes, la maison Pierre Mignon dévoile sa cuvée **Esprit de Noël 2013**, qui arbore pour l'occasion un habillage absolument éblouissant. Il s'agit d'un flacon collector métallisé doré qui s'accompagne même d'un muselet-bijou monté en bracelet. Un véritable objet décoratif qui ne doit pas faire oublier son contenu : un assemblage de chardonnay (60 %), de meunier (30 %) et de pinot noir (10 %) délivrant une robe jaune paille scintillante aux nuances dorées rappelant son « armure ». Au nez, intensité et complexité révèlent des notes de fruits blancs avant de laisser un ensemble harmonieux se déployer en bouche, appuyé par de très fines bulles apportant de la rondeur et du velours. J. M.

120 €  
[eshop.boutiquepierremignon.com](http://eshop.boutiquepierremignon.com)

## Mika colore le champagne Nicolas Feuillatte

C'est une collaboration pour le moins inattendue, mais dont le fruit est remarquable. L'artiste libanais **Mika** s'est associé à la maison Nicolas Feuillatte pour faire parler son imaginaire haut en couleurs et dessiner une édition limitée inédite de la cuvée Réserve Exclusive Brut. Intitulée « Defying Gravity », cette collaboration artistique orne donc la bouteille de la cuvée mais également son étui, avec ses motifs à l'univers surréaliste défiant la gravité, à l'instar des bulles présentes dans le flacon qui offre un assemblage de chardonnay, pinot noir et de meunier. « *J'ai cherché à raconter une histoire qui provoque de la curiosité. Je voulais que cela attire, que cela intrigue ; jouer avec mon univers, les couleurs et l'énergie qui se dégage du champagne qui résiste à la gravité. Nous avons voulu un résultat festif, poétique, coloré* », a commenté Mika, « *heureux et fier* » du résultat. J. M.

41 €  
[nicolas-feuillatte.com](http://nicolas-feuillatte.com)

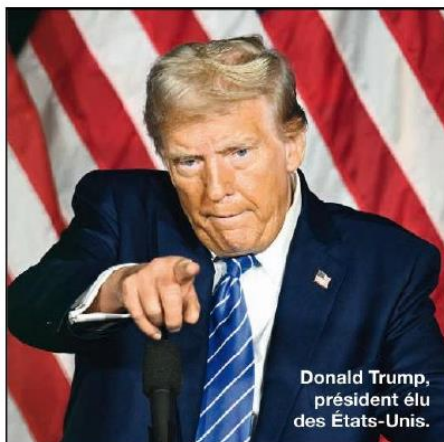


## LE FIGARO MAGAZINE

*États-Unis, Argentine, Salvador*

# LES COW-BOYS AU POUVOIR

ENQUÊTE SUR UNE RÉVOLUTION POPULISTE



Donald Trump,  
président élu  
des États-Unis.



Javier Milei, président  
de l'Argentine.



Nayib Bukele, président  
du Salvador.

DANS LES VERRES  
**LE CHAMPAGNE  
 DES FÊTES**  
 PAR PIERRE MIGNON

**A**vant d'être un nez, un goût et une sensation, un vin se distingue visuellement. Il y a la bouteille, l'étiquette, puis la robe. Des préliminaires que chacun est libre de mépriser, mais qui s'imposent à nous. Autant jouer le jeu et déguster aussi avec les yeux. La maison familiale Pierre Mignon présente depuis plusieurs années sa cuvée Esprit de Noël. Tout est dans le titre, mais il reste à dire que ce champagne, disponible sur le millésime 2013, n'est pas seulement un beau flacon qui fait son petit effet sur les belles tables de fêtes. C'est aussi un très bon vin, qui tient son rang. La maison, recommandable en tout point, propose par ailleurs une gamme qui saura satisfaire l'amateur de champagne sans esbroufe. La famille incarne l'art du travail bien fait, à juste prix. Esprit de Noël impose certes son tarif de 120 € – c'est une cuvée de fête, après tout –, mais l'entrée de gamme se situe autour de 30 €. La dernière génération, incarnée par Jean-Charles et Céline, continue de faire prospérer une petite entreprise qui a su s'ouvrir de grandes portes. Depuis une étiquette « Chirac



président », imprimée spécialement pour la présidentielle de 1995, fruit du culot de Pierre, père de Jean-Charles et Céline, la maison est sur la liste des fournisseurs de l'Élysée.

Martin Lemaire



CHAMPAGNE

## UNE CUVÉE A SIX MAINS

*Charles Heidsieck vient de sortir son Blanc des Millénaires 2014, fruit du travail de trois chefs de cave différents.*

**I**nutile de s'y reprendre à deux fois, dès la première gorgée, il se révèle exceptionnel. Intense, salin, ciselé, équilibré... Remarquable, le Blanc des Millénaires 2014 de chez Charles Heidsieck l'est à plus d'un titre. D'abord, parce que cette maison champenoise n'a produit que huit millésimes de cette cuvée en quarante ans. D'autre part, parce qu'il se révèle hors norme, d'une belle complexité et d'une grande facilité à être dégusté. Enfin parce que son histoire est unique, ce vin est le résultat du travail de trois chefs de cave différents. Le premier, ce fut Thierry Roset, entré dans la maison en 1985 et

élu en 2014 *Sparkling Winemaker of the Year* pour ses vins légers et poétiques, aux notes florales. C'est justement cette même année qu'il décèle tout le potentiel de la vendange, capable d'offrir une maturation hors norme. Le dernier Blanc des Millénaires de Charles Heidsieck date de 2007. Mais la maison était en période de transition, rachetée par Christopher Descours à Rémy Cointreau en 2011. Il était temps de renouer avec ces 100 % chardonnay, issus de cinq villages de la Côte des Blancs (Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant...), au sud d'Épernay – berceau des stars de la Champagne, réputé pour donner des vins élégants, vifs et d'une grande finesse.

### PAS UN STYLE, UNE SIGNATURE

Thierry Roset décède subitement en octobre, laissant en héritage un assemblage fort équilibré. Cyril Brun arrive quelques mois plus tard, au printemps, pour prendre sa succession. Il ajoute la touche finale aux assemblages avant de mettre ce Blanc des Millénaires, à l'abri de la lumière et des changements de température, dans les crayères romaines. Attendant son heure. Il est goutté tous les deux ans environ. L'unique façon d'évaluer ses arômes. Et, en 2023, c'est au tour de la nouvelle chef de cave de Charles Heidsieck, Élise Lofselt de reprendre le flambeau. « *Le Blanc des Millénaires ce n'est pas un style mais une signature, se plait-elle à répéter. Ce millésime 2014 est authentique. On y retrouve une expression très pure de la craie, un côté saïin et minéral.* » Pour le déguster, Élise Lofselt suggère des mets qui apportent du gras et du sel, permettant de révéler un peu plus les arômes du vin. « *Je l'aime bien avec une ambiance maritime, comme un bar en croûte de sel avec du fenouil, ajoute-t-elle. Ou du lard de Colonnata.* » Et si on se contentait d'un morceau de parmesan ? Les choses les plus simples sont souvent les meilleures.

Alyette Debray-Mauduy

# VOYAGES ET HOTELS DE RÊVE

HIVER 2024-2025

**VOYAGES**  
& HÔTELS

NUMÉRO 66 - HIVER 2025

**DE RÊVE**

LE MAGAZINE DES VOYAGEURS ÉCLAIRÉS

**NOUVELLE FORMULE**

**GUADELOUPE, L'ARCHIPEL DES MERVEILLES**  
**SAINT-BARTH, LE DERNIER PARADIS**  
**MARTINIQUE, L'ÎLE AUX FLEURS**  
**SAINT-MARTIN, LA FESTIVE**



**LA BELLE VIE**  
**AUX ANTILLES !**

**BEST OF THE BEST : NOTRE COLLECTION D'HÔTELS EN OR !**

**SUISSE** LE PAYS OÙ LA VIE EST PLUS BELLE **LAS VEGAS** LA VILLE DE LA TENTATION...  
**INDE** LES 1001 NUITS AU RAJASTHAN **MÉLANIE LAURENT** "LA LIBERTÉ, ÇA VA AVEC LE SOLEIL"

Trimestriel - FRANCE : 19,90€ - BEL/LUX 20.50€ - CH 31.80CHF - DOM 20.50€ - TOM 2450XPF - MAR 210MAD - CAN 29.99CAD

# VOYAGES ET HOTELS DE RÊVE

HIVER 2024-2025

## SHOPPING'ISSIME



### BULLES

**Bouvet Ladubay,  
Bouvet Instinct Extra Brut Saumur, 2020**

Cette cuvée du millénaire créée en 2000 est l'expression la plus aboutie du savoir-faire de la Maison, la révélation raffinée d'un grand cru dans l'univers des fines bulles de Loire. 16,50€

**Champagne Pierre Mignon, Blanc de Blancs non dosé**

Le charme du Blanc de Blancs, de la délicatesse et de l'élégance pour ce 100% Chardonnay très festif ! 42,00€

**Beaumont des Crayères, Cuvée Fleur Noire, 2015**

Des bulles fines, des notes de mûres et de framboise, un délice ! 51,00€

**Franck Bonville, Cuvée Pur Avize**

Une maison familiale à l'origine de cette superbe cuvée à la robe or dotée d'une rare finesse. 70,00€

**Champagne Pierre Mignon, Esprit de Noël, 2013**

Un élégant flacon couleur or, du caractère et une belle complexité pour cette cuvée de prestige aérienne et délicate. 120,00€



### BLANCS

**Château Bas,  
AOP Coteaux d'Aix en Provence**

Du caractère, de belles saveurs et une valeur sûre des Coteaux d'Aix en Provence. 16,00€

**Chablis, Famille Descombe, 2022**

Un Chablis à la bouche ample et enveloppante pour les amateurs de l'appellation. 23,00€

**Saint-Maur, L'Excellence 2023**

La cuvée 100% Rolle emblématique de la collection Saint-Maur. Au programme, élégance, pureté, finesse. 28,00€