

Les champagnes

Par Nicolas MOTHE.



	<h3>1 - Domaine du Rosier d'Angélique - Pétillant "Le Berrasco"</h3>
	Origine France - Gers
	Appellation -
	Producteur Domaine du Rosier d'Angélique
	Type Vin effervescent brut (dosage zéro)
	Elevage / vinif. Méthode champenoise (seconde fermentation en bouteille). 3 mois de maturation en bouteille.
	Cépage 80% gros manseng, 20% colombard
	Robe Jaune pâle, reflets brillants
	Nez <p>1er nez: Discret. Fruits frais, agrumes, fleurs blanches</p> <p>2ème nez : pain grillé, fruits à coque.</p>
	Bouche Bulles fines, texture crémeuse et légère. Finale assez longue.
Accord Desserts, fruits de mer, fromages affinés	
Degré 12,5 % vol.	
Tarif 13 € (*)	

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

	<h3>2 - Simon Devaux - Cuvée tradition - Brut</h3>
	Origine France - Aube (côte des bars)
	Appellation Champagne
	Producteur Alain Simon
	Type Brut (8 gr sucre / litre)
	Elevage -
	Cépage 65% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Blanc, 10% Pinot Meunier
	Robe Jaune pâle, légers reflets ambrés. Fines bulles régulières. Cordon de mousse régulier.
	Nez <p>1er nez: relativement ouvert. Complexe : pêche, fruits secs, amandes, tabac.</p> <p>2ème nez : fruits jaunes, caramel, pain blanc.</p>
	Bouche Attaque franche, mousse plus persistante, sur la fraîcheur et sur le fruit. De la rondeur, notes légèrement miellées, coing, myosotis, aubépine.
Accord -	
Degré 12 % vol.	
Tarif 27 € (*)	

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - De Lozey - Rosé - Brut		
	<u>Origine</u>	France - Aube
	<u>Appellation</u>	Champagne
	<u>Producteur</u>	Philippe Cheurlin, propriétaire des Champagnes De Lozey
	<u>Type</u>	Brut (10 gr sucre / litre)
	<u>Elevage</u>	Rosé de saignée. Élevage 3 ans en bouteilles sur lies.
	<u>Cépage</u>	100% Pinot noir
	<u>Robe</u>	Rose brique soutenu, bulles fines et nombreuses, cordon de mousse discret.
	<u>Nez</u>	1er nez: myrtille, fraise, rose. 2ème nez: pâte de coings, gâteau au sucre, menthol.
	<u>Bouche</u>	Structurée, puissante, finale solide mais raffinée. Acidité bien équilibrée.
	<u>Accord</u>	-
<u>Degré</u>	12 % vol.	
<u>Tarif</u>	35 € (*)	

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - Drappier - Blanc de blancs - Brut		
	<u>Origine</u>	France - Aube
	<u>Appellation</u>	Champagne blanc de blancs
	<u>Producteur</u>	Maison Drappier
	<u>Type</u>	Brut (6,5 gr sucre / litre)
	<u>Elevage</u>	Culture raisonnée. Vinification par gravité. Débourageage naturel. Fermentation malolactique. Non filtré. 5 % des vins élevés en foudre. Très peu sulfité. Élevage en bouteille de 30 mois.
	<u>Cépage</u>	Chardonnay 95 %, Blanc Vrai 5 % (ancien nom du pinot blanc)
	<u>Robe</u>	Robe très pâle, collerette persistante, bulles fines.
	<u>Nez</u>	1er nez : pêche blanche, poire, brioche. 2ème nez : notes florales, pivoine, notes citronnées.
	<u>Bouche</u>	Minérale, très fraîche. Biscuitée, crémeuse, enveloppante.
	<u>Accord</u>	Viandes blanches, saumon fumé, tagliatelles aux Saint-Jacques.
<u>Degré</u>	12 % vol.	
<u>Tarif</u>	42 € (*)	

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation



5 - Soutiran - Blanc de noirs - Brut grand cru

<u>Origine</u>	France - Marne (montagne de Reims)
<u>Appellation</u>	Champagne grand cru
<u>Producteur</u>	Patrick et Valerie Renaux-Soutiran / Maison Soutiran
<u>Type</u>	Brut
<u>Elevage / Vinif</u>	Agriculture raisonnée, sans certification.
<u>Cépage</u>	100% Pinot noir.
<u>Robe</u>	Robe limpide, or doré. bulles fines et nombreuses, disque de mousse persistant.
<u>Nez</u>	1er nez: figue, pruneau, ananas. 2ème nez: fruits à chair blanche, notes pâtisseries d'amandes
<u>Bouche</u>	Dense, puissante, homogène, mâche charnue. Finale salivante et crayeuse.
<u>Accord</u>	Apéritif, parmesan, pata negra, terrine de foie gras.
<u>Degré</u>	12 % vol.
<u>Tarif</u>	44,70 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation



6 - Jacquesson - Extra brut - Dégorgement tardif

<u>Origine</u>	France - Aube (Aÿ, Epernay)
<u>Appellation</u>	Champagne
<u>Producteur</u>	Champagnes Jacquesson
<u>Type</u>	Extra brut (0,75 gr sucre / litre)
<u>Elevage</u>	Issu d'un assemblage d'une vendange et de vin de réserve. Élevé en fûts de chêne, vieillissement sur lattes. 96 mois de maturation sur lies (récolte 2011, dégorgement en 2020).
<u>Cépage</u>	Chardonnay, Pinot noir & pinot meunier.
<u>Robe</u>	Robe dorée, bulles hyper fines.
<u>Nez</u>	1er nez: Atypique : très vineux, arômes d'oxydation, coing. Rappelle les arômes du vin jaune. 2ème nez: notes briochées
<u>Bouche</u>	Intense, tendue, minérale. Finale longue.
<u>Accord</u>	Apéritif, crustacés, foie gras, volaille, tomme de brebis.
<u>Degré</u>	12 % vol.
<u>Tarif</u>	84 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation