

## Des champagnes entre 35 et 45 euros



**LE PLUS COMPLEXE**  
**COLIN, PARALLÈLE,  
BLANC DE BLANCS  
1<sup>er</sup> CRU, EXTRA BRUT**  
▷ riche et complexe  
○ vive et saline,  
aux saveurs épicées  
♪ ample, fine amertume  
¶ vieux comté  
La complexité aromatique  
de ce champagne, issu  
de l'un des 44 villages  
classés « premier cru »  
de la région, en fait  
le compagnon idéal du  
repas jusqu'au fromage !  
**34,90 € sur Champagne-**  
**colin.com**



**LE PLUS ÉQUILIBRÉ**  
**FRANCK PASCAL,  
FLUENCE, BRUT  
NATURE BIO**  
▷ fruité et minéral  
○ mûre et tendue  
♪ longue et précise  
¶ homard rôti  
Ce domaine, certifié  
en biodynamie, élabore  
des bouteilles d'un grand  
équilibre, peu ou pas  
« dosées », donc avec très  
peu de sucre.  
**35 € sur Deschampagnes**  
**pourlavie.com**



**LE PLUS PROFOND**  
**LOMBARD, GRAND  
CRU, BRUT NATURE**  
▷ profond et frais  
○ ample et tendue  
♪ persistante et épicée  
¶ gambas au jus  
d'agrumes et au safran  
Élevés en partie en fûts  
de chêne, les vins qui  
composent ce « grand cru »  
(les raisins proviennent de  
l'une des 17 communes  
classées) lui confèrent  
complexité et profondeur.  
**À partir de 35 €**  
**chez les cavistes.**



**LE PLUS BRANCHÉ**  
**JEEPER, IN LOVE**  
▷ fruité et toasté  
○ crémeuse, aux saveurs  
de fruits exotiques  
♪ longue et fraîche  
¶ chapon rôti aux poires  
Une étiquette dessinée  
par le graffeur In Love,  
pour un brut tout en plaisir.  
**40 € sur Champagne-**  
**jeeper.com**



**LE PLUS GOURMAND**  
**TAITTINGER,  
BRUT RÉSERVE**  
▷ fruité et brioché,  
aux notes de pêche et  
de fleurs blanches  
○ vive et fraîche  
♪ longue, aux accents  
fruités et miellés  
¶ canard aux épices  
Elaborée avec 40 %  
de chardonnay et 60 %  
de pinots noir et meunier,  
cette cuvée à la belle  
harmonie peut être gardée  
encore quelques années.  
**À partir de 40,50 €**  
**chez les cavistes.**



**LE PLUS CLASSIQUE**  
**PALMER & CO,  
BLANC DE BLANCS**  
▷ agrumes et amandes  
○ fraîche et soyeuse  
♪ fine et minérale  
¶ langouste grillée  
au beurre citronné  
Un pur chardonnay brut,  
issu de premiers crus  
de la montagne de Reims  
et de la côte de Sézanne,  
tout en classicisme.  
**41 € sur**  
**Champagnepalmer.fr**



**LE PLUS PUR**  
**DRAPPIER,  
BRUT NATURE**  
▷ très frais, aux accents  
de poire et d'agrumes  
○ vive et minérale  
♪ pure et tonique  
¶ huîtres de Cancale  
Sans sucre ni soufre  
ajoutés, ce champagne  
d'une grande pureté ravira  
les papilles les plus  
exigentes.  
**À partir de 41 €**  
**chez les cavistes.**



**LE PLUS PUISSANT**  
**VEUVE CLICQUOT,  
BRUT CARTE JAUNE**  
▷ puissant, aux notes  
fruitées et briochées  
○ structurée et vineuse  
♪ longue et épicée  
¶ pigeonneau rôti  
aux pommes et truffe  
Emblème de cette grande  
maison, ce brut sans année  
est dominé par le pinot noir  
(50 à 55 %), qui lui offre  
beaucoup de vinosité.  
**À partir de 42 €**  
**en grande surface.**



**LE PLUS CROQUANT**  
**DEVAUX, CŒUR  
DE NATURE BIO**  
▷ frais et mûr  
○ croquante et charnue  
♪ fraîche et saline  
¶ foie gras poêlé  
aux fruits de saison  
Doté d'une belle maturité,  
ce champagne reste  
d'une grande fraîcheur  
et offre une finale salivante.  
**43 € sur**  
**Boutique.champagne-**  
**devaux.fr**



**LE PLUS DYNAMIQUE**  
**DE SOUSA, RÉSERVE  
BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU BIO**  
▷ vif et minéral, au  
bouquet floral et torréfié  
○ ronde et dynamique  
♪ fraîche et tonique, sur  
fond de zeste de citron  
¶ fromage de Chaource  
Certifié en biodynamie  
depuis 2013, ce domaine  
de la côte des Blancs  
élaboré des cuvées qui  
expriment le terroir, à  
l'image de cet extra-brut.  
**43 € sur Vin-malin.fr**