

## Des champagnes entre 35 et 45 euros

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



**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](http://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, élaboré  
des bouteilles d'un grand  
équilibre, peu ou pas  
« dosées », donc avec très  
peu de sucre.  
35 € sur [Deschampagnes  
pourlavie.com](http://Deschampagnes-pourlavie.com)



**LE PLUS PROFOND**  
**LOMBARD, GRAND**  
**CRU, BRUT NATURE**  
◆ profond et frais  
◆ ample et tendue  
◆ persistance et épicee  
◆ gambas au jus  
d'agrumes et au safran  
Élevé 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](http://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  
Élaborée 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](http://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  
exigeantes.  
À partir de 41 €  
chez les cavistes.



**LE PLUS PUISSANT**  
**VEUVE CLICQUOT,**  
**BRUT CARTE JAUNE**  
◆ puissant, aux notes  
fruitées et briochées  
◆ structuree et vineuse  
◆ longue et épicee  
◆ 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**  
◆ 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 salvatrice.  
43 € sur  
[Boutique.champagne-devaux.fr](http://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](http://Vin-malin.fr)