



SÉLECTION

# Jolies bulles de saveurs

DES CHAMPAGNES ABORDABLES POUR FAIRE LA FÊTE SANS SE RUINER, ET DES CRÉMANTS RÉUSSIS POUR LES GRANDES TABLÉES ET LES BUFFETS. PAR ÉLISABETH DE MEURVILLE



*Le champagne rosé s'allie à merveille avec les desserts aux fruits et les macarons.*



## ROSÉ CHARMEUR

◆ *Champagne Canard-Duchêne rosé brut, 24,95 €, chez Auchan.*

Résolument féminine jusque dans sa bouteille décorée de plumes sur fond rose nacré, une cuvée de champagne rosé, composée de chardonnay et de pinots noir et meunier, intense et fruitée, aux arômes de fraise et de framboise et à la bouche fraîche finissant sur une note épicee.

◆ Pour voir la vie en rose de l'apéritif au dessert sur des spécialités aux crevettes, à la betterave, aux œufs de truite ou de saumon, au tarama... et aux fruits rouges.

## SUPER PLAN

◆ *Champagne Chassenay d'Arce Sélection Brut, 18,90 €, caviste dont Repaire de Bacchus.*

Un joli champagne très abordable. Un brut classique, peu dosé, puissant, fruité et gourmand, à la bulle ferme et fine.

◆ Lors d'un apéritif élégant avec gougères, rillettes de saumon et pâté en croûte.



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



#### EXTRA-BRUT

◆ *Intense Mag 16, champagne A. R. Lenoble, 30,50 €, cavistes dont Intercaves.*

Une pépite pour amateurs élaborée dans une maison familiale qui fête ses 100 ans cette année : un extra-brut composé d'une majorité de pinots meunier et noir et de 20 % de chardonnay, associant vins de 2016 et vins de réserve. Très fin et pur, léger, intense, avec des notes de fleurs blanches et de zestes.

◆ A servir dès l'apéritif avec des petites huîtres et des boudins blancs truffés mais aussi sur un chapon rôti à la peau dorée.

#### BEAU CLASSIQUE

◆ *Brut Réserve champagne Paul Bara, 22,80 €, sur le site de Vin Malin.*

Elaboré par une femme de talent sur le terroir grand cru de Bouzy, un brut sans année, blanc, tiré d'une majorité de pinot noir et de 20 % de chardonnay. Complexé et expressif, avec bulles fines, arômes de fruits jaunes relevés de zestes d'agrumes et bouche équilibrée, fraîche et puissante.

◆ Parfait pour un apéritif ou un dîner marin avec saint-jacques aux poireaux et sole au poivre du Sichuan.



#### MILLÉSIMÉ

◆ *Cuvée spéciale millésime 2014, champagne Nicolas Feuillatte, 30 €, dans les grandes surfaces.*

Marquée par le chardonnay qui la compose avec le pinot noir et le pinot meunier, cette cuvée séduit par sa bulle fine et ferme, sa bouche gourmande et soyeuse, ses arômes fleuris et fruités relevés de notes d'agrumes.

◆ Un classique généreux à servir très frais dès l'apéritif mais aussi sur un repas composé de foie gras en terrine, d'une volaille farcie et d'une galette des rois aux amandes.



#### PETITE REINE

◆ *Sprint Champagne Castelnau, 32 €, cavistes.*

Une cuvée dédiée à tous les amoureux du vélo, associant chardonnay et pinots noir et meunier. Son élevage en cave de 5 ans au moins en fait un vin puissant et viril à la bulle ferme, au nez de fruits jaunes et blancs et à la bouche intense.

◆ A servir sur des mets de caractère : buffet de fromages, curry de volaille, couscous royal.



#### ORIGINAL

◆ *Crémant de Bourgogne extra-brut Dominique Piron, 10 €, départ cave et cavistes.*

C'est le chardonnay cultivé dans le sud de la Bourgogne par une star du vignoble qui donne à ce crémant une jolie personnalité, élégante et fine très expressive. La bouteille est sobre, la bulle fine, la robe claire, avec un nez de fleurs blanches aux notes de miel et de zeste ainsi qu'une bouche fraîche et longue.

◆ Un délice sur un carpaccio de saint-jacques ou un risotto aux morilles comme sur des gougères.

#### FRAIS ET SUBTIL

◆ *Crémant d'Alsace Mayerling brut, Cave de Turckheim, 11 €, départ cave et cavistes.*

Un cépage blanc original, typique de la région, l'auxerrois, et 2 ans d'élevage confèrent à ce crémant alsacien une personnalité fine, légère et franche. Jolis arômes de fruits blancs et jaunes avec une finale fraîche aux notes minérales.

◆ Des bulles idéales pour un apéritif marin avec makis, croquettes de crevettes, rillettes de sardines et blinis aux œufs de saumon.

