



CHAMPAGNE
DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Revue de Presse

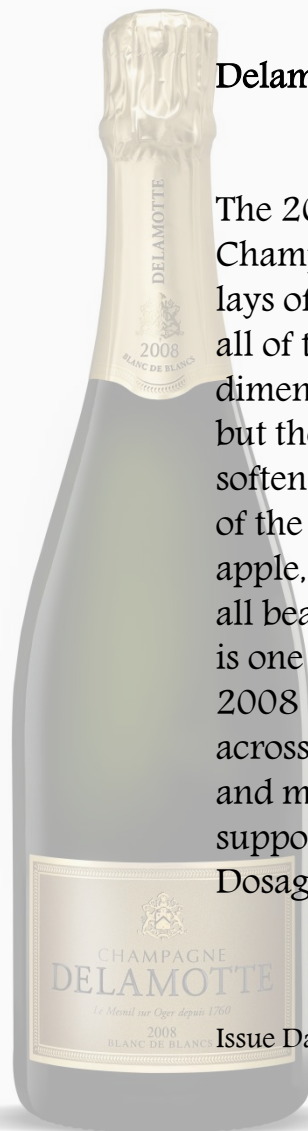
Press review

Juillet-Novembre 2018

July-November 2018

Delamotte Brut Blanc de Blancs 2008

The 2008 Delamotte is a deep, resonant Champagne endowed with stunning lays of depth. In 2008 Delamotte has all of the kaleidoscopic, multi-dimensional personality of the vintage, but the full malolactic fermentation softens some of the natural angularity of the year. Pastry, vanillin, baked apple, dried flowers and chamomile are all beautifully sculpted in the glass. This is one of the most accessible young 2008 Champagnes readers will come across, but there is real staying power and more than enough depth to support many years of fine drinking. Dosage is 6.5 grams per liter.



Issue Date: Summer Preview

Champagne : Delamotte, cuvée Brut

Par La rédaction de larvf.com | Publié le 26/07/2018 à 10:52



La cuvée Brut de la maison Delamotte.

Coup de cœur pour ce vin de Champagne parfait à l'apéritif : la cuvée Brut de la maison Delamotte.

DELAMOTTE

Brut

Vin de Champagne

Un champagne qui affiche une très jolie finesse à travers sa bouche délicate, servie par une bulle fine et digeste. Parfait à l'apéritif, notamment grâce à sa finale tonique.

Wine Spectator

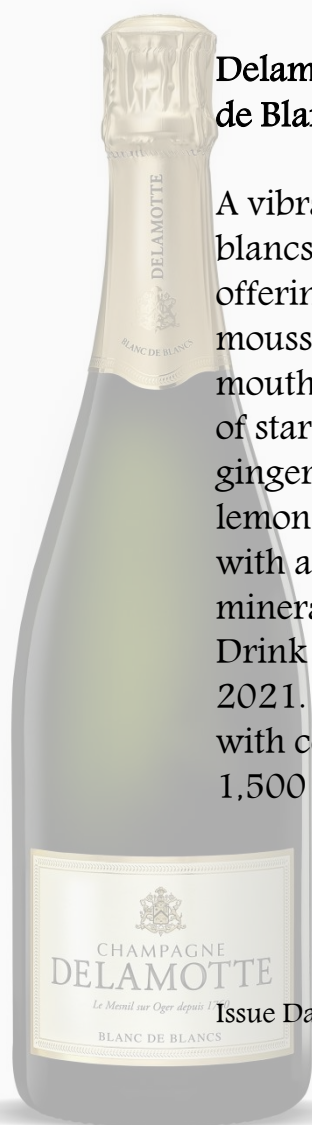


Delamotte Brut NV

Crisp and minerally, with smoke and chalk accents underscoring the rich notes of lemon curd, glazed apricot and spring blossom, this chiseled Champagne is elegant and well-knit. Drink now through 2022. 6,500 cases imported.

Issue Date: Nov 30, 2018

91

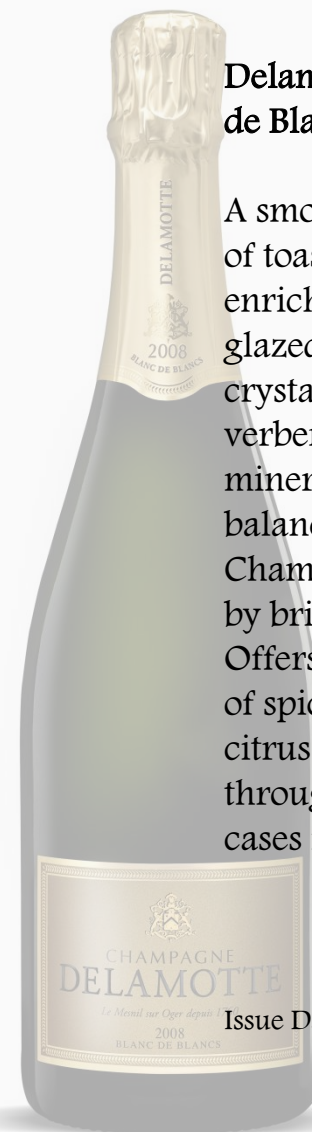


Delamotte Brut Blanc de Blancs NV

A vibrant blanc de blancs Champagne, offering a fine, lacy mousse and a mouthwatering palate of star fruit, grated ginger, toast and lemon pastry cream, with a streak of smoky mineral on the finish. Drink now through 2021. Tasted twice, with consistent notes. 1,500 cases imported.

Issue Date: Nov 30, 2018

91



Delamotte Brut Blanc de Blancs 2008

A smoke-tinged note of toasted brioche enriches flavors of glazed apricot, crystalized honey, verbena and chalky mineral in this well-balanced and creamy Champagne, backed by bright acidity. Offers a zesty finish of spice, mineral and citrus. Drink now through 2028. 1,200 cases imported.

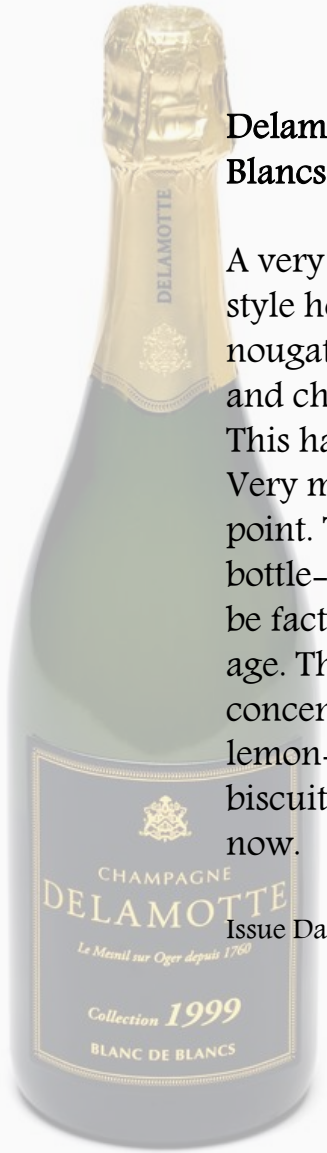
Issue Date: Nov 30, 2018

92

the drinks business

CHAMPAGNE MASTERS 2018





Delamotte Blanc de Blancs Collection 1999

A very rich and majestic style here with honey, nougat, white almonds and chalky nuances. This has aged very well. Very mellow bead at this point. There's a lot of bottle-aged influence to be factored in at this age. The palate has concentrated, sweet, lemon-brioche and biscuit flavors. Drink now.

Issue Date: September 2018

92



Delamotte Blanc de Blancs 2008

Beautifully expressive and complex nose with yellow-citrus and stone-fruit aromas, delivered in a subtly toasty shroud of nutty complexity. The palate is nicely delivered in a layered, fresh-lemon and grapefruit style with a smooth and elegant, soft-pastry finish. Drink now.

Issue Date: September 2018

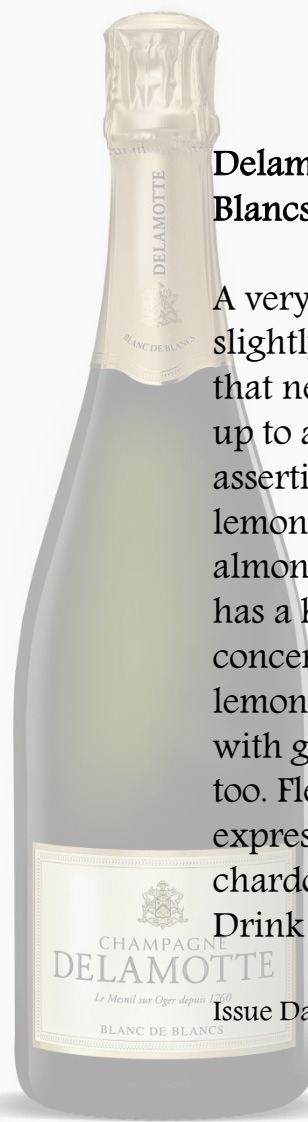
94



Delamotte Brut NV

Some reductive, almost meaty notes here with an array of toasted-nut and nougat aromas. The palate has attractive lemons and white peaches in a fleshy, flavorsome and fruit-focused style. Drink now.

Issue Date: September 2018



Delamotte Blanc de Blancs NV

A very reductive, slightly stifled nose that needs air to open up to an array of assertive aromas of lemons and grilled almonds. The palate has a handy concentration of lemons and grapefruit with grilled peaches, too. Fleshy and expressive chardonnay here. Drink or hold.

Issue Date: September 2018

M

Le magazine du Monde



Publié: 3 Septembre 2018



**CHAMPAGNE DELAMOTTE,
BLANC DE BLANCS, 2008**

Rehaussé par ce grand champagne, le maigre tutoie les sommets. À la chair ferme de l'un répond la puissance de l'autre, dans une cadence structurelle magnifiquement définie. Un mariage percutant. *L. G.*

58 €. Tél.: 03-26-57-51-65.



**REPAIRE
DE BACCHUS**

**Champagne
Delamotte, brut**

27,80 euros

14,5/20

Le champagne universel
par excellence, frais et
délicat, très apéritif. On
aime cette aisance, son
côté aérien et pourtant
charnu. Un classique
de la Champagne.

Garde: jusqu'à 2 ans



L'OBS

LES CHOIX DE "L'OBS"



Les bulles qu'on aime

*En prévision des fêtes de fin d'année, on prend
une longueur d'avance pour faire le plein de bulles*

CHAMPAGNE BRUT **Delamotte**

Petite sœur de la maison Salon qui ne produit des cuvées que les meilleures années et uniquement à base de chardonnay, Delamotte élabore des champagnes réputés pour leur équilibre et leur précision. Composé de 55% de chardonnay, 35% de pinot noir et 10% de meunier, cette cuvée dévoile un nez d'une grande finesse aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. D'une délicate effervescence la bouche est ronde et nette.
27,80 € chez Le Repaire de Bacchus



Publié: 6 Septembre 2018

L'OB'S

Champagne brut

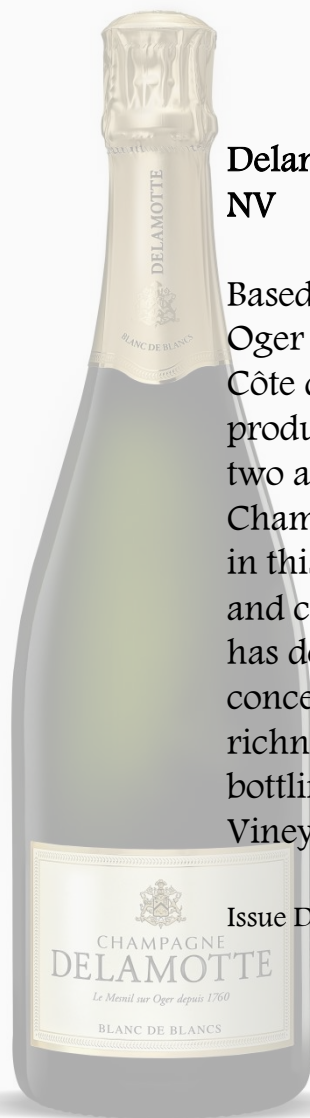


Delamotte

Petite sœur de la maison Salon qui ne produit des cuvées que les meilleures années et uniquement à base de chardonnay, Delamotte élabore des champagnes réputés pour leur équilibre et leur précision. Composé de 55% de chardonnay, 35% de pinot noir et 10% de meunier, cette cuvée dévoile un nez d'une grande finesse aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. D'une délicate effervescence, la bouche est ronde et nette.

27,80 € chez Le Repaire de Bacchus

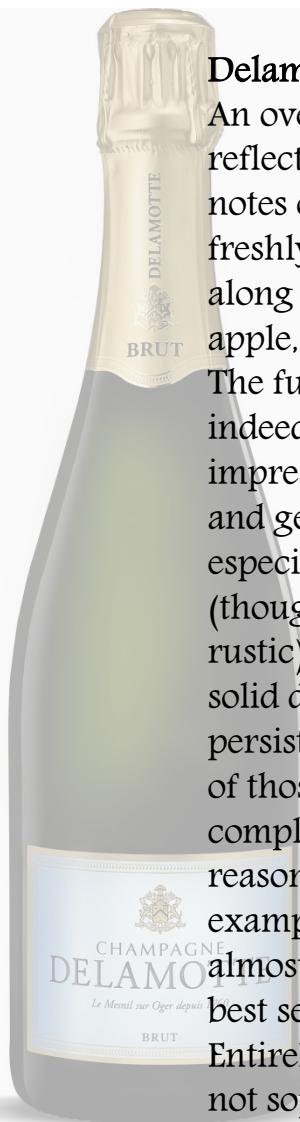
Publié: 6 Septembre 2018



Delamotte Blanc de Blancs NV

Based in Le Mesnil-sur-Oger in the heart of the Côte des Blancs, this producer knows a thing or two about Chardonnay Champagnes. The proof is in this intense, mineral and citrus-driven wine. It has depth of flavor giving concentration as well as richness. Drink this bottling from 2019. Vineyard Brands. —R.V

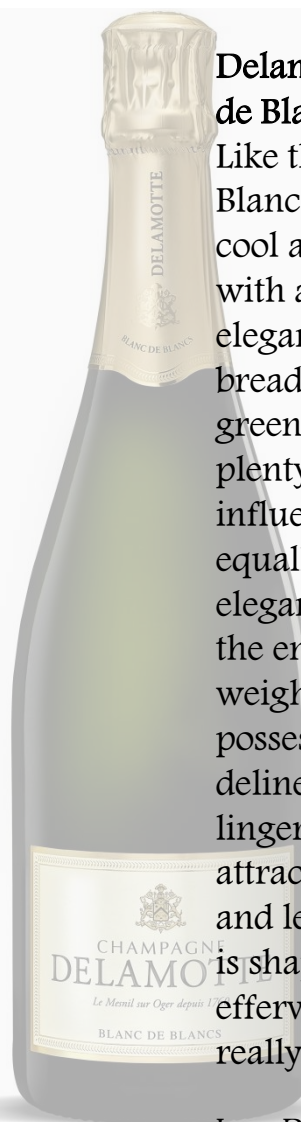
Issue Date: October 17th 2018



Delamotte Brut NV

An overtly yeasty nose reflects attractive notes of brioche and freshly baked bread along with whiffs of apple, citrus and pear. The full-flavored, indeed bold palate impression is delicious and generous if not especially refined (though certainly not rustic), while offering solid depth and persistence. This is one of those nicely complex and reasonably dry examples that is almost gulpable in the best sense of the term. Entirely satisfying if not sophisticated.

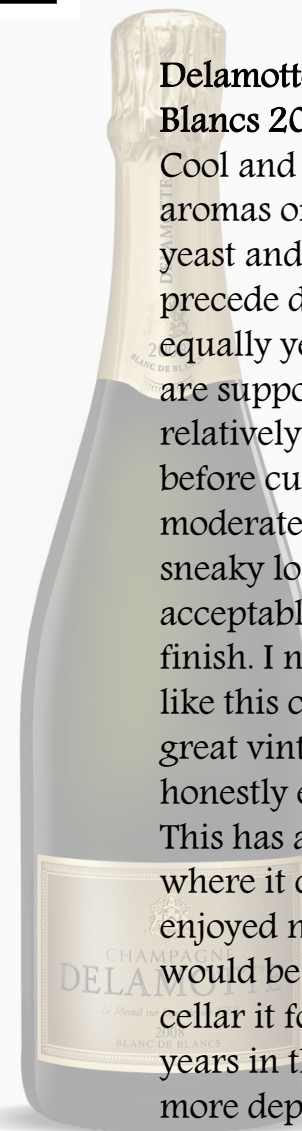
Issue Date: 4th Qt. 2018



Delamotte Brut Blanc de Blancs NV

Like the 2008 Blanc de Blancs, this too is pure, cool and restrained with a wonderfully elegant array of baked bread, essence of green apple and plenty of citrus influences. There is an equally pure and elegant mouth feel to the energetic middle weight flavors that possess superb delineation on the lingering and attractively dry, crisp and lemony finish that is shaped by a refined effervescence. This is really lovely stuff.

Issue Date: 4th Qt. 2018



Delamotte Brut Blanc de Blancs 2008

Cool and restrained aromas of citrus, soft yeast and green apple precede delicious and equally yeasty flavors that are supported by a relatively fine mousse before culminating in a moderately dry and sneaky long if only acceptably complex finish. I normally really like this cuvée but in a great vintage like 2008, I honestly expected more. This has arrived at a stage where it could easily be enjoyed now though I would be inclined to cellar it for another 2 to 5 years in the hopes that more depth will develop.

Issue Date: 4th Qt., 2018

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM



"Le Repaire de Bacchus"
INNOVATEUR DEPUIS 1983

PAOLO BOUCA NOVA

Directeur des achats



Nous avons moins misé cette année sur les vins du monde même s'il en reste une quinzaine, et recentré l'offre sur les vins français avec notamment des étiquettes qui rassurent avec de grands noms et quelques vins nature. Ce sont des références issues de notre offre permanente et proposées avec une remise de 10 à 25 %.



CHAMPAGNE

<p>Delamotte Brut</p>	<p>Champagne</p>		<p>27,80 €</p>	<p>Une pépite à majorité chardonnay de la Côte des Blancs dont Delamotte est le spécialiste. Un modèle d'équilibre sur des bulles délicates et un dosage allégé à 7g. À la fois frais et puissant sur la rondeur et des arômes de fruits blancs et de brioche.</p>
---------------------------	------------------	---	----------------	--

LE REPAIRE DE BACCHUS

● Jumilla (Espagne)

Río Lilo, Tinto Monastrell 2015 – 3,80 €

Cette cuvée issue exclusivement de mourvèdre est fruitée et gourmande. La fraîcheur typique du cépage se retrouve bien en bouche.

Un vin sans prétention, à boire entre copains pour se régaler lors d'une soirée barbecue !

○ Alentejo (Portugal)

Fitapreta 2017 – 9,90 €

Au sud-est de Lisbonne, la région d'Alentejo s'étend sur une immense partie du sud du Portugal. Peu connue en France, cette région viticole produit pourtant des blancs très bien faits.

Celui-ci présente un bel équilibre fraîcheur-acidité qui ira parfaitement avec du poisson grillé ou une salade de poulpe.

● Lalande de Pomerol

Château Vieux-Duché, 2015 – 9,90 €

Une pointe légèrement boisée, une bouche équilibrée et profonde, accompagnée de tanins fins pour ce flacon qui se tend sur la finale en un vin fruité et gourmand.

Il sera apprécié au quotidien et idéal avec du bœuf braisé ou une entrecôte grillée.

● Plaine de Thrace (Bulgarie)

Domaine Bessa Valley, *Petit Enira* 2015 – 10,60 €

Ce vin bulgare entièrement élaboré à partir de merlot est une belle découverte ! Très joli nez de truffe blanche. En bouche, c'est rond et fruité avec des tanins qui apportent puissance et élégance. La finale superbement longue. À ouvrir sur de la cuisine bulgare pour rester dans le thème !

● Madiran

Château Bouscassé, *Argile Rouge* 2012, – 19,80 €

Comme son d'une parcelle nez charme. La structure des tanins si que l'on ou

● Cham

Delamotte
Fruit intense bouche, la fr par l'élégan. La finale per blanches, et merveille u n'importe q

🍷 Champagne

Delamotte, brut – 27,80 €

Fruit intense relevé d'une jolie minéralité. En bouche, la fraîcheur onctueuse est soulignée par l'élégance de la bulle.

La finale persistante sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes accompagnera à merveille un fromage à pâte fleurie pour n'importe quelle occasion !



grand tasting / foires aux vins

Champagne Delamotte, brut 27,80 euros. 14,5/20

Le champagne universel par excellence, frais et délicat, très apéritif. On aime cette aisance, son côté aérien et pourtant charnu. Un classique de la Champagne.
Garde : jusqu'à 2 ans

Vinatis

Château La Lagune, Mademoiselle L 2014, haut-medoc

12,70 euros. 15/20
Joli mûdoc, émanation fruitée et souple du grand cru classé La-lagune. Accessible et bien en fruit, avec une dimension fraîche. Le bordeaux de plaisir.
Garde : 2 à 5 ans

Cave de Tain, cruzes-hermitage 2015

9,99 euros. 14/20
Bien mûr, avec un fruité noir, un classique de l'appellation, épici, rond en bouche, plutôt souple et déjà prêt à boire. À moins 30 % du prix initial.
Garde : 2 à 5 ans

Champagne Vincent Couche, Eclipsia 22 euros. 15/20

Fin, délicat, très pinot, ce champagne extra-brut en impose par sa franchise et sa fraîcheur. Fruits de mer et, bien sûr, apéritif, il faut le savourer avec des amateurs.
Garde : jusqu'à 2 ans

Château de Chamboureau, La Croix Picoi 2016, savennières

13,50 euros. 15,5/20
Fin, franc, filant, avec des notes citronnées, d'abricot, un jus énergique, ce blanc claque parfaitement. On est dans le vif du sujet, avec une fraîcheur et une tension habiles. Poissons, accras, rillettes de sardines, saumon, vous avez le choix.
Garde : 2 à 5 ans

deux obcoquente.
Garde : jusqu'à 2 ans

Champagne Delamotte, brut 27,80 euros. 14,5/20

Le champagne universel par excellence, frais et délicat, très apéritif. On aime cette aisance, son côté aérien et pourtant charnu. Un classique de la Champagne.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine Leroy, bourgogne 2015 38,50 euros. 16,5/20

Juteux, franc, élégant, avec une trame incisive et super longiligne, ce beau blanc dénote et fait mouche. Il a du fond, il est scintillant, satiné et en même temps enrobé. Bref, il a tout d'un grand.
Garde : 5 à 10 ans

Publié : Septembre – Novembre 2018

FOIRES AUX VINS LA DIVINE CURIOSITÉ DE NOS EXPERTS

SUPER STARS À TRÈS BON PRIX, ÉTIQUETTES MOINS CONNUES, VINS ÉTRANGERS OU IGNORÉS OU TOUT JUSTE DÉBARQUÉS, PÉPITES PAS ENCORE SOUS LES RADARS. LES EXPERTS BETTANE+DESSEAUVE ONT RETOURNÉ DANS TOUS LES SENS LES SÉLECTIONS DES ENSEIGNES. VOILÀ LE TRAVAIL. LA SÉLECTION LA PLUS RAFRAÎCHISSANTE ET LA PLUS INHABITUELLE QU'ON AIT VU DEPUIS LONGTEMPS. C'EST UN PEU UN VASTE COUP DE CŒUR DE NOS DÉGUSTATEURS

SÉLECTION BETTANE+DESSEAUVE PAR VÉRONIQUE RAISIN

Dealwine

Clos Venlas 2013, terrasses-du-larzac 12 euros. 16/20

Une véritable révélation que ce petit outsider, discret à l'image de son bouquet, mais si suave et saveureux en bouche. Son amabilité immédiate, avec ce fruit rouge délicieusement confit et ce toucher velouté, n'éclipse pas le potentiel de garde que lui donne une structure plutôt robuste. Il fera les délices de vos invités, et à un prix vraiment tout doux.
Garde : 2 à 5 ans



Six grands crus de blancs champenois, 100% chardonnay, assemblés à partir du millésime 2008. Les jus du Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger, Cramant, Chouilly et Oiry forment un secteur d'excellence, transcendé dans le Delamotte Blanc de blancs 2008, vieilli sur lies pendant neuf ans. Au nez, il est franc, pur, droit, profond, un grand caractère. En bouche, il est précis, offrant une minéralité tendue et asséchante.

Delamotte, le Grand 2008 en Champagne.
Le Roi-Soleil de la Côte des Blancs, bouteille de 75 cl, salondelamotte.com



La cuvée Evidance 100% chardonnay bénéficie d'une fermentation malolactique de trois semaines dans des fûts d'un vin. Le nez invite à pénétrer dans un univers étonnant quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités. La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Régisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale.

Mais en Grémillet, cuvée Evidance les Uniques, bouteille de 75 cl, champagnegrimlet.fr



© Grimlet

Incontournables champagnes

Des bulles de champagne, la condition *sine qua non* pour faire pétiller les fêtes.



© Nicolas Feuillatte

Plus jeune des grandes maisons de champagne, Nicolas Feuillatte s'est hissée en quarante ans au premier rang des marques sur le marché français. Elle adresse désormais les CR avec une gamme dédiée couvrant l'ensemble des bases: tout, rosé, millésime, blanc de blancs, grands crus, etc...

Nicolas Feuillatte, gamma de champagnes, nicolas-feuillatte.com



DELAMOTTE

Son nez délicat est un doux mélange de fleur blanche et de minéralité aux arômes gérés avec du et de raisins blancs secs. En jué est vivace, allant saveurs de citron et de la finale se révèle d'une belle tenue en tension parée de douceur et de sa. Pour la première fois, l'ingé a souhaité souligner le terroir dont elle est issue, par là, la mention «grands crus»

les de champagne millésime 2007, s.taminger.fr

Le Rosé Sauvage est l'alliance parfaite entre vins blancs et rouges vins dans un assemblage unique, créé pour la première fois en 2001 par Régis Camus. Le secret de sa couleur vermillon intense est dû à la proportion importante de vins de couleur. Choix au délicieux refûté, les valeurs de la Maison, cette cuvée est un vin gastronomique et structuré: pinot noir meunier, chardonnay, vins de réserve.

Piper-Heidsieck, rosé sauvages, piper-heidsieck.com/fr



© Piper-Heidsieck

Le champagne Edoard Brun présente son millésime 2008 (50% pinot noir, 50% chardonnay). Une robe or profondément animée par une mousse nerveuse. Au nez, des arômes de roses et de pâte d'amande accompagnés de poire et de coing sur une finale citronnée. La bouche est nette et persistante. La finale tout en longueur accroît cette perception des grands vins de champagne.

Edoard Brun, millésime 2008, champagne-edoard-brun.fr



© Edoard Brun

Six grands crus de blancs champenois, 100% chardonnay, assemblés à partir du millésime 2008. Les jus du Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger, Cramant, Chouilly et Oiry forment un secteur d'excellence, transcendé dans le Delamotte Blanc de blancs 2008, vieilli sur lies pendant neuf ans. Au nez, il est franc, pur, droit, profond, un grand caractère. En bouche, il est précis, offrant une minéralité tendue et asséchante.

Delamotte, le Grand 2008 en Champagne.
Le Roi-Soleil de la Côte des Blancs, bouteille de 75 cl, salondelamotte.com

SAVEURS Hors Série

Hiver 2018



Champagnes MERVEILLES EN BOUTEILLE

Pour trinquer en confiance, voici une sélection
de bulles champenoises à déguster les yeux fermés.

Par Aymone Vigière d'Anval. Stylisme Virginie Dubosc. Photos David Japy.

Champagne Delamotte

Cuvée 2008

Six Grands Crus de blancs pour cette cuvée millésimée dont toute la minéralité s'exprime dès le nez, droit et à l'expression aromatique pure. La bouche offre, elle aussi, une véritable élégance, une texture fine avec des notes d'agrumes, de fruits confits et un côté brioché qui s'équilibrent par le côté tendu. La finale, iodée et saline, donne envie de déguster ce champagne dès l'apéritif. Il se mariera également à une sole meunière ou à un brie truffé.

52 € environ chez les cavistes.



LES JOLIS CHARDONNAYS

Champagne Pol Roger

Cuvée Blanc de Blancs 2012

Oiry, Chouilly, Cramant, Oger et Avize; cinq Grands Crus mythiques de chardonnay pour l'assemblage de ce blanc de blancs qui présente un nez sur les agrumes et la noisette, avant de laisser la place à une bouche franche et pure. Le côté acidulé amène de la vivacité à la richesse aromatique des fruits mûrs, et l'ensemble offre un bel équilibre tout en élégance. À servir avec une poularde truffée, un turbot rôti ou un dessert aux agrumes.

85 € environ chez les cavistes.

Champagne Delamotte

Cuvée 2008

Six Grands Crus de blancs pour cette cuvée millésimée dont toute la minéralité s'exprime dès le nez, droit et à l'expression aromatique pure. La bouche offre, elle aussi, une véritable élégance, une texture fine avec des notes d'agrumes, de fruits confits et un côté brioché qui s'équilibrent par le côté tendu. La finale, iodée et saline, donne envie de déguster ce champagne dès l'apéritif. Il se mariera également à une sole meunière ou à un bœuf truffé.

52 € environ chez les cavistes.

Champagne Thiénot

Cuvée Blanc de Blancs

Un joli nez délicat pour cette cuvée issue de l'assemblage de grands chardonnays des Crus d'Avize, de Villers-Marmery, de Verus et du Vitryat, sur des notes de pêche blanche, de nectarine et de zeste de pamplemousse. La bouche présente fraîcheur et élégance, avec beaucoup de vivacité et une texture crémeuse. La finale se révèle, quant à elle, longue et aux accents minéraux. Ce champagne ciselé sera parfait dès l'apéritif mais pourra également accompagner un foie gras poêlé.

40 € environ chez les cavistes.

Champagne Billecart-Salmon

Cuvée Louis 2006

Après les cuvées Nicolas, François et Elisabeth, voici un hommage à Louis Salmon, personnage majeur dans l'histoire de cette maison. Ce champagne traduit, dès le nez, toute la minéralité des chardonnays crayeux, avec des notes d'agrumes et un côté iodé. En bouche, la texture crémeuse est équilibrée par de la fraîcheur (nectarine, thé et poivre blanc). Une cuvée élégante et tonique, qui s'unira à un ris de veau ou à une tartiflette au citron meringuée.

150 € environ chez les cavistes.



DELAMOTTE

Blanc de Blancs 2008

Delamotte est spécialiste du blanc de blancs en grand cru.

Ce Blanc de Blancs 2008 a toute l'élégance et la richesse des grands vins et il a vieilli sur lies pendant 9 longues années.

Dégorgé au 3e trimestre 2017, on le déguste enfin. Avec quels mets déguster cette cuvée ?

Avec des mets voluptueux et riches en goût. On pense tout de suite à la truffe, à une poularde demi-deuil à la mousseline truffée, mais aussi à un turbot rôti. Pour finir sur un camembert ou un brie à la truffe.

Prix : 52 €.

THIÉNOT

La Vigne aux Gamins 2006
La Vigne aux Gamins provient exclusivement d'une parcelle d'Avize plantée il y a plus de 60 ans. En 2006, l'hiver clément, suivi d'un printemps frais mais exempt de gelées donne lieu à un débournement tardif. Le temps chaud et ensoleillé de l'été a permis cependant aux baies de se développer normalement, les vendanges sont faites dans de bonnes conditions climatiques.

ROSSERAT DE BELLEFON

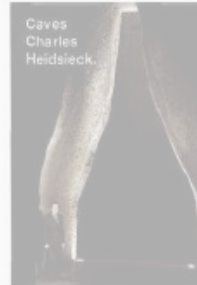
Blanc de Blancs 2013
Ce blanc de blancs comprend 60 % de pinot noir, 30 % de pinot blanc et 10 % de pinot gris. Cette cuvée de couleur jaune légèrement rosée est fraîche et variée. Première note de compote de cerise et de réglisse. La bouche est généreuse et gourmande. Cette année 1985 est marquée dans le souvenir des vigneron comme une année de vendanges exceptionnelles en dépit de gelées record en hiver, compensées par un été très sec. C'est le chardonnay qui en a profité. Prix : 430 € (en coffret) chez les cavistes spécialisés, et sur les meilleures tables.

HENRIOT

Blanc de Blancs 2005
Henriot a repris la succession du grand maître de la cave Laurent Fresnet. Trois sont issus de Verzy, Verzenay et Mailly-Champagne pour le pinot noir, Avize, Chouilly, et le Mesnil-Aux-Frères pour le chardonnay. Les amateurs de champagne considèrent que le magnum est le format idéal pour la dégustation. Ce blanc de blancs en est élaboré 20 000 exemplaires.

FRÉDÉRIC BRYANT

Les Trois Clochers 2014
Ce merveilleux vin est un 100 % chardonnay issu de la vendange 2014, dont à peine 3 000 bouteilles ont vu le jour. Vinié et élevé en barrique, il n'a fait l'objet d'aucun dosage.



À déguster sur les huîtres fines de claire en ragoût de champagne ou le carpaccio de veau à l'huile de cortadère. Prix : 130 €.

CHARLES HEIDSIECK

Blanc des Millénaires 1985
C'est un 100 % chardonnay mis en cave en 1986. À l'œil, c'est une robe d'un or intense. Le nez révèle des arômes de fruits concentrés légèrement compotés auxquels se mêlent des notes de cacahuète et de réglisse. La bouche est généreuse et gourmande. Cette année 1985 est marquée dans le souvenir des vigneron comme une année de vendanges exceptionnelles en dépit de gelées record en hiver, compensées par un été très sec. C'est le chardonnay qui en a profité. Prix : 430 € (en coffret) chez les cavistes spécialisés, et sur les meilleures tables.

GEORGES VESSELLE

Cuvée Juline Grand Cru
La cuvée Juline Grand Cru est un assemblage de 80 % de pinot noir et 20 % de chardonnay. Un champagne d'exception alliant finesse et structure. Un champagne mature aux arômes épanouis et évolutifs. À déguster à l'apéritif, il accompagne également un repas aux mets raffinés. Prix : 36 €.

DEUTZ

Hommage à William Deutz
À l'aube des 180 ans de la maison Deutz, le président Fabrice Rosset et son chef de cave ont conçu cette cuvée avec un vin 100 % pinot noir issu du vignoble (maison) d'Aÿ. Si l'idée de William Deutz d'assembler une ou plusieurs parcelles d'un même cru et d'un

même cépage ne vit pas le jour de son vivant, c'est aujourd'hui chose faite. Une réussite. Prix : 85 €.

MUMM Cordon Rouge

La robe est jaune, limpide et brillante. Des bulles fines témoignent de l'élégance du champagne. Les arômes portés par le pinot noir révèlent des arômes de fruits frais à chair blanche et jaune. S'agissant du goût, la fraîcheur se révèle au palais et témoigne de la complexité du vin. Des notes de caramel prolongent l'intensité en bouche. À table, ce champagne se marie avec un foie de veau poêlé ou une fondue d'escargots. Prix : 24 €.

LANSON Green Label

C'est un assemblage de 50 % de pinot noir, 20 % de chardonnay et 30 % de pinot meunier. À l'œil, l'or riche et ambré s'anime d'une effervescence fine et persistante. En bouche, les saveurs de fruits parfaitement mûrs telles, la poire, la mirabelle et la mangue, idéal pour l'apéritif, il peut également accompagner des plats plus élaborés à base de poisson ou de viande grillée. Prix : 39 €.

CHAMPAGNE JEEPER

Cuvée Premier Cru
Cette maison implantée dans le village de Favorolles-et-Coigny, à 18 km au sud d'Épernay, a assemblé pour cette cuvée

80 % de chardonnay, 18 % de pinot noir et 2 % de pinot meunier. Résultat, une robe fine et brillante, effervescence somptueuse, délicatement libérée, synonyme d'une sélection des cœurs de cuvées. Au nez, des arômes de fruits à chair blanche. Le dosage, léger, révèle la profondeur de ce champagne et ses qualités intrinsèques : fraîcheur et subtilité. Prix : 90 €.

JACQUESSON

Terres Rouges Rosé 2011
Cette cuvée est issue d'un bas de coteau peu pentu orienté à l'est, sol brun rouge calcaire et profond sur limons crayeux. Un champagne parfaitement réussi dont les fines bulles roses et leur délicatesse en bouche permettront de l'associer à des produits de la mer ou à des fruits rouges. Prix : 180 € (magnum).

DE TELMONT

La Mère Vigne Brut 2012
Dans le village de Domery, la parcelle champagnie de Telmont appelée La Mère Vigne est 100 % meunier. La couleur de cette cuvée est or soutenu avec un nez de violettes et cassis s'ouvrant sur des notes de macaron, de framboise et d'amandes amères. La bouche est ample, tonique, présentant des arômes de figues et raisins secs. Ce vin puissant offre une belle maturité. Prix : 50 € chez les cavistes.



Maison Mumm.



27 / DELAMOTTE Gain de place
Des bulles éclosent sur le ravissant petit seau à glace design et transparent de Delamotte, conçu pour déguster à bonne température trois demi-bouteilles du Blanc de Blancs ample, rond et délicat. Ils composent ensemble le coffret Bubbles.
Prix : 64,24 €
(Champagnedelamotte.fr).



26 / POL ROGER
Hommage à Churchill
L'homme d'Etat britannique Winston Churchill était un inconditionnel de la maison Pol Roger, qui lui a dédié dès 1975 une cuvée nommée

25 / DE VENOGÉ Princier
La forme spéciale de l'écrin s'adapte au plus près des contours élégants et aristocratiques de la carafe qui protège Cuvée des Princes Blanc de Blancs, d'une superbe minéralité.
Prix : 70 € (chez les cavistes).

24 / HENRIOT En trio
Le Brut Souverain harmonieux, fin et précis, le Blanc de Blancs pur, minéral et complexe et le Rosé élégant, floral et espiègle, les trois champagnes emblématiques de la maison Henriot se retrouvent dans une seule et même boîte, chic et sobre, nommée Trio Prestige.
Prix : 140 €
(Champagne-henriot.com).



Sir Winston Churchill. Le millésime 2008, à la fois puissant, élégant et complexe, trône dans un coffret masculin, couleur bleu foncé souligné d'or.
Prix : 200 € (Polroger.com).

27 / DELAMOTTE Gain de place
Des bulles éclosent sur le ravissant petit seau à glace design et transparent de Delamotte, conçu pour déguster à bonne température trois demi-bouteilles du Blanc de Blancs ample, rond et délicat. Ils composent ensemble le coffret Bubbles.
Prix : 64,24 €
(Champagnedelamotte.fr).

28 / KRUG Prend son temps
Composé de plus de 120 vins de 10 années différentes, Krug Grande Cuvée est entièrement recréé à chaque fois. Les six flacons de la boîte Verticale I proviennent des vendanges de six années consécutives. Une agréable façon de juger la manière dont une cuvée évolue avec le temps.
Prix : 2 000 € (chez les cavistes).

29 / LALLIER La preuve par trois
Propriétaire, régisseur et maître de cave, Francis Tribaut occupe les trois postes clés d'une maison de champagne. Le 2010 Grand Cru rejoint la collection Mémoire qui accueille les cuvées millésimées de Lallier. En attendant de séduire



les palais par sa belle maturité, il patiente dans un étui sur lequel se dessine une table d'apparat dressée entre vigne et domaine.
Prix : 45 € (chez les cavistes).

30 / CANARD-DUCHÊNE Détourné
La cuvée Léonie s'infilte dans un support en métal porte-bijoux. Un coffret conçu à l'occasion des 180 ans de la marque, qui honore la mémoire de Léonie Duchêne, cofondatrice de la maison.
Prix : 28 € (chez Nicolas).

31 / MUMM Voit rouge
Le ruban rouge incrusté dans la bouteille de la cuvée Grand Cordon s'aperçoit au travers d'une fenêtre creusée dans le couvercle du coffret fermé, noir mat. Il s'ouvre en coulissant comme un tiroir pour dévoiler, sur fond rouge, le champagne emblématique de la maison Mumm.
Prix : 49,50 € (Drinks & co.fr).

Quelle époque! Champagnes

FAIRE PÉTILLER LA FIN DE L'ANNÉE

Il est des situations qui demandent un peu de prévoyance, car rien n'est plus regrettable qu'une bouteille mal choisie. Voici une sélection de cuvées champenoises dont le style et le tempérament apporteront de la ferveur aux réunions festives et donneront du relief aux instants de bonne table. **PAR PÉRICO LÉGASSE**



DEVAUX CUVÉE "ROSÉE" POUR BOIRE LA VIE EN ROSE

Enracinée à Bar-sur-Seine, dans l'Aube, la maison de champagne Devaux, dirigée par Laurent et Marie Gillet, rivalise désormais avec les meilleures références de la Marné. Conscient que la qualité d'un vin réside essentiellement dans le respect de son origine, le terroir étant l'âme de l'appellation, les Gillet ont orienté leur choix vers des cuvées jouant sur la typicité des sols : élimination des raisins ne répondant pas à la charte de qualité, sélection des meilleures parcelles, fermentation en cuves inox ou en fûts de chêne, élevage des vins de réserve en barriques, assemblages ne provenant que des premiers jus, mûrissement prolongé de trois à cinq ans et repos de quatre à douze mois après dégorgement. Afin que les vins soient épanouis, Devaux attend au moins quinze mois avant de les mettre sur le marché. Parmi un ensemble de cuvées performantes, nous avons eu un coup de cœur pour la cuvée « Rosée », issue d'un assemblage de pinot noir et de chardonnay vinifiés en blanc et de pinot noir vinifié en vin rouge et en rosé avant la prise de mousse. Une composition étudiée et complexe dont l'équilibre

quasiment alchimique donne une subtilité aromatique hors pair à cette cuvée. Il ne s'agit pas d'un rosé pâle, comme en produisent certaines maisons, mais d'un vin à la robe un peu plus soutenue, pour favoriser le corps et la structure, sans pour autant négliger la finesse de la bulle et l'élégance du fruité. Celui-ci s'affirme en associant la puissance et la rondeur d'une belle vinosité. Avec un nez marqué par la framboise et la mûre, ce champagne bien né évolue sur des notes évoquant la poire confite, le pruneau cuit, avec une finale à peine mentholée tirant sur la violette. Autant dire qu'il s'agit certes d'un rosé digne d'embellir l'apéritif, mais que sa tenue et sa vigueur autorisent sans hésiter à honorer une table portée sur la gastronomie. A ceux qui souhaitent s'en tenir au vin unique, le devaux cuvée « Rosée » apportera les plaisirs d'un repas tout au champagne, aussi à l'aise sur les saveurs marines que sur les expressions terrestres. Une bouteille qui donne toute sa sensorialité aux instants festifs et promet de joyeuses libations. ■
Champagne Devaux, domaine de Villedieu, 10110 Bar-sur-Seine. Tél. : 03 25 36 30 85. Cuvée « Rosée » : 31,50 €. Expédition gratuite à partir de six bouteilles.



DELAMOTTE BRUT LES FONDAMENTAUX DU BON CHAMPAGNE

Porteur des nuances représentatives de l'appellation Champagne, par son caractère spécifique et son équilibre accompli, le delamotte brut résume ce que doit être un bon champagne. La cuvée idéale pour l'initiation d'un amateur qui voudrait comprendre en trois gorgées les fondamentaux de ce vin. Fondée en 1760, cette maison de la Côte des blancs fut acquise en 1989 par Bernard de Nonancourt, propriétaire de Laurent Perrier, en même temps que Salon, nec plus ultra de ce que le vignoble champenois peut produire dans le monocru, à savoir une seule parcelle, un seul cépage, un seul millésime. Une rareté qui ne voit le jour qu'à l'issue des meilleures vendanges et dont l'accès est évidemment réservé à ceux qui peuvent y mettre le prix. En résumant, on pourrait dire que Salon est

la grande cuvée de Delamotte, dont les cuves héritent des précieux raisins lorsque la récolte ne justifie pas une vinification séparée. Référence dans la catégorie des bruts sans année, niveau auquel on reconnaît la vertu des grandes maisons, le delamotte brut est composé à plus de 50 % de chardonnay, garant de sa fraîcheur et de sa tenue, d'un bon tiers de pinot noir, qui lui donne du nerf et du corps, la souplesse et la rondeur étant apportées par le pinot meunier. Un champagne tout sauf neutre, dont la robe cristalline, la mousse délicate et la vivacité de bulle indiquent l'élégance. Son nez subtil et franc annonce un joli fruité en bouche, finissant sur des notes citronnées, de sous-bois et de pêche blanche qui tiennent la longueur. Des bulles qui pétillent pour elles-mêmes, à l'apéritif, si l'on veut en savourer l'esprit et le bouquet, mais donnent aussi la réplique à des crustacés, à du poisson ou à une volaille lorsqu'on les appelle à table. ■
Champagne Delamotte, 7, rue de la Brèche-d'Oger, 51190 Le Mesnil-sur-Oger. Tél. : 03 26 57 51 65. Brut sans année : 26,20 €. Franco de port à partir de 24 bouteilles.