

9. GIMONNET OENOPHILE 2002

Assemblage de chardonnays de Cramant, Chouilly et Cuis, cette cuvée non dosée offre une fraîcheur et une profondeur caractéristiques de son millésime et des terroirs de la Côte des Blancs. Un champagne ciselé d'une remarquable précision aromatique, comme tous les vins des frères Gimonnet.

◆ Prix : 29,50 €.

Cuis, tél. : 03-26-59-78-70. www.champagne-gimonnet.com

10. PAUL GOERG ABSOLU

Cette petite coopérative exploite 120 hectares de vignes sur la commune de Vertus (100% chardonnay). La cuvée Absolu non dosée bénéficie d'un vieillissement minimum de quatre ans qui lui confère une bouche soyeuse et une subtile assise minérale.

◆ Prix : 32 €.

Vertus, tél. : 03-26-52-15-31.
www.champagne-goerg.com

11. BENOIT LAHAYE BRUT PRESTIGE

Adeptes de la biodynamie, Benoit Lahaye propose des vins peu dosés et remarquablement vinifiés. Cette cuvée Blanc de noirs dense et pleine de fraîcheur se révèle particulièrement savoureuse en fin de bouche.

◆ Prix : 18 €.

Bouzy, tél. : 03-26-57-03-05

12. LAHERTE LES CLOS

Faiblement dosé (4 g), fermentation en barriques anciennes, un tiers de vins de réserve selon la méthode « solera » (chère à Anselme Selosse, cette cuvée est un véritable conservatoire des cépages de la Champagne : arbanne, pinot meslier, fromenteau... Laherte continue de surprendre par la diversité et la précision de ses vins.

◆ Prix : 32 €.

Chavot, tél. : 03-26-54-32-09. www.champagne-laherte.com

13. LECLERC-BRIANT DIVINE 2004

Cuvée haut de gamme (50/50 pinot noir-chardonnay) de ce vignoble passé en biodynamie. Nez frais et fruité (abricot, mirabelle), bouche acidulée (pomelos).

◆ Prix : 49 €.

Epernay, tél. : 03-26-54-45-33.
www.leclercbriant.com

14. R&L LEGRAS CUVÉE PRÉSIDENTE 2002

Un blanc de Chouilly aux notes d'agrumes et de fruits à chair jaune. Belle fraîcheur en bouche avec de la profondeur. Servir sur un



carpaccio de Saint-Jacques et de cèpes aux copeaux de parmesan.

◆ Prix : 25,50 €.

Chouilly, tél. : 03-26-54-50-79. www.champagne-legras.fr

15. MAILLY L'AIR 2005

Minuscule coopérative élaborant ses vins dans un esprit terroir qui s'exprime au travers d'une gamme où le pinot noir est en vedette. Pure et aérienne, la cuvée « L'Air » (75% pinot noir et 25% chardonnay) offre une fine vivacité qui la destine à la cuisine de la mer. Servir sur un turbot aux agrumes.

◆ Prix : 48 €.

Mailly-Champagne, tél. : 03-26-49-41-10.
www.champagne-mailly.com

16. NICOLAS MAILLART LES CHAILLOTS GILLIS 2003

Élevé en fût, un chardonnay d'Ecueil tout en équilibre sur des notes d'orange confite et de craie avec une longue finale réglissée.

◆ Prix : 40 €.

Ecueil, tél. : 03-26-4977-89. www.champagne-maillart.fr

17. MOUTARD EXTRA BRUT

Issu de pinot noir et de chardonnay (50/50) de la Côte des Bars, cette cuvée non dosée vieillie trois ans sur pointe, est un beau champagne d'apéritif à la bouche vive et soyeuse.

◆ Prix : 21,90 €.

Buxeuil, tél. : 03-25-38-50-76. www.champagne-moutard.fr

Coup de cœur**18. DE SOUZA GRAND CRU 3A**

Difficile de choisir entre les différentes cuvées de ce vigneron de la Côte des Blancs. La nouvelle cuvée 3A (pour le chardonnay d'Avize et le pinot noir d'Ay et Ambonnay) régale par sa vinosité et la netteté de ses arômes (32 E). Mention bien pour le Blanc de blancs « Caudalies »

◆ Prix : 44 €.

Avize, tél. : 03-26-57-53-29.
www.champagnedesousa.com

19. TARLANT CUVÉE LOUIS

La vallée de la Marne regorge de vigneron talentueux à l'image de la famille Tarlant. La cuvée Zéro brut nature (21,50 €), tranchante et minérale, est un régal sur les huîtres Spéciales de Marennes. Peu dosée et élevée en fûts, la cuvée Louis régale par sa plénitude et son onctuosité.

◆ Prix : 40 €.

Euilly, tél. : 03-26-58-30-60. www.tarlant.com