

DEGUSTATION CHAMPAGNE



Soutiran Brut « Grand Cru Blanc de Blancs »

La robe est d'un jaune doré avec des toutes petites bulles fines et abondantes, une belle effervescence et forment un joli cordon. Au nez, une très belle intensité sur des notes fruitées qui évoluent sur des notes de champignons et de truffes. En bouche, manque de souplesse. L'attaque est fine et délicate, la mousse reste agréable. La bouche est suave. Un vin déjà évolué. Très beau produit. Prix conseillé de vente : environ 30 euros



Soutiran & Associés
3 rue de Cilly - 51150 Ambonnay
Tel : 03 26 57 07 87

Comte Audoin de Dampierre « Cuvée Blanc de Blancs Ambassadeurs »

Robe jaune dorée, de petites bulles larges qui forme un cordon léger. Le nez est légèrement surmûri sur des notes de fruits à chair mure avec une belle intensité. La bouche est ronde sur du fruit, le dosage est un peu trop marqué, la finale est caractéristique du Chardonnay avec des notes de vanille, pain grillé, beurre blanc et reste très subtile et délicate. Vin d'apéritif. Prix conseillé de vente : 28 euros.



Champagne Audoin de Dampierre
3 place Boisseau
51140 Cheney
Tel : 03 26 03 11 13

Malard « Excellence »

La robe est d'un beau doré transparent de couleur or pâle avec une belle mousse crémeuse. Le nez est subtil, il s'exprime sur la noisette, l'amande fraîche avec des notes minérales très bien équilibrées. La finale manque un peu de souplesse malgré une mousse fine et bulleuse, mais reste très agréable. Belle longueur avec beaucoup de complexité, nous vous le recommandons pour un apéritif. Prix conseillé de vente : 24 euros



Champagnes Jean Louis Malard
3 Rue Jeanson - 51160 Aÿ
Tel : 03 26 87 97 97

Gosset « Célébris » Cuvée Extra Brut Blanc de Blancs

La robe est jaune doré foncée sur des reflets cuivrés, une belle effervescence avec de toutes petites bulles fines et régulières. Le nez est très complexe sur des notes de champignons et de truffes qui évoluent rapidement sur des notes plus miellées. En bouche, beaucoup de fraîcheur sur des notes de pamplemousse et de litchis. Assez de puissance et de complexité pour un repas d'hiver.



Champagne Gosset
69 rue Jules Blondeau - 51160 Aÿ
Tel : 03 26 56 99 56

Henriot Brut

La robe est d'un beau jaune paille. Le nez est timide et discret. La bouche est fluide, agréable, très fraîche, sur les agrumes (citron vert). La finale est longue sur des notes de citron vert. Vin d'apéritif. Prix conseillé de vente conseillé : 30 euros



Champagne Henriot
81 rue Coquebert
Tel : 03 26 89 53 00

De Sousa & Fils « Cuvée des Caudalies »

La robe est jaune d'or avec une belle mousse, des bulles fines et persistantes. Au nez des notes légères d'épices, bel équilibre, des notes de minéralités (pierre à fusil et calcaire). Jolie bouche de pommes vertes et d'agrumes avec une rétro olfaction sur des notes légèrement amères, c'est bien dommage. Prix conseillé de vente départ cave : 45 euros



Champagne De Sousa
12 Place Léon Bourgeois - 51190 Avize
Tel : 03 26 57 53 29

Ruinart Brut

Une belle robe or avec des reflets verts. Le nez est discret mais franc sur des notes délicates de fleurs blanches qui évoluent sur des notes de pain grillé. La bouche est sur le fruit, et la complexité avec un bel équilibre. Ce vin puissant accompagnera volontiers tout un repas de fête.



Champagne Ruinart
4 rue des Crayères - 51100 Reims
Tel : 03 26 77 51 51

Lenoble « Grand Cru Blanc de Blancs »

Belle couleur dorée, les petites bulles fines et régulières présentent une belle effervescence et un joli cordon. Le nez est d'une forte intensité, légèrement maderisé. La bouche est discrète sur les agrumes. La finale est moyenne. Nous vous le recommandons pour l'apéritif.



Champagne AR Lenoble
35-37 Rue Paul Douce
51480 Damery
Tel : 03 26 58 42 60

DEGUSTATION LES « BLANC DE BLANCS MILLESIMÉS »

Nos trois coups de cœur

Champagne Lenoble « Grand Cru Chouilly » 2000

Couleur or moyen, avec des grosses bulles qui forment un léger cordon. Au nez, de la levure, du pain grillé et des fruits surmûris. La bouche est veloutée et harmonieuse avec de subtiles saveurs d'agrumes. Une belle finale longue et fraîche. Parfait pour l'apéritif ou pour accompagner un poisson en sauce.



Champagne Lenoble
35 r Paul Douce - 51480 Damery
Tel : 03 26 58 42 60

Champagne Jacquart 2005

La robe est d'un beau doré transparente et limpide. Le nez est sur l'amande fraîche et évolue sur des notes de noisette. La bouche est très fraîche sur des notes minérales, complexe, elle évolue sur des notes de pierre à fusil. Une légère pointe d'oxydation. La finale manque de souplesse malgré une mousse fine et bulleuse. Excellent produit pour l'apéritif.



Champagne Jacquart & Associés
34, Bld Lundy - 51100 Reims
Tel : 03 26 07 88 48

Roederer 2003

Belle couleur or cuivré, avec de légers reflets verts, limpide et présente une belle brillance. Les bulles sont abondantes. Le nez est assez discret sur des notes de fleurs blanches (aubépine, chèvre-feuille) qui évoluent sur le pain grillé et beurre frais. La bouche est très bien équilibrée, complexe sur le fruit et le pain grillé. Très beau vin qui pourra accompagner magnifiquement tout votre repas de fête et tout particulièrement une poularde aux truffes ou un poisson en sauce.



Champagne Roederer
21 Boulevard Lundy - 51053 Reims
Tel : 03 26 40 42 11