JEAN-MARIE LE PEN
LES SECRETS D'UN DERNIER TOUR DE PISTE

ÉNERGIE SOLAIRE
CETTE FOIS, LA FRANCE S'Y MET

FAUSSES CIGARETTES
LA TRAQUE DES USINES EN EUROPE

lexpress.fr • n° 3568 semaine du 20 au 26 novembre 2019

l'express

DAMNED ! IL NE RATE PAS TOUT

LE VRAI BILAN DE TRUMP

M 01722 - 3568 - F: 4,90 €

BELGIQUE : 5 € • AFRIQUE CFA : 3 500 CFA • TOM : 880 XPF • ANDORRE, DOM, ESPAGNE, FINLANDE, GRÈCE, ITALIE, PORTUGAL : 4,90 € • LUXEMBOURG, PAYS-BAS : 5,10 € • AUTRICHE : 5,30 € • ALLEMAGNE : 5,70 € • CANADA : 7,60 CAD • USA : 7,99 USD • MAROC : 42 MAD • TUNISIE : 5,50 TND • SUISSE : 6,90 CHF

LOUIS ROEDERER BRUT NATURE 2012

Cette cuvée est née du dialogue entre Frédéric Rouzaud, le propriétaire de la maison, le designer Philippe Stark, qui habille le flacon, et le chef de cave Jean-Baptiste Lécaillon. De leurs échanges ont surgi des concepts intransigeants – honnête, minimal, diagonal, moderne – qu'il s'est agi de mettre en bouteilles. Le troisième millésime sort, pour la première fois, dans une version rosé, par la grâce de pinots noirs généreux, offrant une sensibilité de violette et de gentiane, des nuances torré ées de moka, une pureté de framboise sauvage. Texture serrée, presque tannique, habillage sans arti ce du designer sous une coiffe d'étain brut. **70 € (blanc), 80 € (rosé) et 170 € (coffret des deux).**

SDP

de la maison qu'elle a rachetée en 1979. Notes de fruits blancs, d'orange et de mirabelle, souplement dosé à 8 grammes, mais seulement 8 000 bouteilles… **30 €.**

Thiénot Vintage 2009

La maison créée par Alain Thiénot, en 1985, a trouvé son identité dans le paysage champenois. Les vins sont souples, sans lourdeur. Ses enfants, Garance et Stanislas, engagent désormais la marque sur la voie de l'excellence, comme en témoigne cette cuvée aux généreux parfums de fruits mûrs juteux (pêche, mangue, ananas). **38 €.**

Duval Leroy 160 Ans

En élaborant un blanc de noirs pour fêter l'anniversaire de la création de la maison, à Vertus, en 1859, à la pointe de la Côte des Blancs, aujourd'hui patrie du chardonnay, Carol Duval Leroy nous rappelle que, à l'époque, la Champagne était recouverte de raisins noirs. Cet assemblage multimillésimes des deux pinots, dans lequel la framboise, la mûre et le cassis vibrionnent, n'est en vente que durant les fêtes. **45 €.**

Alfred Gratien Blanc de Blancs 2012

A l'origine seulement destinée à gâter les amis, cette cuvée créée par Charles Jaeger, grand-père de l'actuel chef de cave, n'a rejoint la gamme qu'en 2001. Les chardonnays des grands crus de la Côte des Blancs composent le cœur de l'assemblage. Ses arpèges de fruits blancs se fondent, en point d'orgue, dans des parfums de brioche. Une cuvée pour les (très bons) copains. **59,90 €.**

Mandois Blanc de Blancs 2013

Claude Mandois dirige cette petite maison familiale dont les 40 hectares de parcelles se répartissent entre la Côte des Blancs, le Sézannais et les coteaux d'Epernay. Le chardonnay y est logiquement prépondérant (70 %), et bien sûr exclusif dans cette cuvée ciselée, pleine de fraîcheur et apéritive. **31 €.**

Delamotte Blanc de Blancs 2012

Quatre après son précédent opus, la petite maison qui monte au Mesnil-sur-Oger réédite sa cuvée pure chardonnay dans un millésime au caractère fougueux. Impatient dans le verre, il libère des bulles nes et vives, dégage une irrésistible fraîcheur citronnée enrichie de parfum de litchi, et s'impose tranchant et crémeux à la fois. **52 €.**

STUDIO 106/SDP - ATELIER DEMOULIN/SDP - SDP