

HORS-SÉRIE CHAMPAGNE

Terre de Vins

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

DÉSIRS DE CHAMPAGNE

Nos meilleures cuvées

TRANSMISSION

De Boizel à Taittinger
en avant la relève !

ESCAPADES

Les dessous de Reims
Découvrir Pierry

SAGA

Heureux Goutorbe



Vitalie Taittinger, nouvelle présidente
de Champagne Taittinger
pour « Terre de vins »

L 13173 - 27 H - F: 7,00 € - RD




BRUT NATURE

A.R. Lenoble

Grand Cru Blanc de Blancs
Chouilly

15,5/20
35,50 €

Le jury a repéré le faible dosage de cette cuvée et salué « la très belle maîtrise des maturités et du travail de cave pour trouver ce point d'équilibre délicat et juvénile ». Un vin à l'expression minérale saline et iodée tout en fraîcheur, portée par une bulle délicate et maîtrisée.


 Des huîtres et leur julienne de Granny Smith.

Drappier

Brut nature

15,3/20
35,50 €

Onctueux et opulent, ce champagne joue la carte aromatique de la tarte Tatin, de la pomme caramélisée à la pâte feuilletée pur beurre. La bulle est élégante et les amers en finale lui donnent un supplément de peps qui équilibre délicieusement cet ensemble généreux.

 Un paris-brest.


Fleury

Fleur de l'Europe (Biodynamie)

14/20

31 €

Un beau vin complexe, avec au nez des notes très mûres de fruit exotique (ananas rôti), voire d'évolution (cire d'abeille). La bouche ajoute à ces notes charnues des touches végétales nobles de verveine et de camomille fraîches qui signent un délicieux équilibre.

 Carpaccio tiède de tête de veau et câpres.


Mandois

Brut Zéro

15/20

33 €

Un champagne très serré, le nez sur la pierre à fusil. Issu d'un assemblage de 40 % de chardonnay complété à parts égales de pinots noirs et meuniers, il est vieilli cinq ans en cave. Ce champagne, très droit et traçant, appelle un public de connaisseurs de brut nature qui apprécieront son expression très épurée et saline.

 Tartare de langoustines.


Alexandre Penet

Grand Cru

19,7/20

38 €

Depuis 400 ans, la famille de la maison Penet-Chardonnay cultive la vigne sur la montagne de Reims. Alexandre Penet, œnologue, a repris les rênes du domaine de 6 hectares pour produire sous l'étiquette Alexandre Penet l'aboutissement de la démarche de ses prédécesseurs, identificateurs de terroirs et insatiables réducteurs des doses de sucre dans le dosage de leurs cuvées. Il propose ainsi un Grand Cru Brut Nature qui a ébloui le jury par son caractère « séveux et fumé à la fois, ample et fin, avec une texture charnue étirée en longueur par une bulle fine et très élégante ». Une merveille.

 Quenelle de brochet.



CHAMPAGNE MANDOIS

ATAVISME VIGNERON

C'est une très ancienne famille vigneronne de Champagne : un écrit de 1735 évoque un certain Jean Mandois cultivant la vigne sur les coteaux d'Épernay. Génération après génération, leur vignoble se développe et, en 1905, les Mandois s'installent à Pierry, qui devient la maison familiale et l'épicentre de l'exploitation.

Aujourd'hui, même si le champagne Mandois est passé dans la catégorie des « maisons » (500 000 bouteilles, huit vins au style architecturé, un nouveau site de production en périphérie de Pierry...), il reste indissociablement rattaché à la vigne et au métier de vigneron. Avec 40 hectares, 70 % des raisins sont issus des vignes familiales. Des parcelles que **Claude Mandois** (9^e génération) parcourt dès potron-minet avant de commencer sa journée au bureau. « *Je me plais à mes vignes, c'est l'atavisme vigneron* », sourit-il.

La pépite de Champagne Mandois, c'est justement un clos. 1,5 hectares derrière le domaine planté exclusivement en vieux meuniers « *à la finesse toute particulière* ». Pour ces raisins-caviar, Claude Mandois a imaginé un champagne « after dinner », ce qui ajoute encore à l'originalité. La mise en œuvre est complexe (maturités millimétrées, réactivité, élevage en fûts, puis dix ans sur lies en bouteille), et suppose un fort atavisme vigneron ! Dernier millésime mis en marché, Clos Mandois 2008 (145 €) « *a vraiment besoin de dix minutes pour s'ouvrir et exprimer sa carrure, ses arômes vineux sans oxydatif* ». Un champagne hors norme à déguster comme un digestif !

51530 PIERRY
03 26 54 03 18 – www.champagne-mandois.fr

