LE FIGARO MAGAZINE

ARMÉNIENS
UN PEUPLE EN DANGER

NOTRE REPORTAGE SUR LA LIGNE DE FRONT AVEC SYLVAIN TESSON

L'APPEL DE 120 PERSONNALITÉS

Stepanakert (Haut-Karabakh / Artsakh), novembre 2020.

ANTOINE / AGOUDJIAN

SUPPLÉMENT FIGARO - CAHIER N°1 - Nos 23720 ET 23721 DES 20 ET 21 novembre 2020 - CPPAP N° 2000 C 83022 WWW.FIGAROMAGAZINE.FR

ART DE VIVRE

LES PLUS BEAUX SAXOPHONES DU MONDE

DOSSIER

SPÉCIAL CHAMPAGNE 50 PAGES

VENDREDI 20 ET SAMEDI 21 NOVEMBRE 2020

Spécial Champagne

REDÉCOUVRIR REIMS

Crayères et street art, grandes maisons et galeries éphémères, lieux de culture contemporaine et sites historiques, haute gastronomie et comptoirs à burgers... Le musicien rémois Yuksek raconte l'effervescence de sa ville.

Par Stéphane Reynaud et Catherine Deydier, avec Valérie Faust (dégustations), Olivier Nuc.
Photos : Emanuele Scorcelletti pour Le Figaro Magazine.

10 CHAMPAGNES EXTRA-BRUTS

Par Valérie Faust

Maison Brimoncourt.

BILLECART-SALMON
Les Rendez-vous N° 1, Meunier Extra-Brut
D'une grande fraîcheur, le vin sensuel, aérien, floral, fruité, tendu et salivant a été élevé cinq ans sur lies. Ephémère et confidentielle, la première cuvée de la nouvelle gamme donne déjà rendez-vous l'an prochain pour découvrir N° 2, autre expérimentation réalisée dans les caves de la maison.
Prix : 58 € *(Champagne-billecart.fr)*
Note Le Figaro Magazine : 16,5/20

JOSEPH PERRIER
Cuvée Royale Brut Nature
Zéro dosage donc pour ce vin élaboré à partir du millésime de base 2013, défini par une exceptionnelle fraîcheur conférée au vin vif, puissant, distingué. Adossée à des bulles extrafines, la bouche est intense, longue et acidulée.
Prix : 38 € (cavistes)
Note Le Figaro Magazine : 16/20

BRIMONCOURT
Extra-Brut
La robe est pâle à reflets verts, l'effervescence pondérée, le nez marqué par des senteurs de pêche, de fruits secs et mentholées, gage de la fraîcheur à venir en bouche, tranchante, nerveuse. Issu de 80 % de pinot noir et le reste en chardonnay, il est légèrement vineux, droit, dosé à 2 g/l, parfumé de notes d'agrumes, citronnées en finale.
Prix : 42 €
Note Le Figaro Magazine : 15,5/20

DRAPPIER
Brut Nature, Sans Ajout de Soufre
Cette cuvée 100 % pinot noir brille par sa fraîcheur et son élégante sapidité. Un vin au plus près de la nature, pur, précis, non filtré, sans soufre ni sucres ajoutés et donc sans maquillage. Une expérience vibrante d'énergie en bouche, harmonieuse, minérale, très longue et salivante. On ne s'en lasse pas.
Prix : 41 € (cavistes)
Note Le Figaro Magazine : 17/20

PIERRE MIGNON
Cuvée Pure, Brut Nature
Alors qu'il n'est absolument pas dosé, le vin se révèle opulent et rond, induisant une vendange récoltée à parfaite maturité et un élevage long sur lies. Flatteur et gourmand grâce à sa forte proportion de pinot meunier, cépage fétiche de la maison, il s'épanche sur des notes de fruits secs, une agréable fraîcheur.
Prix : 30 €
(Eshop.boutiquepierremignon.com)
Note Le Figaro Magazine : 16/20

MOUTARD
Cuvée des 6 Cépages, Brut Nature 2010
Une curiosité que ce champagne-là, issu de l'assemblage à parts égales d'arbane, petit meslier, pinot blanc, chardonnay, pinot noir et meunier. Il se distingue par une robe parée de quelques reflets cuivrés, un nez de poire juteuse, une bouche ample, très fruitée, légèrement boisée.
Prix : 69,90 € *(Boutiquemoutard.com)*
Note Le Figaro Magazine : 15/20

A. R. LENOBLE
Cuvée Intense « Mag 16 »
Le nom du champagne illustre les vins de réserve vieillis en magnum (« Mag ») sous liège et qui entrent dans les assemblages issus de la récolte 2016 (« 16 »). Dosé en extra-brut (2 g/l), il montre une fine effervescence, une belle droiture, une très jolie tension, de la minéralité et de la persistance en bouche longue, salivante.
Prix : 30,50 € (cavistes)
Note Le Figaro Magazine : 16/20

LECLERC BRIANT
Premier Cru Extra-Brut
Dominé par les cépages rouges (70 % pinot noir et 15 % meunier), on ne s'étonne plus de l'intensité du vin au nez comme en bouche franche, longue, sur la fraîcheur sans acidité intempestive. Des nuances d'agrumes, de salinité, une belle persistance. Dosage faible (2 g/l) et raisins provenant de la vendange 2014.
Prix : 49 € (cavistes)
Note Le Figaro Magazine : 16,5/20

MANDOIS
Brut Zéro
Cette cuvée de grande gastronomie offre à l'œil une robe d'or pâle à reflets d'argent semée de bulles extrêmement fines. Fringant, intense, le nez dégage des notes de fleurs blanches, d'eau-de-vie de poire. La bouche fait montre de précision, d'un élégant contraste entre matière dense et vivacité. Un beau champagne fruité, vibrant, ciselé, salin.
Prix : 33,50 € (cavistes)
Note Le Figaro Magazine : 16,5/20

MAILLY
Grand Cru Nature 2013
L'artiste multimédia Charles Neubach s'est inspiré des 600 parcelles de la maison pour illustrer l'étui rond et métallique en édition limitée qui abrite cette cuvée. Malgré l'absence totale de dosage, elle est mûre et généreuse en milieu de bouche, légèrement citronnée, plus tonique en finale.
Prix : 49 € (cavistes)
Note Le Figaro Magazine : 14/20

SDP