



RENCONTRES

*Brad Pitt
Vitalie Taittinger
Frederik Paulsen
Xu Bing...*

PHÉNOMÈNE

La Champagne se met au vert

AILLEURS

*Les vigneron du Liban
et de Syrie*

L'ART DE VIVRE DU FIGARO

LE

NUMÉRO 20 / 1^{ER} DÉCEMBRE / SUPPLÉMENT DU FIGARO N° 23.729
COMMISSION PARITAIRE N° 0421C83022 / NE PEUT ÊTRE VENDU SEPARÉMENT

**CHAMPAGNE
AU RITZ**

Les plus belles cuvées pour célébrer le temps retrouvé

N° 20 / décembre 2020

NOTRE GUIDE PRATIQUE DU CHAMPAGNE



Non millésimés et extra-brut

H. GOUTORBE

Cuvée Prestige, Brut, Premier cru
Issu de 75 % de pinot noir et 25 % de
chardonnay, ce champagne montre franchise,
souplesse, élégance, fraîcheur, équilibre entre
rondeur et vivacité. Il s'associera avec des
makis saumon-avocat ou un lapin à la
moutarde. Et puis, à ce prix-là, pas question de
s'en priver.
Prix : 18,50 € (03.26.55.21.70).
NOTE F : 15,5/20

A.R. LENOBLE

Cuvée Intense Mag 16
Dirigée par la quatrième génération, cette
maison familiale et indépendante célèbre cette
année ses 100 ans. La bouche de ce très beau
champagne dosé en extra-brut (2 g/litre) est
large, droite, précise, vineuse, fruitée
(agrumes), tendue, longue et salivante.
Prix : 30 € (cavistes)
NOTE F : 16/20

CHARPENTIER

Terre d'émotion Brut vérité
La cinquième génération œuvre désormais aux
destinées du vignoble en cours de certification
biodynamique, qui produit des champagnes
identitaires de leur terroir. Ce joli nectar
s'apprécie pour sa pureté et sa rondeur, sa belle
minéralité.
Prix : 30 € (cavistes)
NOTE F : 15/20

MANDOIS

Brut Zéro
Né d'un partenariat avec les chefs de
l'Académie des Bocuse d'or, issu de 40 %
de chardonnay, 30 % de pinot noir et 30 % de
meunier, il a vieilli cinq ans sur lies, délivre au
nez, spontané, des parfums iodés et fumés.
À la perception minérale ressentie en attaque,
vivifiante, s'ajoutent précision, matière,
tension, notes fruitées et salines.
Prix : 33,50 € (cavistes)
NOTE F : 16,5/20

DEUTZ

Brut Classic
Charmeur, séduisant, ce brut sans année est
enveloppant et caressant. Soyeux, il déborde
d'arômes au nez brioché, fruité, gourmand (pâte
d'amande). Il s'épanouit en bouche qu'il emplit
bien, avec rondeur, élégance et complexité.
Prix : 37 € (12bouteilles.com)
NOTE F : 17/20

LECLERC BRIANT

Premier cru Extra-Brut
La cuvée emblématique de la gamme Les
Classiques de la maison s'exprime tout d'abord
par une attaque franche, nette, soulignée par
une effervescence crémeuse. Bouche ample,
saline et longue.
Prix : 49 € (cavistes)
NOTE F : 16,5/20

Millésimés

ROUSSEAU-BATTEUX

Verzenay Grand Cru, Les Grandes Voyettes
2015, Extra-Brut
Seul à la tête du petit domaine familial
(2,5 hectares) depuis quatre générations, Adrien
Rousseau produit ce bel extra-brut (2,3 g/litre),
égayé de bulles filiformes, opulent, puissant,
d'une grande finesse, crayeux et salin.
Prix : 30 € (03.26.49.81.81)
NOTE F : 17/20

PIERRE GIMONNET & FILS

Cuvée Brut Nature Œnophile Premier cru Blanc
de blancs 2010
Elle a été choisie pour sa capacité naturelle
d'équilibre sans aucun dosage et met en valeur
les grands millésimes de la maison depuis 1985.
Le 2010 est raffiné, racé, mûr, complexe, paré
d'une finale crayeuse.
Prix : 45,50 € (Champagne-gimonnet.com)
NOTE F : 16,5/20

AYALA

N° 7 Brut 2007
Second opus de la « collection Ayala » (cuvées
en quantité limitée, révélées à leur apogée),
ce champagne éphémère est assemblé à partir
de 7 grands crus, issus du millésime 2007. La