HORS-SÉRIE CHAMPAGNE

Terre de Vins

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

INSPIRATION CHAMPAGNE

DÉGUSTATIONS
Nos bulles à tous prix

CÉLÉBRATIONS
Centenaires et modernes

ESCAPADES
De Reims à Aÿ

Jérôme Legras, Champagne Legras & Haas, pour Terre de vins

L 13173 - 31 H - F: 7,00 € - RD

Philipponnat
Royal Réserve Brut
16,5/20
37,50 €

Une teinte pâle à reflet cuivre, un bouquet délicat d'aubépine, de fruits à chair blanche, il continue à séduire dès l'attaque, douce et fruitée, gourmande, en cohérence avec la bouche où tout est en place, en équilibre entre le fruité et l'acidulé, portés par une bulle fine, une texture assez veloutée. Un BSA complexe, donnant un vrai plaisir de dégustation et laissant une sensation de plénitude et d'élégance. L'assemblage fait la part belle au pinot noir, jusqu'à 65 %, d'où sa structure, chardonnay et pinot meunier en complément, un tiers de vins de réserve en solera et élevés en fûts apportent complexité et suavité. Une signature.

Moelleux de saint-jacques au beurre citronné.

Mandois
Brut Origine
14,5/20
27 €

Les trois cépages piliers, avec une légère dominante de chardonnay, sur terroir d'argile rouge, craie, calcaire et silex, les millésimes 13 à 16... bref, un grand travail d'assemblage pour ce Brut Origine au bouquet léger plutôt végétal, au palais bien rond, fruité et légèrement miellé, assez onctueux. Une bouteille pour un après-midi confortable.

Pain d'épices maison, paris-brest.

Mercier
Blanc de Noirs
14,5/20
25 €

Le duo pinot noir (80 %) et pinot meunier, volontairement vinifiés dans une optique de légèreté, lui dessine une belle personnalité, franche et contemporaine. Avec une réelle gourmandise comme premier caractère, une expression intense comme un concentré de fruits au nez, une bulle crémeuse, généreuse, un boisé marqué, un milieu de bouche tout en fruits jaunes, il peut se confronter à une cuisine sucrée-salée.

Poulet aux pêches, le même au curry.

Michel Gonet
Brut 6 g
15/20
28 €

Un caractère très brut, très net. Le bouquet est exotique (ananas), floral, mais aussi compoté (mirabelle) et gourmand, l'ensemble assez vineux, bien campé, robuste mais pas gras et d'un équilibre réussi. Des arômes de torréfaction accompagnent la fin de bouche, on peut lui proposer des plats riches, tant dans un registre salé que sucré.

Tajine aux agrumes, pavé de saumon en papillote.

Moët & Chandon
Moët Impérial
14/20
34 €

Un grand classique qu'on ne présente plus ! Ce Moët & Chandon revendique sa générosité et nous la retrouvons au nez et en bouche. C'est ample, avec un bon ressenti de la sucrosité et une bulle bien présente. D'un point de vu aromatique, on distingue le fruité acidulé de la pomme verte, des saveurs de pâte d'amande, de pain brioché et des notes subtilement grillées.

Tuiles de parmesan.

Montaudon
Brut
14,8/20
17,90 €

Ce tout petit prix s'en sort très bien ! Les deux pinots raflent presque 80 % de l'assemblage et lui apportent une bonne vinosité. Habillé d'or blanc, avec un bouquet réservé mais floral, printanier, une note gourmande de mie de brioche, un palais souple où la bulle se déploie en légèreté et précision, une finale aux légers amers, parfait pour ouvrir l'appétit.

Saumon fumé, saint-jacques snackées.

Moutard Père & Fils
Grande Cuvée
16/20
24,90 €

C'est un très joli nez qui se délivre sur des notes de fruits exotiques, une déclinaison de citrons et une touche poivrée. En bouche, c'est aussi très aromatique, on retrouve les agrumes, la bulle est équilibrée et la finale nous emmène sur le terrain de la salinité. Champagne plaisir !

Plateau de fruits de mer.

Napoléon
Tradition
14/20
31,50 €

Sur le fruit mûr, exotique, les notes de mie de pain, ce champagne se fait vif et rond, bien équilibré avec une bouche ample et texturée, vivifiée par des bulles moyennes et plutôt abondantes. Un profil franc et plaisant, sans complexité affectée.

Des ris de veau.

Nicolas Feuillatte
Réserve Exclusive Brut
15/20
28 €

Un léger doré, brillant, laisse éclater une bouche fraîche et très salivante. Le bonbon anglais, la camomille, une jolie minéralité et enfin les fruits exotiques complètent sa palette aromatique. C'est très agréable, certains en redemandent déjà dans le jury !

Filet de dorade sauce soja.

Pol Couronne
75-25 Brut Grand Cru
18,5/20
37 €

Sa robe jaune pâle renvoie un champagne sur une palette aromatique crémeuse, légèrement toastée, avec des notes d'abricot et de craie. La bouche est d'emblée très homogène, c'est précis et la minéralité porte ce vin de façon magnifique. Des notes d'abricot et de pêche se conjuguent à une bulle nombreuse et fine. C'est un superbe vin de gastronomie, à la fois ample et très structuré. La finale, fidèle à l'attaque, est sur la minéralité et la salinité. Ce vin procure beaucoup de plaisir, c'est un très grand brut sans année.

Ris de veau sésame, carpaccio de cèpes.