

Le champagne, des bulles de bonheur

by Maeva Destombes - mercredi, décembre 26, 2012

<http://www.delices-mag.com/gastronomie/boissons/bulles-de-bonheur/>

Le champagne est l'invité prestige et incontournable de toutes les fêtes. Il se déguste de l'apéritif jusqu'au dessert. Délices a sélectionné des champagnes nobles et exceptionnels pour vos réceptions de fin d'année.

Champagne Charles Vincent

Nom de la cuvée : Champagne Charles Vincent Brut. **Assemblage :** Les trois cépages pinot noir, pinot meunier et chardonnay. **Dégustation :** À déguster entre 7° et 9°. **Prix :** 11,30 €. **Infos :** Disponible chez [Carrefour](#).

Champagne Bernard Brémont

Nom de la cuvée : [Champagne Bernard Brémont](#) Brut Grand Cru. **Assemblage :** Un assemblage de 80% de pinot noir et 20% de chardonnay. **Prix :** 18,15€. **Infos :** Disponible chez [Carrefour](#) ou directement chez [Bernard Brémont](#).

Champagne Gosset-Brabant

Nom de la cuvée : Champagne Gosset-Brabant Gabriel Grand Cru Millésime 2004. **Assemblage :** Un assemblage de 85% Pinot Noir et 15% Chardonnay. **Vinification :** Elevage de 6 ans en cave, pas de filtration. Assemblage uniquement de Cuvées. Dosage 5 grammes de sucre par litre. Dégorgement plus de 6 mois. **Dégustation :** La robe est or rose, le nez intense et complexe, opulent. La bouche est pleine, vineuse mais aussi nerveuse et minérale. La finale est très longue, une pointe crayeuse. À déguster à 10°C pour un apéritif de choix. À table, blanquette de veau, poularde, lotte, turbo, homard ou langouste accompagnés de sauces relevées seront de bons partenaires. **Prix :** 32€. **Infos :** Disponible directement chez le producteur. Champagne Gosset-Brabant 23 bd Mar de Lattre De Tassigny 51160 Ay. Tél : 03 26 55 17 42. Fax : 03 26 54 31 33. <mailto:gosset-braban@wanadoo.fr>.

Champagne Lanson

Nom de la cuvée : [Champagne Lanson](#) Brut Vintage Collection 1976 Magnum. **Assemblage :** 53% Chardonnay, 47% Pinot Noir. **Dégustation :** Robe vieil or. Le premier nez évoque les sous bois et le citron vert, puis des arômes de figue sèche, de mirabelle et de pruneau se développent. Attaque charnue en bouche, corps étoffé, riche et long. Notes mentholées et d'agrumes. **Vinification :** traditionnelle sans fermentation malolactique. Dégorgement est réalisé à la volée. Bouchage, muselage et habillage accomplis à la main. **Prix :** 680€. **Infos :** Disponible chez [Nicolas](#) et directement chez [Lanson](#).

Champagne Bollinger

Nom de la cuvée : [Champagne Bollinger](#) James Bond 007 Brut Millésime 2002. **Assemblage :** 65% de Pinot Noir et 35% de Chardonnay. **Dégustation :** Robe œil de perdrix ou vieil or. Au nez des arômes de Rhubarbe, de fruits à noyau. Des notes toastées, grillées et de fruits à l'eau de vie. Notes d'épices exotiques. Bulles très présentes. Champagne charpenté et long en bouche. **Vinification :** Passage en fût. **Prix :** 150€. **Infos :** Disponible chez [Nicolas](#) et directement chez [Bollinger](#).

Champagne Tzarine

Nom de la cuvée : [Champagne Tzarine](#) Tzarina Brut. **Assemblage :** 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir. **Dégustation :** Robe or, claire et scintillante. Notes fraîches, fleuries, d'aubépine, de tilleul et de

Le champagne, des bulles de bonheur - 12-26-2012

by Maeva Destombes - Délices - <http://www.delices-mag.com> - <http://www.delices-mag.com/wp-content/uploads/2012/12/champagne3-2-150x150.jpg>

miel d'acacia. Puis notes de cannelle et notes minéralites. Bouche vive, dynamique. Fraîcheur persistante. Texture ample et structurée. **Vinification** : Élevage en fût. **Prix** : 50€. **Infos** : Disponible directement chez [Tsarine](#). Champagne Tsarine Allée du vignoble 51100 Reims. Tél. 33 (0)3 26 78 50 08.

Champagne Nicolas Feuillatte

Nom de la cuvée : [Champagne Nicolas Feuillatte](#) Brut Réserve. **Assemblage** : 20% de Chardonnay, 40% de Pinot noir, 40% de Pinot Meunier. **Dégustation** : Robe jaune pâle (aux reflets argentés), cristalline et brillante. Cordon harmonieux de bulles fines. Nez discret au début, arômes de fruits blancs frais (pommes, poires, pêches) et d'épices (curry, curcuma). Évolution sur les fruits mûrs. En bouche, attaque franche, élégante et complexe. Bulle délicate qui apporte fraîcheur en finale. **Prix** : 25€. **Infos** : Disponible chez [Nicolas](#) et directement chez [Nicolas Feuillatte](#).

Champagne Charles de Courance

Nom de la cuvée : Champagne Charles de Courance Brut. **Dégustation :** Le nez délicat révèle des notes de fruits rouges frais et de pamplemousse rose. La bouche est d'une belle légèreté, accompagnée d'arômes croquants de framboises et de fraises des bois. **Prix :** 14,95€. **Infos :** Disponible chez [Carrefour](#).

Champagne Le Mesnil

Nom de la cuvée : [Champagne Le Mesnil](#) Grand Cru Blanc de Blancs Brut. **Assemblage :** 100% de Chardonnay de différentes années. **Dégustation :** Nez fin avec des notes de craie, de citron et de fleurs blanches. En bouche, l'austérité de sa jeunesse s'entoure d'un joli gras jusqu'à une finale longue ponctuée de notes minérales presque salines. **Prix :** 19,90€. **Infos :** Disponible chez [Monoprix](#) ou directement chez [Le Mesnil](#).

Champagne Lanson

Nom de la cuvée : [Champagne Lanson](#) Gold Label Brut Vintage Millésime 2002. **Assemblage :** 47% de Chardonnay et 53% de Pinot Noir. **Dégustation :** Robe or clair, fines bulles. Nez généreux. Arômes de fruits confits, de confiture de raisins, de miel de fleurs d'acacia et de tilleul. En bouche, attaque souple, ample et complexe. Finale miellée. Ensemble harmonieux. **Prix :** À partir de 35€. **Infos :** Disponible chez [Nicolas](#) ou directement chez [Lanson](#).

Champagne de Castelnau

Nom de la cuvée : [Champagne de Castelnau](#) Blanc de Blancs Brut Millésimé 1999. **Assemblage :** 100 % Chardonnay principalement issu du mariage contrasté de Chardonnay de la Montagne de Reims, du Mont de Berru et de Montgueux. **Dégustation :** Robe reflets d'or. Nez dévoile association de notes crémeuses aux fruits à noyau, prunes, mirabelles. Arômes de fruits à l'eau-de-vie, notes vanillées et fruits confits en fin de bouche. **Prix :** 25€. **Infos :** Disponible chez [Carrefour](#) et chez [Castelnau](#). Champagne de Castelnau 5 rue Gosset 51100 Reims. commercial@crvc.fr.

Champagne Drappier

Nom de la cuvée : [Champagne Drappier](#) Grande Sendrée 2002. Elle tire son nom d'une parcelle recouverte de cendre après un incendie qui ravagea Urville en 1838. **Assemblage :** 55% de Pinot noir et 45% de Chardonnay. **Dégustation :** Puissant et expressif, ce champagne possède des arômes explosifs au nez. Des notes florales et fruitées avec du miel d'acacia, de la mandarine confite, des épices, de la réglisse et des fleurs séchées. **Vinification :** Très peu de pompage et peu de soufre comme bon nombre de champagne de la Maison Drappier. **Prix :** 52 €. **Infos :** www.champagne-drappier.com.

Champagne Laurent-Perrier

Nom de la cuvée : Champagne Laurent-Perrier Brut Magnum. **Assemblage :** 40% de Pinot Noir, 15% de Pinot Meunier, 45% de Chardonnay. **Dégustation :** Robe paille clair, nez d'amande fraîche, de menthol et de nougatine. Bel équilibre, plein, rond, ample avec des bulles fines et crémeuses et une finale onctueuse et savoureuse. Joli grain, sapide et élégant. **Prix :** 68€. **Infos :** Disponible chez [Nicolas](#) ou directement chez Laurent-Perrier.

Champagne Mailly

Nom de la cuvée : [Champagne Mailly](#) L'Intemporelle Rosé Brut Grand Cru Millésimé 2007.

Assemblage : 60% de Pinot Noir et 40% de Chardonnay. 2 à 3% de vin rouge provenant d'une sélection de vignes de plus de 40 ans de notre vignoble ont été ajoutés à l'assemblage de L'Intemporelle blanche. **Dégustation :** Robe couleur pétale de rose avec reflets or et cuivré. Bulles fines et virevoltantes. Arômes de framboise, de fraise et de groseille puis notes d'agrumes et de fruits blancs et légère note minérale. En bouche, touche crémeuse et arômes de petits fruits rouges mêlés à des notes de poire, de pamplemousse rose et de mirabelle. Grande harmonie et finale longue et délicate. **Vinification :** Récolte manuelle. Pressurage de la grappe entière. Fermentation alcoolique à 16°. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles. Dosage 8 g de sucre par litre. **Prix :** 52 €. **Infos :** Disponible directement chez [Mailly](#). Champagne Mailly Grand Cru 28 rue de la libération 51500 Mailly. Tél. : 03 26 49 91 10. contact@champagne-mailly.com.

Champagne de Castelnau

Nom de la cuvée : [Champagne de Castelnau](#) Rosé Brut. **Assemblage :** 35% de Chardonnay, 14% de Pinot Noir et 51% de Pinot Meunier. **Dégustation :** Robe de couleur rose pomelos, légèrement saumonée. Nez est subtil, évoquant de petites fraises des bois délicates et charnues et les prunes gorgées de soleil. Bouche tendre, voluptueuse, tout en légèreté et en délicatesse. En final des arômes de pâtes de fruits et une note délicate de cerises à l'eau-de-vie. **Prix :** 25€. **Infos :** Disponible chez [Carrefour](#) et chez [Castelnau](#). Champagne de Castelnau 5 rue Gosset 51100 Reims. commercial@crvc.fr.

Champagne Glamoureuse

Nom de la cuvée : [Glamoureuse](#) Brut Rosé. **Assemblage :** Avec les 3 cépages Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier. **Prix :** 40€. **Infos :** Disponible chez [Glamoureuse](#). En vente également chez les cavistes Cave St. Sulpice, [Nulles Part Ailleurs](#), [Caves Bossetti](#) et [1855](#).

Champagne Malard

Nom de la cuvée : Champagne Malard Cuvée Spéciale Rosé. **Assemblage :** 60% de Pinot Noir, 10% de Pinot Meunier et 30% de Chardonnay. **Dégustation :** Robe couleur rosée aux reflets cuivrés. Effervescence généreuse, fine et animée. Arômes délicats de fraise des bois, framboise et mûre sauvage. En bouche, arômes de fruits, nuances chocolatées et parfums de fruits secs. **Prix :** 28€. **Infos :** Disponible chez [Nicolas](#) et directement chez [Malard](#).

Champagne Pierre Gimonnet & Fils

Nom de la cuvée : [Champagne Pierre Gimonnet & Fils](#) Rosé de Blancs Brut 1^{er} Cru. **Assemblage :** 12% Pinot Noir de Bouzy grand cru, 88% de Chardonnay de la Côte des Blancs. **Dégustation :** Robe rose, pâle et très pure. Effervescence vive et fine. Nez délicat. Arômes de fruits rouges du jardin, floraux, animé de notes de fruits frais et d'agrumes (pomelo). Attaque très vive et aérienne en bouche, subtilement colorée par les fruits rouges, suivie d'une envolée de notes crémeuses. Les agrumes, pamplemousse et mandarine, signent une finale élégante, auréolée d'une persistance minérale qui fait la signature du domaine. **Vinification :** Élevage en cuves neutres pendant 6 à 8 mois (2 soutirages). Légère filtration sur argile avant assemblage. Vieillessement en bouteille, sur lies, 18 à 24 mois environ. Dégorgement 3 mois avant expédition. Dosage faible (6-7gr/l de sucre). **Prix :** 28€. **Infos :** Disponible chez [Gimonnet & Fils](#).

Champagne Bernard Brémont

Nom de la cuvée : [Champagne Bernard Brémont](#) Brut Rosé Grand Cru. **Assemblage :** Élaboré avec du chardonnay. **Prix :** 21€. **Infos :** Disponible chez [Carrefour](#) ou directement chez [Bernard Brémont](#).

Champagne Charles de Courance

Nom de la cuvée : Champagne Charles de Courance Brut Rosé. **Assemblage :** Les trois cépages pinot noir, pinot meunier et chardonnay. **Prix :** 17,40€. **Infos :** Disponible chez [Carrefour](#).

Le champagne, des bulles de bonheur - 12-26-2012

by Maeva Destombes - Délices - <http://www.delices-mag.com> - <http://www.delices-mag.com/wp-content/uploads/2012/12/champagne3-2-150x150.jpg>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station