

Sourire de Reims Brut
Édition Limitée Fin d'Année

Trimestriel
Déc. 12/Fév. 13

191 391 exemplaires

571 000 lecteurs

Henri Abelé
Cuvée Brut

Un nez frais et minéral, une bouche pure et fine, avec une

petite austérité de bon aloi.

Le fruité est patiné par

un bon vieillissement et

le dosage est faible.

Très polyvalent : apéritif,

poisson fin, beaufort... 27 €



régal amateur de vins champagnes à moins de 35 €

En Champagne, tout l'art des grandes maisons, qui n'ont pas ou peu de vignoble, consiste à assembler des vins d'origines diverses (cépages, crus, années) afin de recréer tous les ans un champagne au goût constant et un style bien identifiable. Pour l'amateur, le défi est de trouver celui qui lui convient : en voici une dizaine, testés et certifiés avec les plats de circonstance.

TEXTE SEBASTIEN DURAND-VIEL ET DAVID CORNOLD

Une marque de style

LES NOIRS-DOISÉS	LES MONDORANGES	LES BRUTS NON MELLÉRIÉS
<p>Ayelle Brut Nature D'un très grand terroir, avec un récolteur français de haut niveau, ce petit vin a un profil très délicat et pur. Sa finesse est un peu adoucie le dosage particulièrement doux (apertif) éventuellement avec des mets fins, légèrement salés, telles des sautés-joints ou des poissons.</p> <p>27 €</p>	<p>Legras Blanc de blancs Un nez en appétit dans un registre tendre de fruits blancs et jaunes. En bouche, les sensations sont vives et saouantes, mêlant puissance, avec une texture capotée typique de la Côte des Blancs. C'est un vin d'un bel équilibre, avec beaucoup de plaisir. Apertif, joint ou en sauce sur des viandes.</p> <p>28 €</p>	<p>Leclercq Briant Cuvée Réserve Un nez en appétit, avec des notes de fruits blancs et jaunes. C'est un vin d'un bel équilibre, avec beaucoup de plaisir. Apertif, joint ou en sauce sur des viandes.</p> <p>29 €</p>
<p>Tantale Dosage Zéro À la différence de beaucoup de champagnes mondoranges, il y a encore agacéité dans les sensations produites par ce vin. C'est un vin qui saouane, sa mouche verte relativement souple au début, puis met en valeur des sensations plus ou moins tendres et salées. Apertif, joint ou en sauce sur des viandes.</p> <p>27 €</p>	<p>Milly grand cru Blanc de noirs Les sensations de champagnes de grand cru sont combées avec ce beau vin au nez fin et parfumé. Sa bouche est fine et puissante. Apertif, joint ou en sauce sur des viandes.</p> <p>35 €</p>	<p>Henriot Brut Souverain Un nez en appétit, avec des notes de fruits blancs et jaunes. C'est un vin d'un bel équilibre, avec beaucoup de plaisir. Apertif, joint ou en sauce sur des viandes.</p> <p>30 €</p>

Henri Abelé Cuvée Brut
 Un nez frais et minéral, une bouche pure et fine, avec une petite austérité de bon aloi. Le fruité est patiné par un bon vieillissement et le dosage est faible. Très polyvalent : apéritif, poisson fin, beaufort... 27 €

