

DECIDEURS

STRATEGIE FINANCE DROIT



Sourire de Reims Brut Édition Limitée Fin d'Année

Décembre 2012

15 000 exemplaires



HENRI ABELÉ, **SOURIRE DE REIMS** **2003**

Après huit ans de cave, cette bouteille à la ligne très élégante est enfin offerte à notre convoitise. Élaborée seulement les grandes années, cette cuvée complexe développe des arômes de fleurs blanches et de pêche blanche. Avec ses 60 % de chardonnay pour l'élégance et ses 40 % de pinot noir pour la puissance, les deux provenant des meilleurs crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs, ce champagne développe un bel équilibre de la première à la dernière gorgée.
86 € (cavistes).



NICOLAS FEUILLATTE, CUVÉE 225 BRUT 2004

Le « 225 » est là pour rappeler la consistance d'une bouteille. Ce vin, en effet, est honnête en fil de chaîne et pas moins de vingt-cinq ans ont été dans sa composition. Il vit en cave sur plusieurs de quatre ans et plus. Cela donne un vin gorgé de ses arômes de miel, de pêche jaune et de vanille avec de délicates notes tannées et toniques, mais cela ne l'empêche pas de conserver sa fraîcheur. Un champagne qui, sur un mode champenois, s'apprécie aussi à table.
85 € (cavistes).

BILLECART-SALMON, CUVÉE NICOLAS-FRANÇOIS BILLECART 2000

La maison Billecart-Salmon sait y faire en champagne. Le millésime 2000 a été élu « Cuvée du millénaire », et celle de 2001 est arrivée... deuxième. Cette cuvée porte donc le nom du fondateur de la maison et, vous l'aurez compris, vit et élaboré que les grandes années. Sa vinification se fait en grande fût, ce qui explique sa puissance et sa complexité. Ce vin gorgé de pinot noir et de chardonnay, est d'une grande finesse avec des arômes mêlés de fleurs blanches, d'orange et de résine de gîteau. On déguste ce champagne de préférence à table. Sa structure lui permet d'être servi sur une volaille rôtie par exemple.
81 € (cavistes).

BESSERAT DE BELLEFONT, CUVÉE DES MOINES BLANC DE BLANCS

Plouze à l'appel, les bulles de la gamme des cuvees des Moines sont 30 % plus fines que celles d'un champagne traditionnel. Gérard Liger-Belair, professeur de physique à l'université de Poitiers, a calculé sur ce thème. Ses recherches ont fait grand bruit. Cette France est due à une méthode précieuse en bouteille, ce qui donne une mousse légère et croquante. Ce type de vin est l'accompagnement idéal au repas. Il a été créé dans les années 1930 à la demande du directeur de la Saint-Hubert de Luxe. Le Blanc de Blancs tout en fraîcheur est d'une légèreté exceptionnelle et se boit déguster dès l'après-midi.
40 € (cavistes).

HENRI ABELÉ, SOURIRE DE REIMS 2003

Après huit ans de cave, cette bouteille à la ligne très élégante est enfin offerte à notre convoitise. Élaborée seulement les grandes années, cette cuvée complexe développe des arômes de fleurs blanches et de pêche blanche. Avec ses 60 % de chardonnay pour l'élégance et ses 40 % de pinot noir pour la puissance, les deux provenant des meilleurs crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs, ce champagne développe un bel équilibre de la première à la dernière gorgée.
86 € (cavistes).

