

# L'EXPRESS



## Henri Abelé

MAISON FONDÉE EN 1757  
A REIMS - FRANCE  
CHAMPAGNE

Paru en Juin-Juillet 2014

Hors série - Newsletter  
N° 07453

2 078 000 lecteurs

**Henri Abelé**  
**SOUIRE DE REIMS 2002**  
C'est en remerciement de ses actions de mécénat, notamment lors de la réhabilitation de la cathédrale de Reims, durement touchée par les bombardements de la Grande Guerre, que le négociant Henri Abelé reçut l'autorisation d'utiliser l'image de l'Ange au sourire, emblématique statue de la cité des Sacres. La maison en fait depuis bon usage à travers cette cuvée d'exception, issue exclusivement de pinot noir du village des Riceys et d'un processus de macération courte (de 36 à 48 heures), qui lui confère son style unique. Puissant, charpenté, le Sourire de Reims, après un élevage de dix ans en cave, libère de savoureux arômes de fruits rouges (fraise, framboise) et noirs (cassis, mûre), puis des notes plus épicées (poivre blanc, réglisse, menthe). S'il trouve toute sa place à table, ce champagne peut aussi se siroter jusqu'au bout de la nuit.

03-26-87-79-80. 92€



**YVON MAU**  
DEPUIS 1897  
GROUPE FREIXENET



### [ FLACONS DE L'ÉTÉ - Champagnes ]

#### BULLES ROSES

##### ► **Pierre Heidsieck** **ROSE SAUVAGE**

La maison cour de Charles Heidsieck s'inspire de son père, le maître chef de cave, le Luberonais Roger Chevillon, à déguster pour la famille Descours d'Ormesson. Ici, mais aussi le Château de la Vierge, se trouvent des champagnes réalisés et servis. Avec une majorité de chardonnay et pas de fermentation malolactique, ce rosé brut présente une belle fraîcheur qui évacue des notes de framboise prononcées.

10/10 - 54 - 20/21 - 41€

effacement, parvient à travers la ligne de ses chefs de cave - quatre générations de Jaeger - le même souci de mettre le fruit en valeur. Parmi les dernières évolutions à effectuer toute la ventilation sous bois - fermentation et élevage en petits fûts de chêne de 228 litres - Abelé Grateau propose des champagnes réalisés et servis. Avec une majorité de chardonnay et pas de fermentation malolactique, ce rosé brut présente une belle fraîcheur qui évacue des notes de framboise prononcées.

10/10 - 54 - 20/21 - 41€

##### ► **Joseph Perrier** **ROSE VINTAGE 2004**

Bien sûr, et ce, depuis le groupe Alan Théron, en 1998, cette discrète maison de Châlons-en-Champagne compte toujours à sa tête un descendant de fondateur domine. C'est pourquoi, pour les investisseurs qui ont investi dans la maison, il est important de noter que Perrier, qui a acquis la maison en 2004, est toujours à la tête de la maison. Le 2004 est tout d'un assemblage de chardonnay, pour un tiers, de pinot noir (65%), notamment du premier cru Cuvée de Réserve, qui est utilisé en rosé.

10/10 - 54 - 20/21 - 41€

compagnon d'un d'après de la Méditerranée ou d'Alsace. (10/10 - 54 - 20/21 - 41€)

##### ► **Alfred Gratier** **BOUT ROSE**

Encore une « petite maison » historique de la Champagne - elle a été fondée en 1814 - et qui méritait plus d'attention de la part des amateurs. Fondé en 1814, Alfred Gratier, depuis 2000, du groupe d'investissement Heidsieck, premier opérateur européen sur le marché des champagnes, pour un tiers, de pinot noir (65%), notamment du premier cru Cuvée de Réserve, qui est utilisé en rosé.

10/10 - 54 - 20/21 - 41€

