

**Sourire de Reims Brut**  
**Édition Limitée Fin d'Année**

**Décembre 2012**

**408 546 exemplaires**

**1 826 000 lecteurs**

**Sélection de champagnes de marque**

**Par Jacques Dupont**

pain, bouche gourmande, aux saveurs de maturité où pointent le feuilletage et le miel mais qui reste étonnamment fraîche, dosage discret, impeccable. Un 2003 réussi. 86 €.

**15,5/16 - Brut traditionnel rosé.** Rosé assez pâle, nez floral, fraise des bois, cerise, bouche aux saveurs de noisette et de fraise, droit, élégant, fin, bien fait. 36 €.

**15,5 - Blanc de blancs.** Floral, fougère, sucre d'orge, bouche crémeuse, note citronnée, droite, aérienne; joli vin d'apéritif. 49 €.

**15 - Soirées parisiennes 2004.** Etiquette très 1900 chez Maxim's. Doré, nez, épices,

bien mûr, cuir, chez l'antiquaire, cire, bouche poivrée, marquée par le pinot bien mûr; vin de repas. 37 €.

**14 - Brut traditionnel.** Joli nez floral, bouche fruitée, sucrosité du fruit. Une cuvée composée de vins assez mûrs qui supporterait un dosage légèrement inférieur. 27 €.

**Henri Abelé**  
**16/16,5 - Le Sourire de Reims rosé 2002.** Robe saumonée. Griotte au nez, cire, épices, bouche bien mûre, savoureuse, le côté épicé est nuancé de notes mentholées. 92 €.

**16 - Le Sourire de Reims 2003.** Pinot noir et chardonnay. Nez discret, blé, mie de



**Adrien Moufflard**  
 Directeur général chez Ayala

**Ayala**

« J'ai fait un parcours académique avec Sup de Co Reims. Mon père était amateur de grands saint-émilion et je ne sais pas pourquoi, vers 18 ans, ça m'a immédiatement passionné, en particulier les vins de Bordeaux. Je faisais des petits chaps, je gagnais un peu d'argent et j'ai commencé à constituer une cave. Je suis parti à Saint-Malo faire de l'agronomie, les fertilisants - le gros mot, c'est l'engrais. J'ai eu des responsabilités intéressantes mais je gardais dans la tête l'idée de faire ma vie professionnelle dans le vin. Quand Jérôme Philpoteau a été nommé à la tête de Bollinger, je lui ai écrit, et j'ai écrit. Il m'a répondu et je suis arrivé en septembre 2008. Juste avant la crise. Ça m'a mis le pied à l'étrier. Je me suis rendu compte que, là, passion, ça n'était pas suffisant. Parfois, on est happé par le quotidien, mais il faut toujours prendre le temps d'aller en cave, d'apprendre. Le champagne, c'est d'abord du vin et des personnes âgées. On a des salariés qui sont là depuis quarante ans, et leurs parents étaient là avant eux. Ils sont les héros des centennaires. Ce sont eux qui veulent au respect du procédé. Ça s'écrit, ça s'écrit, c'est de l'écriture. J'ai 52 ans, c'est incroyable que j'aie écrit ça et que j'aie travaillé à l'écriture de ce champagne. J'ai écrit ça avec beaucoup d'humilité. »

**17 - Brut nature.** Nouveau mariage tout en nez, le naturel est tout d'un assemblage similaire au brut majoré avec, en un de plus par rapport au brut, 20% de vins de réserve. 45 €.

**15,5/16 - Brut traditionnel rosé.** Rosé assez pâle, nez floral, fraise des bois, cerise, bouche aux saveurs de noisette et de fraise, droit, élégant, fin, bien fait. 36 €.

**15,5 - Blanc de blancs.** Floral, fougère, sucre d'orge, bouche crémeuse, note citronnée, droite, aérienne; joli vin d'apéritif. 49 €.

**15 - Soirées parisiennes 2004.** Etiquette très 1900 chez Maxim's. Doré, nez, épices,

bien mûr, cuir, chez l'antiquaire, cire, bouche poivrée, marquée par le pinot bien mûr; vin de repas. 37 €.

**14 - Brut traditionnel.** Joli nez floral, bouche fruitée, sucrosité du fruit. Une cuvée composée de vins assez mûrs qui supporterait un dosage légèrement inférieur. 27 €.

**16/16,5 - Le Sourire de Reims rosé 2002.** Robe saumonée. Griotte au nez, cire, épices, bouche bien mûre, savoureuse, le côté épicé est nuancé de notes mentholées. 92 €.

**16 - Le Sourire de Reims 2003.** Pinot noir et chardonnay. Nez discret, blé, mie de

confiserie, bouche rosée, gourmande, sucre, on est tenté de le faire sucrer, bonne saveur de fruits confits, assez long. 27 €.

**16 - Cuvée Blanc majoré.** Sans 2003, même assemblage que dans le brut à l'exception de 20% de vins de réserve, très savoureux, long nez, nouvelle mais gourmande, arômes en bouche, petits fruits rouges en finale. 36 €.

qui nous avait semblé exorbitant l'an dernier, se fait plus discret sur cette nouvelle cuvée. Un vin léger, pas très long mais gourmand. 53 €.

**14/15 - Rosé.** Rosé pâle, nez discret, rose, agrumes, bouche tendre, mariage équilibré par le chardonnay qui par le pinot. Un vin aux saveurs de blancs, assez fin et complexe. 53 €.

**Billecart-Salmon**  
 Dégustation en compagnie de François Bon, chef de cave de la maison.

**15/16 - Le Clos Saint-Michel 1998.** Pinot noir et chardonnay, vin de base de cépages dans le village; « c'est en com-  
 mune avec cette cuvée... »



**YVON MAU**  
 DEPUIS 1897  
 GROUPE FREIXENET