

# Challenge*s*

**Challenges**  
10 Décembre 2015  
197 813 Exemplaires  
631 000 Lecteurs

## Krug Grande Cuvée rosé

**Aussi grand...  
et cher qu'un  
millésimé**

Élevé en petits fûts sur une base 2006 et des vins de réserve dont le plus vieux remonte à 2000. Le nez déroule des arômes complexes de petits fruits rouges (mûr, framboise), de pêche blanche puis de praline et de miel. Texture soyeuse et enveloppante, grande persistance aromatique. La seule cuvée non millésimée, mais à nulle autre pareille. 210 euros. 51000 Reims. Tél. : 03-26-84-44-20. [www.krug.com](http://www.krug.com)

## Henri Abelé Le Sourire de Reims 2007

Remarquable cuvée à la vinosité onctueuse de l'une des plus anciennes maisons de champagne (1757), avec une sélection des meilleurs crus de chardonnay (60 %) et de pinot noir récoltés dans la Côte des Blancs et la Montagne de Reims lors des meilleurs années. Arômes de pêche blanche, de mirabelle et de réglisse. Finale tout en finesse et équilibre. 89 euros. 51000 Reims. Tél. : 03-26-87-79-80. [www.henriabele.com](http://www.henriabele.com)

## Perle d'Ayala 2005

Issue uniquement de grands crus (80 % chardonnay de Chouilly et du Mesnil-sur-Oger), finement dosé (6 grammes de sucre par litre), nez d'agrumes et de tarte à la mirabelle, bouche soyeuse avec de l'ampleur et une certaine opulences. Servir sur des ris de veau braisés. 74 euros. 51160 Ay. Tél. : 03-26-55-15-44. [www.champagne-ayala.fr](http://www.champagne-ayala.fr)

## Coup de cœur

**Lenoble grand Cru blanc de blancs 2008**

Voilà une maison dont la progression se confirme d'année en année. Démonstration avec cette délicieuse cuvée issue de chardonnay de Chouilly dosée en extra-brut (4 grammes de sucre par litre). Bulles d'une grande finesse, nez sur les agrumes, attaque précise et dynamique. Un grand champagne d'apéritif. 42 euros (magnum : 89 euros). 51480 Damery. Tél. : 03-26-58-42-60. [www.champagne-arienoble.com](http://www.champagne-arienoble.com)

**Joseph Perrier blanc de noirs 2008**

Avec un vignoble à majorité de pinot noir, cette première cuvée blanc de noirs de Cumières s'imposait. Livrée sans dosage, elle dévoile un premier nez salin évoluant sur des notes de miel et de mirabelle. Servir sur un saint-pierre rôti au lard de Colonnata. A l'occasion de son 150<sup>e</sup> anniversaire, la maison sort un coffret sur les millésimes 1975-1985-1995 (1 200 euros). 52 euros. 51016 Châlons-en-Champagne. Tél. : 03-26-68-29-51. [www.josephperrier.fr](http://www.josephperrier.fr)

**Mumm brut René Lalou 2002**

La cuvée de prestige de Mumm dans un grand millésime champenois s'impose par son style onctueux et sa tension. Nez sur des fragrances de fruits frais (mirabelle, pêche) et de nougat. Bouche pleine d'énergie et de délicatesse gourmande. 120 euros. 51100 Reims. Tél. : 03-26-49-59-69. [www.mumm.com](http://www.mumm.com)

**Duval-Leroy Clos des Bouveries 2005**

Issue d'un clos de 3,5 hectares de vieilles vignes sur la butte de Vertus, cette cuvée ample et généreuse, vinifiée pour moitié en fûts de chêne, dévoile une belle finesse aromatique (senteurs citronnées, épicées et vanillées). Bouche intense aux notes légèrement toastées, finale fraîche et minérale. 75 euros. 51130 Vertus. Tél. : 03-26-52-10-75. [www.duval-leroy.com](http://www.duval-leroy.com)

« Remarquable cuvée  
à la vinosité  
onctueuse de l'une des  
plus anciennes  
maisons de  
champagne (1757) »