

La cuvée Sourire de Reims 2007 dans la sélection Top 60 des Champagnes millésimés

HIVER
2015-2016

Gault & Millau

Gault & Millau
Hiver 2015-2016
25 348 Exemplaires
76 044 Lecteurs



PHILIPPE GONET BELEMNITA

BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2005

17/20 De superbes effluves floraux et aériens (tilleul, bergamote, acacia) surplombent ceux de fruits bien mûrs (coing, abricot, orange amère), anoblis par les dernières nuances d'épices et de fruits secs (noix, datte, caroube). En bouche, la matière est à la fois minérale et imprégnée de saveurs de liqueur. Finale sur le moka. **127,50 €**

CHARLES HEIDSIECK BRUT MILLÉSIME 2005

16,5/20 Ce champagne racé à la bulle très fine présente un bouquet complexe d'arômes d'épices, de noisette torréfiée et d'agrumes comme le cédrat ou la bergamote. Un très beau vin pour une cuisine riche et épicée. **65 €**

CHRISTOPHE MIGNON CUVÉE MILLÉSIME NATURE 2008

16,5/20 Brut nature 100% pinot meunier. Nez puissant, où les agrumes dominent les fruits rouges, avec des notes briochées et crayeuses. Un palais très concentré sans déséquilibre : la texture est fine, aucune amertume ni aspérité. L'absence de dosage et l'acidité intégrée apportent de la tension. Une finale nette et puissante, sur le fruit. Puissant et élégant, il s'accorde à des mets riches et intenses. **35 €**

GONET-MÉDEVILLE

CHAMP D'ALOUETTE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT 2002

16,5/20 Nez riche et complexe, avec des notes de tarte Tatin, de brioche et de craie. En bouche, un léger boisé, très élégant. Beaucoup de volume, avec une forte présence de vins de réserve, équilibrée par une belle tension. Finale ample et riche, tout en douceur. Sa richesse fait oublier son faible dosage. **79 €**

HENRI ABELÉ LE SOURIRE DE REIMS 2007

16,5/20 Très belle cuvée de plénitude, présentant un beau contraste entre son aspect minéral, crayeux, crissant et les touches beurrées et fleuries qui jouent avec les notes toastées et briochées. Noblesse aromatique rare, alliant juteux et vineux. **89 €**

SUENEN GRAND CRU BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2008

16,5/20 Que de fruit au nez ! Une intensité que l'on retrouve en bouche, tout en légèreté et en élégance, avec un très joli velouté de texture. Agrumes très mûrs, fruits secs et pain frais, avec des notes crayeuses. Un blanc de blancs extra-brut complètement intégré, qui termine sur une longue finale acidulée et harmonieuse, dense et salivante. **26,90 €**

A. R. LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2008

16/20 Effervescence délicate. Sur des notes d'agrumes, de poire, de pêche blanche, le nez exprime aussi un crayeux chantilly. Une farandole de saveurs envoûtantes se déploie en bouche. **42 €**

BENOÎT LAHAYE CUVÉE VIOLAINE 2010

16/20 Nez bien mûr, mêlant notes fruitées et florales. Très sec en bouche, et une texture douce et délicate. Finale nette, très longue. Sans soufre, d'une grande pureté. **55 €**

DAUBY MÈRE & FILLE PREMIER CRU MILLÉSIME 2008

16/20 Agréables touches de fleurs blanches, un soupçon de cédrat et une densité de bouche, associée à une bulle précise, qui met ce beau millésime à l'honneur. À apprécier dès aujourd'hui et pour les dix prochaines années. **20 €**



Champagnes Louis Roederer :
enfilade de foudres.

LARMANDIER-BERNIER PREMIER CRU TERRE DE VERTUS NON DOSÉ 2009

17/20 On aime ses parfums subtilement équilibrés entre la minéralité éprouvée du terroir et les notes de fleurs et de fruits confits, torréfiés, complexifiés par une pointe d'oxydation (liqueur de prune, d'acacia, jasmin). Fraîcheur étonnante (l'une des plus réussies dans ce millésime solaire) et pure sur un fond noisette. **40,50 €**

LECLERC-BRIANT RUBIS DE NOIRS 2006

17/20 100% pinot noir. Robe rubis, parfums extravertis de fruits à noyau, de fraise des bois fraîchement écrasée, de caroube et de rhubarbe confite, sur un fond mentholé. En bouche, les notes de feu (fumée minérale), de braises presque tourbées nous entraînent avec sensualité. **50 €**

LILBERT-FILS CRAMANT GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2008

17/20 Provenant d'un grand cru de la côte des Blancs, ce 2008 réjouit allègrement. Son nez, complexe et puissant, a des notes de pomme rôtie et vanillée, de caramel mou. La bouche, ample, déploie des atours soyeux de belle facture. **30 €**

MARGUET LES CRAYÈRES 2009

17/20 Nez complexe, mêlant le citron mûr, des notes de craie et une pointe de fruits rouges. En bouche, les petits fruits se font plus présents, marquant la présence du pinot. Texture veloutée et aérienne. Bulle délicate. Finale fraîche et saline. Un zéro dosage remarquable, à la fois acidulé et raffiné. **75 €**

« Très belle cuvée de plénitude présentant un beau contraste entre son aspect minéral, crayeux, crissant et les touches beurrées et fleuries qui jouent avec les notes toastées et briochées »