

# L'édition limitée Brut 2007 dans le guide d'achat des bruts millésimés du Figaro magazine

NOVEMBRE  
2015

## LE FIGARO magazine

LE FIGARO MAGAZINE

27 novembre 2015

532 782 Exemplaires

1 945 000 Lecteurs



Le chef de cave de Cosset, Jean-Pierre Maroigner, n'est pas peu fier de ses dernières cuvées.

### GUIDE D'ACHAT

## BRUTS MILLÉSIMÉS

### **COSSET** CRAND MILLÉSIME 2006

Après huit années passées en cave, ce millésime arbore une nouvelle coiffe plus respectueuse de l'environnement. Ce sera sa contribution à la COP21 : fini le polyéthylène et l'aluminium, place au polyéthylène biosourcé marqué par des encre à l'eau. Pour le contenu, Jean-Pierre Maroigner a fait confiance au pinot noir (56 %) de grande qualité en 2006 et au chardonnay et il a eu raison. Le vin faiblement dosé cumule les qualités (finesse, fraîcheur, compulseness, maturité) et les arômes insolites comme le citron-caviar.  
**Prix : 54 € 12, rue Godard-Roger, 51200 Epernay (03.26.56.99.56).**

### **BOIZEL** CRAND VINTAGE 2007

Ce 2007, élégant et puissant à la fois, élaboré par Christophe Roques-Boizel, est le dign

descendant du 1834 (l'année de naissance de la maison) dont il reste encore quelques rares exemplaires dans les caves de l'avenue de Champagne. Une singularité : 3 % de l'assemblage des trois cépages (la moitié en chardonnay) ont été élevés en fûts de chêne. Dosée en extra-brut la cuvée se tiendra bien à table.  
**Prix : 45 € 46, avenue de Champagne, 51200 Epernay (03.26.55.21.51).**

### **POL ROGER** BRUT VINTAGE 2006

Dès 1849, lors de sa création, la maison a défini ainsi le millésime : ce doit être un vin très équilibré, apte à la garde. C'est pour cela, sans doute, que Churchill a bu pendant si longtemps du 1828. Pas de problème en tout cas pour ce 2006, assemblage comme à l'accoutumée de 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay provenant de 20 grands et premiers crus ; il tiendra la distance avec sa belle acidité et son

imperturbable fraîcheur.  
**Prix : 58 € 1, rue Winston-Churchill, 51200 Epernay (03.26.59.58.00).**

### **POMMERY**

#### CRAND CRU 2005

Parmi la douzaine de cuvées élaborées au domaine Pommery, le Brut Vintage occupe une place de choix. Après un long séjour dans les 18 km de caves de la maison, Thierry Gasco sort enfin ce millésime 2005, qu'il qualifie d'« année de la quiétude ». Les conditions climatiques et la qualité de la récolte annonçaient un grand champagne en provenance de sept crus à 100 % de chardonnay et de pinot noir. Il a toutes les qualités pour entrer dans la catégorie « exceptionnel ».  
**Prix : 52 € 5, place du Général-Gouraud, 51100 Reims (03.26.61.62.63).**

### **YEUVE DEVAUX**

#### STENOPE 2008

C'est à la suite d'une rencontre entre Michel Chapoutier, vigneron dans

la vallée du Rhône, et le Champenois Laurent Gillet qu'est née cette cuvée qui emprunte son nom à l'ancêtre de l'appareil photo.

Un champagne rare et chaleureux (34 000 bouteilles et 620 magnans) issu d'une sélection rigoureuse de parcelles de pinot noir et de chardonnay effectuée par le chef de cave Michel Parisot. Une belle photo du terroir en quelques sorte, traitée avec tous les égards.

**Prix : 130 € la bouteille, 280 € le magnum. Domaine de Villeneuve, 10110 Bar-sur-Seine (03.25.36.63.85).**

### **HENRI ABELÉ**

#### BRUT 2007

Pour fêter son 250<sup>e</sup> anniversaire, la troisième plus ancienne maison de champagne loge un assemblage huppé de chardonnay (60 %) et de pinot noir dans un flacon original dont l'habillage s'est inspiré de la toile de Jouy. La robe est parsemée de dessins bleus du plus

bel effet et le contenu est à la hauteur : ce 2007 né un quart de millénaire après la création d'Abelé est d'une grande élégance.

**Prix : entre 39 et 42 € 50, rue de Sillery, 51100 Reims (03.26.87.79.85).**

### **MAILLY**

#### O'DE MAILLY 2008

Dans la collection des « Artistiques », voici le quatrième opus. Après la Terre, le Feu et l'Air, c'est le tour de l'O, un grand cru de pinot noir (75 %) et de chardonnay issu de la vendange 2008 qualifiée d'exceptionnelle. Un partenaire de choix pour la cuisine de la mer, mais également une cuvée de collection présentée dans un étui en métal. Comme ses devancières, sa décoration a été confiée à un homme de l'art, le photographe Xavier Coulmier, qui a réalisé pour elle une création originale.  
**Prix : 49 € 28, rue de la Libération, 51500 Mailly-Champagne (03.26.48.42.27).**

« Ce 2007 né un quart de millénaire après la création d'Abelé est d'une grande élégance. »