

L'édition limitée Brut 2007 dans la sélection champagne et spiritueux du Parisien Magazine

NOVEMBRE
2015

Le Parisien MAGAZINE

leparisien.fr

LE PARISIEN
MAGAZINE
27 décembre 2015
355 977 Exemplaires
1 282 000 Lecteurs

plaisirs | champagne et spiritueux



De 30 à 40 €

Oh, les belles bulles!

A partir de 30 euros, les champagnes des grandes maisons révèlent des saveurs plus sophistiquées.

COUP DE
CŒUR



LE MILLÉSIME RÉINVENTÉ

R.012N Brut Nature, Champagne Lallier

Créée en 1906 par René Lallier à Ay, la Maison Lallier est aujourd'hui dirigée par Francis Tribaut, propriétaire depuis 2004. L'héritier de quatre générations de vignerons revisite ses gammes. Les cuvées

constituées de différentes années, qui constituent l'essentiel du marché, sont écartées au profit de champagnes millésimés. Ainsi est née la Série R (R pour récolte), qui fait son apparition cette année. L'assemblage sera constitué de 80 % de la récolte de l'année et de 20 % de vins de réserve.

La première série - la R.012, pour l'année de récolte 2012 - est lancée cette année. Cet assemblage est proposé en différents dosages de sucre, de 0 à 18 grammes par litre. C'est le dosage Brut Nature, à 0 gramme par litre, que nous avons choisi de retenir pour son aspect tranchant de champagne ciselé.

> 35 € à La Grande Epicerie de Paris et chez les cavistes



ÉLÉGANT

Brut Majeur, Ayala

Avec ses trois ans de vieillissement en cave avant sa mise sur le marché, cette cuvée offre fraîcheur et élégance. De belles notes fruitées et florales au nez laissent place à une bouche précise, d'un équilibre entre fraîcheur et vinosité. A consommer dès l'apéritif ou avec des coquillages.

> 30 € chez les cavistes



RAFFINÉ

Brut, Thiénot

Constitué d'un assemblage classique des trois cépages champenois, ce champagne présente un très bel équilibre en bouche avec des notes fruitées et pâtisseries, une belle fraîcheur et une grande finesse. A partager sur une oie rôtie aux pommes.

> 30 € chez les cavistes



AMPLE

Essentiel Cuvée Brut, Piper-Heidsieck

Vieille un an de plus en cave que la cuvée Brut et dominée par les cépages noirs dans son assemblage, celle-ci révèle de belles notes de fruits, de confiserie et de grillé. La bouche, d'une grande ampleur, reste vive avec ses saveurs d'agrumes rafraîchissantes. Avec un saumon fumé.

> 31 € en grandes surfaces et chez les cavistes



PRÉCIEUX

Edition limitée 6 ans Brut, G.H. Mumm

Avec ses six années de vieillissement, la dernière-née des cuvées Mumm nous invite dans l'univers d'arômes complexes de fruits jaunes confits, de brioche, avec une pointe torréfiée et vanillée. La bouche révèle rondeur et fraîcheur. Un champagne pour accompagner tout un repas, de l'entrée au dessert.

> 35 € en grandes surfaces



EXCEPTIONNEL

Brut millésimé 2007, Henri Abelé

Maison fondée en 1757, Henri Abelé fête ses 250 ans avec cette cuvée millésimée 2007. Son nez subtil de fruits blancs et jaunes, rehaussé d'une pointe de réglisse et de miel, dévoile une bouche ample qui reste fraîche. Avec un canard aux épices.

> A partir de 39 € chez les cavistes



PUR

Blanc de blancs brut, Delamotte

Uniquement élaboré à base de chardonnay de la Côte des Blancs, ce champagne s'exprime tout en finesse, entre rondeur et minéralité. Ses notes de fleurs et d'agrumes au nez évoluent en bouche sur des saveurs de pain grillé, idéal à l'apéritif, il accompagnera aussi très bien un homard.

> 42 € chez les cavistes



« Son nez subtil de fruits blancs et jaunes, rehaussé d'une pointe de réglisse et de miel, dévoile une bouche ample qui reste fraîche. »

LABUS D'ALCOOL. ÊTRE DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION. PHOTOS © SP

MAGAZINE DU VENDREDI 27 NOVEMBRE 2015

Henri Abelé, l'artisan d'un nouvel art de vivre à la française...