

Des grands vins pour célébrer les fêtes

Sublimes champagnes

Grâce à une succession d'années clémentes pour la vigne au cours de la décennie 2000-2010, jamais les maisons n'avaient commercialisé autant de champagnes millésimés en même temps. Ils semblent s'égrainer comme des perles sur un chapelet : 2000, 2002, 2004, 2005, 2006 et 2007 pour les plus récents. Constatant le succès de cette gamme de champagnes, vendue plus chère que les bruts sans année, les marques n'hésitent donc plus à sortir de leurs crayères des millésimes plus anciens, dégorgés seulement aujourd'hui, tels des 1995 (Lanson, Charles Heidsieck). Des vins de Champagne qui ont gagné en complexité aromatique et que l'on peut avec bonheur servir à table, au même titre que les grands vins rouges et blancs tranquilles.

15/20

Henri Abelé

Brut Sourire de Reims rosé

2002

Propriété du roi des cavas espagnols Freixenet 1985, la maison Henri Abelé n'a retrouvé son éclat que depuis 2007, grâce à la nomination de Franck Nicaise en tant que chef de cave. Ce rosé est élaboré à partir de 100 % de pinot noir des Riceys en macération. En se réchauffant, il s'ouvre et gagne en velouté, en épices, sur une demi-heure dans le verre. Etonnant ! Un rosé de fromage, de bon jambon ibérique.

85 €