

**3€  
3,20**

**HORS-SÉRIE N°9**

# Maxi. Cuisine

**CHOCOLAT**  
et desserts de fêtes



Brownie, marbré, fondant...

## LE BEST OF

des gâteaux à  
savourer en famille

**Mousses,  
crèmes et Cie**  
C'est si bon  
fait maison

**Mini-bouchées**  
Des nouveautés  
à l'heure du café



**130**  
recettes

# Chocolat Show

## 100 % gourmand

REG. I.S.A.C. / DIM. A : 6 G / DIM. B : 4 G / SURF. : 6,715 / GR. : 4 G / ALL. : 5,5 G  
LUX. : 5,5 G / MAR. : 45 MAR. / TON. A : 1,200 COP / TON. B : 750



ISSN 1120-3447  
M 0312-9H-F-3,20 €-R0



## Vins



# De bons champagnes à moins de 33 €

Invité d'honneur des moments de fête, le « roi de la bulle » peut atteindre des sommets... de prix. Notre sélection de crus délicieusement raisonnables.

Il n'existe pas un seul champagne mais bien une infinie variété de crus. Ce qui les différencie le plus, c'est le terroir où est planté le vignoble et le « dosage », c'est-à-dire la proportion de sucre ajouté au vin. Mais pas seulement.

- Le champagne brut est le plus commun. Il existe aussi des champagnes doux ou demi-secs, plus sucrés, des champagnes extra-bruts, secs ou extra-secs.

- Le millésime est une autre indication. Un champagne brut non millésimé est produit chaque année avec les mêmes caractéristiques. Un champagne millésimé reflète, quant à lui, la spécificité d'une année jugée exceptionnelle. Ce champagne de caractère n'est produit que lorsque la qualité de la vendange le permet.

- Le choix des cépages est également déterminant. On appelle « Blanc de blancs », un champagne élaboré à base de chardonnay uniquement et « Blanc de noirs », celui qui n'est composé que de pinot noir et/ou de pinot meunier.

### Une élaboration spécifique

Produit dans une région au climat rigoureux, le champagne répond à un cahier des charges strict. Le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay, seuls cépages autorisés, peuvent provenir de quatre terroirs : la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Bar et la Côte des Blancs.

La méthode champenoise consiste en une double fermentation, ou prise de mousse, qui a lieu en bouteille à l'issue de la première fermentation. Le champagne repose ensuite au moins 15 mois.

### Fines bulles et bons accords

Le « vin de rois », lorsqu'il est élaboré à partir de chardonnay, développe des notes d'agrumes, de pommes et de fruits blancs. À dominante de pinot noir, ses reflets or annoncent un nez intense de fruits mûrs, des notes miellées... Le champagne rosé, à la bulle fine et abondante, s'ouvre

### Les secrets du champagne rosé

Revenu en force à l'heure de l'apéritif, ce champagne délicat relève d'un véritable savoir-faire. Une méthode, la saignée, consiste à laisser macérer les jus et la peau des raisins rouges, le temps que les pigments du raisin colorent la robe. Un procédé délicat à maîtriser ! La seconde méthode, plus classique, est l'assemblage de vins blancs et de vins rouges. Juste avant la prise de mousse, 5 à 20 % de vin rouge est ajouté au vin blanc.

Shutterstock

lui sur un bouquet gourmand de fruits rouges. Servi aux alentours de 8 à 10 °C dans un verre en forme de tulipe, pour permettre à son bouquet de se développer, le champagne accompagne des écrevisses à la chair délicate, une langouste grillée, des huîtres charnues un délicieux foie gras, un fromage de chèvre ou un chapon farci. Au dessert, il accompagne crèmes ou pâtisseries au chocolat noir et aux fruits rouges.



### Les champagnes de vigneron : un label de qualité

Aux quatre coins de la Champagne, 5 000 vigneron élaborent avec passion des champagnes de caractère. Leurs crus sont tous issus

d'exploitations familiales et de vignes cultivées avec soin dans le respect du cahier des charges de l'AOC Champagne. [www.champagnesdevignerons.com](http://www.champagnesdevignerons.com)



### Pour terminer un bon repas

Ses notes de poire, d'amande fraîche, de zestes d'agrumes et de copeaux de chocolat blanc mettent nos sens en émoi ! En bouche, ce champagne a une acidité bien équilibrée.

**Leclère-Pointillart, 1<sup>er</sup> Cru, Millésime 2005, 17,30 €.**

### Retour aux sources

Issu de vignes cultivées en biodynamie, un mode de production qui limfe les traitements chimiques, ce champagne met en relief une symphonie de fruits jaunes.

Sa bouche est suave, tendre et fondue.  
**Leclerc Briant, Brut, 25,50 €.**

### À partager en famille

Plantés sur la Montagne de Reims, les 8 hectares de vignes cultivées depuis 4 générations donnent un cru aux reflets argentés et aux notes d'agrumes subtilement relevées.

**Lacourte-Godbillon, 1<sup>er</sup> Cru, Brut, 16,50 €.**

### Pour amateurs de fruits rouges

La robe mutine de ce champagne rosé s'ouvre sur un nez de fruits rouges bien équilibré. En bouche, les notes de framboise jouent les prolongations.

**J. Dumangin & fils, Rosé 1<sup>er</sup> cru, 28 €.**

### Pour les puristes

Élaboré à partir de pinot noir et de chardonnay, le cru a passé 24 à 36 mois en cave. Sa teinte dorée, ses arômes un tantinet briochés et ses notes d'abricot s'imposent sans hésiter.

**Lallier, Grande Réserve « Grand Cru », 28 €.**

### Parfait à l'apéritif

Idéal pour ouvrir les papilles, ce rosé à la robe acidulée constitue un prélude décontracté au dîner avec ses notes de fruits rouges et sa fraîcheur en bouche.

**Galucha, Rosé, 16,99 €.**



Photo: Hervé D.R. Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

### De l'entrée au dessert

La cuvée signature de la Maison est reconnaissable avec ses notes de fleurs blanches et de fleur de vigne. Ses bulles fines, son style racé lui permettent de soutenir tout un repas.  
**Duval-Leroy, Cuvée « Fleur de Champagne », 33 €.**

### Pour charmer ses invités

Personne ne saurait résister à la caresse de la mûre et de la groseille sur une trame fraîche ponctuée de bulles fines... Sa longueur épicée lui permet de briller à l'apéritif ou au dîner.  
**Esterlin, rosé brut, 29 €.**

### Pour prolonger la soirée

Dominé par le chardonnay, ce champagne aux reflets d'or laisse éclorre des arômes de poire, d'amande et de fleur d'oranger. Sa finesse reste gravée au palais.  
**Jacquart, brut Mosaïque, 23,90 €.**

### Pour le dessert

Grenadine, sa robe gourmande évoque les plaisirs sucrés. Son bouquet de cerises et de mûres joue la carte de la complémentarité en compagnie d'une bûche glacée au chocolat.  
**Jeeper, rosé brut Charmeur, 20 €.**

### Idéal avec le poisson

Rond et structuré, ce champagne est l'allié des saveurs iodées ; des fruits de mer, du saumon ou des crustacés. Discret avec ses notes toastées et ses touches de fleurs blanches.  
**Pannier, brut Sélection, 24 €.**

### Une valeur sûre

Élaboré à partir des meilleurs crus de champagne, ce brut traditionnel dévoile des fragrances d'acacia et d'aubépine et des saveurs câlines de pain grillé et de cannelle.  
**Henri Abelé, brut traditionnel, 27 €.**