

Cuisine Actuelle

Cuisine Actuelle
Décembre 2015
137 647 Exemplaires
4 037 000 Lecteurs

ENCAVE

À TABLE

7 Fruité

Une cuvée élaborée à partir de raisins noirs dans un style moderne, donc léger, fruité et frais, avec des arômes de fruits rouges et jaunes aux notes exotiques et une bouche crémeuse à la finale tonique. Sur une dinde aux épices ou un curry de gambas. Mercier, blanc de noirs, 25 €, en grandes surfaces.

8 Voluptueux

Ce champagne rosé, aux arômes de fruits rouges et de prune, possède une bouche voluptueuse avec une finale sur la corde à l'estou-de-vie. Sur des plats salés-sucrés comme une oie aux pruneaux ou un canard au miel. Champagne de Casteinau, brut rosé, 30 €, cavistes.

9 Exotique

Né dans une excellente coopérative de l'Aube, un blanc de noirs bien équilibré à la bulle fine et vive, aux arômes de fruits exotiques et d'agrumes, à la bouche franche et gourmande. Sur des gambas aux épices douces, une volaille à l'ananas ou une dinde farcie aux fruits secs. Charles Clément, blanc de noirs, 23 €, départ cave et cavistes.

10 Intense

Un remarquable champagne millésimé, né sur un terroir très ensoleillé, ce qui lui confère une belle maturité, une robe dorée, un nez de fruits jaunes et de miel, avec des notes iodées et une bouche intense, équilibrée et franche. Sur des huîtres chaudes, un turbot au poivre du Sichuan ou encore un chapon rôti. Joseph Perrier, Cuvée royale 2008, blanc de noirs brut nature, 52 €, cavistes.

11 Séduisant

Un champagne classique qui séduit par son nez de fleurs blanches et de fruits jaunes, sa bulle fine et ferme, sa bouche équilibrée aux notes de pain grillé et de miel, avec une finale franche. Sur une terrine de volaille ou de gibier à plume, une poulette ou un plateau de fromages. Henri Abelé, brut traditionnel, 27 €, départ domaine et cavistes.

12 Généreux

Voici un champagne élégant et pur, mais aussi généreux et aromatique, avec des parfums de fleurs blanches et d'agrumes et une bouche ample et fraîche. Sur un repas de fête classique avec foie gras, volaille et entremets aux agrumes. Delamotte, brut, 30 €, cavistes.



AU DESSERT

13 Blanc suave

Une cuvée harmonieuse et gourmande au nez de brioche et de fruits confits, avec des notes florales. Sa bouche bien équilibrée à la finale ronde mais fraîche sera idéale sur des macarons aux fruits ou un saint-honoré. Chassenay d'Arce, Cuvée Apolline demi-sec, 22 €, départ domaine et cavistes.

14 Rosé glamour

D'une jolie couleur, un rosé sec (25 g de sucre par litre) équilibré par une belle fraîcheur, des arômes de fraises et de pamplemousse et une finale vive. Sur un dessert aux fruits rouges ou exotiques mais aussi à l'apéritif sur des verrines salées-sucrées. Collet, rosé dry, collection privée, 36 €, cavistes.



68 - Cuisine Actuelle

■ Adresses en fin de numéro

Illustration : Elisabeth de Meurville

« Un champagne classique qui séduit par son nez de fleurs blanches et de fruits jaunes, sa bulle fine et ferme, sa bouche équilibrée aux notes de pain grillé et de miel, avec une finale franche. »