



Les deux adorables filles de Bernard de Nonancourt veulent sur le trépas que leur a laissé leur père.

GUIDE D'ACHAT

Bruts millésimés

LAURENT-PERRIER

Brut 2004
Le Brut 2004, qui succède au 2002, est aussi le 26^e millésime de la maison depuis que Bernard de Nonancourt a déclaré millésimable la récolte de 1952. La règle ici est d'attendre les vendanges les plus exceptionnelles pour élaborer un champagne d'une seule année. On remarquera d'ailleurs que, sur sept cuvées, deux seulement ont accès au millésime. Ce qui compte avant tout, chez Laurent-Perrier, c'est la qualité de l'assemblage. Et, pour cela, on peut compter sur la vigilance du chef de cave : à parts égales pinot noir et chardonnay de dix crus ont contri-

bué, encore une fois, à la réalisation d'un vin rare.

Prix : 51 € C. 5190 Tours-sur-Maine (03.26.58.91.22)

HENRI ABELÉ

Millésime 2004

Mine de rien, cette discrète maison rémoise, qui s'est placée sous la protection de l'Ango au sourire de la cathédrale, a derrière elle plus de 250 ans d'histoire puisqu'elle a été fondée en 1757. La marque, aujourd'hui propriété du groupe espagnol Freixenet s'approvisionne dans une cinquantaine de crus, ce qui permet au chef de cave, Franck Nicaise, de sélectionner pour l'assemblage de ce vintage 60 % de

chardonnay et 40 % de pinot noir haut de gamme. Une cuvée complexe mais raffinée, parfumée aux fleurs blanches et aux fruits blancs.

Prix : 52 € C. 5100 Reims (03.26.87.79.80)

COLLET

Collection privée 2006

Cette marque agéenne porte le nom de son fondateur, Raoul Collet qui, en 1921, a créé, avec d'autres viticulteurs, une société de producteurs, sans doute la première du genre. Aujourd'hui, elle dispose de plus de 800 ha de vignes en premier et grand cru. La gamme est riche de 10 cuvées, chacune apportant sa

contribution à l'identité de la maison. Dans la Collection privée, qui compte aussi un blanc de blancs, le Brut Millésime 2006 (un assemblage de chardonnay et de pinot noir) est un vin exceptionnel qui a eu droit à un passage partiel en fût de chêne et fait l'objet d'une sortie limitée et numérotée.

Prix : 83 € C en coffret. 5100 AY (03.26.55.15.68)

GARARD-DUCHÊNE

Authentic Vintage 2007

Après le 2005 et le 2006, voici donc le troisième membre d'un trio de bruts né dans le décor enchanteur du Parc naturel de la Montagne de Reims. Rachetée il y a dix ans par le groupe

Thiénot, cette marque créée en 1868 est toujours restée fidèle au village de Ludes, un lieu où le pinot noir a une réputation d'excellence justifiée. Pas étonnant qu'il se retrouve majoritaire (43 %) dans un assemblage où chardonnay et meunier apportent, eux aussi, leur contribution. « Un vin de caractère et de terroir », constate le chef de cave.

Prix : 28 € C. 51500 Ludes (03.26.89.54.80)

BRUNO PAILLARD

Assemblage 2004

La règle vaut pour toutes les cuvées de sa marque homonyme créée en 1981. Cet assemblage de neuf crus de pinot noir et de char-