

force et la complexité. Déjà vieilli huit ans en cave lors de sa sortie, il peut encore passer quelques décennies dans une cave fraîche sans que le temps n'ait d'emprise défavorable sur lui. **G. M.**

Mareuil-sur-Aÿ (51). Tél. 03-26-58-93-00.
www.billpionnat.com

VINS DÉGUSTÉS

"LE CLOS DES GOISSES"

2004

Nez de pâtisserie et de crème brûlée. Mousse fine et délicate. La bouche est crémeuse, enveloppante, intense.

Prix : 210 €

"1522"

Nez sur des notes florales et de fruits mûrs. Un vin sur l'équilibre, à la bouche tout en dentelle évoluant sur des notes d'agrumes confits.

Prix : 60 €

GRAND BLANC 2006

Nez beurré sur des notes de noisette, bouche fruitée et délicate.

Prix : 44 €

LA SÉLECTION DES CUVÉES D'EXCEPTION

Ce sont les flacons les plus précieux de la Champagne, dont les prix atteignent des sommets lors des ventes aux enchères. Des tarifs exorbitants qui s'expliquent par leurs origines - exclusivement des terroirs de grands crus classés -, la notoriété de la marque, la rareté des vins quand il s'agit de très vieux millésimes ou de clos à la production limitée et le long vieillissement en cave (huit ans minimum). Voyage au pays où les bulles n'ont plus de prix...

*** BOLLINGER

"GRANDE ANNÉE" 2004

La dimension charnelle des champagnes Bollinger en fait de grands vins de gastronomie, comme ce millésime 2004 fermenté en fût aux épaules rondes et à la silhouette voluptueuse (66% pinot noir et 34% chardonnay). Le nez est subtilement toasté avec des notes de rhubarbe, de mirabelle et d'épices douces. En bouche, le vin prend toute sa place, généreux et intense, avec une persistance remarquable en fin de bouche. Boire sur



"LE CLOS DES GOISSES"



GOSSET
"CELEBRIS"

une volaille aux morilles.

Prix : 100 €

Aÿ (51). Tél. 03-26-53-33-66.
www.champagne-bollinger.com

BILLECART-SALMON BRUT BLANC DE BLANCS 2004

Cette maison familiale s'est hissée en une décennie au rang des meilleures. Toutes les grandes cuvées sont d'un haut niveau. A la fraîcheur et à la finesse aromatique des grands chardonnays (Chouilly pour la finesse, Avize pour la puissance et Mesnil-sur-Oger pour la structure et la longévité), ce millésime 2004 ajoute une intensité minérale et crayeuse. Nez aux arômes de litchi frais et de citron confit.

Prix : 125 €

Mareuil-sur-Aÿ (51). Tél. 03-26-58-60-22.
www.champagne-billecart.fr

DOM RUINART ROSÉ 2002

Assemblage de 80% de chardonnay

issu de grands crus et de pinot noir, ce rosé dévoile une grande complexité aromatique. Fruits exotiques, fruits rouges, agrumes, notes florales et d'épices... La bouche est d'une grande ampleur, intense, soulignée par les arômes fruités et épicés détectés à l'olfaction. Un vin de repas qui pourra être associé à un pigeon laqué au soja ou un canard au sang.

Prix : 240 €

Reims (51). Tél. 03-26-77-51-51.
www.ruinart.com

*** GOSSET "CELEBRIS" EXTRA BRUT 2002

Superbe champagne sur la tension et la finesse (chardonnay 52%, pinot noir 48%). Le nez développe des arômes floraux et fruités (pomme, ananas, agrume). La bouche vive et fraîche laisse une sensation de pureté.

Prix : 118 €

Epernay (51). Tél. 03-26-56-99-95.
www.champagne-gosset.com

HENRI ABELÉ "SOURIRE DE REIMS" BRUT ROSÉ 2002

Issue d'un seul cépage et d'un seul terroir, une magnifique déclinaison du pinot noir des Riceys. Nez de fruits rouges (fraise, framboise, mûre) évoluant sur des notes de réglisse et d'épices. En bouche, le pinot s'exprime avec puissance et souplesse. Finale complexe et persistante.

Prix : 92 €

Reims (51). Tél. 03-26-87-79-80.
www.henriabele.com

*** HENRIOT "LES ENCHANTELEURS" 1999

La puissance du pinot noir de la montagne de Reims (Mailly, Verzy, Verzeray) associée à la finesse du chardonnay de la côte des Blancs (Mesnil-sur-Oger, Avize, Chouilly) issus des plus prestigieux grands crus de la Champagne : l'atelage est classique pour une cuvée haut de gamme. La maison Henriot est réputée pour la précision de ses vins. Après un long vieillissement sur lies, ce vin mature à la remarquable minéralité déroule des notes de noisettes et d'amandes fraîches sur une note fumée-grillée. La bouche, fraîche et minérale, s'ouvre sur des arômes briochés et pâtisseries et de discrètes touches épicées et compotées. Le vin enveloppe le palais avec intensité et persistance. Proposé en magnum au prix de 350€. Plus abordable, la cuvée Blanc de Blancs est