

Le brut non millésimé (80% des champagnes) n'a pas d'indication d'année car c'est un assemblage de vins de différentes années. Avec moins de 15 grammes de sucre au litre, il est le plus souvent élaboré à partir des trois cépages de Champagne: chardonnay, pinot noir et pinot meunier.

Le haut du panier des non millésimés

Cette catégorie de champagne, la plus abordable, réserve quelques bonnes surprises. On vous en révèle les meilleures pépites.

GASTRONOMIQUE

Brut réserve, Castelnau
Des notes grillées et torréfiées ouvrent le bal des arômes de cette cuvée, apportant en bouche du soyeux et de la générosité, pour finir sur une longue finale fruitée et savoureuse. A boire avec un chapon rôti.
> 27 € chez les cavistes.

RACÉ

Brut, Henri Abelé
Après un nez gourmand fruité et floral, la bouche se fait plus mûre sur des notes de pain grillé et de miel. D'une belle ampleur, la finale est racée et élégante. Avec un carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noisettes.
> 27 € chez les cavistes.

AÉRIEN

Brut régence, Brimontcourt
Dominée par le chardonnay, cette cuvée offre un nez délicat où s'exprime la minéralité. D'une grande fraîcheur, la bouche est ample et complexe et la finale très aérienne. Pour l'apéritif et avec un tartare de poisson.
> 29 € à La Grande Epicerie de Paris.



BRIOCHÉ

Brut réserve, Taittinger
Vieille durant trois ou quatre années, cette cuvée offre un nez très expressif, à la fois fruité et brioché. Son attaque est vive et la bouche, ample, sur des notes de pêche et de miel. A ouvrir à l'apéritif et poursuivre tout au long du repas.
> 34 € chez les cavistes.

EMBLÉMATIQUE

Brut spécial cuvée, Bollinger
A dominante de cépages noirs (pinots meunier et noir), cette cuvée contient des grands et premiers crus fermentés sous bois, conservés de cinq à quinze ans. Résultat, un champagne de grande maturité au nez et en bouche, où l'on retrouve les fruits mûrs et les épices sur une note briochée. A consommer au repas.
> 43 € chez les cavistes.



AMPLE

Brut souverain, Henriot
Vieille trois ans, cette cuvée a des arômes pâtisseries aux notes d'agrumes. Après une attaque vive et fraîche, le palais révèle une ampleur aux parfums de griottes et une finale sur les agrumes.
> 29,50 € chez Nicolas, Monoprix, à La Grande Epicerie de Paris et sur www.lesepaladebacchus.com

VOLUPTUEUX

Blanc velours, Pannier
72% de chardonnay composent cette cuvée rare et subtile. D'une grande fraîcheur, elle révèle un nez très fin sur les fleurs blanches et les amandes. La bouche, très élégante et ronde, offre une finale crémeuse et veloutée.
> 69 € chez les cavistes.

OPULENT

Brut sélection grand cru, G. H. Mumm
Issu de chardonnay et de pinot noir de cinq grands crus, ce vin peu dosé en sucre exprime une belle puissance avec une texture où se mêlent fleurs blanches, vanille et une pointe de fruits secs torréfiés. Avec une viande blanche et du fromage de brebis.
> 44 € chez les cavistes.