

120 000 lecteurs



# Stylés, les sans année !

8 FLACONS DE CHAMPAGNE SUR 10 CONSOMMÉS EN FRANCE SONT DES BRUTS SANS ANNÉE, AUTANT DIRE PRÉSENTS DANS TOUS LES POINTS DE VENTE. REPRÉSENTANT LE STYLE DE CHAQUE MARQUE, IL N'Y A QU'À TROUVER CELUI QUI VOUS CONVIENT !

Dossier réalisé par Laure Goy





De Venoge   
Cordon Bleu - Brut  
31 €


17/20  
Classique et efficace ! Plus de 600 000 bouteilles, belle preuve que quantité et qualité est un travail de tous les jours. Noisette et beurre frais au nez, la bouche de cette cuvée ambassadrice, est vineuse, ronde, pleine et épicée.

Alternance de vivacité (citron vert, pomme granny-smith) et de douceur (fruits secs, miel), c'est un champagne réussi et tout terrain qu'on emmènera sans problème de l'apéritif au dessert.

 Avec des bouchées de crabe au cocktail ou une tarte Tatin en dessert.




meunier libèrent de la mirabelle, de l'abricot, beaucoup de fruit. Désaltérante et fraîche, la bouche enrobe, onctueuse, avant de laisser des notes d'agrumes confits, très gourmandes en finale.

 Foie gras au sel.


Drappier   
Carte d'Or  
23,70 €

15,3/20  
Avec son style brut « et cru », Drappier joue la carte de l'authenticité de son terroir de l'Aube, au cœur de la Côte des Bar, où le pinot noir est roi. Vif, franc en attaque, son fil d'Ariane est une grande minéralité.

 Un jambon noir de Bigorre affiné 24 mois.

Duval-Leroy   
Extra-Brut Prestige Premier Cru  
38 €

16/20  
Avis unanime : quelle personnalité ! Vif, minéral et généreux, le cordon de fines bulles ouvre la voie aux agrumes, au sureau. Il enjôle par sa floralité et sa touche finale d'amande fraîche. Une gourmandise en finesse.

 Une poêlée de langoustines.

François Diligent   
Pinot Blanc  
26,90 €

17,50/20  
Un ovni dans la dégustation... et pour cause ! Des bulles 100 % pinot blanc, cépage très rarement utilisé seul en Champagne. « Intense et enveloppant », note une jurée. Avec son nez délicat, on oscille entre la fleur de citronnier et la chair de poire. Puis la bouche déroule,


équilibrée, de la broche fraîche, des zestes d'agrumes mûrs, et beaucoup d'exotisme (mangue, goyave). Pour finir en épices douces, une sensation de réglisse. Très jolie découverte, à ne pas manquer.

 Une tarte poire-chocolat.




E. Michel   
Brut Réserve  
25 €

15/20  
Dans un style généreux, il s'exprime tout en fruit (chair de poire, pêche-abricot) et en notes pâtisseries. Un joli champagne de fête, crémeux et rafraîchissant.

 Truite en croûte et champignons.


Edouard Brun   
Cuvée Spéciale  
22 €

15,5/20  
Belle robe dorée et bulles fines, tout est engageant. Fruits blancs au nez, épices douces, il a enchanté les jurés par sa franchise et sa vivacité. Une belle bouteille accessible pour tous les amateurs.

 A l'apéritif pour trinquer tous ensemble.


Fleury   
Blanc de noirs - Brut  
28 €

15,5/20  
Bulles discrètes mais qui soutiennent une bouche nette, minérale et une matière travaillée en finesse. Cette nouvelle cuvée de la maison Fleury est un relooking de l'ancienne Carte Rouge, déjà travaillée en bio et en pinot noir.

 Poêlée de coques.


Franck Bonville   
Brut Grand Cru  
Blanc de blancs  
25 €

14,8/20  
Acacia au nez, frais et citronné, on entre dans l'univers du fruit lorsqu'on le goûte : mirabelle, pêche de vigne, raisins frais, c'est une gourmandise. Finale brochée agréable.

 Avec une fougasse au fromage frais.

Gosset   
Grande Réserve  
40 €

15/20  
Fidèle à son profil gourmand, cette cuvée combine fruité blanc et palette pâtissière. Une bulle à la fois tendre et fraîche. Bel équilibre.

 Sole meunière aux zestes.

Gremillet   
Brut Sélection  
18,50 €

16,1/20  
Une douceur ! Avec son nez vineux, un boisé bien fondu, des arômes beurrés et rafraîchissants


G.F. Duntze   
Brut Légende  
29 €

17,3/20  
Une robe envoûtante aux reflets or, on entre dedans comme dans un pot de miel. Tout en douceur, le fruit confit, la pomme caramélisée, la gelée de coings, se retrouve au nez comme au palais. La richesse ne s'exprime pas au détriment de la fraîcheur, la langue est nette, finale citronnée et franche.

 Des chèvres demi-secs.




de fleur blanche, ces fines bulles mettent à l'honneur un joli fruit séduisant.

 Une meringue aux amandes.


H. Blin   
Blanc de noirs  
26 €

14,8/20  
Avec sa mousse abondante et son fruité pêche-abricot, légèrement toasté, il séduit. Les légers amers épicés de la finale rappellent l'identité du pinot meunier, seul raisin utilisé ici.

 Avec un cheesecake au citron.

Henri Abelé   
Brut Traditionnel  
28 €

14,8/20  
L'équilibre est au rendez-vous : entre son nez de craie, une sensation très minérale, et sa bouche de fruits jaunes, toute en rondeur, chaleureuse, c'est un champagne qui ravira tous les palais.

 Sur des caillettes drômoises.



120 000 lecteurs



Henri Abelé

Brut Traditionnel

28 €

14,8/20

L'équilibre est au rendez-vous : entre son nez de craie, une sensation très minérale, et sa bouche de fruits jaunes, toute en rondeur, chaleureuse, c'est un champagne qui ravira tous les palais.



Sur des caillettes drômoises.