


# La cuvée BSA dans la sélection Brut sans année et sans reproches de Terre de Vins Hors-Série

DECEMBRE  
2015


## Terre de Vins

**Terre de Vins  
Hors-Série**  
Décembre 2015  
12 804 Exemplaires  
300 000 Lecteurs

NOTRE SÉLECTION / BRUT SANS ANNÉE DES MAISONS





**UN TERROIR**  
Berceau du Meunier, recherché et connu pour ses vins structurés, fruités et fins.



**L'Art du Champagne selon H. BLIN**

**UNE VITICULTURE RAISONNÉE**  
Suivi de la maturité des parcelles, assemblage minutieux et vieillissement dans l'obscurité de caves centenaires.

**UNE MAÎTRISE DES ÉTAPES**  
Permet une garantie de qualité et d'origine de nos Champagnes. Qualité reconnue et récompensée par de nombreuses distinctions.

**H. BLIN**  
CHAMPAGNE  
MAISON FONDÉE EN 1897

5 rue de Verdun - 51700 Vincelles - France  
Tél. +33 (0)3 26 58 20 04 - contact@champagne-blin.com  
www.champagne-blin.com

L'AMBI D'ALCOOL EST BARRÉRIÈRE POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

### Grand

#### Grande réserve

41,50 €  
14/20

Après un nez floral élégant (acacia, bergamote, safran gris), ce champagne présente une bouche généreuse de pamplemousse mûr et une finale très rafraîchissante.

**11** Sur une brochette de langoustine à Paris.

### Grémies

#### Brut Sélection

22 €  
15,8/20

Le nez riche entre crème brûlée et agrumes avec une touche florale très élégante, annonce une bouche souple et délicate. La bulle est douce mais d'une bonne intensité, on note beaucoup de longueur et de complexité.

**11** Sur une poêlée de gambas fleuries.

### Henri Abelé

#### Brut

27 €  
15,8/20

Un champagne généreux et expressif, au nez, beurré et fruité (pêche, coing mûr), comme en bouche, où de beaux amers équilibrent une rondeur de fruits blancs avec une belle finale gourmande.

**11** On sentira ce champagne de plaisir sur un carpaccio de saint-jacques aux agrumes.

### Blanc

#### Brut souverain

31 €  
15/20

A la fois charmeur et élégant, avec un nez mêlé de pierre à tuile, joliment toasté et une bouche assez longue sur les agrumes. La finale est saline avec une acidité marquée.

**11** Sur les fromages à pâte dure et de caractère, type comté, parmesan ou gouda vieux.

### G.F. Dumas

#### Brut légende cuvée Bleue

31 €  
17,6/20

La robe intensément dorée annonce une complexité que confirme le nez, balsamé, épicé et généreux de fruits jaunes (mirabelles, citron confit), noisettes fraîches. On retrouve cette complexité en bouche. Très viveuse, avec sa bulle crémeuse, elle présente une longueur remarquable et une finale réglissée.

**11** Avec un chapon rôti aux groilles.

### G.H. Mugni

#### Grand cru blanc de noirs

60 €  
15,5/20

Ce vin s'affirme dans un style vit, avec des notes herbacées et fumées. Expressif en bouche, sur le zeste et le jus de pamplemousse, il délivre une bulle fine.

**11** Sur une sole grillée.

### J. de Tournet

#### Grande réserve

19-25 €  
13,8/20

Une robe citrine, beaucoup de finesse au nez (citron zeste) et en bouche, la bulle est douce, le fruit très agrume et la texture crémeuse.

**11** À l'apéritif, sur un amuse-bouche de foie gras.

### J.C. Pochon

#### Brut grand cru blanc de blancs

10,50 €  
17,25/20

Un superbe champagne de gastronomie, avec un nez toasté-grillé avec des notes gourmandes institutionnelles de très finis et de bacon que l'on retrouve en bouche. Placé et tendu, avec une belle longueur épicée, c'est un régal !

**11** Sur une lotte (ou des oalles) lardée(s).

« Un champagne généreux et expressif, au nez, beurré et fruité, comme en bouche, où de beaux amers équilibrent une rondeur de fruits blancs avec une belle finale gourmande. »

Henri Abelé, l'artisan d'un nouvel art de vivre à la française ...