



### Fraîcheur à l'apéritif

Tiré de chardonnay, un champagne brut à la robe d'or pâle, aux bulles fines, au nez de fleurs et de fruits blancs et à la bouche harmonieuse et fruitée, fraîche et franche. On le convie à l'apéritif avec jambon cru, boudin blanc, pâté en croûte, vieux comté...

**Champagne Gobillard et fils, Premier cru, 21,70 €, Monoprix.**



### Épicé pour le repas

Ce champagne rosé, né dans une belle coopérative de la Côte des Bar, présente, sous une robe saumonée, un nez complexe aux notes florales, et des bulles vives. Sa bouche ronde et fraîche, marquée par les fruits rouges avec une finale légèrement épicée, en fait un vin de table. À marier avec des bouchées à la reine, une terrine de canard à l'orange, un homard à l'armoricaine et, en dessert, une pavlova à la mangue.

**Champagne Chassenay d'Arce, brut rosé, 26,90 €, cavistes, dont Le Repaire de Bacchus.**



## Quelle

# effervescence!

De l'apéritif au dessert, le champagne est de toute la fête.

Découvrez notre sélection vraiment pétillante.



### Pour amateurs

Produit à Bouzy, célèbre village de grands crus, un champagne très pur, très droit, très brut, sans aucun dosage, élégant et léger, tiré d'une majorité de pinot noir complété par du chardonnay. Un vin pour amateurs, structuré et long en bouche, aux arômes de brioche grillée et de zestes. À savourer sur des poissons fumés, des huîtres chaudes ou une sole au poivre du Sichuan.

**Champagne Lucien Collard, brut nature, 32 €, cavistes et sur le site Les Grappes.**



### COUP DE CŒUR Un millésimé très élégant

Une robe dorée, des bulles fines, un nez de noisette grillée et de fruits jaunes avec des notes de miel et une bouche ample et droite, longue et élégante... Le dixième millésime de cette cuvée emblématique d'un beau domaine familial sera parfait sur une salade de crabe, des saint-jacques aux noisettes, ou encore un brie truffé.

**Champagne Volleriaux, cuvée Marguerite 2011, 31 €, chez les cavistes.**



### Aérien

Un pur chardonnay bien typé, avec sa robe dorée, ses arômes de brioche, de fleurs et de fruits blancs, et sa bouche intense, élégante et gourmande, à la finale vive et aérienne. Dès l'apéritif, sur des rillettes d'oie et des gougères, mais aussi sur un repas classique, foie gras, volaille rôtie, beaufort et saint-honoré.

**Champagne Nicolas Feuillatte, cuvée Spéciale blanc de blancs, 35 €, en grandes surfaces.**



### Tout en finesse

Composée à partir de vins de réserve vieillis en magnum, cette nouvelle cuvée est très réussie. On aime sa finesse et sa légèreté, ses notes fleuries et fruitées, sa pureté et son intensité. Il s'entend à merveille avec les saveurs marines : saumon fumé, carpaccio de bar ou de saint-jacques, ou encore tempura de langoustines.

**Champagne AR Lenoble, brut nature "Mag 14", 31,75 €, cavistes.**

PAR ELISABETH DE MEURVILLE