



vivre

★SHOPPING

2017, UNE ANNÉE DE CHAMPAGNE!

Les temps vous semblent incertains? Pourtant, **il existe encore des valeurs sûres, à partager** entre camarades de réveillon. Notre sélection*.

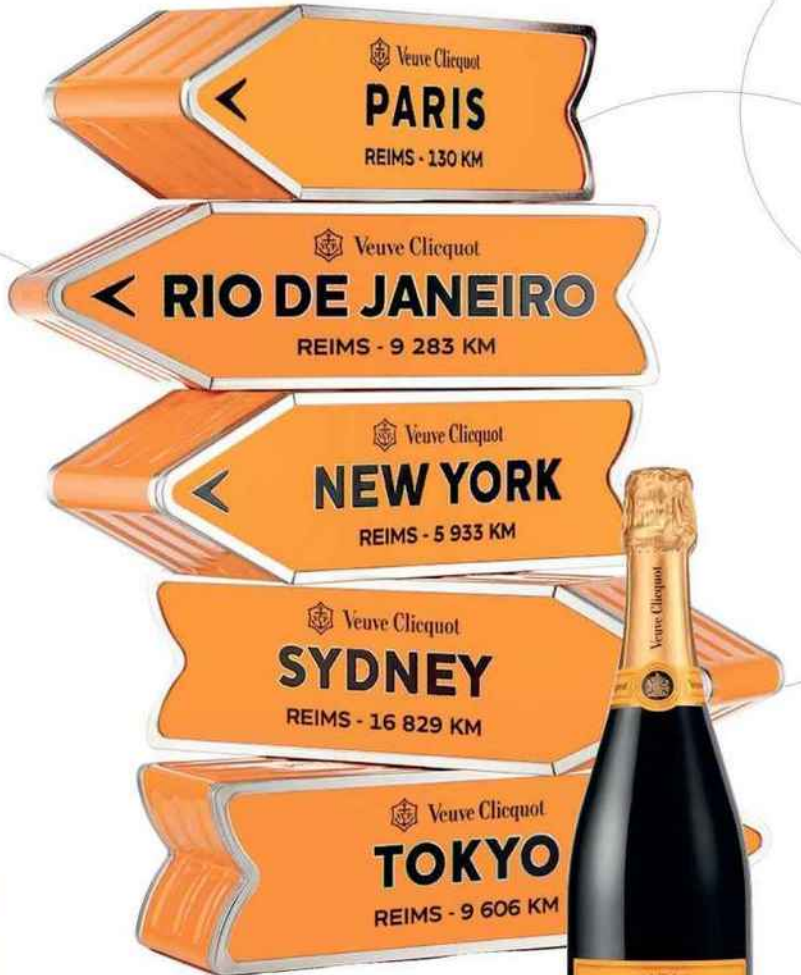
*À consommer avec modération



CORDON DE SÉCURITÉ
Le Cordon Rouge de Mumm est une institution en Champagne. Cette nouvelle bouteille, sur laquelle le cordon est incrusté et sérigraphié en creux, est à la hauteur de sa réputation. Mumm Grand Cordon, 35 €.



LE CHOIX DU ROI
C'est la cuvée classique de la maison, fraîche et vanillée, aux notes finales d'agrumes. Parfaite pour un apéritif festif. Henriot, Brut Souverain, 32,50 €.



LA ROUTE DES BULLES
Dès les origines de la maison, les agents commerciaux de «la Veuve» arpentaient le monde pour y vendre son champagne. En affichant les distances entre Reims et 29 grandes villes, cette série de boîtes leur rend hommage. Veuve Clicquot, coffret Arrow, 44 €.



PAR LOMIG GUILLO

MOSAÏQUE DE SAVEURS

Un savoureux assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier, original et léger, dans une bouteille au style très graphique. Jacquart, Brut Mosaic, 27 €.



LAURENT-PERRIER

PETITES RONDEURS

Réputée pour ses champagnes alliant vinosité et rondeur, la maison Laurent-Perrier signe ici une cuvée non millésimée, complexe et bien équilibrée. Laurent-Perrier, La Cuvée, 37,80 €, en exclusivité chez Nicolas.



MOËT & CHANDON

FEU D'ARTIFICE

Pour les fêtes, Moët pare les bouteilles de sa cuvée emblématique de feux d'artifice, symbolisant les bulles de champagne qui éclatent en bouche. Moët & Chandon, Moët impérial, 39,50 €.



NICOLAS FEUILLATTE

ROLLS DE CHAMP'

Depuis 1843, cette cuvée de Krug incarne l'essence même du champagne: un vin d'une grande constance, à la qualité et à la saveur égales année après année. Krug, Grande Cuvée, 159 € chez Lavinia.



R. BALLANCOURT/KRUG

SANS RÉSERVE!

Vieilli trois ans en cave, ce champagne, accessible en prix comme en bouche, est digne d'un millésimé. Un excellent rapport qualité/prix! Nicolas Feuillatte, Brut Grande Réserve, 25 €.

3 CONSEILS POUR LE DÉGUSTER



LE BOUCHON Desserrer le muselet (partie en métal) en gardant le pouce sur le bouchon (pour éviter qu'il ne parte). Tenir le bouchon en laissant le muselet et faites tourner la bouteille, en la tenant par la base. Laissez le bouchon sortir (mais pas jaillir)... sans bruit!



LA TEMPÉRATURE Le champagne se déguste frais, surtout pas glacé. La température idéale se situe entre 8 et 9 degrés, voire 12 pour les champagnes millésimés et certaines cuvées anciennes. Les puristes le rafraichissent dans un seau rempli d'eau et de glace ou deux heures au frigo. Et jamais au congélateur.



LE BON VERRE Oubliez la coupe, une hérésie, qui laisse s'échapper bien trop de bulles. Si la flûte est toujours adaptée, la tendance favorise les verres à vin. Choisissez-les étroits et assez hauts afin de ne les remplir qu'aux deux tiers, ce qui permettra aux arômes de se développer. Enfin, il est important d'utiliser des verres bien rincés.

FOTOLIA

▷ LE CHAMPAGNE N'EST PAS SEULEMENT FESTIF, C'EST AUSSI UN VIN DE GASTRONOMIE...



PANNIER

DENTELLE MUTINE

Cette cuvée de gastronomie, tout en finesse, est une caresse pour la langue à l'apéritif. Mais elle peut aussi remplacer un grand vin blanc avec des saint-jacques ou un poisson mariné.
Pannier, Blanc Velours, 59,50 €.



PERRIER-JOUËT

GRAND VIN

Un des rares champagnes à garder: ce superbe 2002, déjà très intéressant, sera encore meilleur d'ici à quelques années. Un cadeau à se faire... pour demain.
Bollinger, R.D. 2002, 212 € chez Lavinia.



BOLLINGER

BEAU FLACON

Un millésimé racé et délicat, décoré d'une coque en Plexi imaginée par l'artiste verrière japonaise Ritsue Mishima. Une œuvre d'art sur et dans la bouteille!
Perrier-Jouët, Belle Époque Blanc de Blancs 2004, 375 €.



D. MARTINOT/LECLERC BRIANT

MEUNIER BIEN RÉVEILLÉ

Cette cuvée rare est réalisée à 100% à partir de pinot meunier, un cépage typiquement champenois. Une réussite, végétale et iodée, pour gastronomes éclairés.
Leclerc Briant, Blanc de Meuniers, premier cru 2013, 99 €.



DRAPPIER

LE CHIC AU NATUREL

Un champagne 100% pinot noir, non dosé (sans ajout de sucres lors du dégorgement), particulièrement vif et frais. On raconte qu'Obama l'adore... Et on le comprend.
Drappier, Brut Nature, 33,50 €.



MAISON MUMM

2 CUVÉES RARES POUR INITIÉS...

Dans sa volonté de monter en gamme (lire aussi *Management* n° 247), la maison Mumm vient de lancer deux cuvées en édition très limitée: un blanc de blancs 2012 (30 000 bouteilles), équilibré et complexe, digne des plus grands champagnes, et un blanc de noirs 2008 (10 000 bouteilles), au goût plus typé. Mumm, RSRV, vendu seulement par cooptation, sur un site dédié. Informations au 0801 801 007.

▷ SORTANT DES SENTIERS BATTUS, CERTAINES CUVÉES MÉRITENT LE DÉTOUR...

FLEUR DE L'ÂGE

A la tête d'une maison familiale depuis neuf générations, Claude Mandois propose un jus issu de vieilles vignes de chardonnay, vinifié à l'ancienne dans d'antiques fûts de chêne. Mandois, Victor Mandois 2007, 37 €.

AMI DE LA FAMILLE...

Cette cuvée, dont sont tirées seulement 5000 bouteilles, est une réussite: subtile, fine, pleine d'arômes et de surprises. Et à un prix vraiment très abordable. Picard & Boyer, Réserve de Famille, 25 €.

TENDANCE

Cette cuvée porte peut-être le nom d'une de vos vieilles tantes (Simone), elle n'en est pas moins extraordinairement moderne, vive et élégante. Une belle réussite, dans un coffret-lanterne signé par une créatrice de mode. Boizel by Simone, 79 €.

NUMÉRO D'ÉQUILIBRISTE

Trois cépages, issus de trois terroirs, assemblés dans les mêmes proportions et vieillis trois ans: c'est la recette de ce champagne racé et atypique, à savourer en apéritif ou à table. Philippe Gonet, TER noir, 40 €.

HEUREUSE SURPRISE

Cet assemblage imaginé par les œnologues du caviste est une réussite, à un prix abordable. Avec son nez beurré et ses notes florales, on en a largement pour son argent... Nicolas, Blanc de Blancs, 32 €.

HORS DE CHAMPAGNE, ÇA PÉTILLE AUSSI!

(1) Un crémant de Loire digne des meilleurs champagnes, avec une vraie personnalité. Bouvet Ladubay, Instinct, 15,20 €. (2) Un effervescent espagnol, festif et raffiné. Codorniu, Anna, Blanc de Blancs, 12 €. (3) Une clairette de Die haut de gamme, délicatement florale et sucrée. Jaillance, Icône, Cuvée blanche 2012, 35 € le coffret avec deux coupes. (4) Un crémant d'Alsace tout en finesse, dans une bouteille à l'habillage très original. Wolfberger, Cuvée secrète #W40, 24,90 €.



BOUVET LADUBAY, ANNA, JAILLANCE, C. MISKRI/ WOLFBERGER

