

France Inter " On va déguster "		Dégustation Dominique Hutin Décembre 2014		Champagne Nature (Zéro dosage, Extra-brut, ...)				
Appellation	Dominant	Cuvée	Méthode	Dégustation	Notes	Pinot Meunier Pinot Noir Chardonnay Blanc Blanc	Tarif TTC	Coordonnées
Champagne	Bliard, Vincent	Excellence Zéro Dosage	Brut Sans Année	Effervescence fine et prégnante dès l'attaque. Un Nature, assez linéaire, qui prolonge ses senteurs de mandarine en une fine amertume. On le réservera à l'apéritif, rôle dans lequel sa structure légère et son joli fruité feront bonne figure.		40 Pinot Meunier 35 Pinot Noir 25 Chardonnay	32,00	51160 Hautvillers
Champagne	Copinot, Jacques	Brut Intégral	Brut Sans Année	D'emblée miellé, on l'imagine monolithique, avant qu'il ne corse son discours autour de l'amertume. Une intéressante finale oxydative rehausse encore le ton, lui confère un caractère inédit. L'ensemble interpelle (c'est un compliment !) et sa corpulence légère -mais expressive- s'envisagera à l'heure apéritive.	★	100 Chardonnay	NC	51260 Montgenost
Champagne	Vazart-Coquart	Extra-Brut	Brut Sans Année	Un chardonnay, dont la livrée, pâle, annonce la première proposition olfactive : agrumes, fines notes marines. La légèreté, l'allant sont de mise. Un profil effilé et cohérent, très digeste, qu'une virgule de fine amertume vient joliment corser en finale. Son rapport qualité-prix en fait une priorité.	★	100 Chardonnay	18,50	51530 Chouilly
Champagne	Gonet, Philippe	Cuvée 3210	Brut Sans Année	Expressif, il se répand au-dessus du verre, avec beaucoup de faconde. Qu'on le redoute fort en gueule et il dédit sur le champ le pronostic avec de très fines bulles, de fraîches notes de poire. Beaucoup de délicatesse, en somme. Un ange passe puis cette fine liqueur s'évanouisse joliment, tout en légèreté ... avant qu'elle ne rappelle le buveur à ses devoirs : se resservir.	★★	100 Chardonnay	29,50	51190 Le Mesnil-sur-Oger
Champagne	Diligent, François	Blanc Vrai	2012	Un bel exercice de style, façon "deux couches croisées" : une première approche en rase-mottes au-dessus du verre prédit un voyage aux méandres sensuels (traduire par "boisé fin et moderne, fruits exotiques"). Terriblement efficace et sensuel ! Puis, ce "Pinot blanc" se renouvelle complètement, comme pour entretenir une longue amitié, et se meut alors en un vin délicat, qui s'éffleche en bouche avec beaucoup de délicatesse. Imparable -et obligatoire- à l'apéritif.	★★★	100 Pinot Blanc	42,00	10110 Buxeuil
Champagne Grand Cru	Jacquesson	733 Dégorgement tardif	Brut Sans Année	Coup de cœur dégusté pendant l'émission "On va déguster", en public à Reims, à réécouter ici : http://www.franceinter.fr/emission-on-va-deguster-saveurs-de-fetes-a-reims	★★★	52 Chardonnay 24 Pinot Noir 24 Pinot Meunier	75,00	51530 Dizy
Champagne Grand Cru	Lahaye, Benoît	Violaine	2009	Coup de cœur dégusté pendant l'émission "On va déguster", en public à Reims, à réécouter ici : http://www.franceinter.fr/emission-on-va-deguster-saveurs-de-fetes-a-reims	★★★	50 Chardonnay 50 Pinot Noir	60,00	51150 Bouzy
Champagne Grand Cru	Mailly grand cru	Les Echansons	2002	Coup de cœur dégusté pendant l'émission "On va déguster", en public à Reims, à réécouter ici : http://www.franceinter.fr/emission-on-va-deguster-saveurs-de-fetes-a-reims	★★★	75 Pinot Noir 25 Chardonnay	75,00	51500 Mailly Champagne
Champagne Grand Cru	Larmandier-Bernier	Vieille Vigne de Cramant	2007	Au nez, miel et notes de sous-bois racontent un vin d'une grande maturité et la patine née des années de sommeil en cave. Puis la "Vieille Vigne" donne la mesure de son potentiel "terroir/patrimoine végétal" : austère, profond, corsé, carré, sans concession aucune. Et on en redemande ! Pour finir d'emporter les suffrages, un registre oxydatif d'une absolue finesse vient ponturer ce beau discours et adresser un joli bras d'honneur aux extra-bruts opportunistes qui n'ont que la mode pour argument.	★★★	100 Chardonnay	NC	51130 Vertus
Champagne Premier Cru	Laval, Georges	Les Hautes Chèvres	2009	Les talents conjugués de Vincent Laval et de ses vénérables vignes de 1931 ont permis de dessiner un vin-étalon en matière de délicatesse. Inutile de chercher des références ailleurs, ces Hautes Chèvres imposent leur écriture personnelle. Ce chardonnay, d'une grande cohérence, propose une lecture limpide, déliée, donnant l'impression de ne jamais toucher terre. Pointe des pieds et entrecœurs pour ce vin aérien, classieux conjugant légèreté absolue et étirement minéral. L' "après" risque de paraître bien vulgaire.	★★★	100 Chardonnay	180,00	51480 Cumières
Champagne	Mathieu, Serge	Extra-Brut	Brut Sans Année	Bien que nature -comprendre "nu"- ce champagne ne se déshabille pas : il assume ses origines et raconte à merveille la plénitude des pinots noirs de l'Aube. Des fruits secs, quelques notes pralinées au nez, de la fraîcheur pour assoir l'équilibre. Arrondi et corsé par le pinot noir, peu végétal en terme d'arômes, cet extra-brut joue la carte de la structure, s'étire en de grande longueur avant de finir sur une magnificence et inédite finale mi-fumée, mi-kumquat. Plutôt qu'un apéritif, envisagez cet autois en valeur d'étonnement pour accompagner une viande aux agrumes. Enthousiasmant.	★★★	100 Pinot Noir	NC	10340 Avirey-Lingey
Champagne	Frison de Marne	Val' Frison "Goustan" Blanc de Noirs	2012	"Goustan" ne laisse pas indifférent et va désarçonner les tenants d'une orthodoxie frileuse avec son étonnant nez végétal (persil) et de pomme mûre. La structure est fine, la finale sèche, sans les atours de la séduction facile. Une expression sans concession qui le loge dans l'univers des sans vins sans intrants œnologiques. Navigant à des années-lumière de l'imaginaire champagne, ce blanc de noirs réüssi un joli tour de force : s'effleurer et faire mousser d'élégance.	★	100 Pinot Noir	36,00	10110 Ville-sur-Arce
Champagne Grand Cru	Marguet		2008	Tentés par un blanc tannique ? Ce 2008 corsé est porté par une belle amertume, qu'un séjour en carafe domestiquera. Oubliez-le pour l'apéritif : pour donner sa mesure (et canaliser ses ardeurs), il a besoin d'une viande ou d'un homard. Et puisque en attendant, la puissance des pinots d'Ambonnay viennent vous tirer par les pieds jusqu'aux abords d'une poelée d'une côte de veau aux champignons ...	★★	63 Pinot Noir 38 Chardonnay	NC	51150 Ambonnay
Champagne	Fleury, Jean-Pierre		2010	La longue histoire des Fleury, pionniers convaincus de la biodynamie, s'étoffe d'un chapitre nouveau avec cette vinification sans soufre, témoin des questionnements qui animent cette entité familiale. "Sonate N°9" s'affiche salin, entier et s'offre en une succession de vagues changeantes : les fruits le disputent aux herbes fraîches pour alimenter le volet aérien, quand les épices, le tabac illustrent la profondeur et la diversité aromatique d'un grand vin ample et minéral. A garder et carafé avant le service.	★★★	76 Pinot Noir 24 Chardonnay	75,00	10250 Courteron
Champagne	Pascal, Franck	Quinte-Essence	2004	Attention, le mode d'emploi tient en plusieurs volets : pour le temps apéritif, on retiendra les touches de fenouil, le profil aiguisé, tendu, qui n'oublie pas de faire la part belle au fruité pur. A l'évidence bien né, Quinte-Essence s'impose surtout par son caractère entier : vinosité, longueur, minéralité et fruits secs jouent des coudes pour restituer au plus près les quêtes d'absolu de Franck Pascal. A charge à cette double identité terrienne/aérienne de justifier la place à table qu'occupera légitimement ce 2004 très sapide.	★★★	25 Pinot Meunier 60 Pinot Noir 15 Chardonnay	55,00	51700 Baslieux sous Chatillon
Champagne	Boulard, Francis	Les Rachais	2009	Presque transparent dans le verre, ce vin de "sables & calcaires" laisse deviner son profil diaphane et cristallin. Les amandes et les fleurs blanches ouvrent le bal comme pour dédire d'emblée les clichés "solaires, surmûri" du millésime 2009. Il est au contraire salin, floral avec un corps d'une finesse extrême. Ou plutôt un anti-corps tant il est svelte. Un vin minéral pour sucer les cailloux ou, si vous êtes moins téméraire, à marier avec un grand jambon sec et tous les poissons dont il pourrait souligner le profil grillé.	★★	100 Chardonnay	50,00	51220 Cauroy-lès-Hermonville
Champagne Grand Cru	Penet-Chardonnet	Les Fervins	Brut Sans Année	Pour imaginer la livrée aromatique de jeune vin plein, sans artifice, il vous suffit de penser aux dragées, dont il tient le caractère amande douceâtre. Mais, de grâce, ce Grand Cru mérite d'être tenu au large du naufrage des "vins d'honneur" : arrondi par la générosité des pinots noirs (juste élevé en cuve, on le pensait boisé !), on l'installera plutôt en face d'une pintade. Et pour finir de voyager, reportez-vous à la contre-étiquette, un roman.	★	70 Pinot Noir 30 Chardonnay	69,90	51380 Verzy
Champagne Grand Cru	De Sousa	3A	Brut Sans Année	Peut-on résumer un vin par "juste" ? Non ? Trop tard, c'est fait. "Délicat" lui va bien au teint, "évanescence" est une évidence, "fruité fin" ne serait pas vulgaire. Abouti, ce "3A" (pour évoquer les grands crus d'Ay, Avize et Ambonnay) s'exprime par touches, fines. Un fleuret mouché mais un fleuret qui fait mouche. Attention à ce que laisse penser une première gorgée : sous ses dehors de vin-modèle, "3A" est vin corsé qui ne dit pas son nom. "A table", donc.	★★★	50 Chardonnay 50 Pinot Noir	42,50	51190 Avize