

# BRUTS SANS ANNÉE LES YEUX DANS LES YEUX

Six crémants dans les dix premiers... Cette dégustation démontre que les producteurs de crémants peuvent désormais discuter les yeux dans les yeux avec les Champenois pour la qualité de leurs cuvées "de base".



## 1<sup>er</sup> Bernard Brémont Champagne Ambonnay Grand Cru

La dominante pinot noir (80%) se retrouve bien dans ce vin au style vineux et fruité : agrumes, poire... L'ensemble ne manque également pas de finesse, ni de fraîcheur, pour au final se retrouver sur la première marche du podium.

16,60 €



## 2<sup>e</sup> Krier Frères Crémant du Luxembourg Cuvée Saint-Cunibert

Auxerrois, pinot blanc et riesling s'assemblent dans cette cuvée aux arômes fruités, discrets, frais et élégants. Le vin est très agréable, gourmand, équilibré par une bulle fine et légère.

6,95 €



## 3<sup>e</sup> André Delorme Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Cuvée Terroirs des Fleurs

Récemment reprise en main par un jeune PDG dynamique, la maison n'a pas tardé à refaire parler d'elle. Chardonnay pour la finesse et la matière, aligoté pour la fraîcheur... Ces deux cépages purement bourguignons, composent un vin généreux, vineux, fruité et harmonieux.

8,40 €

## 4<sup>e</sup> Paul Chollet

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs

Robe d'un bel or-vert. Bulle vive. Le premier examen visuel évoque une fraîcheur bien présente au nez, avec des arômes d'agrumes. La bouche est de densité moyenne, mais savoureuse, fraîche et agréable.

## 5<sup>e</sup> Larmandier-Bernier

Champagne Cuvée Tradition Grand Cru

80% de chardonnay de la Côte des Blancs, 20% de pinot noir ; un assemblage des millésimes 2005, 2004 et 2002. Le domaine ne cache rien sur cette cuvée au style généreux qui a divisé le jury, certains dégustateurs appréciant ce côté rond, vineux, d'autres regrettant un manque d'élégance.

23,80 €

## 6<sup>e</sup> Roederer

Champagne Brut Premier

"Multi millésimé", pour reprendre la terminologie utilisée par la maison, ce vin a pour principal objectif d'exprimer un goût constant. Le style est élégant, frais, pur, fruité, agréable tout en manquant de personnalité. Constant...

30,50 €

## 7<sup>e</sup> Victor Morin

Champagne

Les 75% de chardonnay apportent des arômes briochés, floraux. En bouche, le vin est de persistance moyenne, mais subtil et plaisant.

17,95 €

## 8<sup>e</sup> ex-aequo

Caveau des Byards

Crémant du Jura Chardonnay

Nez frais, net, élégant. En bouche, le vin s'adresse clairement aux amateurs de vins plutôt doux, voluptueux, ronds que fins et élégants. Plaisant et flatteur !

6,85 €

## Sieur d'Arques

Crémant de Limoux Aimery Cuvée La Bulle de Limoux

Déjà remarquée dans les "millésimés", la maison se distingue à nouveau avec cette cuvée au style assez rond et généreux. On aurait aimé un peu plus de fraîcheur même si cela reste un crémant très bien fait.

## 10<sup>e</sup> ex-aequo

Arthur Metz

Crémant d'Alsace Brut Prestige

Nez fin, frais, marqué de notes de fleurs, d'agrumes. En bouche, le vin est simple, plaisant, léger. Un crémant d'apéritif avant de passer aux choses plus sérieuses.

## Billecart-Salmon

Champagne Brut Réserve

Voilà le style de vin qui ne peut que diviser l'amateur. Arômes riches, presque lourds. La bouche est généreuse, suave, avec des saveurs de coing qui marquent un vin au style "oxydatif".

31,80 €