15,00 € 15/20

Ruelle-Pertois
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **5000** Bouteilles/an.

La densité de couleur surprend mais c'est bien le chardonnay (80 %) qui domine dans ce rosé flatteur et gourmand, entièrement sur le fruit. Son côté acidulé en fait un bon vin d'apéritif.

Benoît Ruelle ● 03 26 54 05 12 ● 11, rue de Champagne, 51530 Moussy ● ruellemi@wanadoo.fr

15,70 € 14,5/20

Edmond Bourdelat
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **7000** Bouteilles/an.

Si vous aimez les rosés frais et très parfumés, ce vin à dominante de pinot meunier (80 %) est conçu pour vous. Bien épanouie et digeste, cette bouteille joyeuse ne manque pas de consistance et de persistance aromatique.

Albert Bourdelat ● 03 26 59 95 25 ● 3, rue des Limons, 51530 Brugny-Vaudancourt ● www.champagne-edmond-bourdelat.fr

15,30 € 14,5/20

Julien Chopin
Champagne Brut Rosé Carte Rose
Vin **rosé.** Production : **3000** Bouteilles/an.

Quel fruit séduisant et gai ! Citronnés, floraux, un rien briochés, ses arômes viennent du chardonnay dominant, tout comme la texture vive légèrement enrobée qui lui confère cet équilibre friand.

Emmanuel Chopin ● 03 51 40 92 35 ● 3, rue Gaston-Poittevin, 51530 Monthelon ● www.champagnejulienchopin.com

15,60 € 14,5/20

Champagne Charles Collin
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **nc**

Un aubois généreusement parfumé de notes de fruits rouges et d'épices. Très typé pinot noir et tout enrobé, il est porté par une amertume noble et jouit d'une fraîcheur qui le rend digeste et gourmand.

Charles Collin ● 03 25 38 31 00 ● 27, rue des Pressoirs, BP 1, 10360 Fontette ● www.champagne-charles-collin.fr

14,80 € 14,5/20

Alfred Tritant
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **nc**

Cet assemblage de pinot noir et chardonnay prend des notes cuites et riches de cerise à l'eau-de-vie. Charmeuse, la texture est un peu enrobée mais bien épicée et fruitée.

SCEV Alfred Tritant ● 03 26 57 01 16 ● 23, rue de Tours, 51150 Bouzy ● champagne.tritant@free.fr

15,80 € 14/20

Pascal Hénin
Champagne Brut Rosé Premier Cru
Vin **rosé.** Production : **3000** Bouteilles/an.

Après une légère réduction, ce pinot noir (80 %) de la vallée de la Marne se distingue par sa richesse mûre et ses puissants arômes de kirsch. Il trouvera sa place à table sur une entrée.

Pascal Hénin ● 03 26 54 61 50 ● 22, rue Jules-Lobet, 51160 Aÿ-Champagne ● champagne.henin.pascal@hexanet.fr

16,00 € 14/20

Laforge-Testa
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **10000** Bouteilles/an.

Un bon classique de pinot noir (70 %) et de chardonnay, entièrement sur le fruit, dans un jus rafraîchissant et équilibré plein de saveurs persistantes.

Armelle et José Testa ● 03 23 69 74 82 ● Le Val de la Cave, 02310 Charly-sur-Marne ● www.champagne-laforge-testa.fr

16,10 € 14/20

Sadi Malot
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **4000** Bouteilles/an.

Le chardonnay est majoritaire dans cette cuvée qui puise sa vinosité et sa structure généreuse dans sa vinification en fûts. Gentiment effervescent, voilà un bon vin de gastronomie.

Franck Malot ● 03 26 97 90 48 ● 35, rue Pasteur, 51380 Villers-Marmery ● sadi-malot@wanadoo.fr

13,90 € 14/20

Thevenet-Delouvin
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **5000** Bouteilles/an.

La texture ronde et moelleuse associée au généreux dosage (12 g/l) ne masquent pas le fruit franc et charnu, qu'on aimera sur un dessert peu sucré.

Isabelle et Xavier Thevenet-Delouvin ● 03 26 52 91 64 ● 28, rue Bruslard, 51700 Passy-Grigny ● www.champagne-thevenet-delouvin.fr

14,40 € 14/20

Jean Valentin et Fils
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **4000** Bouteilles/an.

Une expression riche et mûre de pinot meunier (68 %) pleine du parfum de la Montagne de Reims. Un flacon plein de charme pour quelques verres.

Gilles Valentin ● 03 26 49 21 91 ● 9, rue Saint-Rémi, 51500 Sacy ● givalentin@wanadoo.fr

16,30 € 14/20

Waris-Larmandier
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **2500** Bouteilles/an.

Les deux cépages se complètent bien dans cette cuvée : la fraîcheur et le fruit franc et aromatique viennent du chardonnay (80 %), tandis que la structure tannique légère est celle du pinot noir. Un rosé acidulé, prêt pour l'apéritif.

Marie-Hélène Waris ● 03 26 57 79 05 ● 608, rempart du Nord, 51190 Avize ● www.champagne-waris-larmandier.com

CHAMPAGNE BRUT SANS ANNÉE

Contrairement aux autres vins d'AOC, les champagnes n'affichent pas nécessairement de millésime. Les bruts sans année représentent ainsi plus des deux-tiers de la production champenoise. Il s'agit d'un assemblage de vins provenant souvent des récoltes de deux, voire de trois années successives. Historiquement, c'est un moyen pour les négociants et les vignerons de se prémunir des fortes variations climatiques d'une année à l'autre. Ils peuvent donc offrir une production de base régulière. Cela leur permet aussi de bénéficier à la fois de la fraîcheur de cuvées récentes et de la maturité de vins plus vieux, chargés d'arrondir l'assemblage. Rappelons que 70 % de la Champagne est plantée de raisins noirs : pinot noir et pinot meunier. La mention Blanc de Blancs signifie que le champagne n'est élaboré qu'avec des raisins blancs de chardonnay et Blanc de Noirs implique 100 % de raisins rouges. Une sélection établie à moins de 16 €.

15,40 € 15/20

Yann Alexandre
Champagne Brut sans Année Nature Roche Mère
Vin **blanc.** Production : **1000** Bouteilles/an.

Une dominante de pinot meunier (50 %) dans cet assemblage qui a subi la fermentation malolactique pour polir un bouquet finement acidulé et brioché avec une texture dense, fraîche et mûre sur des notes de fruits rouges au sirop. Le champagne clinquant, idéal pour l'apéritif.

Yann Alexandre ● 03 26 04 66 50 ● 3, rue Saint-Vincent, 51390 Courmas ● www.champagne-alexandre.fr

14,20 € 15/20

Yann Alexandre
Champagne Brut sans Année Sélection
Vin **blanc.** Production : **2000** Bouteilles/an.

Avec 35 % de vins de réserve et un repos de cinq ans en cave, cette cuvée trouve une complexité et une profondeur aromatique supplémentaire sur des notes florales aériennes de citron confit. La matière est finement équilibrée et s'étend sur une finale harmonieuse. L'éveil des sens.

Yann Alexandre ● 03 26 04 66 50 ● 3, rue Saint-Vincent, 51390 Courmas ● www.champagne-alexandre.fr

15,60 € 15/20

Lancelot-Pienne
Champagne Brut sans Année Sélection
Vin **blanc.** Production : **12000** Bouteilles/an.

Une pointe d'oxydation ménagée anime ce brut mûr, parfumé de notes de poire au sirop. Tout en rondeur, ce champagne à dominante de pinot meunier (60 %) s'épanouit sur une allonge généreuse et fruitée.

Gilles Lancelot ● 03 26 59 99 86 ● 1, place Pierre-Rivière, 51530 Cramant ● www.champagne-lancelot-pienne.fr

14,70 € 15/20

A. Margaine
Champagne Brut sans Année Premier Cru
Vin **blanc.** Production : **nc**

A dominante de chardonnay, ce brut bien compact mais gourmand séduit avec ses saveurs mûres de citron et sa chair tendre et parfumée. Une impression de croquer dans un agrume. Superbe apéritif.

Bernard et Arnaud Margaine ● 03 26 97 92 13 ● 3, avenue de Champagne, 51380 Villers-Marmery ● www.champagne-a-margaine.com

16,00 € 14,5/20

Didier Doué
Champagne Brut sans Année Nature
Vin **blanc.** Production : **nc**

La majorité de chardonnay (70 %) de la butte de Montgueux dans l'Aube mène à un brut nature de bonne chair, soulignée par une vivacité briochée. Equilibre généreux.

Didier Doué ● 03 25 79 44 33 ● 3, voie des Vignes, 10300 Montgueux ● www.champagne-didier-doue.fr

12,60 € 14,5/20

Pascal Hénin
Champagne Brut sans Année Tradition
Vin **blanc.** Production : **nc**

Quelle affaire ! Un bouquet finement aromatique sur des notes fruitées et florales. Cette cuvée est harmonieuse entre la franchise de 2008 et la tendresse de 2009. La bulle délicate appelle à quelques verres.

Pascal Hénin ● 03 26 54 61 50 ● 22, rue Jules-Lobet, 51160 Aÿ-Champagne ● champagne.henin.pascal@hexanet.fr

15,00 € | 15/20

Ruelle-Pertois
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **5000** Bouteilles/an.

La densité de couleur surprend mais c'est bien le chardonnay (80 %) qui domine dans ce rosé flatteur et gourmand, entièrement sur le fruit. Son côté acidulé en fait un bon vin d'apéritif.

Benoît Ruelle ● 03 26 54 05 12 ● 11, rue de Champagne, 51530 Moussy ● ruellemi@wanadoo.fr

15,70 € | 14,5/20

Edmond Bourdelat
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **7000** Bouteilles/an.

Si vous aimez les rosés frais et très parfumés, ce vin à dominante de pinot meunier (80 %) est conçu pour vous. Bien épanouie et digeste, cette bouteille joyeuse ne manque pas de consistance et de persistance aromatique.

Albert Bourdelat ● 03 26 59 95 25 ● 3, rue des Limons, 51530 Brugny-Vaudancourt ● www.champagne-edmond-bourdelat.fr

15,30 € | 14,5/20

Julien Chopin
Champagne Brut Rosé Carte Rose
Vin **rosé.** Production : **3000** Bouteilles/an.

Quel fruit séduisant et gai ! Citronnés, floraux, un rien briochés, ses arômes viennent du chardonnay dominant, tout comme la texture vive légèrement enrobée qui lui confère cet équilibre friand.

Emmanuel Chopin ● 03 51 40 92 35 ● 3, rue Gaston-Poittevin, 51530 Montheton ● www.champagnejulienchopin.com

15,60 € | 14,5/20

Champagne Charles Collin
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **nc**

Un aubois généreusement parfumé de notes de fruits rouges et d'épices. Très typé pinot noir et tout enrobé, il est porté par une amertume noble et jouit d'une fraîcheur qui le rend digeste et gourmand.

Charles Collin ● 03 25 38 31 00 ● 27, rue des Pressoirs, BP 1, 10360 Fontette ● www.champagne-charles-collin.fr

14,80 € | 14,5/20

Alfred Tritant
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **nc**

Cet assemblage de pinot noir et chardonnay prend des notes cuites et riches de cerise à l'eau-de-vie. Charmeuse, la texture est un peu enrobée mais bien épicée et fruitée.

SCEV Alfred Tritant ● 03 26 57 01 16 ● 23, rue de Tours, 51150 Bouzy ● champagne.tritant@free.fr

15,80 € | 14/20

Pascal Hénin
Champagne Brut Rosé Premier Cru
Vin **rosé.** Production : **3000** Bouteilles/an.

Après une légère réduction, ce pinot noir (80 %) de la vallée de la Marne se distingue par sa richesse mûre et ses puissants arômes de kirsch. Il trouvera sa place à table sur une entrée.

Pascal Hénin ● 03 26 54 61 50 ● 22, rue Jules-Lobet, 51160 Aÿ-Champagne ● champagne.henin.pascal@hexanet.fr

16,00 € | 14/20

Laforge-Testa
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **10000** Bouteilles/an.

Un bon classique de pinot noir (70 %) et de chardonnay, entièrement sur le fruit, dans un jus rafraîchissant et équilibré plein de saveurs persistantes.

Armelle et José Testa ● 03 23 69 74 82 ● Le Val de la Cave, 02310 Charly-sur-Marne ● www.champagne-laforge-testa.fr

16,10 € | 14/20

Sadi Malot
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **4000** Bouteilles/an.

Le chardonnay est majoritaire dans cette cuvée qui puise sa vinosité et sa structure généreuse dans sa vinification en fûts. Gentiment effervescent, voilà un bon vin de gastronomie.

Franck Malot ● 03 26 97 90 48 ● 35, rue Pasteur, 51380 Villers-Marmery ● sadi-malot@wanadoo.fr

13,90 € | 14/20

Thevenet-Delouvin
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **5000** Bouteilles/an.

La texture ronde et moelleuse associée au généreux dosage (12 g/l) ne masquent pas le fruit franc et charnu, qu'on aimera sur un dessert peu sucré.

Isabelle et Xavier Thevenet-Delouvin ● 03 26 52 91 64 ● 28, rue Bruslard, 51700 Passy-Grigny ● www.champagne-thevenet-delouvin.fr

14,40 € | 14/20

Jean Valentin et Fils
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **4000** Bouteilles/an.

Une expression riche et mûre de pinot meunier (68 %) pleine du parfum de la Montagne de Reims. Un flacon plein de charme pour quelques verres.

Gilles Valentin ● 03 26 49 21 91 ● 9, rue Saint-Rémi, 51500 Sacy ● givalentin@wanadoo.fr

16,30 € | 14/20

Waris-Larmandier
Champagne Brut Rosé
Vin **rosé.** Production : **2500** Bouteilles/an.

Les deux cépages se complètent bien dans cette cuvée : la fraîcheur et le fruit franc et aromatique viennent du chardonnay (80 %), tandis que la structure tannique légère est celle du pinot noir. Un rosé acidulé, prêt pour l'apéritif.

Marie-Hélène Waris ● 03 26 57 79 05 ● 608, rempart du Nord, 51190 Avize ● www.champagne-waris-larmandier.com

CHAMPAGNE BRUT SANS ANNÉE

Contrairement aux autres vins d'AOC, les champagnes n'affichent pas nécessairement de millésime. Les bruts sans année représentent ainsi plus des deux-tiers de la production champenoise. Il s'agit d'un assemblage de vins provenant souvent des récoltes de deux, voire de trois années successives. Historiquement, c'est un moyen pour les négociants et les vignerons de se prémunir des fortes variations climatiques d'une année à l'autre. Ils peuvent donc offrir une production de base régulière. Cela leur permet aussi de bénéficier à la fois de la fraîcheur de cuvées récentes et de la maturité de vins plus vieux, chargés d'arrondir l'assemblage. Rappelons que 70 % de la Champagne est plantée de raisins noirs : pinot noir et pinot meunier. La mention Blanc de Blancs signifie que le champagne n'est élaboré qu'avec des raisins blancs de chardonnay et Blanc de Noirs implique 100 % de raisins rouges. Une sélection établie à moins de 16 €.

15,40 € | 15/20

Yann Alexandre
Champagne Brut sans Année Nature Roche Mère
Vin **blanc.** Production : **1000** Bouteilles/an.

Une dominante de pinot meunier (50 %) dans cet assemblage qui a subi la fermentation malolactique pour polir un bouquet finement acidulé et brioché avec une texture dense, fraîche et mûre sur des notes de fruits rouges au sirop. Le champagne clinquant, idéal pour l'apéritif.

Yann Alexandre ● 03 26 04 66 50 ● 3, rue Saint-Vincent, 51390 Courmas ● www.champagne-alexandre.fr

14,20 € | 15/20

Yann Alexandre
Champagne Brut sans Année Sélection
Vin **blanc.** Production : **2000** Bouteilles/an.

Avec 35 % de vins de réserve et un repos de cinq ans en cave, cette cuvée trouve une complexité et une profondeur aromatique supplémentaire sur des notes florales aériennes de citron confit. La matière est finement équilibrée et s'étend sur une finale harmonieuse. L'éveil des sens.

Yann Alexandre ● 03 26 04 66 50 ● 3, rue Saint-Vincent, 51390 Courmas ● www.champagne-alexandre.fr

15,60 € | 15/20

Lancelot-Pienne
Champagne Brut sans Année Sélection
Vin **blanc.** Production : **12000** Bouteilles/an.

Une pointe d'oxydation ménagée anime ce brut mûr, parfumé de notes de poire au sirop. Tout en rondeur, ce champagne à dominante de pinot meunier (60 %) s'épanouit sur une allonge généreuse et fruitée.

Gilles Lancelot ● 03 26 59 99 86 ● 1, place Pierre-Rivière, 51530 Cramant ● www.champagne-lancelot-pienne.fr

14,70 € | 15/20

A. Margaine
Champagne Brut sans Année Premier Cru
Vin **blanc.** Production : **nc**

A dominante de chardonnay, ce brut bien compact mais gourmand séduit avec ses saveurs mûres de citron et sa chair tendre et parfumée. Une impression de croquer dans un agrume. Superbe apéritif.

Bernard et Arnaud Margaine ● 03 26 97 92 13 ● 3, avenue de Champagne, 51380 Villers-Marmery ● www.champagne-a-margaine.com

16,00 € | 14,5/20

Didier Doué
Champagne Brut sans Année Nature
Vin **blanc.** Production : **nc**

La majorité de chardonnay (70 %) de la butte de Montgueux dans l'Aube mène à un brut nature de bonne chair, soulignée par une vivacité briochée. Equilibre généreux.

Didier Doué ● 03 25 79 44 33 ● 3, voie des Vignes, 10300 Montgueux ● www.champagne-didier-doue.fr

12,60 € | 14,5/20

Pascal Hénin
Champagne Brut sans Année Tradition
Vin **blanc.** Production : **nc**

Quelle affaire ! Un bouquet finement aromatique sur des notes fruitées et florales. Cette cuvée est harmonieuse entre la franchise de 2008 et la tendresse de 2009. La bulle délicate appelle à quelques verres.

Pascal Hénin ● 03 26 54 61 50 ● 22, rue Jules-Lobet, 51160 Aÿ-Champagne ● champagne.henin.pascal@hexanet.fr