

OFFRIR LE MONDE

LE MONDE PASSE À TABLE • SÉLECTIONS VINS ET SPIRITUEUX

## Champagnes : la sélection 2023 du « Monde » pour tous les goûts

Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont dégusté à l'aveugle 200 bouteilles issues de toute la région. Voici leur sélection de 90 cuvées, classées par ordre de prix, pour les fêtes de fin d'année. Bonne dégustation !

Par Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman  
Publié aujourd'hui à 10h00 • Lecture 24 min.

Article réservé aux abonnés

Bruts, extra-bruts, blancs de blancs, blancs de noirs, millésimés, cuvées spéciales... Cette année, nous n'avons pas voulu nous restreindre à un type de champagne. En demandant à chaque marque de nous faire parvenir la cuvée de leur choix, sans autre condition, l'objectif était de pouvoir goûter et proposer une palette de styles et de goûts la plus large possible. Ainsi, certains champagnes sélectionnés sont délicats, jouent sur les arômes de fruits frais, indiqués pour l'apéritif ; d'autres sont très puissants, briochés, boisés parfois, conçus pour être servis au cours d'un repas. De même, nous n'avons pas regardé à la quantité. Vous trouverez ici des cuvées de grandes maisons, tirées à plusieurs millions d'exemplaires, aussi bien que des champagnes de vigneron, dont il n'existe parfois que trois cents flacons sur le marché. Les prix aussi font le grand écart, ils s'échelonnent de 16 euros à 430 euros. Pour que la cuvée de champagne soit retenue dans cette sélection, il fallait qu'elle soit gustativement impeccable et, plus que cela, qu'elle nous donne envie d'être bue, qu'elle possède ce petit charme qui la distingue des autres.

### MOINS DE 20 EUROS

#### **Péhu-Guiardel et Fils, « Origine »**

Ce champagne de récoltant-manipulant est né sur le terroir Les Riceys, sur la côte des Bar, la partie la plus méridionale de la Champagne viticole, où le pinot noir règne en maître. Pas étonnant, donc, que ce cépage constitue 80 % de cette cuvée (le reste est du chardonnay). Il apporte des notes fruitées, qui adoucissent son côté très vif. Un champagne simple et agréable qui cache une superbe surprise : son prix ! **16 €**. [Pehu-guiardel-et-fils.com](https://www.pehu-guiardel-et-fils.com)

#### **Gérard Lorient, « Cuvée Sélection »**

L'assemblage de chardonnay et de pinot meunier, vinifié par un récoltant-manipulant de la vallée de la Marne, délivre un champagne vif et léger, simple mais bien fait, difficilement battable à ce tarif. **17,50 €**. [Champagne-gerard-lorient.com](https://www.champagne-gerard-lorient.com)

#### **Couvent-Parent, « Cuvée Fût de chêne »**

Voilà une cuvée, concoctée par un vigneron indépendant, à l'élevage assumé tant il est évident : elle présente des odeurs boisées de vanille, de brioche et de pralin (amandes et noisettes grillées). Pour autant, ce n'est pas caricatural car la finale est nette et agréable, bien équilibrée. Une bouteille intense. **17,70 €**. [Champagne-couvent-parent.com](https://www.champagne-couvent-parent.com)

#### **Brugnon, « Brut Réserve »**

Un bon champagne d'apéritif et à un prix remarquablement doux. Fruité, avec des arômes de fruits jaunes et agrumes, il est rond et soutenu par la belle proportion de vins de réserve (45 %) qui complètent la vendange 2019. **19 €**. [Champagne-brugnon.com](https://www.champagne-brugnon.com)

## DE 20 € À 29 €

### Gérard Littière, « Cuvée prestige »

Les vignes du domaine familial poussent à Œuilly, dans la vallée de la Marne. Et ce champagne, à dominante de chardonnay, se retient au nez pour mieux se présenter en bouche, avec un côté aérien ponctué par une finale sur la fraîcheur et un arôme citronné. Très agréable pour un apéritif au caractère léger. **20 €**. [Champagne-gerard-littiere.com](http://Champagne-gerard-littiere.com)

#### Newsletter

##### « Le Monde passe à table »

« Le Monde » dresse le menu de l'actualité gastronomie et vins. A lire sans modération !

[S'inscrire](#)

### Louis Nicaise, « Brut Réserve »

Assemblage des trois grands cépages champenois (chardonnay à 40 %, meunier et pinot noir à 30 % chacun), ce champagne de vigneron issu d'Hautvillers est construit en rondeur, avec beaucoup de précision en bouche. Bien dosé et doté d'arômes de fruits frais, il est tout indiqué pour un apéritif. **21 €**. Tél. : 03-26-59-40-21

### Gabriel Merreaux, « Réserve », blanc de blancs

Ce tout petit domaine de quatre hectares s'appuie sur une coopérative pour vinifier ses raisins. Et le résultat est réussi, avec un champagne 100 % chardonnay brioché, avec des notes de fruits secs (noisettes) pour un petit prix. Assez dosé (9 g/l), il est tout en rondeur et peut s'apprécier autant en apéritif qu'en soirée. **22 €**. [Champagne-merreaux.fr](http://Champagne-merreaux.fr)

### Emmanuel Cosnard, « Cuvée Transition », blanc de blancs

Le nom de la cuvée désigne l'état des vignes de la minuscule propriété (2,4 hectares) : elles sont en cours de transition vers l'agriculture biologique, en attente de certification. Les raisins sont vinifiés à la cave coopérative de Berru, au nord-est de la montagne de Reims, et le résultat, aérien et minéral, offre une superbe finale sur les amandes. **22 €**. [Boutique-champagne-cosnard.fr](http://Boutique-champagne-cosnard.fr)

### Christian Muller, « Tradition », grand cru

Cette cuvée est la plus accessible du domaine familial, mais elle a de quoi mettre tout le monde d'accord. Née sur le grand cru de Mailly-Champagne, elle en livre l'esprit, avec un pinot noir dominant (80 % de l'assemblage), au caractère gourmand et énergique. Un champagne ample et vif, facile à apprécier à l'apéritif. **22 €**. [Champagnechristianmuller.fr](http://Champagnechristianmuller.fr)

### Paul Lebrun, « Signa-Terres », blanc de blancs

Voilà une bouteille qui semble née sur un tas de cailloux, tant la minéralité est frappante : un nez de silex particulièrement distingué, une bouche tendue, une finale pierreuse... Ce chardonnay issu des millésimes 2016 et 2017, et des terroirs de Cramant et Sézanne, excelle en élégance. Idéal pour l'apéritif. **25 €**. [Champagne-paul-lebrun.fr](http://Champagne-paul-lebrun.fr)



La boutique de champagne de vignerons, située au numéro 19 de la bien nommée avenue de Champagne, à Epernay (Marne), le 29 novembre 2023. JEAN-FRANÇOIS ROBERT POUR « LE MONDE »

**Ponson, « Charme noir », extra-brut, premier cru**

Ce champagne procure un plaisir franc et immédiat. Car tout est juste : un joli nez épicé, une bouche suave et ronde, qui dégage des arômes de brioche à la framboise. Il possède le bon équilibre entre gourmandise et puissance, fruité et vinosité. 25 €. [Champagne-ponson.com](http://Champagne-ponson.com)

**Allouchery-Perseval, « Tradition – Brut », blanc de noirs, premier cru**

Constitué exclusivement de pinot noir, ce cru interpelle par sa fraîcheur, sa vivacité. Assez discret au nez et particulièrement fin en bouche, il dégage une sensation d'élégance, de droiture et d'épure. Pour un chic apéritif. 25,30 €. [Alloucheryperseval.com](http://Alloucheryperseval.com)

**André Fays, « Etincelles », blanc de blancs**

Un blanc de blancs, oui, mais à base de pinot blanc plutôt que de chardonnay. Ce cépage extrêmement

rare en Champagne imprime sa signature sur cette cuvée millésime 2018. La vivacité du pinot blanc se pare d'une belle assise grâce au vieillissement. On retrouve de délicates notes florales au nez, de l'ampleur et de la longueur. Atypique mais passionnant. Attention, 1 500 bouteilles seulement. **25,80 €**. Tél. : 03-25-29-94-53

**Pierre Moncuit, « Cuvée Pierre Moncuit-Delos », extra-brut, grand cru**

Le champagne d'apéritif par excellence : sa vivacité est telle (son dosage est très faible, à 3 g de sucre par litre) qu'elle met les papilles immédiatement en éveil. On l'aime pour sa simplicité, sans chercher à être plus que ce qu'il est : un vin à l'effervescence fine, joyeuse et accueillante. **26,50 €**. [Pierre-moncuit.fr](http://Pierre-moncuit.fr)

**Michel Tixier, « Cœur de Montagne », premier cru**

Benoît Tixier a repris le domaine de son père, cinq hectares répartis dans neuf villages. Mais c'est la montagne de Reims qui a été privilégiée pour élaborer cette cuvée très pure. Elle s'exprime à voix douce, en finesse, avec un joli classicisme. **27,57 €**. [Champagne-tixier.com](http://Champagne-tixier.com)

**Marie Tassin, « Contrastes », blanc de blancs**

Il n'y a pas que le chardonnay dans la vie ! Voici un 100 % pinot blanc de la côte des Bar. Et cette variété de raisins presque disparue dans la région a des atouts pour épater : vif, frais, digeste, des notes d'agrumes, de pomme, un côté minéral et surtout un potentiel d'évolution certain. Bien conçu, il colle pile à ce que les amateurs de champagnes de vigneron aiment boire en ce moment. **27,40 €**. [Champagnefumeytassin.com](http://Champagnefumeytassin.com)

**Th. Petit, « Brut Grand Cru »**

Pas de doute, on est bien à Ambonnay, un cru connu pour l'opulence de ses pinots noirs, et où le domaine familial est implanté. Dans ce champagne, il y a le charme de ce terroir, avec de la gourmandise accompagnée de puissance. Passez à table avec lui, il est taillé pour les repas. **27,50 €**. [Champagnethpetit.com](http://Champagnethpetit.com)

**Dérot-Delugny, « Retour en avant », blanc de blancs**

Un 100 % pinot gris version champagne, voilà qui n'est pas banal ! En tout cas, le choix d'un cépage ancien remis au goût du jour fonctionne très bien : l'acidité comme le dosage lui donnent un équilibre impeccable, les arômes dégagent des notes épicées, presque miellées, très florales. Aussi atypique que charmant. **28,60 €**. [Champagne-derot-delugny.com](http://Champagne-derot-delugny.com)

## DE 30 € À 39 €

**Feneuil-Pointillart, « Marquis de Luth », blanc de blancs, extra-brut, premier cru**

Avec un élevage de cinq mois en fût de chêne, ce chardonnay arbore une élégance plutôt démonstrative, avec de la rondeur, des parfums de génoise mêlés d'agrumes. Son flacon est à son image : le verre translucide montre sa robe dorée, ornée d'une étiquette à l'esprit art nouveau. Harmonieux. **30 €**. [Champagne-feneuil-pointillart.com](http://Champagne-feneuil-pointillart.com)

**L'Esprit de Chapuy, « Chardonnay minéral », blanc de blancs, extra-brut, grand cru**

Il frappe immédiatement par sa texture onctueuse, crémeuse, caressante. C'est que cette cuvée, issue des grands crus Cramant et Oger, est fondée sur une récolte de 2014 et a passé quatre-vingt-treize mois à se patiner. Résultat, un dosage minime lui suffit (3 g/l de sucre). En rétro, il s'enrichit d'arômes de fruits confits et de brioche. **30 €**. [Esprit-chapuy.fr](http://Esprit-chapuy.fr)

**Caillez-Lemaire, « Eclats », extra-brut**

Cette cuvée, élaborée par une famille de vigneron indépendants à Damery, est pleine de qualités. La base de vendange 2016 associée à des vins de réserve pour presque moitié, donne un vin mature et patiné par l'élevage. La fermentation sous bois lui confère du caractère. Dans le verre, c'est un champagne savoureux aux arômes de pain grillé et d'épices, ample et complexe, que l'on imagine volontiers autour d'un plateau de fromages. **31,50 €**. [Champagne-caillez-lemaire.com](http://Champagne-caillez-lemaire.com)



**Odyssée 319, blanc de blancs, grand cru**

319, c'est le nombre des villages où poussent les sept cépages de la Champagne, nous expliquent Olivier Bonville et Ferdinand Ruelle. Pour ce 100 % chardonnay, les raisins viennent d'Avize et le résultat est très probant. Une bouche intense et une belle longueur, une note finale d'agrumes, légèrement saline. **33 €**. [Champagneodysee319.com](http://Champagneodysee319.com)

**Piétrement-Renard, « Cuvée 31 moments »**

Voici la cuvée du domaine (qui travaille en polyculture) qui accompagne les moments où l'on se met sur son 31. Et c'est vrai qu'il se dégage, au-delà de son fruité intense, de sa bouche pleine et de sa finale biscuitée, une évidente élégance. Avec une charpente dessinée par le pinot noir, on peut aussi l'envisager à table. **33 €**. [Champagne-pietrement-renard.com](http://Champagne-pietrement-renard.com)

**Pol Couronne, « 1887 »**

Un champagne qui s'inscrit dans la tradition et la simplicité. On l'aime pour sa fonction généreuse, celle du partage de ses saveurs gourmandes qui se répandent comme du bon pain. Il y a du cœur dans ce vin. **33 €**. [Champagne-polcouronne.com](http://Champagne-polcouronne.com)

**Boever A & S, « Trois filles de caractère », extra-brut, grand cru**

Les amateurs de champagnes puissants et matures trouveront ici de quoi leur plaire. Cette cuvée est fondée sur une vendange 2012, complétée à hauteur de 66 % de vins de réserve. En bouche, le jus se déploie avec une large vinosité et invite à passer à table, avec de la viande aux champignons. Une bouteille de caractère. **33,30 €**. [Champagne-boever-as.com](http://Champagne-boever-as.com)

**Castelnau, « Le Brut »**

D'une facture classique, ce champagne s'impose plus par son onctuosité et sa puissance que par sa délicatesse. D'un style assuré et conquérant, il nous convainc grâce à sa cohérence d'ensemble et sa finale tendre. Idéal pour l'apéritif. **34 €**. [Champagne-castelnau.fr](http://Champagne-castelnau.fr)

**Jean Moutardier, « Pure Meunier », brut nature**

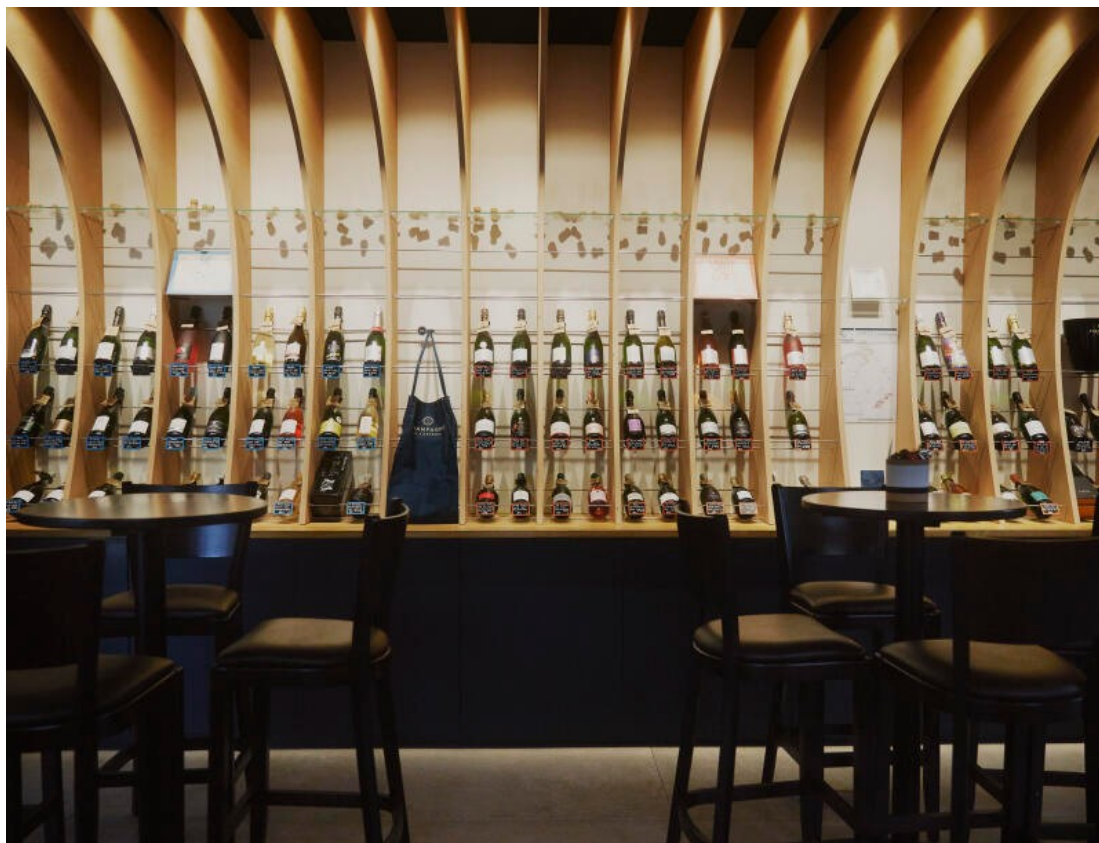
Fondé sur une vendange 2018, ce pinot meunier à la robe dorée s'exprime ici en majesté ! Il convoque tous les fruits jaunes dans son verre, avec des notes de coing, d'abricot, de pêche. Un régal de gourmandise qui garde toutefois une tension réjouissante grâce à l'absence de dosage. **34 €**. [Champagne-jean-moutardier.fr](http://Champagne-jean-moutardier.fr)

**Lanson, « Le Black Creation 257 »**

Cela fait plusieurs dégustations que la Maison Lanson nous surprend agréablement. Ici, l'ensemble est un peu « pâtissier », mais il est rafraîchissant et très agréable. C'est le champagne de bienvenue par excellence, car il délivre une bonne impression de rondeur et de générosité. **34 €**. [Lanson.com](http://Lanson.com)

**Emilie Henri, « JUST par nous FOR YOU », premier cru**

La marque est née cette année d'un tout petit domaine de 2,6 hectares à Cumières. Quant au champagne, il est élaboré au sein d'une coopérative de l'Union Champagne, sur une base de 2015. Et le résultat est convaincant : particulièrement rond et fruité, il dégage un caractère joyeux, convivial, qui incite plus aux discussions animées qu'au recueillement. **34,90 €**. [Justparnousforyou.com](http://Justparnousforyou.com)



Dans la boutique de champagne de vigneron, à Epernay (Marne), le 29 novembre 2023. JEAN-FRANÇOIS ROBERT POUR « LE MONDE »

**A. Boatas et Fils, « Paradis », extra-brut, grand cru, 2016**

Le nom de la cuvée ne vient pas d'une ambition d'emmener son buveur dans les nuages, mais évoque davantage les racines : les raisins proviennent d'une parcelle unique nommée « Chemin de paradis », sur le grand cru d'Avize. Un pur champagne de terroir, donc, élaboré par un récoltant coopérateur sur un millésime de contrastes. Gourmand au nez, ample en attaque, le jus s'affine sur la langue et s'achève sur une note tonique. **35 €.** [Champagne-aboatas.com](http://Champagne-aboatas.com)

**Lallier, « R.020 »**

Très beau vin qui se révèle instantanément dans une richesse nuancée : il donne une sensation de sérénité, car tout se déroule avec grâce. Les bulles sont fines dans tous les sens du terme, à la vue et sur le palais. Élégance et fraîcheur printanière marquent le style de ce champagne hautement recommandable. Longueur magnifique qui augure d'une évolution vers encore plus de perfection. **35,90 €.** [Champagne-lallier.com](http://Champagne-lallier.com)

**Thierry Massin, « 4P », extra-brut**

Le nom vous étonne ? Les « 4 P » viennent des cépages : pinot noir, pinot blanc, pinot gris et petit meslier. Riche assemblage des variétés de raisins champenois, donc, mais aussi assemblage de parcelles et de terroirs. Du verre s'échappent des odeurs de fleurs séchées, sur la langue, on apprécie son acidité dynamique. Voilà une bouteille complexe, qui étonne sans choquer, une belle prouesse d'équilibre pour ce champagne de vigneron. **36 €.** [Champagnethierrymassin.com](http://Champagnethierrymassin.com)

**Laurent Lequart, « Blanc de Meunier »**

Un vin sur le fruit, dont les notes sont soutenues par des bulles généreuses qui expriment une très belle matière, bien travaillée. D'ailleurs, l'ensemble est si joli qu'on vous conseille de ne pas le boire frappé, comme on le fait trop souvent avec les champagnes. Pour capter les jolies nuances de celui-ci, vous pouvez le consommer à 13 °C ou 14 °C sans problème. A l'apéritif ou à table ! **36 €.** [Champagne-laurent-lequart.fr](http://Champagne-laurent-lequart.fr)

**Collery, extra-brut, grand cru**

Ce champagne a beau être vif, il n'en est pas moins gourmand. Sa texture ne privilégie pas vraiment la

finesse, mais la mâche, la tendreté, la matière. Son harmonie globale nous séduit, notamment grâce à ses bulles qui assument leur rondeur. **36 €**. [Champagne-collery.com](http://Champagne-collery.com)

#### **Denis Chaput, « Ephémère », blanc de blancs**

Les vigneronns de champagne ont su, parfois, conserver leurs cépages ancestraux. Et en tirent des cuvées splendides, comme celle-ci. Composée à 70 % de petit meslier (le reste est du chardonnay), elle a vieilli quarante et un mois en cave et offre un équilibre et une harmonie qui forcent le respect. Des odeurs d'agrumes, de pomme et d'une fine génoise, une bouche généreuse et vive (le dosage, à 5 g/l, le classe dans les extra-bruts) : tout simplement excellent. **37 €**. [Champagne-denischaput.com](http://Champagne-denischaput.com)

#### **Collet, « Brut Art Déco »**

Un assemblage de grande classe qui révèle au fur et à mesure de la dégustation beaucoup de nuances. La matière est parfaite, dense, profonde, et magnifiquement traduite par l'effervescence fine et éblouissante. Sublime. **37 €**. [Champagne-collet.com](http://Champagne-collet.com)

#### **Charles Mignon, premier cru**

Un champagne de très belle classe, du début à la fin. Ses arômes expriment l'élégance et ses saveurs restent fines jusqu'à une finale plutôt longue. **39,50 €**. [Champagne-mignon.fr](http://Champagne-mignon.fr)

#### **Lancelot-Pienne, « Table ronde »**

Un très beau champagne qui dégage immédiatement une personnalité à part. Il s'agit d'un pur chardonnay dont les raisins proviennent de la côte des Blancs, Cramant, Chouilly et Avize. Une naissance de qualité qui ne ment pas à l'aveugle puisque la matière magnifique se ressent dans ce vin aux notes nuancées et élégantes de massepain et de fruits secs. Sa très belle longueur laisse présager une belle garde. **43 €**. [Champagne-lancelot-pienne.fr](http://Champagne-lancelot-pienne.fr)

## **DE 40 € À 49 €**

#### **Gonet-Medeville, blanc de noirs**

On a d'abord pensé à un rosé parce que la robe est légèrement teintée. Il s'agit d'un blanc issu exclusivement de pinot noir, dont la peau peut parfois légèrement colorer le vin, lorsqu'il est vinifié en blanc. Toujours est-il que les arômes exhalent des notes élégantes d'épices et de poivre en particulier. L'ensemble est raffiné, fleuri et gourmand. **40 €**. [Gonet-medeville.com](http://Gonet-medeville.com)

#### **Laherte Frères, « Ultradition », extra-brut**

Avec une telle pureté aromatique, impossible de laisser échapper ces bulles attirantes. Au palais, elles se révèlent tendres et gourmandes et s'achèvent par une légère amertume qui ouvre l'appétit. Une personnalité incontournable grâce à sa maturité. **40 €**. [Champagne-laherte.com](http://Champagne-laherte.com)

#### **Christophe Mignon, « ADN de Meunier », brut nature**

Un superbe vin marqué par des arômes flamboyants de fleurs fraîches, et de roses en particulier. Sur le palais, il se révèle ample, harmonieux et d'une longueur remarquable, d'une finesse salivante. **40,50 €**. [Champagne-christophe-mignon.com](http://Champagne-christophe-mignon.com)

#### **Michel Furdyna, « Etincelles », blanc de blancs, extra-brut, 2018**

Immense coup de cœur pour cette cuvée millésimée constituée de quatre cépages blancs : chardonnay (25 %), pinot blanc (25 %), arbanne (15 %) et petit meslier (35 %). Cet assemblage original, auquel s'ajoutent une fermentation et un élevage sous bois, aboutit à une complexité et une personnalité renversantes. Le verre exhale les fleurs fraîches (pivoine, jonquille), la mirabelle, le toast et les fruits secs. Une élégante amertume lui donne de l'allonge et il se dissipe dans des notes salines. Magnifique, assurément. **42 €**. [Champagne-furdyna.com](http://Champagne-furdyna.com)

#### **Pierre Mignon, blanc de blancs, non dosé, grand cru**

Beaucoup de fraîcheur et de tension dans ce 100 % chardonnay. On en aime la vivacité aux arômes citronnés, avec des notes d'épices et de fruits mûrs. Du beau travail mis en valeur par la couleur or pâle que l'on découvre dans un joli flacon transparent. **42 €**. [Champagne-pierre-mignon.com](http://Champagne-pierre-mignon.com)

**Frank Bonville, « Unisson », grand cru**

La robe est pâle et le contenu du flacon à la hauteur de cette délicatesse annoncée, souvent le propre d'un monocépage de chardonnay. Les raisins pour ce grand cru viennent d'Avize et le nom, « Unisson », s'explique par l'assemblage des années 2017 et 2018. Le résultat est plus que convainquant, avec des notes beurrées, de poire mûre et d'amande fraîche. **43 €.** [Champagne-frank-bonville.com](http://Champagne-frank-bonville.com)

**Bruno Paillard, « Première Cuvée », extra-brut**

Pour ceux qui aiment les champagnes très secs, celui-ci s'impose par bien des nuances, et notamment avec ses notes épicées élégantes. On le préférera à table, et encore plus avec un plateau de fromages sur lequel il trouvera le gras qui le complétera. **43 €.** [Champagnebrunopaillard.com](http://Champagnebrunopaillard.com)

**De Sousa, « Cuvée Réserve », blanc de blancs, extra-brut, grand cru**

Ce pur chardonnay, d'une délicatesse infinie, est construit avec élégance, sans aucun maquillage d'aucune sorte. Un style des plus stimulants qui s'impose par sa fraîcheur citronnée, sa tension et sa concentration. Bio. **44 €.** [Champagnedesousa.com](http://Champagnedesousa.com)

**Pierre Paillard, « Les Parcelles », Bouzy grand cru**

Les arômes qui se dégagent du verre explosent : enthousiasmants, ils expriment déjà une harmonie d'ensemble. Idem avec les saveurs qui prouvent un équilibre incroyable qui accompagne parfaitement tout un repas. La finale s'achève lentement sur des notes de fruits mûrs. Un vin précis à la hauteur de la puissance de son terroir. **45 €.** [Champagne-pierre-paillard.fr](http://Champagne-pierre-paillard.fr)

**Philipponnat, « Royale Réserve brut »**

Un vin magnifique, bien construit, fondé sur des belles notes de fruits frais et mûrs, jaunes notamment comme la pêche et la mirabelle. On retrouve les pinots noir (en majorité), meunier (en minorité) et le chardonnay. Ensemble équilibré et efficace. **45 €.** [Philipponnat.com](http://Philipponnat.com)

**Solemme, « Esprit de Solemme », 2019**

On apprécie une belle acidité qui ne compromet pas la complexité de cette cuvée réalisée par Olivier Langlais. Un très bel équilibre est trouvé entre la fraîcheur du chardonnay et la délicatesse du meunier, les deux cépages étant présents à égalité dans ce champagne. Chapeau. Bio. **45 €.** [Champagnesolemme.fr](http://Champagnesolemme.fr)

**Drappier, « Clarevallis »**

La robe dorée de ce champagne est déjà une fête. Au nez se dégagent des notes profondes de fruits mûrs des plus engageantes. Tout est là, dès le début, pour éveiller l'appétit, la gourmandise et la joie. Et puis, en bouche, le vin se présente dans toute sa beauté pulpeuse, son élégance et sa fraîcheur. Les saveurs se déploient lentement jusqu'à une finale légèrement épicée. La classe, en bio ! **45,35 €.** [Champagne-drappier.com](http://Champagne-drappier.com)

**Duval-Leroy, « Fleur de Champagne Prestige », premier cru**

Il paraît que lors de la première dégustation, au début du XX<sup>e</sup> siècle, Raymond Duval-Leroy discerna dans ce vin un arôme de fleur blanche qui exhalait un parfum évocateur de la « fleur de vigne » en juin. Aujourd'hui, cette cuvée reste bien séduisante, avec ses notes de fruits blancs, de pêches de vigne. Très bel équilibre. **45,50 €.** [Duval-leroy.com](http://Duval-leroy.com)

**Albin Martinot, « Clair choisi », blanc de blancs**

Amateurs de champagnes au caractère bien trempé, bienvenue ! Constitué de pinot blanc vinifié en fût de chêne, sans soufre ajouté, cet extra-brut arbore une robe aux reflets orangés. Le nez est marqué par l'évolution, avec un boisé assumé : des odeurs de beurre, de compote de fruits jaunes, de fleurs séchées. La bouche est onctueuse. Un champagne de vigneron qui sort des sentiers battus. **46 €.** [Champagne-albin-martinot.fr](http://Champagne-albin-martinot.fr)

**Marie Copinet, « Nos Pas dans la pierre »**

Fleurie et tonique, cette bouteille repose sur une matière franchement belle. Cela se traduit par une bouche soyeuse et une vivacité bien contrebalancée par une multitude de notes nuancées, fleurs,



fruits, épices... Très belle richesse gourmande ! Bio. **46 €**. [Champagne-marie-copinnet.com](https://www.champagne-marie-copinnet.com)

**Lahaye Berthelot, « Brut nature »**

Ce champagne, issu des récoltes 2020 et 2021, à majorité de pinot meunier, est bien fringant. D'autant que, comme son nom l'indique (brut nature), il ne contient pas de liqueur de dosage. Résultat, il déborde de parfums printaniers, de pomme verte à l'acidité franche. Cela lui confère un caractère très rafraîchissant, festif. **48 €**. [Boutique.champagne-lahaye-berthelot.com](https://www.boutique.champagne-lahaye-berthelot.com)

**Thiénot, « Vintage », 2015**

Avec sa robe dorée et son nez vanillé, légèrement épicé, ce champagne est tout désigné pour accompagner un repas. Plein et gourmand, il s'assoit sur des notes fruitées et salines d'une belle longueur. Un joli vin, d'une matière saine. **48 €**. [Champagne-thienot.com](https://www.champagne-thienot.com)

**Nicolas Feuillatte, blanc de noirs, grand cru, 2015**

Un champagne excellent sous tous rapports. D'abord parce qu'il est bien né, uniquement constitué de pinot noir, issu de parcelles classées grand cru, et d'un millésime particulièrement solaire et sain, qui favorise l'expression fruitée et la puissance. Ensuite parce que son élaboration est d'une précision sans faille : difficile de croire qu'il a déjà huit ans, tant les arômes de framboise et de groseille se livrent avec franchise, sur une structure très bien équilibrée, généreuse et rafraîchissante en finale. **49 €**. [Nicolas-feuillatte.com](https://www.nicolas-feuillatte.com)

## DE 50 € À 59 €

**Champagne Devaux, « Ultra D »**

Cet assemblage de pinot noir (55 %) et de chardonnay séduit par sa structure, son équilibre bien trouvé qui révèle la minéralité de la cuvée. En bouche, la matière est là, de même qu'une longueur appréciable qui finit sur des notes iodées très agréables, accompagnées d'une pointe d'épices. **50 €**. [Champagne-devaux.fr](https://www.champagne-devaux.fr)

**Veuve-Clicquot, « Carte jaune »**

Imparable, cohérent et immédiat : tels sont les termes qui nous viennent quand la bouteille est dégustée à l'aveugle. Fidèle au rendez-vous, année après année, elle constitue un tour de force. Sans doute la plus distribuée dans le monde entier, elle résulte d'un savoir-faire où l'art de l'assemblage est porté au sommet. Les bulles sont fines, les arômes placés sur des notes de noisette, et la matière marquée par des saveurs briochées. **52 €**. [Veuveclicquot.com](https://www.veuveclicquot.com)

**EPC, premier cru**

Cette jeune maison de négoce – tout juste cinq ans – nous épate depuis sa naissance. Une fois encore à l'aveugle, elle se fait remarquer avec une cuvée aux notes profondes et réjouissantes. On l'imagine accompagner tout un repas tant sa structure est bien pensée, ses nuances riches et sa longueur suave. Du beau travail. **52,90 €**. [Epc-champagne.com](https://www.epc-champagne.com)

**Pierre Brocard, « Contrée noire », 2017**

A peine le nez est-il au-dessus du verre qu'on est envahi par des arômes fruités énergiques et intenses. De la joie, une structure en mouvement, mais constamment dans l'équilibre, s'exprime ici. Une très belle longueur achève les saveurs magnifiques de ce vin qui se révèle être un pur pinot noir. A découvrir ! Bio. **53 €**. [Champagnebrocardpierre.fr](https://www.champagnebrocardpierre.fr)

**Piper-Heidsieck, « Essentiel », blanc de noirs**

Composée des deux cépages « rouges » de Champagne, le pinot noir (80 %) et le meunier (20 %), la cuvée de Piper-Heidsieck est au rendez-vous. Avec une belle intensité, l'équilibre entre acidité et maturité est idéal. Les arômes naviguent, en bouche, entre des notes miellées, d'agrumes (mandarine), d'abricot mûr, alors qu'au nez les fruits rouges l'emportent. Une belle bouteille. **54 €**. [Piper-heidsieck.com](https://www.piper-heidsieck.com)

**Alfred Gratien, blanc de blancs, 2015**

Quel nez ! Un parfum envoûtant s'exhibe du verre : notes d'iode, de citronnelle et d'amande. Puis des

nuances fleuries, ciselées, apparaissent et se retrouvent sur le palais. Ensemble ample et soyeux, dense et ferme, qui s'achève très lentement. Un très beau vin qu'il ne faut pas être pressé de boire. Il n'en sera que plus grand si on l'attend, car, oui, les champagnes, comme les autres vins, se gardent !  
**57 €.** [Alfredgratien.fr](http://Alfredgratien.fr)

**De Venoge, « Princes, brut, 2<sup>e</sup> édition »**

Un superbe vin dans un très beau flacon en forme de carafe : ici, la forme épouse le fond ! L'ensemble se révèle élégant, fruité et fleuri. Il offre une gourmandise magnifiquement gérée, car nuancée par une pointe épicée qui lui apporte élan et fraîcheur. **59 €.** [Champagnedevenoge.com](http://Champagnedevenoge.com)

**Jacquart, blanc de blancs, 2015**

Très belle réussite pour ce millésime tant l'année 2015 fut très chaude en Champagne, au point qu'il ne fut pas facile de préserver la fraîcheur des raisins, puis des jus, et enfin des vins finis. C'est le cas ici, avec un style mûr, très abricoté, mais bien équilibré. Une vraie gourmandise à partager à table. **59 €.** [Champagne-jacquart.com](http://Champagne-jacquart.com)

**Louis Roederer, « Collection 244 »**

Avec ce champagne savoureux, au rôle un peu caméléon, on plonge dans ce qu'est l'esprit de la région : l'art de l'assemblage, celui des cépages et celui des terroirs. A travers l'équilibre des saveurs, on sent le brassage, la mesure, la balance, pour aller vers une texture légèrement crayeuse. Finale juteuse. **59 €.** [Louis-roederer.com](http://Louis-roederer.com)

**Palmer & Co, blanc de blancs**

Toute la finesse du chardonnay est bien servie dans cette bouteille qui, comme la plupart des blancs de blancs, propose ses arômes de fleurs blanches, d'agrumes, et d'amande fraîche, sans renier la minéralité qui sied à un bon champagne. Tendru, précis, ce vin vous accompagnera bien au-delà de l'apéritif. **59 €.** [Champagne-palmer.fr](http://Champagne-palmer.fr)

## DE 60 € À 99 €

**Augustin, « Feu »**

A l'aveugle, la pureté du jus s'impose. Un coup de cœur, donc pour une cuvée qui traduit un côté flamboyant, avec ses notes mûres d'abricot. Il est gourmand, sain, frais, selon une structure dynamique qui révèle sans cesse quelque chose de différent. Un champagne qui s'étend sur la longueur tant il a de choses palpitantes à dire. Bio. **60 €.** [Champagne-augustin.com](http://Champagne-augustin.com)

**Eric Rodez, blanc de noirs**

Honte à nous, nous ne connaissions pas les champagnes d'Eric Rodez ! Cette cuvée à base unique de pinot noir est tout à fait séduisante. Les fruits explosent en bouche, quand le nez est fleuri, quasi printanier. Fraîcheur donc pour ce blanc de noirs mais aussi belle structure, avec de la puissance, due sans doute à l'assemblage de sept années différentes (de 2000 à 2008). Jolie découverte. **61,50 €.** [Champagne-rodez.com](http://Champagne-rodez.com)

**Taittinger, Brut, 2016**

Goûter ce 2016, année très chaude et assumée par Taittinger, permet de découvrir une nouvelle Champagne en train de s'adapter au changement climatique, où les bulles sont rondes et généreuses. Les notes fleuries se révèlent plus profondes qu'à l'accoutumée, sans néanmoins compromettre la gourmandise de l'ensemble. **65 €.** [Taittinger.com](http://Taittinger.com)

**Ayala, blanc de blancs, 2016**

On est de plus en plus séduit par les champagnes concoctés par Ayala. Ce blanc de blancs est la « *cuvée emblématique* », nous dit la maison d'Aÿ, créée en 1860 et rachetée par Bollinger en 2005 (ce qui contribua aussi à une belle progression). On apprécie beaucoup la structure subtile où se mêlent les notes beurrées, les fruits blancs et les agrumes. Parfait. **65 €.** [Champagne-ayala.fr](http://Champagne-ayala.fr)



Dans la boutique de champagne de vignerons, à Epernay (Marne), le 29 novembre 2023. JEAN-FRANÇOIS ROBERT POUR « LE MONDE »

**Benoît Cocteaux, « Eternelle création », blanc de blancs, extra-brut**

Coup de cœur pour ce blanc de blancs (pur chardonnay) de vigneron indépendant, éclatant sur la langue, magnifique d'élégance, de droiture, de finesse et de fraîcheur. Né sur le terroir de Montgenost (sur la côte de Sézanne, où le chardonnay est souvent plus solaire), il est élaboré selon la technique de la réserve perpétuelle, c'est-à-dire d'un assemblage de vins de réserve allant de 2018 à 2008. Aucun dosage en sucre n'a été ajouté. **65,50 €**. [Champagnebenoitcocteaux.com](http://Champagnebenoitcocteaux.com)

**Pierre Gimonnet Fils, « Cuis premier cru, Spécial Club », extra-brut, 2018**

C'est une toute nouvelle cuvée, inaugurée pour le millésime 2018. Et c'est une réussite, d'une disponibilité relative avec seulement 7 510 bouteilles. Dépêchez-vous donc si vous voulez goûter ce 100 % chardonnay, cueilli sur les deux parcelles historiques du domaine – Croix-Blanche et Roualles. Le nez en est inspirant et la bouche révèle une belle tension, une structure complexe, avec une longueur en bouche savoureuse. **71,50 €**. [Champagne-gimonnet.com](http://Champagne-gimonnet.com)



**François Diligent, « Pinot Blanc Vrai »**

Alors là, c'est une surprise et visiblement il faut en profiter car on nous annonce que la cuvée est limitée à 5 000 bouteilles. Franchement, c'est très beau, magistral même. Ce vin est plein d'élan, magnifiquement réalisé. Un sans-faute, autant dans l'intensité incroyable que dans la profondeur. Bravo ! Une façon inouïe de découvrir un cépage oublié. **72 €**. [Francoisdiligent.com](http://Francoisdiligent.com)

**Canard-Duchêne, « V 2012 », brut nature, 2012**

Voilà une surprise enthousiasmante. Goûté à l'aveugle en magnum (155 euros), il avait des arômes un peu fermés à l'ouverture. Dans un format « bouteille », le nez s'ouvre toujours plus vite. Mais rapidement, l'effervescence vive et tendre l'emporte vers une harmonie festive. Tout est en place pour révéler des saveurs gourmandes et généreuses. Très bien fait. **75 €**. [Canard-duchene.fr](http://Canard-duchene.fr)

**Christian Gosset, « Les Pierres Robert », Ay grand cru, 2019**

Dès la première inspiration, sans nul doute, les fruits rouges sont présents. Cette cuvée, à base de pinot noir exclusivement, est parfaite. On en aime la complexité, faite aussi de notes florales, d'épices légèrement distillées et une finale, longue et légèrement poivrée. Très bel exercice d'équilibre entre tension et volume. **75 €**. Tél. 03-26-55-17-42

**Delamotte, blanc de blancs, 2018**

C'est un des plus beaux millésimes de Delamotte : ce 2018 est à marquer dans les annales. La maison produit toujours des vins d'une grande finesse, mais là, on passe un cran supérieur pour aller dans une absolue élégance. Un vin de toute beauté, grâce à une matière bien choisie. Bravo. **75 €**. [Champagne-delamotte.com](http://Champagne-delamotte.com)

**Pol Roger, « Brut vintage », 2016**

Un style très classique, mais tellement rassurant grâce à son harmonie parfaite, son équilibre incroyable. Une valeur sûre qui se révèle encore ici, à l'aveugle, dans son intensité et sa richesse. Finale savoureuse et joyeuse. Un sans-faute. **75 €**. [Polroger.com](http://Polroger.com)

**Francis Boulard et Fille, « Les Rachais », 2015**

Ce qui frappe à la découverte de ce vin, c'est sa personnalité à part. Puis, quand on l'identifie, on comprend mieux pourquoi. Ce pur chardonnay du massif de Saint-Thierry a été vinifié sous bois (et non en cuves Inox), ce qui n'est pas si commun en Champagne. Résultat : un style d'une grande cohérence fondé sur une acidité forte, mais une bouteille qui reste pure, gourmande et harmonieuse. Un champagne qui gagnerait à être gardé quelques années. Bio. **80 €**. [Francis-boulard.com](http://Francis-boulard.com)

**Larmandier-Bernier, « Terre de vertus », premier cru, 2016**

Son onctuosité ne laisse pas indifférent, et quand on apprend qu'il s'agit d'un pur chardonnay, issu d'un terroir crayeux, on comprend l'enjeu du savoir-faire. Avec un millésime 2016 qui a favorisé les maturités, il a fallu de la concentration pour parvenir à un vin d'une telle tendresse qui reste vive. Un équilibre extraordinaire qui s'exprime par des bulles fines et longues. Un champagne de grande classe. Bio. **92 €**. [Larmandier.fr](http://Larmandier.fr)

**Mailly Grand Cru, « Poétique de la Terre »**

Avec un tel nom de cuvée, il faut assurer. Et la coopérative, créée en 1929 à Mailly-Champagne, et dont on aime beaucoup les champagnes, le fait avec talent. Ce blanc de noirs (pinot noir 100 %) est hyper séduisant, avec des fruits bien en chair, des notes épicées et torréfiées tout à la fois. Un jus superbe qui se paie, mais qui ne déçoit pas. **95 €**. [Champagne-mailly.com](http://Champagne-mailly.com)

## PLUS DE 100 EUROS

**Laurent-Perrier, « Blanc de blancs », brut nature**

Huit ans de vieillissement ont taillé ce pur chardonnay, préservé de tout ajout de sucre, ce qui lui vaut d'être nature, comme cela arrivera de plus en plus souvent, grâce au réchauffement climatique. Le temps a favorisé l'équilibre du vin, qui se balance parfaitement entre notes citronnées et saveurs florales. Idéal pour la table. **100 €**. [Laurent-perrier.com](http://Laurent-perrier.com)



**Ruinart, « Blanc singulier », brut nature, Edition 18**

Avec les raisins choisis parmi les plus mûrs du millésime 2018 qui compose en grande majorité cette cuvée, pas besoin d'ajouter du sucre. Ce dernier est présent naturellement dans le fruit de ce pur chardonnay, posant les bases d'une grande tendresse. En bouche, une sensation confortable l'emporte grâce à l'harmonie d'un assemblage savant dans lequel les vins de réserve, grâce à leurs notes épicées, jouent un rôle déterminant. **110 €**. [Ruinart.com](https://www.ruinart.com)

**De Saint-Gall, « Orpale », grand cru, 2012**

Quand on déguste cette bouteille, qui nous réjouit, on n'en connaît pas le prix puisque l'opération se fait à l'aveugle. Malgré tout, on comprend immédiatement que ses bulles cachent une sacrée ambition. Mais une ambition bien placée, avec intelligence. Le résultat s'impose de lui-même : un très beau millésime traduit par des notes épicées et savoureuses, et d'une grande longueur. **120 €**. [De-saint-gall.com](https://www.de-saint-gall.com)

**Champagne Bollinger, « PN AYC18 », blanc de noirs, 2018**

La célèbre maison d'Aÿ n'a jamais raté le rendez-vous de notre sélection. Cette année encore, il est impossible de ne pas retenir cette cuvée au nom de code digne de James Bond, le compagnon de Bollinger au cinéma : à savoir un mono-cépage (pinot noir), venu d'Aÿ principalement, et fondé sur l'année 2018. Dans le verre, le nectar est parfait, avec des notes mûres d'agrumes confits, de coing qui n'alourdissent pas le palais, mais se révèlent d'une fraîcheur étonnante. **125 €**. [Champagne-bollinger.com](https://www.champagne-bollinger.com)

**Abelé 1757, « Le Sourire de Reims », 2013**

Cette très belle cuvée des plus engageantes sort du lot dans notre dégustation à l'aveugle. Expressif, voire extraverti, ce millésime mûr expose une dimension esthétique très intéressante. Son équilibre magistral reste dans la finesse jusqu'à la finale qui s'achève lentement. **160 €**. [Abele1757.fr](https://www.abele1757.fr)

**Deutz, « Amour de Deutz », 2013**

Le nez fleuri, très exhibitionniste, donne un style à part à ce vin qui s'échelonne entre notes mûres et saveurs fleuries. On décèle aussi quelques pointes vanillées séductrices qui viennent titiller le palais des gourmands. Les partis pris sont tranchés et aboutissent à un champagne qui ne laisse pas indifférent. **190 €**. [Champagne-deutz.com](https://www.champagne-deutz.com)

**Moët & Chandon, « Collection impériale, Création n° 1 »**

Pour ses 280 ans et en prévision de son 300<sup>e</sup> anniversaire, le chef de cave de la maison lance une nouvelle collection qui frappe fort. La cuvée s'impose par sa texture crayeuse et somptueuse, selon une esthétique des plus raffinées. Voici concentré un savoir-faire magistral qui se traduit par une richesse rare de saveurs, une complexité inouïe et une grande harmonie. Une expérience sans égale. **240 €**. [Moet-chandon](https://www.moet-chandon.com)

**PH-CH, « Rare », millésime 2013**

On a toujours des scrupules à sélectionner des cuvées aussi chères. Mais il faut bien reconnaître que l'assemblage de chardonnay (70 %) et de pinot noir (30 %) est grandiose. On aime particulièrement le mariage de notes florales, voire végétales avec des arômes plus ronds, de vanille, d'épices, et de fruits exotiques et d'agrumes. Un champagne vif, charnu et complexe à souhait. Un véritable enchantement. **240 €**. [Rare-champagne.com](https://www.rare-champagne.com)

**Krug, « Grande Cuvée, 171<sup>e</sup> édition »**

A moins d'être totalement insensible au monde des bulles, personne ne peut résister à la finesse extrême de ce champagne. Avec une telle cuvée, on entre dans une esthétique gustative peu commune : un assemblage de 131 vins différents de douze millésimes, dont le 2015 est le dernier, une réussite absolue. Notes de fruits secs, de pâte d'amande, de divers agrumes, et tant d'autres nuances se retrouvent dans ce concert de saveurs propres à enchanter le palais... **259 €**. [Krug.com](https://www.krug.com)

**Dom Pérignon, « Rosé Vintage 2009 »**

Au moment où l'on découvre ce beau rosé qui tire vers le rayon de soleil orangé, on est enthousiasmé

par la délicatesse et la richesse immense des arômes. Un panel d'épices, de fruits secs et de fleurs. Mais, surtout, c'est l'équilibre magistral de l'ensemble qui nous sidère. La matière révèle une finesse extrême qui se distille tendrement jusqu'à une finale qui n'en finit pas, justement. Une sacrée expérience. **430 €**. [Domperignon.com](https://www.domperignon.com)

**Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman**

---

## Services *Le Monde*

[Découvrir](#)

Cours en ligne, cours du soir, ateliers : développez vos compétences

Testez votre culture générale avec la rédaction du Monde

Mots croisés, sudoku, mots trouvés... Jouez avec nous

[Voir plus](#)