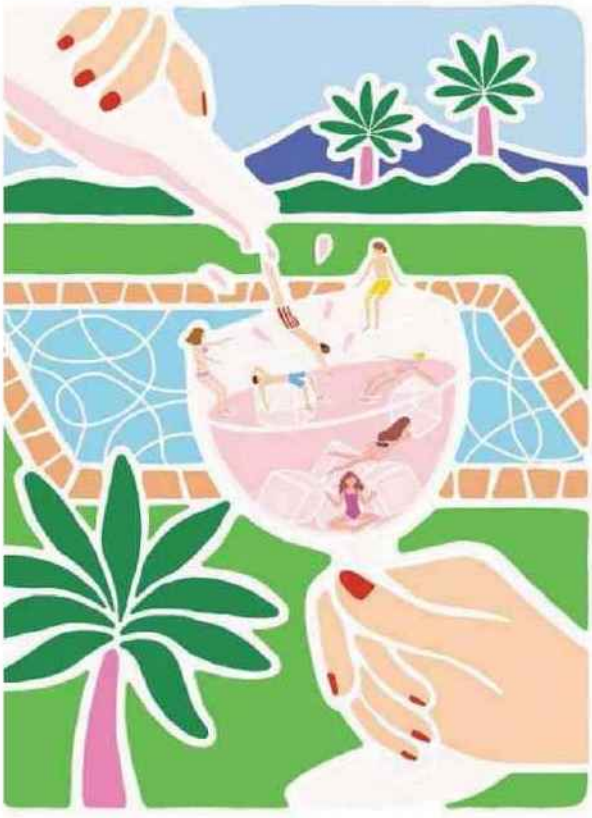
LES ECHOS WEEK-END
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : Du 09 au 10 juillet 2021
Page de l'article : p.19-22
Journaliste : Sylvain Ouehikh

FLACONS D'ÉTÉ

Notre sélection de vins rosés, blancs et champagnes pour égayer la saison estivale.

Par Sylvain Ouehikh
Illustrations: Blandine Lamy



ROSÉ

▸ Château Sainte Roseline, rosé 2020, Côtes de Provence, 18,90 euros
Sous l'impulsion de sa propriétaire, Aurélie Bertin, ce cru classé de Provence est très dynamique. Tout au long de l'été, des expositions d'œuvres d'art et des événements sont organisés sur le domaine pour faire découvrir les différentes cuvées dans les trois couleurs (blanc, rouge et rosé). Ce flacon est issu d'une sélection parcellaire des vignes du domaine. La robe est rose pâle. Le nez est expressif pour mieux être séducteur dès le départ. En bouche, on ressent bien les fruits rouges, les agrumes et une pointe acidulée. On appréciera la finale légèrement épicée.

▸ Domaines Ott, Clos Mireille rosé 2020, Côtes de Provence, 24 euros
Sous la marque Domaines Ott se cachent trois terroirs distincts: Château de Selle, Château Romassan et Clos Mireille. Ce dernier est situé en face de la Méditerranée. On y accède en longeant les vignes de grenache, de cinsault et de syrah. Le vin rosé est plein de vie. Il a de la vigueur. Il offre au nez une corbeille de fruits frais avec des arômes exotiques et de citron. La bouche est équilibrée et souple avec une finale iodée pour nous rappeler que la grande bleue n'est pas loin.

▸ Château Minuty, Rose et Or 2020, Côtes de Provence, 22,50 euros
Au cœur de la Provence, avec Saint-Tropez à ses pieds ou presque, ce château est devenu un incontournable quand on évoque les vins rosés. Il a largement contribué à installer cette couleur sur les belles tables de France. Pour cette cuvée, les raisins proviennent exclusivement du vignoble maison. Il s'agit même d'une sélection parcellaire des cépages grenache et tibouren. Bien que la robe soit rose très pâle, elle n'occulte pas les doux parfums d'agrumes et de fleurs estivales. La bouche est droite et vivifiante. Le pamplemousse se distingue avec une pointe saline pour terminer.

▸ Clos du Temple 2020, AOP Languedoc Cabrières, 190 euros
Gérard Bertrand, l'homme qui inventa ce rosé le plus cher du monde, est un personnage incontournable dans le Languedoc. Par son dynamisme et sa vision, il a redonné les lettres de noblesse à cette grande région viticole. Il nous livre ici sa version d'un rosé qui se positionne comme l'égal des grands vins rouges et blancs. Cinq cépages entrent dans son élaboration: grenache, cinsault, syrah, mourvèdre avec un peu de viognier. Le vin, à la robe pâle, en impose immédiatement dès que l'on positionne son nez dans le verre: abricot, pêche, épices... La bouche est droite. Elle allie fraîcheur et consistance avec une finale persistante. C'est un vin de gastronomie.

▸ Château de Pibarnon, rosé 2020, Bandol, 21 euros
Au cœur de ce domaine, à la vue imprenable sur la Méditerranée, on produit des vins hautement qualitatifs, dont un rosé très intéressant. Il a une couleur affirmée. En bouche, il est généreux avec une forte personnalité. Il se livre doucement dans le verre. Il ne cherche pas la séduction immédiate. Puis la consistance arrive avec sa complexité et une jolie pointe iodée sur la finale qui le rend aérien. Il y a toujours autant de plaisir à déguster ce vin rosé.

▸ Château Paul Mas, lieu-dit Nicole Rosé 2020, Languedoc, 12,10 euros
Jean-Claude Mas est l'un des viticulteurs les plus dynamiques du Languedoc-Roussillon. L'homme est profondément attaché à sa région. Il est toujours dans une recherche constante pour son développement, tant en France qu'à l'international. Il produit de nombreuses cuvées, dont celle-ci qui provient d'un vignoble travaillé selon les principes de l'agriculture biologique. Pour l'élaborer, il utilise un assemblage de grenache noir (65%), mourvèdre et de syrah. Au nez, le vin est frais avec des notes de garrigue. En bouche, il a du volume, du fruité (fruits rouges) et de la vivacité grâce aux épices douces.

▸ Maison Lorgeril, Ô de rosé 2020, Languedoc, 8,90 euros
Miren et Nicolas de Lorgeril sont des personnages attachants. Ils mettent du cœur et de la passion dans leur travail. Ils ont le souci de la convivialité et cela se ressent dans leurs vins et notamment ☛

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits réservés à l'éditeur

dans cette cuvée. Elle se veut fraîche et délicate. Elle est un doux mélange d'agrumes et de fruits rouges. En bouche, le vin est une ode à l'été qui se profile. Si vous passez par la jolie ville de Carcassonne, il ne faut pas hésiter à visiter le domaine (notamment le château de Pennautier) et à s'attarder en terrasse où une cuisine simple et savoureuse est servie.

▸ Château Margüi, Bastide de Margüi 2019, Coteaux Varois en Provence, 28 euros
Ce beau domaine de quinze hectares de vigne, de cinq hectares d'oliviers et de 65 de forêt est situé dans un environnement naturel protégé, dans la zone « Natura 2000 ». Afin de préserver la qualité du fruit, les vignes sont traitées en agriculture biologique depuis 1999. Tout est donc réuni pour réaliser un grand rosé. Il est rapidement aromatique avec des fruits rouges et des agrumes. En bouche, le vin allie la consistance et la finesse. On retrouve des fruits matures. Il est gourmand tout en gardant de la fraîcheur sur la finale. Il est plus un vin de gastronomie que d'apéritif assurément.

▸ Listel, Cuvée Singulière, Sable de Camargue, 4 euros
Le bonheur se situe souvent dans la légèreté. Voilà le parti pris des vins de cette marque. Les vignes ont la particularité d'être plantées dans du sable en pleine Camargue. C'est original et unique. On y trouve essentiellement trois cépages : grenache, carignan et cinsault. Cette cuvée est élaborée pour un bonheur immédiat. De la fraîcheur, du fruit et des épices pour accompagner des moments conviviaux à l'apéritif avec comme compagnons des amis et des tapas.

▸ Domaine de Toasc, Rosé 2019, Bellet, 13 euros
Sur les hauteurs de Nice, se situe une petite appellation hautement qualitative, les vins de Bellet. Les vignes serpentent entre les habitations. Confidentielle, cette appellation mérite le détour. Le domaine de Toasc en est la preuve. La robe est saumonée. Elle est séduisante. Au nez, la Riviera et ses senteurs toutes méditerranéennes sont là avec leurs expressions d'agrumes variés. La vivacité est présente. En bouche, le vin est épicé à souhait. La structure est droite mais bien encadrée par un fruit pur. Ce vin est à découvrir.

▸ Château Malherbe rosé 2019, Côtes de Provence, 24 euros
Ce domaine viticole familial appartient à la famille Ferrari depuis 1940. Il fait face à la mer dans un site d'une grande beauté. En toute discrétion, le vignoble est remarquablement travaillé puisqu'il est en agriculture biologique certifiée. On ne badine pas avec la qualité. La robe est saumonée. Elle assume son côté rosé en ne déviant pas sur le blanc. En bouche, il y a de la matière avec des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, des fruits rouges également. L'acidité est présente mais en équilibre. Elle est accompagnée par des notes salines bien agréables.

▸ Domaine du Bagnol, rosé tradition 2020, Cassis, 15,50 euros
Dans le joli village de Cassis, où le ballet des bateaux anime le port, le vignoble n'est pas loin. Il regarde la mer et ses raisins sont rafraîchis par les embruns. Pour le rosé, ce sera le grenache, le mourvèdre et le cinsault, tous travaillés en agriculture biologique. Le vin a beaucoup de fraîcheur. La sensation d'agrumes comme le pamplemousse y est pour beaucoup. Ce 2020 est également gourmand. On dirait qu'une pointe de sel a été délicatement posée, comme par magie sur les grappes. Cela donne de la hauteur à ce vin d'été.

▸ Château d'Esclans, rosé 2020, Côtes de Provence, 27 euros
Ce château magnifique, se donnant à juste titre des allures de villa Toscane, est l'un des plus connus dans le monde, notamment grâce à son flacon « Whispering Angel ». La cuvée de prestige, Garrus, a longtemps été le rosé le plus cher que l'on puisse trouver sur le marché. Ce château d'Esclans rosé, est issu directement des vignes de la propriété. Tout est maîtrisé du début à la fin du cycle de production. Pour l'élevage, un petit passage en fût lui procure de la complexité. Il garde une belle trame vive sur des notes fruitées et épicées.

▸ Château des Sarrins, Rosé Grande Cuvée 2020, Côtes de Provence, 14,50 euros
Sur les collines du Haut Var, près de Lorgues, se trouve cette grande propriété de près de 100 hectares dont 27 de vignes. On y produit des vins blancs, rosés et rouges. Le rosé Grande Cuvée est élaboré avec des vignes ayant atteint un bel âge. Elles sont choyées en agriculture biologique. Ce sont souvent les plus qualitatives. Elles nous offrent des arômes de pêches rouges que l'on aurait saupoudrées légèrement de poivre blanc. Puis les agrumes se positionnent. En bouche, le vin est onctueux avec une belle matière. Il est plus conçu pour la table que pour un apéritif.

▸ Château Ollieux Romanis, ALBA rosé 2020, Languedoc, 15 euros
Le propriétaire de ce château en Occitanie se revendique comme un artisan partisan. Il travaille sa terre avec un souci du détail, en développant les synergies entre le monde animal et végétal. Les vins s'en ressentent. Pour élaborer ce rosé, il est allé chercher les meilleures parcelles du vignoble. C'est clairement un rosé de gastronomie, même si sa robe est relativement pâle. Il ne faut jamais se fier aux apparences. Elle a en elle une consistance délicate. Le vin affirme ses arômes tranchants de fruits frais avec une belle matière en bouche.

BLANC

▸ La Chablisienne, Chablis Les Vénérables 2018, Bourgogne, 16 euros
L'une des plus belles caves coopératives de France est gérée de manière très intelligente par son directeur Damien Leclerc. Les vins sont tous d'un excellent niveau dans un style épuré et droit. Ce flacon est dans cette lignée. Pour la réaliser, la Chablisienne s'appuie sur des vignes de chardonnay ayant plus de 30 ans. Le vin est frais, citronné à souhait. En bouche, il révèle une douce tension pleine de charme. Il a de la gourmandise également avec sa finale saline. Voilà l'une des cuvées emblématiques de la Chablisienne.

▸ William Fèvre, Chablis Premier Cru Les Lys Domaine 2018, Bourgogne, 37 euros
Cette jolie maison s'est fait une réputation de qualité à travers le monde et en France. Elle est tout à fait méritée. Elle possède un vignoble de 78 hectares qui s'étend confortablement sur les premiers et les grands crus du vignoble chablisien. Le cépage chardonnay est à l'honneur dans ce flacon. Le vin est d'une jolie finesse aromatique : floral et fruité. La bouche confirme ce premier ressenti avec des notes de zestes de citron. En bouche, il caresse le palais avec une agréable sensation de frais sur la finale.

▸ Maison Simonnet-Febvre, Chablis Premier Cru Fourchaume bio 2018, Bourgogne, 29,25 euros
Il est difficile de pratiquer l'agriculture biologique à Chablis en raison des conditions climatiques difficiles. Cette cuvée, sur l'une des plus belles parcelles de ce vignoble, y arrive pour nous offrir un vin avec de la personnalité. Ce premier cru Fourchaume demeure plein de charme. C'est sa caractéristique. Il est toujours, quelle que soit l'année, sur la délicatesse. On aime sa rondeur et sa finale aérienne portée par la minéralité.

▸ Louis Latour, Grand Ardèche 2018, IGP Ardèche, 13 euros
Il faut oser découvrir des vignobles en dehors des sentiers classiques. L'Ardèche en est un par exemple. La traditionnelle maison bourguignonne Louis Latour y élabore, depuis près de quarante ans, un vin blanc à base de chardonnay. Normal quand on est bourguignon. On sélectionne les plus belles parcelles pour élaborer ce flacon. Un passage en fût lui procure également du gras et de la

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits réservés à l'éditeur

ILLUSTRATION BLANDINE LAMY POUR LES ECHOS WEEK-END

complexité. Le nez est intense et aromatique. On ressent le miel d'acacia. La finale est sur la suavité.

▸ Château de Meursault, Meursault du château 2018, Meursault, Bourgogne, 39 euros
Ce château porte le nom de l'une des plus réputées appellations de la Bourgogne. Meursault donnait des vins corpulents dans le temps mais le style a évolué vers plus de délicatesse. Ce vin est un assemblage de cinq parcelles de l'appellation. Le chardonnay a de la personnalité. Il faut amadouer sa fougue, les beaux raisins ont un élevage partiel, relativement long (plus d'un an) en fûts de chêne neufs. En dégustation, ce blanc a du potentiel. Il a du volume en bouche avec des arômes bien prononcés de fleur d'acacia et de fruits à chair blanche. Un passage en carafe est nécessaire avant de le servir pour mieux l'apprécier.

▸ Domaine Tariquet, Réserve 2019, Côtes de Gascogne, 7 euros
Tariquet est une marque tellement connue en France, et de par le monde, que l'on oublierait presque que c'est une famille (les Grassa) qui travaille à sa pérennité. Elle assume complètement de faire, à côté de ses magnifiques Armagnacs, des vins pour le plaisir de ses consommateurs et notamment des blancs. Cette Réserve 2019 se veut plus complexe par son léger passage en bois. Il est un assemblage audacieux de quatre cépages : gros manseng, chardonnay, sauvignon et sémillon. Au final, le vin a un nez très ouvert sur les fruits blancs matures avec des effluves de cassis. Il est tendu en bouche avec une finale gourmande. Il reste dans la lignée du succès des vins qui font la réputation du domaine Tariquet.

▸ Château Peyrassol Blanc 2018, Côtes de Provence, 19,50 euros
Les amateurs d'art contemporain et de vin doivent une fois dans leur vie se rendre sur le domaine. Des œuvres monumentales des plus grands artistes sont exposées à ciel ouvert. C'est unique. Puis l'on se pose sur la place du village de Peyrassol avec ce blanc issu du vignoble maison. Au nez, il transporte des fruits exotiques, des agrumes comme le citron et la mandarine. En bouche, il est vif avec un joli volume. La finale est longue afin de prendre le temps de se remémorer les artistes que l'on vient de croiser.

▸ Château Clarke, Le Merle Blanc 2019, Listrac, Bordeaux, 20,40 euros
Ce château se situe dans la petite appellation bordelaise du Médoc, Listrac. Il est l'un des plus beaux avec ses jardins fleuris, son grand parc où des vaches y avaient élu domicile dans les années 1970 et son vignoble d'un seul tenant. On y produit du vin rouge mais également l'un des plus anciens blancs du Médoc, le Merle Blanc. C'est un vin joyeux qui chante dans le verre. Le sauvignon lui procure une grande fraîcheur, la muscadelle et le sémillon lui ajoutent de la gourmandise. Tout en équilibre, il est un compagnon qui s'accommode à toutes les situations.

▸ Château de Tracy, Mademoiselle de T 2020, Pouilly Fumé, Loire, 16,50 euros
Ce vignoble de 35 hectares situé dans la Loire cherche à faire des vins sur-mesure, en mettant en avant le sauvignon dans toute sa noblesse. On n'est jamais dans l'opulence ou la caractéristique trop affirmée de ce cépage pas si facile à maîtriser. Quand c'est le cas, comme ici, avec ce flacon, le vin est frais au nez avec des parfums de chèvrefeuille, d'agrumes et de baies de cassis. En bouche, il reste rectiligne avec, néanmoins, du volume. On termine sur les notes ressenties au premier nez.

▸ Les Vignerons de Tutiac, Adichats 2019, Bordeaux, 9,90 euros
À Bordeaux, les vins blancs sont souvent élaborés à partir de deux cépages principaux : le sauvignon et le sémillon. Pour cette nouvelle cuvée, ce sera du 100% sauvignon pour apporter au vin beaucoup de fraîcheur. C'est réussi car la première sensation au nez, ce sont des zestes de citron. En bouche, il reste tendu avec du volume. Cela lui procure de l'équilibre. On termine sur une finale très aromatique, avec la fraîcheur du pomelo.

▸ Château La Verrerie, Hautes Collines Blanc 2020, Luberon, 15 euros
Le Château de La Verrerie est une pépite dans le Luberon. En toute discrétion, il délivre des vins de grande facture dans les trois couleurs issues d'un vignoble travaillé en agriculture biologique. C'est le cas ici avec cette cuvée sobrement intitulée Hautes Collines car assemblage de lieux et de cépages (bourboulenc blanc, grenache blanc, clairette, roussanne). La jeune directrice en charge du vignoble, Valentine Tardieu Vitali, récolte les grappes à juste maturité afin de nous donner un vin avec une vraie personnalité bâtie sur la générosité et la fraîcheur. Voici une belle découverte pour cet été !

CHAMPAGNE

▸ Champagne Laurent Perrier, cuvée Rosé, 63 euros
Les années passent et le rosé de Laurent Perrier reste toujours une valeur sûre depuis son lancement en 1968. Il existe des immortels dans le vin et ce flacon en est un assurément. Il le doit non seulement à l'esthétique de sa bouteille mais surtout à la qualité du vin. La robe est séduisante. Les bulles volent vers la surface ☛

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

avec légèreté. Elles amènent avec elles un bouquet de fruits rouges (framboise, fraise, groseille). Les arômes sont intenses. En bouche, la fraîcheur est immédiate. La finale longue et pleine de vie est une joie.

▸ Champagne Nicolas Feuillatte, Réserves Exclusives Rosé, 32 euros
L'un des plus importants producteurs de champagne de la région a une gamme large. Cela lui permet d'offrir du plaisir à tous les types d'amateur. Pour cet été, on se laisse facilement tenter par ce flacon. Le vin joue clairement son registre sur celui de la gourmandise. Il regorge de fruits d'été que l'on aime savourer comme la framboise et la fraise. Il a de la tension avec une finale désaltérante.

▸ Champagne Palmer & Co, Blanc de Blancs, 40 euros
La discrétion a son charme. Elle permet souvent de tisser des liens profonds car elle implique une certaine consistance. On retrouve ces qualités dans ce champagne 100% chardonnay, d'où le nom de blanc de blancs. Afin que le vin acquière de la prestance, il est vieilli 5 ans en cave contre les 15 mois réglementaires. On prend le temps de découvrir des notes d'agrumes et de fleurs blanches propres au chardonnay. La bouche est toute en légèreté avec une note iodée sur la finale bien agréable.

▸ Champagne Castelnau rosé, 33 euros
À l'heure où le Tour de France va débuter, ce champagne a vraiment sa place dans le peloton. Son président, Pascal Prud'homme est un grand amateur de la petite reine. Avec sa base constituée principalement du cépage meunier, il joue son atout qui est le fruité. S'il est donc sur la gourmandise, il termine néanmoins sur des sensations légères, portées par les agrumes comme le pamplemousse rose. L'ensemble forme un bel équilibre.

▸ Champagne Taittinger, Brut Prestige Rosé, 48 euros
Marque mondialement reconnue des amateurs, cette noble maison n'en demeure pas moins familiale. Est-ce pour cette raison que l'ensemble des cuvées ont une vraie personnalité ? Sans doute. Ce champagne rosé a de l'énergie. Son assemblage où le pinot noir domine à 70% n'est pas étranger à cette sensation. Les fruits rouges et les épices légères se mélangent avec harmonie. La finale est fraîche, portée par les agrumes grâce au chardonnay. Un joli moment en perspective.

▸ Champagne Gosset, Grand Blanc de Blancs, 48 euros
Cette maison de champagne nous réserve de belles surprises. Son chef de cave, Odilon de Varine, aime prendre le temps nécessaire à la confection des différentes cuvées. Le 12 ans d'âge en est l'exemple. Sur ce Grand Blanc de Blancs, nous sommes sur un 100% chardonnay provenant des plus beaux villages comme Avize, le Mesnil-sur-Oger… La fraîcheur printanière est au rendez-vous avec des notes florales parsemées de miel d'acacia. En bouche, il se fait aérien grâce à sa pointe iodée, signature des grands vins.

▸ Champagne Bollinger PN VZ 16, 90 euros
Si une maison de champagne, encore familiale, peut revendiquer apprécier tout particulièrement le pinot noir, c'est bien Bollinger. Elle n'est pas la seule, bien entendue, mais ce cépage a toujours retenu son attention. Avec ce flacon aux initiales étranges, elle le revendique fort. PN pour pinot noir et VZ pour indiquer que les raisins proviennent principalement du village de Verzenay, là où le pinot noir s'exprime à merveille. Le vin a de la complexité et de la gourmandise avec ses notes de fruits jaunes comme la mirabelle. Il est déjà terriblement expressif.

▸ Champagne Lanson, Rose Label, 36 euros
Cette maison de champagne se donne un nouvel élan. Une nouvelle équipe, jeune et dynamique, a de belles ambitions, un parcours œnotouristique exemplaire et des vins qui ont du style. Pour cet été, ce rosé est un bon compagnon. Grâce à son élaboration à partir des trois cépages principaux de la Champagne (chardonnay, pinot noir et pinot meunier), il a de la conversation et de la complexité. Une personnalité pleine d'entrain, jouant des fruits rouges. Sa finale est toute en gourmandise.

▸ Champagne Pommery, cuvée Louise Rosé 2004, 130 euros
En passant dans la jolie ville de Reims, il ne faut surtout pas manquer de visiter les caves de cette maison de champagne. Les vins reposent dans les galeries souterraines, au milieu d'œuvres d'art contemporain. La cuvée Louise prend le temps de les apprécier, bénéficiant d'un temps long pour s'épanouir. Vin complexe, il demeure attachant dès le premier nez. La framboise, les petits fruits noirs se mélangent avec équilibre. En bouche, il est onctueux et élégant sur une finale persistante. Une cuvée d'artiste !

▸ Champagne Philipponnat, Royal Réserve Brut, 34 euros
Charles Philipponnat, le directeur général, veille avec une affection particulière sur toute la gamme qui porte son nom. C'est un gastronome et un amoureux de la vie. Ces vins s'en ressentent car si l'on peut les consommer avec décontraction en apéritif, ils se positionnent volontiers sur la table. Ce rosé a une proportion majoritaire de pinot noir (entre 50 et 60%). Il est sur les fruits rouges et les épices. L'apport du chardonnay et du meunier en complément lui procure fraîcheur et légèreté. La finale est généreuse, car la générosité demeure le lien de la convivialité. Charles Philipponnat l'a bien compris.

▸ Champagne Moët & Chandon, Brut Impérial rosé, 48 euros
Il y a des êtres qui nous semblent à jamais familiers car ils ont toujours été présents. Il en est ainsi de cette cuvée. Elle est à jamais une grande séductrice : au fil du temps, elle ne perd jamais les caractéristiques qui font son charme. L'assemblage des trois cépages lui apporte son équilibre : de la fraîcheur, un fruité printanier sur la fraise des bois et une rondeur réconfortante. Les bulles vives, pleines de vie sont un appel à oublier les mauvais moments d'hier, avec élégance.

▸ Champagne Veuve Clicquot, édition limitée K-Way, 52 euros
Quand le temps s'annonce chaud, il est important de bien garder sa bouteille au frais. Cette audacieuse maison de champagne s'est associée à la marque K-Way pour envelopper son brut d'un Ice-Jacket. Le flacon reste à température durant 90 minutes. Le temps de bien apprécier la dominante du pinot noir, puissant et racé avec des arômes de brioche et des épices douces. Il a de la structure en bouche, des bulles virevoltantes, sans jamais perdre de sa fraîcheur.

▸ Champagne Deutz Rosé, 49 euros
Si la cuvée « Amour de Deutz » est confectionnée comme un joyau à partir de l'unique cépage chardonnay, ce rosé vient nous rappeler que cette élégante maison est basée dans le village d'Ay, le berceau du pinot noir. Il constituera la majorité de ce champagne. Sa robe rosée possède de subtils reflets chatoyants. Elle invite à une danse. Elle laisse se répandre de doux parfums enivrants de fruits rouges, de toastés subtils et de quelques notes iodées sur une finale aérienne.

▸ Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve, 35 euros
Depuis bientôt une décennie, cette très belle marque de champagne a retrouvé son lustre parmi les amateurs. C'est amplement mérité car les vins ont toujours été très bons. Ainsi, les consommateurs découvrent avec joie la délicatesse de ses bulles qui naissent à partir d'un assemblage de 60 crus de l'année, auxquels on ajoute des vins de réserve ayant parfois plus de dix ans. L'ensemble donne à cette cuvée une trame remarquable de fraîcheur, d'intensité et de gourmandise avec des notes torréfiées et de crème pâtissière. ●

Plus d'infos sur lesechos.fr/weekend

Tous droits réservés à l'éditeur