

## le champagne pour tous..

### Bollinger : un rosé exceptionnel

Bollinger a décliné sa « Grande année 1999 » en une cuvée rosée, à l'appui des résultats prometteurs de ce millésime. Un printemps sans gelées et un été atterrant pluie et canicule ont permis d'obtenir un raisin suffisamment mûr pour donner lieu à une « grande année ». L'assemblage a été réalisé avec 82 % de grands crus et 18 % de premiers crus (63 % de pinot noir et 37 % de chardonnay). Entre 7 et 8 % de vin rouge y ont été ajoutés, vinifiés à la bourguignonne, et issus d'une parcelle de moins d'un hectare du vignoble Bollinger, la côte aux Enfants, en plein cœur d'Aÿ. Le vin de cette parcelle nécessite une maturité exceptionnelle : une « Grande année », en rosé, ce n'est pas tous les ans. L'assemblage a été vinifié en petits fûts de chêne, comme de coutume chez Bollinger, pour permettre l'infime respiration qui enrichit les arômes du vin. La maturation en cave a duré 6 ans, le remuage a été effectué manuellement et le dégorgement, à la volée. Le « grande année » rosé 1999 présente une robe saumon aux reflets dorés, des arômes fruités dominés par les grottes et les pruneaux qui évoluent ensuite sur l'aman-de et l'eau-de-vie de framboise. Ses tanins sont fins et soutenus et sa fraîcheur en bouche se ponctue d'une bonne persistance aromatique.

Coffret prestige chez les cavistes. Prix public moyen : 135 €.

### Champagne Moutardier brut « Cuvée carte d'or »

90 % de pinot meunier, 10 % de chardonnay, 12 g de liqueur de vieux vin et sucre de canne. Belle couleur dorée. Les bulles sont fines et régulières. Beau cordon. Nez de fleurs blanches. La bouche est pleine avec une très belle attaque. Beaucoup de fraîcheur. Finale persistante sur les agrumes – citron, pamplemousse. Vin à boire à l'apéritif, sur de la petite charcuterie ou du saumon frais.

Prix départ cave : 13,25 € par 6 bouteilles minimum.

51210 Le Breuil

Tél. : 03. 26. 59. 21. 09.

### Lanson au service

Le champagne Lanson était le fournisseur officiel du Master Series de Monte-Carlo, en avril dernier. Déjà fournisseur breveté de S.A.S. le prince de Monaco, Lanson a tenu ce rôle pour la 8<sup>e</sup> année consécutive, avec un espace au sein du village VIP.



### Pol Roger

Le champagne Pol Roger a fêté les mères, le 26 mai dernier, avec un bracelet créé spécialement pour l'occasion par Arthus-Bertrand (une fine cordelette bleue ornée des initiales P.R. en métal et d'un petit bouton).

Pol Roger célèbre maintenant les pères, le 18 juin, en sortant un seau à champagne conçu pour accueillir un magnum.

Il s'agit du modèle conçu par Patrick de Glo de Besses et Véronique Maire, deux jeunes designers, pour Noël 2005. 50 € en commande auprès des champagnes Pol Roger, au 03. 26. 59. 58. 00.



### Champagne Vincent d'Astrée Cuvée exception 2002

50 % pinot noir et 50 % chardonnay. Vin jaune clair. Les bulles sont abondantes, avec une belle colerette. Attaque très vive en bouche. Beaucoup d'ampleur et beaucoup de fraîcheur. Des notes subtiles, animales. Ce vin, qui possède un gros potentiel d'évolution, sera superbe pour l'apéritif. Prix départ cave : 22,90 € par carton de 6 bouteilles

Rue Léon-Bourgeois

51530 Pierry

Tél. : 03. 26. 54. 03. 23.

### Palme d'Or : cuvée prestige et nouvelle marque de Nicolas Feuillatte.

Le champagne Nicolas Feuillatte a lancé sa nouvelle cuvée prestige, nommée Palme d'Or, qui est du coup devenue une marque à part entière. Pour l'occasion, Nicolas Feuillatte - Palmes d'Or a donné, le 16 mars, une fête luxueuse au sein de l'hôtel Le Kube. Cette cuvée, déclinée en brut et rosé (la marque comprend aussi des objets de service), a pu être dégustée par, entre autres invités, Thierry Lhermitte et madame, Mathilde et Marie-Amélie Seigner, Vincent Perez et sa compagne ou encore François Berléand.