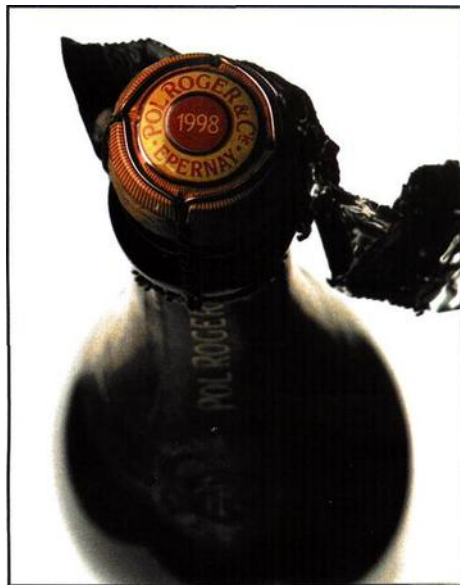


cuisine

Quel champagne pour voir Noël en rose?

Par **Dominique Nolin**. Photos **Manfred Seelow**.

DE TOUT TEMPS, FÊTE A RIMÉ AVEC CHAMPAGNE.
AUJOURD'HUI, LES BULLES SONT PLUS SOUVENT ROSES.
COMMENT CHOISIR LES BONNES CUVÉES...



À L'APÉRITIF. Choisissez si vous le pouvez, un champagne d'exception: vos papilles encore intactes sauront l'apprécier à sa juste (et haute...) valeur

Gosset cuvée Celebris 1998. Déjà célèbre en version «blanc» pour sa richesse aromatique, la cuvée Celebris montre les mêmes qualités en rosé: un savant mariage de fruits rouges, d'agrumes et de notes épicées, d'équilibre et de puissance, laisse en bouche un souvenir inoubliable. **76 €, cavistes uniquement.**

Veuve Clicquot cuvée La Grande Dame 1995. Chez Veuve Clicquot, on sait faire de grands rosés. La Grande Dame confirme la règle: un subtil cocktail de petits fruits rouges frais, d'arômes beurrés et de grillé structure ce champagne à la forte concentration aromatique. **250 €, points de vente au 01 46 09 36 80.**

Krug Brut. Comme toute cuvée signée Krug (synonyme d'exception en «langue champenoise»), ce rosé rare

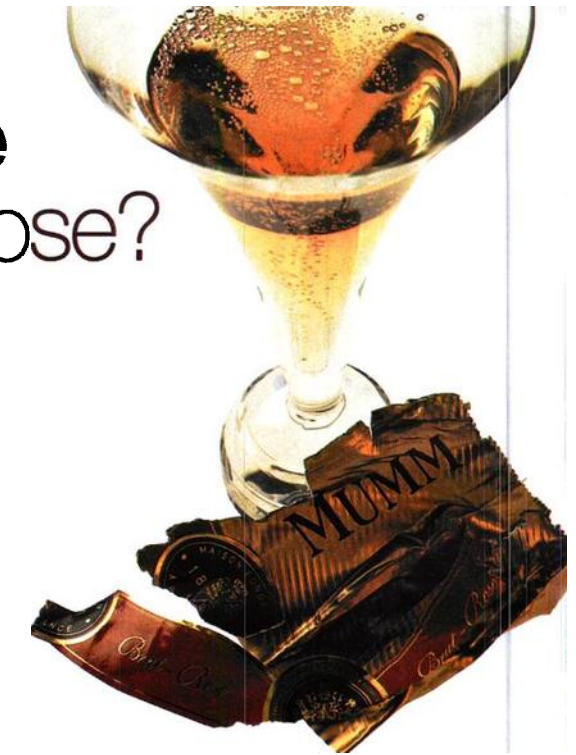
se montre racé et raffiné: avec élégance et délicatesse, il déploie ses fragrances de fruits, d'épices et de fleurs dans une absence totale d'acidité. **320 €, cavistes uniquement.**

AVEC L'ENTRÉE. Optez pour un champagne doté d'une légère acidité: elle soutiendra avec finesse les arômes marins

Poï Roger 1998. Un rosé superbe, ample, doté d'une grande structure et d'un bel équilibre entre fruit et acidité. Parfait avec le saumon cuit ou fumé. **47 €, cavistes ou VPC: 03 26 59 58 00.**

AVEC LE PLAT PRINCIPAL. Les plats en sauce réclament également une délicate acidité

Laurent Perrier cuvée Brut. Beau comme un diamant rose, ce champagne tendre et voluptueux est gor-



gé d'arômes de petits fruits rouges. Sa légère acidité procure une grande fraîcheur, idéale pour accompagner une volaille. **55 €, cavistes et grandes surfaces.**

AVEC LE FROMAGE. Contrairement à certaines idées reçues, le champagne se marie bien avec les fromages: ses bulles rafraîchissent la bouche

Nicolas Feuillatte cuvée Palmes d'Or 1999. Un festival de reflets sur la bouteille, un rosé presque rouge dans le verre, ce champagne ne manque pas de personnalité. La preuve encore avec ses arômes de fruits mûrs et un léger goût de fumé qui lui permettront d'être confronté à du brie ou à du livarot. **110 €, cavistes.**

AVEC LE DESSERT. Le champagne étant fâché avec le chocolat, choisissez plutôt un dessert à base de fruits, si possible peu sucré.

Mumm Brut. Car se, griotte et groseille, fraicheur et jeunesse, tels sont les

atouts de ce rosé tout en légèreté qui accompagnera idéalement un dessert aux fruits exotiques. **33 €, cavistes et grandes surfaces.**

Perrier Jouët cuvée Belle Epoque 1999. Les fleurs ne servent pas que de décor à la célèbre bouteille signée Emile Gallé, elles sont également présentes dans le champagne iris et violette, complétées par des fruits rouges et une pointe de gingembre. A marier à un dessert aux épices ou un christmas pudding. **120 €, cavistes ou VPC: 03 26 53 38 00.** ■

