

TENTATIONS CHAMPAGNES...



Veuve Clicquot La Grande Dame en robe chamarrée

Pour la deuxième année consécutive, la maison Veuve Clicquot a demandé à Ernesto Pucci d'imaginer la robe de sa cuvée de prestige « Grande Dame ». Le couturier florentin a habillé la bouteille d'un élégant fourreau noir, doublé de couleurs dansantes, à dominante jaune. Sous la robe, une combinaison isotherme conserve le champagne à température idéale, pour que le plaisir des yeux se prolonge dans la dégustation.

> 12 000 exemplaires ; 75 cl ; 160 €, à la Grande Epicerie du Bon Marché, chez les cavistes et dans les épiceries fines.

Pol Roger

Pour les amateurs de design La maison Pol Roger offre un écrin avant-gardiste à sa cuvée Brut Vintage 1998. Ce seau en verre est ceint par une structure métallique qui le rend incassable et laisse voir en transparence la bouteille plongée dans la glace.

Parce que la dégustation d'un grand champagne passe aussi par les yeux...

> 75 cl, 90 € chez les cavistes ou sur commande au 03.26.59.58.00.

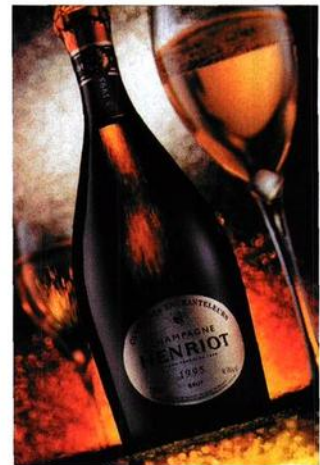


Henriot

Le réenchâtement

Pour les vignobles de champagne, 1995 a été une année remarquable, alternant fraîcheur et ensoleillement. La maison Henriot a choisi ce millésime exceptionnel pour élaborer sa Cuvée des Enchanteleurs : assemblage harmonieux de grands crus chardonnay et pinot noir. Un vin aux arômes complexes et puissants, qui flattera les palais les plus délicats.

> 100 €.



Duval-Leroy Paris en bouteille

Issu d'un subtil assemblage de chardonnay (40 %) et de pinot noir (60 %), le champagne brut de Duval-Leroy se distingue par sa richesse aromatique. Il est offert cette année dans un superbe magnum en forme d'hommage à Paris. La capitale de l'art de vivre et du luxe se dessine en lignes d'or sur le verre de la bouteille dans une fresque signée par le peintre américain Leroy Neiman.

> 150 cl, 82 €, chez les cavistes ou sur commande au 03.26.52.10.75.

Delamotte

Trois fois plus de plaisir

Blanc de blancs millésimé 1997 pour l'apéritif, blanc de blancs pour le poisson et les fruits de mer, brut pour le dessert : vous trouverez dans ce coffret trois champagnes adaptés aux différents moments du repas. Chacun a son caractère, son originalité et raconte sa propre histoire. Parce que le plaisir naît de la variété...

> Trois fois 75 cl, 105 €, chez les cavistes ou au 03.26.57.51.65.

