

POL ROGER Depuis 1849, excellence et indépendance

TOUS LES VENDREDIS

Le Parisien leparisien.fr

MAGAZINE

FÊTES
NOTRE TOP 50
DES CHAMPAGNES

SPECTACLE
ISABELLA ROSSELLINI,
LA BELLE ET LES BÊTES

plaisirs | champagne

DOSSIER SPÉCIAL

La crème des bulles

Haut de gamme du champagne, les millésimés invitent à des saveurs plus complexes et souvent surprenantes.

Millésimé
Elaboré à partir de vins issus de la même année de récolte, le champagne millésimé est généralement réservé aux plus belles années. 1982 reste dans les annales de la Champagne, tout comme 2002, 2004, 2005, 2006 et 2008.

APPÉTISSANT

Millésime 2007 cuvée belle vendange, Philippe Fays
Comme une sensation de pêche blanche mûre... Un vin d'une belle ampleur en bouche et à la finale fraîche. Avec un jarret de veau confit au champagne.
> 20,50 € au domaine.
Tél.: 03 25 38 51 47.



INOUBLIABLE

Vintage 2004, Pol Roger
Grande fraîcheur, nez légèrement torréfié... Ce champagne révèle une bouche sur la noisette et une finale très minérale. Splendide! À déguster avec un ris de veau aux morilles.
> 51 € chez les cavistes.

plaisirs | champagne

DOSSIER SPÉCIAL

On se régale, au régime sec

Inaugurés par Laurent-Perrier aux débuts de la nouvelle cuisine, les champagnes peu ou non dosés séduisent.

Non dosé Le brut nature limite son taux de sucre à moins de 3 grammes au litre - et jusqu'à 6 grammes pour l'extra-brut. Allégé de la liqueur dite d'expédition, avec laquelle sont finalisés les autres champagnes, il ne contient que des sucres résiduels naturels.

SÉDUISANT

Pure, Pol Roger
Un nez extrêmement aromatique, une très belle structure en bouche sur un équilibre parfait et une finale minérale. Un vin recommandé pour s'initier aux champagnes non dosés.
> 42 € chez les cavistes.



TRANCHANT

