

Les grands vins de fête

POL ROGER

LA PERFECTION

WINSTON CHURCHILL 2002 (100/100)

Dionysos est le seul Dieu né d'une mère mortelle. Connu pour aimer le vin, il est avant tout le père de la comédie et de la tragédie, qu'il inventa pour raconter l'histoire de sa mère, vouée aux enfers.

La robe est dorée aux reflets jonquille. Le bouquet est un divin spectacle, où de fines bulles dansent à la manière d'expérimentés dervishs, entraînant dans une étrange et délicieuse farandole citrons verts, pommes, cire d'abeilles, épices à cake et brioche pâtissière. L'attaque rend immédiatement tout



le palais ivre de bonheur. Ce dernier est câliné par de somptueux et très féminins parfums de beurre, d'amandes douces, de fruits confits et de miel de sapin. La rétro-olfaction boue d'un tempérament de feu, brûlant des

sous-bois où poussent du chèvrefeuille, des noisettes et des champignons. La finale est olympienne, dominées par de monumentales fragrances de pralines et de fraises des bois, qui règnent sur un empire de vanille, de marmelade, de moka et de griottes. Plus qu'un vin, un nectar immortel, digne de



l'angélique Ambroisie. Probablement le plus grand vin de Champagne de tous les temps.

BLANC DE BLANCS VINTAGE 2004 (95/100)

Pour le bal de fin d'année, un jeune homme encore un peu timide va chercher sa dulcinée dans une voiture de luxe.

La robe est or jaune. Dans le bouquet, fleurs blanches, camomille, citron, minéralité s'aime très fort sans encore oser fusionner. L'attaque est toute douce en dépit de l'intensité de fines petites bulles. Une multitude de parfums beurrés, briochés, de pommes, de coing et de miel d'acacia embrassent le palais. La rétro-olfaction est encore timide, même si de la menthe et de la lavande s'y dévoilent. En finale, du coing, du citron, des amandes et des noisettes grillées, légèrement épicées de cannelle, font longuement la fête. Un vin totalement réjouissant, à l'aube d'une très belle vie.

sailles pendant l'exposition de Jeff Koons. So chic and exclusive !

La robe est or aux reflets paille. Le bouquet est richissime, tapageur. Les poires pochées, les meringues, les noix de Grenoble et la fumée y rivalisent d'intensité. Le palais est construit dans les plus précieux arômes de citrons, d'abricots secs et de pain d'épices. La rétro-olfaction est un extravagant caramel à la menthe. La finale est une déclinaison de miel et de pommes d'amour aux noisettes. Un vin hallucinant, qui porte parfaitement son nom. La meilleure version de cet assemblage à laquelle nous ayons jamais goûté. Précipitez-vous pour l'acheter.

ROSÉ VINTAGE 2006 (93/100)

La robe est rose du Caire. Le bouquet est embaumé par des parfums de pamplemousses roses, d'agrumes confits et de crème au beurre de noisettes. L'attaque est une tarte aux grenades et aux griottes épicées par un peu de menthe. Fumée de rosier, fleurs écrasées et brioche vendéenne comblent la rétro-olfaction. La finale est taillée dans les cerises noires, la minéralité, la cannelle et le paprika. L'un des grands vins rosés de gastronomie de l'appellation. Idéal avec du poulet aux marrons.

RICH (94/100)

Paris Hilton visite le château de Ver-

