

L'OBS

CHAMPAGNES ET VINS

SÉLECTION

Sans sucre et sans reproche

Lancés dès les années 1960 par Lily Bollinger, les champagnes peu dosés en sucre séduisent par leur authenticité. Et s'accordent à merveille avec les mets de fêtes



① LES CHEMINS D'AMIS EXTRA BRUT

André Tixier & Fils

Ce pur meunier – cépage moins renommé, injustement, que le pinot noir ou le chardonnay – révèle un nez gourmand de fruits. L'attaque, riche et fraîche, laisse place à une matière pulpeuse et minérale. La finale se fait savoureuse. A apprécier avec du foie gras.

23,90 € au domaine ; champagne-andre-tixier.fr

② BRUT NATURE 2012 ROSÉ

Louis Roederer et Philippe Starck

Issue du premier cru de Cumières, au nord-ouest d'Épernay, cette cuvée offre un nez intense et complexe, floral et

fruité avec une pointe poivrée. En bouche, de l'ampleur et du crémeux, avec un final de beaux amers et d'agrumes. Pour accompagner un homard grillé.

Environ 80 € chez les cavistes ; louis-roederer.com

③ L. D EXTRA BRUT

J. de Telmont

Ce champagne 100% chardonnay légèrement dosé en sucre (2,2 g/l) exprime à la fois de la tension et une belle gourmandise. Ses saveurs d'ananas, d'agrumes et d'amande se prolongent sur une finale très minérale. Génial avec un pérail de brebis.

35 € au domaine ; champagne-de-telmont.com

④ CLAREVALLIS EXTRA BRUT BIO

Champagne Drappier

Dans cette nouvelle cuvée de la maison Drappier entrent 5% de blanc vrai (pinot blanc) associés au pinot noir (75%), meunier (10%) et chardonnay. Sa matière pulpeuse est tendue par une belle minéralité et évolue vers de beaux amers en fin de bouche. Avec des huîtres.

39 € chez les cavistes ;

champagne-drappier.com

⑤ 30 & 3 EXTRA BRUT

Champagne Prestige des Sacres

Assemblage original de meunier (30%) vinifié en fûts de chêne et de chardonnay (70%), cet extra-brut séduit par son nez pâtissier. En bouche, une effervescence crémeuse et beaucoup de fraîcheur aux accents d'agrumes. La richesse de sa finale peut escorter sans peine une poularde aux morilles.

40 € ; champagne-prestigedessacres.com

⑥ LECLERC BRIANT MILLÉSIME 2013 EXTRA BRUT

Leclerc Briant

Premier millésime d'Hervé Jestin au sein de la maison Leclerc Briant, cette cuvée est dosée à moins de 2 g/l de sucre et a été élevée pendant cinq ans sur lattes. Le résultat ? Un nez complexe et enchanteur.

La fraîcheur, saisissante au palais, révèle une matière charnue sur fond d'agrumes confits. Avec un foie gras poêlé pour le choc des papilles.

48 € ; leclercbriant.fr

⑦ FLEURY CUVÉE 30 ANS DE BIODYNAMIE EXTRA BRUT

Champagne Fleury

Pinot noir, chardonnay et pinot blanc des vendanges 2000 et 2001 composent cette cuvée anniversaire de la maison Fleury, pionnière de la biodynamie en Champagne. Son nez gourmand dévoile une bouche d'une fraîcheur étonnante et d'une très belle tension. Avec des gambas. **R. L.**

52 € chez les cavistes ; champagne-fleury.fr