

**PIERRE CALLOT & FILS,
CHAMPAGNE GRAND CRU
LES AVATS 2007, BLANC DE
BLANCS, EFFERVESCENT BLANC,
VIGNES ANCIENNES**

28,50 €. Nez en retenue, de pêche et brioche tiède. Le chardonnay et le terroir jouent de leur complémentarité, pour un équilibre entre volume, gras, grain fin et salivant. Finale aux notes suaves. **16/20**

**VADIN-PLATEAU,
CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE,
EFFERVESCENT BLANC**

16,60 €. Le premier nez est riche avec un beau fruit opulent, puis à l'ouverture quelques fleurs apparaissent. Le toucher en bouche est suave, structuré par une bouche construite avec tact. **16/20**

**WARIS-LARMANDIER
CHAMPAGNE SENSATION,
EFFERVESCENT BLANC**

15,40 €. Le nez pur et cristallin trace une fine ligne sur laquelle vibrent les notes d'amande et de pomme verte. La bouche, tout en délicatesse, nous livre une matière légère et équilibrée avec une effervescence parfaitement intégrée. Finale suave. **16/20**



**CHAMPAGNE DOYARD,
CUVÉE VENDÉMIARE BRUT 1^{er} CRU,
BLANC DE BLANCS**

25 €. Belle maîtrise, qui se révèle par des bulles d'une grande finesse et des arômes d'agrumes et de fleurs, avec une touche légèrement toastée. La bouche est élégante, le dosage subtil et la finale persistante. **16/20**

**PIOLLOT PÈRE ET FILS,
CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ 2008,
EFFERVESCENT BLANC**

18,10 €. Accents souples et cristallins de fruits blancs, de mie de pain et d'épices douces. Une effervescence évanescence ouvre une bouche à la fois soyeuse et texturée. Un champagne ample et de caractère dans la pure veine du millésime 2008. **16/20**

**COLIN, CHAMPAGNE 1^{er} CRU VINTAGE,
BLANC DE BLANCS 2004,
EFFERVESCENT BLANC**

36 €. Le nez épanoui nous livre un registre gourmand de viennoiserie, fruits secs et d'un léger torréfié. La bouche offre une densité racée et une effervescence intégrée. Une petite amertume qui donne à la finale une allonge qu'il faut saluer. **15,5/20**

**VILMART ET CIE,
CHAMPAGNE 1^{er} CRU
CŒUR DE CUVÉE 2005,
EFFERVESCENT BLANC**

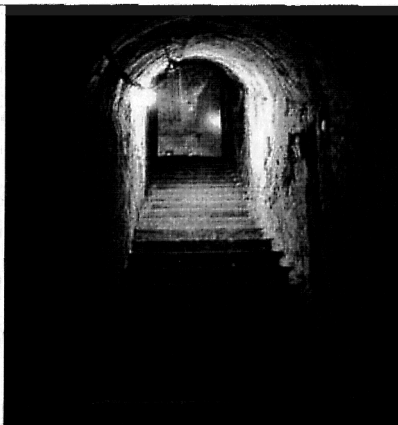
57 €. La large complexité du nez nous emmène vers les fruits secs, notes de noyaux, pain d'épices et pâte de fruits. La bouche offre une mâche épaisse, grasse et structurée. Finale encore un peu ferme qui va se fondre. **15,5/20**

**DOMINIQUE BOULARD ET FILLES,
CHAMPAGNE B. SINGULARIS 1997,
EFFERVESCENT BLANC**

97 €. Encore beaucoup de fraîcheur anime ce millésime. L'âge est bien sûr perceptible, sur un fil de beurre-noisette, d'épices et de tabac mais le vin a gardé un aspect lumineux. Belle intensité, vivacité et précision en bouche. **15,5/20**

**VEUVE OLIVIER ET FILS,
CHAMPAGNE LA CACHOTTE,
EFFERVESCENT BLANC**

25 €. Grand champagne de table, au boisé bourguignon presque trop marqué au nez, mais qui s'affine en bouche au contact d'arômes qui suggèrent la sagesse. Cire d'abeille et miel d'acacia envoûtent les papilles pour de longues secondes... **15,5/20**



**L. BÉNARD-PITOIS,
CHAMPAGNE 1^{er} CRU RÉSERVE,
EFFERVESCENT BLANC**

16,10 €. Parfaitement structuré et bien équilibré. Au nez, une extrême fraîcheur et des fruits blancs et jaunes. L'effervescence intense, régulière et fine en attaque, se termine sur des notes de pomme fraîche. Se mariera avec des légumes croquants. **15,5/20**