

*Bruts blancs  
de blancs 2002*

**16,5/20**

• **RUINART**  
**Dom Ruinart**

Bouche tendue, serrée, stricte avant d'être droite, termine sur des notes sulfiques un rien asséchantes.

**16,5/20**

• **VEUVE FOURNY ET FILS**  
**Extra-Brut Clos Notre Dame**

Un vin un peu monocorde, doté d'une belle acidité de garde, il est déjà délicieux.

**16/20**

• **AR LENOBLE**  
**Extra-Brut Gentilhomme**

Les bulles sont tendres, évanescentes et déposent des notes crayeuses délicates.

**16/20**

• **LARMANDIER-BERNIER**  
**Extra-Brut Vieilles vignes de Cramant**

Persistant dans une générosité qui enrobe plus qu'elle n'allonge. Construit sur des amers sans fard, il doit encore se fondre.

**16/20**

• **LOUIS ROEDERER**  
**Blanc de blancs**

Fruité très intense, très mûr du chardonnay et non son côté réducteur. Délicat et progressif dans ses saveurs, il est déjà délicieux.

**16/20**

• **PASCAL DOQUET**  
**Vieilles vignes Grand cru Mesnil-sur-Oger**

Pas le plus subtil, mais beaucoup de saveurs et de la garde : une belle définition du champagne monocru de vigneron. Dégorgé en mai 2012.

**16/20**

• **PIERRE PETERS**  
**L'Esprit de 2002**

Très savoureux, avec une rare délicatesse de bulle, une acidité rentrée, il est moins riche que Les Chétilons mais plus élégant.

**15,5/20**

• **HURE FRÈRES**  
**L'Instantanée**

Savoureux, d'un très bel équilibre, il développe en bouche une matière savoureuse au grain acidulé, typique des chardonnays de Ludes.

**15,5/20**

• **JEAN-LOUIS VERGNON**  
Bouche encore bien mordante (sans "malo"), d'une grande jeunesse. Attendre quatre ans.

**15,5/20**

• **PIERRE GIMONNET ET FILS**  
**Spécial Club 2002**

Cet assemblage s'exprime avec caractère, sur des amers mûrs, enrobés par une bonne maturité, dont les saveurs évoquent la peau d'agrumes.

**15,5/20**

• **RL LEGRAS**  
**Évanescence Grand cru Nature**

Un vin charnu, très puissant, jeune, qui attaque sur le côté citron confit, un peu miellé et termine sur une finale très vive.