

*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.