



N° 606 – novembre 2016

CHAMPAGNES ROSES

Une sélection de 100 bouteilles pour faire pétiller vos sens !

ROSES DE SAIGNEE : VINEUX ET HAUTS EN COULEUR

17/20 LARMANDIER-BERNIER
Extra-brut Premier cru Rosé de Saignée Salivant, énergique et élancé sur des langoustines, du homard ou des rougets. Un magnifique 2012 qui se prête à cet exercice.

17/20 VEUVE FOURNY & FILS
Extra-brut Premier cru Les Rougesmonts Un rosé de saignée d'un

pinot noir de Vertus peu coloré et tout en dentelle vineuse. D'une grande élégance sur des plats raffinés.

15/20 DE SOUSA
Brut Grand cru Rosé de Saignée Le rosé le plus coloré de la dégustation ! Un champagne presque rouge assemblé de pinots noirs d'Aÿ et d'Ambonnay d'une grande richesse aromatique, qui épousera un pigeon rôti.

CHAMPAGNES MILLESIMES : UNIQUES

17/20 LOUIS ROEDERER
Brut 2010 Dès la robe orangée, ce champagne rosé nous fait saliver dans ce millésime équilibré et fin, tout en proposant du fond. Celui qui permettra aisément de vieillir une dizaine d'années.

16,5/20

LOUIS ROEDERER
Brut 2009 Toujours précis et droit, ce rosé affiche une texture plus confortable et apaisée que le millésime 2010. Il séduira les amateurs de champagnes solaires et généreux.

16,5/20 JACQUESSON
Extra-brut Dizy Terres Rouges 2009 Du pur jus de pinot foulé et non dosé, tout en relief de saveurs de fruits rouge et de rose. A boire dans les six à sept ans sur un plat puissant comme de l'agneau.

16,5/20 POL ROGER
Brut 2008 Haut en couleur grâce à un ajout de 15% de vin rouge, ses saveurs de fraises écrasées et sa patine tendre lui donnent une certaine maturité tout

en réservant à ce grand millésime une évolution élégante dans les quinze à vingt ans.

ROSES D'ASSEMBLAGE : PEU COLORES ET ELEGANTS

17,5/20 EGLY-OURIET
Brut Grand cru Voilà un superbe champagne puissant et profond. La race du pinot noir d'Ambonnay et l'élevage nourrissant bien mené en fûts, qui apporte des notes toastées, l'emmèneront à table dans les 7-8 prochaines années.

17/20 BERECHÉ ET FILS
Extra-brut Campania Remensis Issu de la Montagne de Reims, c'est un vin de très belle race, tendu et sapide à souhait, avec une expression

finement fruitée et surtout une allonge remarquable. Complet et épuré, il se révèle limpide sur des langoustines à la plancha.

17/20 JACQUES SELOSSE - Brut Ce champagne assume son style vineux hors norme et son bouquet aromatique plus proche d'un grand blanc. A peine rosé, toujours énergique et sapide, il appelle les morilles de l'automne ou les fromages affinés.

16,5/20 PIERRE PETERS – Brut Albane A ouvrir dès aujourd'hui ou dans les années à venir, cet assemblage de chardonnay et meunier se détache du lot à la fois par sa précision, sa texture en dentelle et son fruit expressif.