



**BILLECART-SALMON,
CUVÉE NICOLAS FRANÇOIS 2007**

Deux fois centenaire, toujours gérée par la famille et toujours au sommet. Ce nouveau millésime de la cuvée Nicolas François, hommage au fondateur de la maison, illustre à merveille à quel point la maison maîtrise la vinification sous bois. 40% de grands chardonnays apportent beaucoup d'élégance et d'élan au volume du pinot noir. Un grand flacon taillé pour la garde.



**CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD,
BLANC DE BLANCS 2012**

Cette jeune maison fondée en 1981 par Bruno Paillard, aujourd'hui bien épaulée par sa fille Alice, propose son interprétation du millésime 2012 et renoue avec le blanc de blancs vintage, six ans après le millésime 2006. À l'image d'un millésime plein de contrastes, la personnalité de ce vin est double, entre son nez floral, sa grande puissance en bouche et la salinité finale, bien soulignée par un faible dosage.



**CHAMPAGNE WARIS-HUBERT,
ANNEXA**

Dans la famille Waris-Hubert, installée à Avize, c'est au tour de la quatrième génération, Stéphanie et Olivier, d'exprimer le meilleur de ses terroirs de la Côte des Blancs. Elle signe ce blanc de noirs, cuvée de prestige de du domaine, bien équilibré, dosé Extra-brut, tout en délicatesse et en harmonie. On la réservera pour de grandes occasions.



**CHAMPAGNE PERRIER-JOLIET,
BELLE ÉPOQUE 2012**

Mémoire contemporaine de Perrier-Jouët, Hervé Deschamps transmet depuis deux ans ce qu'il sait à Séverine Frerson qui prend dorénavant sa suite. Elle devient la huitième (seulement) chef de cave de la maison, singularité qui illustre la continuité du style de sa cuvée phare, superbe dans sa version 2012 et toujours bien habillée.



*CHAMPAGNE PHILIPPONNAT,
CLOS DES GOISSES JUSTE
ROSÉ 2008*

Difficile de faire plus élégant que le style de cette maison, autant dans le profil des champagnes que pour les habillages. En chef d'orchestre, Charles Philipponnat livre une grande partition rosée de son emblématique clos des Goisses, le plus grand en taille de toute la Champagne et au meilleur de sa forme en 2008.



*CHAMPAGNE ROEDERER,
CARTE BLANCHE*

Les Champagnes demi-secs sont rares dans nos pages et, il est vrai, un peu moins à la mode sur le marché. Ils permettent pourtant de grands accords de contraste avec une gastronomie raffinée. Comme tout est recommandable chez Roederer, on vous invite découvrir ce carte-banche à l'équilibre idéal et au fruité délicat. On aime ses notes légères de miel et de caramel.



*CHAMPAGNE RUINART,
BLANC DE BLANCS*

Un classique indémodable, toujours plébiscité, toujours désiré. Nous retrouverons certainement sa bouteille reconnaissable entre toutes à l'heure des réveillons. Les champagnes de la maison Ruinart sont une à référence et son dynamique chef de cave, Frédéric Panaïotis, y est pour beaucoup. On recommande évidemment le format magnum (ou jéroboam).



*CHAMPAGNE VEUVE FOURNY,
CUVÉE DU CLOS NOTRE DAME
2008*

Que de changements dans cette petite maison familiale de Vertus ! Les frères Fourny, Charles-Henry et Emmanuel, portent cette adresse vers le top niveau. Le champagne est une fête et cette rareté provient d'un clos capable de donner une expression brillante du chardonnay, vibrant de notes d'agrumes et de touches minérales. Beauté parfaite.



*CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT,
LA GRANDE DAME 2012*

Nouvelle version pour ce grande-dame qui continue de se maintenir au sommet. C'est son rang. Disposition pour le pinot noir, goût du champagne vineux, précision des assemblages, refonte des pratiques viticoles, ce niveau d'exigence réclame un travail de titan et la maison s'y plie avec sérieux et obstination. Grande émotion à vivre, c'est aussi un cadeau idéal.