



## Gault et Millau 2024 Le livre des Champagnes

Sélection Gault & Millau 2024

---

90/100

### **Blanc de Blancs Brut nature Premier Cru BSA**

Nez tout en finesse et en discrétion qui dévoile des arômes frais de muguet et de pomme verte. Cette fraîcheur se retrouve dans une bouche ample, marquée par des notes de fruits jaunes et de grillé, avant une finale cacaotée aux jolis amers qui participe à un superbe équilibre.

96/100

### **Clos Faubourg Notre Dame Extra-brut 2012**

Quelle complexité! Dès les premiers arômes, les fruits secs (raisin de Corinthe, datte), des épices douces (vanille, cannelle) et un doux parfum de rose participent à un véritable voyage olfactif. Quant à la bouche, elle raconte à elle seule toute la douceur d'un automne ensoleillé avec des notes de fruits bien mûrs, de miel et de tabac blond. La maîtrise des maturités permet de dévoiler une texture tout en velours, qui garde beaucoup de pureté. La finale entre légère amertume et délicates notes de noix de coco, reste très élancée et donne envie d'y revenir. Tous les jours si possible.

98/100

### **Cuvée "R" 20-year-old vintage Extra-brut Premier Cru Blanc de Blancs BSA**

Le côté vieil or de la robe témoigne d'un certain âge et cette évolution se retrouve bien doM un bouquet qui rappelle les champignons frais, le mise blanc et le miel de datte. Ce c6t sucré-salé se dévoile dans une matière à la salinité importante et à la jeunesse insolent La finale, absolument interminable, reprend des notes de fruits secs et offre une fraîcheur traçante, surprenante. Un vin qu'esthètes et puristes apprécieront seul, mais qui saura oossl accompagner une volaille aux morilles.