



PRESS FOCUS
DÉCEMBRE 2024

EDGAR

BELLE EUPHORIE SOUS BONNES BULLES !

par Clément Sauvoy



LECLERC BRIANT *Abyss 2017 Blanc*

Marin et tellurique

Oeil : robe à l'aspect lumineux et satiné.
Nez : le premier nez s'exprime avec franchise. Il est relayé par des notes plus chaudes rappelant l'amande grillée, le biscuit, le pain grillé. **Bouche :** matière fruitée pulpeuse très concentrée, soutenue par une acidité fraîche et intégrée. Il évolue dans le palais comme un bloc pulpeux et riche. **Dégustation :** extrême pureté de la substance pulpeuse.

Prix : 190 euros www.leclercbriant.fr





PRESS FOCUS
DÉCEMBRE 2024

EDGAR

BELLE EUPHORIE SOUS BONNES BULLES !

par Clément Sauvoy

CAVE

BELLE EUPHORIE SOUS BONNES BULLES !

Par Clément Sauvoy

Cela fait bien longtemps déjà que le champagne n'est plus réservé uniquement aux temps préliminaires de l'apéritif durant les fêtes. Ce dernier se pare désormais de son étoffe gastronomique et fait rayonner toute la table, sur accords, tout au long du repas. Ne transigeant jamais sur la finesse, la fraîcheur et l'élégance, EDGAR propose ici sa sélection des meilleures cuvées du moment. A l'occasion des fêtes de fin d'année, ces imparables coups de cœur vous feront voir l'univers des fines bulles autrement. Le grand jeu !



TAITTINGER Brut Millésimé 216

Exquise pureté

Oeil : Robe paille, reflets brillants. Nez : exprime une belle complexité. Arômes floraux d'aubépine et d'agréables notes de poire, de kumquat, de verveine, de pain d'épices et de fleurs blanches, une subtile note mentholée. Bouche : superbe énergie, attaque fraîche et dynamique avec accents de chèvreuille associés à de jolies notes de pêche et d'agrumes. Finale subtile avec une belle persistance aromatique sur de jolis amers d'orange. Dégustation : un millésime profond et complexe. Parfaite rencontre entre un terroir, une année, un climat. Toute l'expression de la finesse et de la maturité. Prix : 65 euros www.taittinger.com

DOM PERIGNON VINTAGE 2006 Plénitude 2

Éloge de la lenteur

Oeil : doré profond. Nez : douceur du bouquet, chaleurs, tout en nuances. Tonalité florale et minérale. Bouche : ampleur contenue, enveloppe épaisse raffermie et complexité grandissante saline. Le tout se fonde dans une finale à l'amertume délicate et à la riche maturité. Dégustation : riche trame en bouche équilibrée entre viscosité et fluidité. Sa texture touche le palais, en déployant une grande précision sur des amers légers. Prix : 430 euros www.domperignon.com

www.edgar.com

GOSSET 21 ans de cave à minima

Epanouissement parfait

Oeil : ravissant robe dorée. Nez : arômes d'abricot, de banane ou encore d'ananas confit. Se révèle ensuite des arômes de miel de châtaigner. Bouche : en milieu de bouche, se révèle une densité marquée par des notes de tabac blond. Dégustation : un coté « anoblé par le temps » contrebalancé en fin de bouche par une surprenante touche saline caractéristique du style Gosset. Prix : 350 euros www.champagne-gosset.com

LECLERC BRIANT Abyss 2017 Blanc

Marin et tellurique

Oeil : robe à l'aspect lumineux et satiné. Nez : le premier nez s'exprime avec franchise. Il est relayé par des notes plus chaudes rappelant l'amanche grillée, le biscuit, le pain grillé. Bouche : matière fruitée pulpeuse très concentrée, soutenue par une acidité fraîche et intégrée. Il évolue dans le palais comme un bloc pulpeux et riche. Dégustation : extrême pureté de la substance pulpeuse. Prix : 190 euros www.leclercbriant.fr



CAVE



BOLLINGER La Grand Année Rosé 2015

Millésime d'excellence

Oeil : reflets rosés. Nez : arômes primaires, composition gourmande de fruits, entremêlant jus de fraise, mandarine et rhubarbe. Bouche : attaque soyeuse, prélude d'un vin pulpeux et juteux. Les fruits à noyau donnent le ton. Une finale aux notes d'orange sanguine. Dégustation : vin tout en élégance dont les connaisseurs reconnaîtront la texture en se surprenant à y deviner la singularité 2015. Prix : 290 euros www.champagne-bollinger.com



MOËT & CHANDON Collection Impériale Création N°1

Voyage sensoriel

Oeil : robe jeune profond diamant canari. Nez : profil aromatique aux notes tertiaires intrigantes, réduites et minérales sèches. Bouche : jeu de fraîcheur et d'amertume. Finale sinueuse se prolongeant sur des notes de fumé et de réglisse, laissant une impression de fraîcheur. Dégustation : arômes secondaires de noix de coco, de vanille et de fruits gourmands accompagnés de notes de raisin blanc et de mirabelle. Prix : 240 euros www.moet.com

CHARLES HEIDSIECK Blanc des Millénaires 2014

La craie comme fil d'ariane

Oeil : robe or pâle. Nez : arômes d'orange sanguine fraîche, noisettes et amandes grillées issus d'une sélection précise de cinq crus de la Côte des Blancs. Bouche : intensité et élégance avec un profil aromatique éclatant et concentré. Dégustation : une salinité profonde avec des parfums de tabac doux et d'eucalyptus. Un incroyable millésime atypique pour le Chardonnay, riche et puissant à la minéralité singulière. Prix : 260 euros www.charlesheidsieck.com



DOM RUINART Blanc de Blancs 2013

Complexe et profond

Oeil : nuances argentées. Nez : fraîcheur remarquable, arômes toastés francs, avec notes de fruits secs évoquant l'amande et le blé mûr, nuances pâtisseries. Bouche : architecture rectiligne soutenue par la fraîcheur cristalline du vin. La palette aromatique s'affirme avec précision. Arômes d'agrumes prolongés dans des parfums d'épices toniques. Dégustation : le fruit et l'agrumes se mêlent à des senteurs de fleurs de printemps. Prix : 265 euros www.ruinart.com



LOUIS ROEDERER Vintage 2016

Fruité délicat

Oeil : effervescence très fine et régulière. Nez : bouquet finement toasté et poudré, fruits rouges mûrs, sucrés et juteux ainsi que fruits secs dans une délicate torréfaction. Bouche : complexe et kaléidoscopique. Enveloppe crémeuse sous fruit mûr et nocturne. Dégustation : éléments minéraux, grainés, appuyés par les notes épicées, boisées, poudrées et presque campêtrées. Finale longue, grainée, saline et sapide. Prix : 85 euros www.louis-roederer.com



AYALA Collection N°16 Blanc de Blancs 2016

Sublime cuvée à son apogée

Oeil : reflets argentés. Nez : complexe avec une expression multiple du fruit. Des notes de fleurs blanches, de miel d'acacia viennent compléter ce nez subtil. Bouche : une attaque fraîche acidulée avec des notes d'abricot, de yaourt et d'eucalyptus. Une bouche soyeuse, d'une grande fraîcheur. Dégustation : une cuvée unique, à fort potentiel de garde, assemblant Grands et Premiers Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Prix : 110 euros www.champagne-ayala.fr

MUMMS RSRV Blanc de Noirs 2018

L'hommage aux origines

Oeil : robe jeune pâle. Nez : notes élégantes de miel d'acacia et d'abricot frais. Bouche : reflets pâtisseries. Une bouche généreuse, avec des saveurs de griotte, de pêche de vigne et de crème. Une finale légèrement grillée laisse place au zeste d'agrumes et à l'anis. Dégustation : puissance aromatique du cépage signature. Une magnifique cuvée élaborée exclusivement à partir de Pinots Noirs de Verzenay, village classé Grand Cru. Prix : 79,90 euros www.mumms.com



BILLECART-SALMON Elisabeth Salmon 2012

Une année exceptionnelle

Oeil : reflets saumonnés. Nez : expression sensorielle rafraîchissante de baies rouges et noires. Bouche : impact tactile d'une puissance mesurée. Epanouissement harmonieux de saveurs gourmandes et pâtisseries. Structure de bouche délicate, pointe envoi à la finale persistante de bois de cèdre. Dégustation : raffinement extrême, une personnalité d'une grande délicatesse de texture et de saveurs. Prix : 480 euros www.champagne-billecart.fr



www.edgar.com