



PRESS FOCUS
2025



GISMONDIONWINE.COM

NOTRE BILAN 2025 SUR LE CHAMPAGNE : 135 CHAMPAGNES DÉGUSTÉS + RETOUR SUR LA VENDANGE 2024

par Treve Ring



Les Monts Ferrés 2018

Cette nouvelle cuvée du producteur pionnier en viticulture biologique et biodynamique, Leclerc Briant, est un Blanc de Blancs issu d'une parcelle unique située à Vertus, 1er Cru (juste à côté du Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger). Les vignes, âgées de 4 ans, sont enracinées à mi-coteau dans des sols crayeux enrichis en fer, d'où le nom du vignoble. Cette cuvée a fermenté naturellement et a été vinifiée en fût de chêne pendant 10 mois, avant d'être mise en bouteille sans collage ni filtration, avec un vieillissement sur lattes de 4 ans. Le dégorgement a eu lieu en novembre 2023, avec un dosage de 1,5 g/L. Des notes de citron confit, de craie, d'anis et de verveine se mêlent dans ce vin texturé et structuré, porté par une minéralité de pierre concassée et une craie profonde qui persistent en finale. Une cuvée saisissante et impressionnante. Moins de 5000 bouteilles ont été produites.

NOTE : 94/100



Abyss 2017

La maison pionnière en viticulture biologique et biodynamique a marqué les esprits avec Abyss, un champagne immergé à 60 mètres de profondeur dans la Baie du Stiff, où la Manche et l'Atlantique se rencontrent. À cette profondeur, la pression extérieure égalise celle des 6 bars de la bouteille. Issu de parcelles crayeuses choisies pour leur salinité, ce champagne est composé à parts égales de chardonnay, pinot noir et pinot meunier, fermenté entre inox et fût, puis élevé 3 ans sur lattes avant un dégorgement sans dosage. Le millésime 2017, dégorgé en juin 2021 et ramené en Champagne en 2022, est vendu avec son bouchon et muselet marins. Tendue et vive, elle offre des notes de citron confit, pomme verte et iodées, avec une finale saline remarquable. Une expérience unique à découvrir.

NOTE : 93/100



PRESS FOCUS
2025



GISMONDIONWINE.COM

NOTRE BILAN 2025 SUR LE CHAMPAGNE : 135 CHAMPAGNES DÉGUSTÉS + RETOUR SUR LA VENDANGE 2024

par Treve Ring



Rosé Extra Brut

Le Rosé Brut est étiqueté NV, mais cette bouteille provient d'une seule récolte (2019) et est composée de 93 % de chardonnay (Chouilly et Montgueux) et 7 % de pinot noir (Les Riceys). La fermentation indigène se fait en cuve inox, avec une petite partie du pinot noir fermentée en fût. L'assemblage repose deux ans sur lies avant un dégorgement à 3,5 g/L (cette cuvée a été dégorgée en avril 2022). Frais et tendu, il révèle des notes de cerise blanche et rouge, de pomme rouge et verte, soutenues par une trame d'écorce de citron et une base crayeuse. Un vin raffiné, polyvalent et un véritable plaisir à déguster.

NOTE : 93/100



Réserve Extra Brut

Fondée en 1955 par Bertrand Leclerc et Jacqueline Briant, cette maison pionnière adopte des pratiques biologiques dès les années 1960 et embouteille des Champagnes parcellaires dès les années 1970. Dans les années 1980, leur fils Pascal introduit la biodynamie, avec une certification Demeter partielle depuis 2003. Aujourd'hui, Hervé Jestin, expert en biodynamie, supervise les vins et près de 30 ha de vignes, complétés par 20 ha en contrat bio. Cette cuvée NV, issue de la récolte 2020 (40 % pinot noir, 40 % pinot meunier, 20 % chardonnay), est fermentée naturellement, élevée 10 mois et dégorgée en octobre 2023 avec 4,5 g/L. Elle offre des notes de pomme rouge, cerise, citron et une touche de toast en finale, avec une belle structure, idéale en apéritif ou à table.

NOTE : 91/100



PRESS FOCUS
2025



GISMONDIONWINE.COM

NOTRE BILAN 2025 SUR LE CHAMPAGNE : 135 CHAMPAGNES DÉGUSTÉS + RETOUR SUR LA VENDANGE 2024

par Treve Ring



Blanc de Meuniers 2016

Nouvelle cuvée du producteur pionnier en bio et biodynamie Leclerc Briant, ce pinot meunier biologique provient de deux villages 1er Cru au nord de la Montagne de Reims, conçu pour révéler le côté raffiné de ce cépage. Fermenté naturellement et élevé 10 mois en fût, il a ensuite passé 6 ans sur lattes avant un dégorgement en août 2023. Des notes de framboise parfumée, meringue, pomme rouge et écorce de mandarine se mêlent à un bouquet d'épices sur un palais crayeux, texturé et finement structuré. Élégant et abouti, une véritable déclaration d'amour au pinot meunier. 4000 bouteilles produites.

NOTE : 92/100



Blanc de Blancs 2018

Cette nouvelle cuvée de Champagne bio Leclerc Briant est issue de chardonnay provenant de différentes régions de Champagne, dont les terres crayeuses de Montgueux et du Sézannais. Fermentée naturellement, elle a reposé 10 mois avant d'être mise en bouteille sans collage ni filtration. Ce millésime 2018 a passé 4 ans sur lattes avant son dégorgement en juin 2023 avec un dosage de 1,9 g/L. Des notes de pomme verte, anis subtil et verveine citronnée, rehaussées d'une légère touche toastée, s'étirent sur une finale longue et saline. Une cuvée pleine d'énergie et d'élégance.

NOTE : 91/100