



PRESS FOCUS  
NOVEMBRE 2024

# SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

## DES BULLES À LA CARTE : NOS COUPS DE COEUR

Aymone Vigière d'Anval

**CHAMPAGNES**

*Nos coups de cœur*

**1 Champagne Leclerc-Briant Les Monts Ferrés 2018**  
Issue à 100 % de chardonnay, cette cuvée non dosée offre un nez délicat, sur des arômes d'agrumes, de coing et une note florale. Au palais, une texture chatoyante et lumineuse, avec un bel équilibre entre le pulpeux du fruit et la droiture minérale. Finale longue et savoureuse.  
150 € environ.

**2 Champagne Billécart-Salmon Elisabeth Salmon rosé 2012**  
Un rosé pétri d'élégance, porteur d'une véritable symphonie aromatique: myrtille, agrumes, rhubarbe, thé fumé, anis, rose... dans une texture très fine et sensuelle. On aime beaucoup la finale, réunissant à la fois le côté crayeux et les délicats amers.  
190 € environ.

**3 Champagne Alexandre Bonnet Blanc de Noirs Hardy 2019**  
Une cuvée emplie d'élégance, rayonnante, qui nous enchante d'emblée! On y retrouve des agrumes, des fleurs, avec un côté tendu en bouche, la minéralité n'empêchant pas le croquant du fruit, dans un bel équilibre. On adore sa longue finale.  
65 € environ.

**4 Champagne Bollinger Grande Année rosé 2015**  
Des notes de pêche, pêche de vigne, mandarine, bergamote puis, à l'aération, fraise des bois, poivre blanc, cassis, thé fumé... Une expression aromatique tout en finesse, réunissant à la fois le peps, la fraîcheur et l'élégance. Un beau voyage sensoriel.  
290 € environ.

### Champagne Leclerc Briant, Les Monts Ferrés 2018

Issue à 100% de chardonnay, cette cuvée non dosée offre un nez délicat, sur des arômes d'agrumes, de coing et une note florale. Au palais, une texture chatoyante et lumineuse, avec un bel équilibre entre le pulpeux du fruit et la droiture minérale. Finale longue et savoureuse.

150 € environ.