



PRESS FOCUS
DÉCEMBRE 2024

Wine Spectator

www.winespectator.com

GUIDE ALPHABÉTIQUE DU CHAMPAGNE



93
Wine Spectator

Les Monts Ferrés 2018
93/100

“Un champagne sans faille, avec une texture de soie brute et une riche base de noix grillées et de minéralité salée soulignant des saveurs de poire crémée et d'abricot poché, un soupçon de goyave et des accents de gingembre râpé et de zeste de pamplemousse. Vibrant et harmonieux.”



92
Wine Spectator

Brut Réserve
92/100

« Un champagne souple et gracieux, dont l'acidité élégante anime des saveurs de framboise hachée, de nectarine, de citron confit et de coquille d'huître. La texture est fine et satinée, avec une finale persistante et légèrement épicée. Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. »



90
Wine Spectator

Rosé Extra Brut
90/100

« La texture est croustillante et bien équilibrée, et les saveurs de purée de pêche blanche, de fraise macérée et de gingembre mariné sont d'une succulence rafraîchissante. Des notes de fumée et de craie apparaissent en fin de bouche. Chardonnay et Pinot Noir. »



92
Wine Spectator

Millésime 2018
92/100

« Un Champagne vif, présentant une trame vive et une mousse dentelée, avec une acidité brillante soutenant des notes de framboise, de cerise blanche, d'amande salée et de fleur de sureau. Légèrement crayeux en finale. Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier. »



92
Wine Spectator

Blanc de Meuniers
92/100

“Un champagne sans faille, avec une texture de soie brute et une riche base de noix grillées et de minéralité salée soulignant des saveurs de poire crémée et d'abricot poché, un soupçon de goyave et des accents de gingembre râpé et de zeste de pamplemousse. Vibrant et harmonieux.”



PRESS FOCUS
DECEMBER 2024

Wine Spectator

www.winespectator.com

ALPHABETICAL GUIDE OF CHAMPAGNE



93
Wine Spectator

Les Monts Ferrés 2018
93/100

“A seamless Champagne, with a raw silk-like texture and a rich baseline of roasted nuts and salty minerality underscoring flavors of creamed pear and poached apricot, a hint of guava and accents of grated ginger and grapefruit zest. Vibrant and harmonious.”



92
Wine Spectator

Brut Réserve
92/100

“A lithe and graceful Champagne, with sleek acidity animating flavors of chopped raspberry, nectarine, preserved lemon and oyster shell. Fine and satiny in texture, offering a persistent, lightly spiced finish. Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay.”



90
Wine Spectator

Rosé Extra Brut
90/100

“Crisply lacy in texture and well-balanced, with a refreshing succulence to the flavors of white peach puree, macerated strawberry and pickled ginger. Smoke and chalk notes show on the finish. Chardonnay and Pinot Noir.”



92
Wine Spectator

Millésime 2018
92/100

“A lively Champagne, showing a crisp frame and a lacy mousse, with bright acidity buoying notes of raspberry, white cherry, salted almond and elderflower. Lightly chalky on the finish. Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier.”



92
Wine Spectator

Blanc de Meuniers
92/100

“A firm Champagne, almost crunchy in texture, with steely acidity framing notes of macerated blackberry and cherry fruit, walnut skin, lemon peel, smoke and brine. This will shine brightest when paired with food -- try grilled pork or chicken.”