

GONET-SULCOVA

“Nous sommes vigneron depuis de nombreuses générations, précise Carla Gonet. Mon arrière-grand-père Charles Gonet fut le premier à développer la vente du Champagne. Il était basé au Mesnil-sur-Oger où nous possédons toujours 4 hectares de vignes.

Mon grand-père, Jacques, a développé la vigne sur Mesnil-sur-Oger et Vertus. C'est aussi lui qui a acheté une vingtaine d'hectares en 1958 à Montgueux, près de Troyes, des vignes très bien exposées sud-est à flanc de coteaux et nous poursuivons actuellement le développement familial avec un nouveau vignoble sur Loches-sur-Ource, près de Bar-sur-Seine.

Notre gamme est répartie 50% en Champagnes issus du terroir de Montgueux qui donnent des cuvées plus souples, plus amples, que l'on retrouve dans nos Blanc de blancs. L'autre moitié est celle de Mesnil-sur-Oger. Nous réservons les vignes du Mesnil-sur-Oger pour la production de nos Grands Crus, avec un effet terroir



Carla, Davy et Yan-Alexandre Gonet

très important qui se retrouve dans les vins. Ils sont plus secs, avec des notes minérales très prononcées, aux arômes puissants d'agrumes, de fruits confits, des vins bien nets, francs, vifs, bien équilibrés. La cuvée Gaïa, vinifiée en fûts de chêne, est un champagne issu de vieilles vignes plantées par mon arrière-grand-père, certaines sont centenaires, exposées sud-est en bas de coteaux. “Cette cuvée est très authentique, précise Yan-



Vincent Gonet

Alexandre Gonet, et s'inspire des méthodes de vinification de notre aïeul, elle lui est d'ailleurs dédiée. La Cuvée Gaïa est 100% Chardonnay, très légèrement boisée, les tanins sont bien fondus, on est séduit par des arômes de noix de coco et de vanille, des notes complexes de citron, de pamplemousse, le 2004 est un millésime très frais que j'aime beaucoup. Les autres parcelles situées sur le Mesnil produisent le Millésimé et l'Extra Brut, le Champagne est vinifié de façon classique en cuves Inox. En Cuvée Gaïa 2005, nous avons vendu beaucoup de magnums au Japon, Canada, Portugal, Brésil. un Champagne très demandé en France mais surtout à l'export qui est un marché en plein essor, très intéressé par le haut de gamme. Cuvée Gaïa 2005 a des arômes clas-

siques et très élégants. La vendange a été ensoleillée et tardive, avec de petits rendements, les jus étaient très concentrés à la vendange, j'ai donc pris la décision de supprimer les barriques en chêne américain qui donnaient trop d'arômes de noix de coco. Je ne voulais pas masquer la qualité et l'élégance des jus. Le Champagne exprime des arômes très élégants d'amande amère, noisette, fruits secs. Je ne fais que les fermentations en barriques durant 6 mois environ. Cela apporte un léger boisé, surtout au nez d'ailleurs, en bouche, il



verie très fonctionnelle pour assurer une meilleure qualité et être au plus près des vignes, et il est prévu un nouveau pressoir très perfectionné pour la prochaine vendange. Nous sommes en renouvellement permanent de nos vignes, le vignoble avait besoin d'être un peu rajeuni, d'un âge moyen de 50 ans nous sommes passés à un âge moyen de 30 ans. Un développement au service de la qualité. Nous organisons des journées portes ouvertes le troisième week-end de juillet.”



COMMUNIQUE

GONET-SULCOVA

Famille Gonet
13, rue Henri-Martin 51200 Épernay
Tél. 03 26 54 37 63
Fax. 03 26 54 87 73
e-mail : gonet-sulcova@wanadoo.fr
www.gonet-sulcova.com

À la tête des Deuxièmes Grands Vins Classés. Ce vignoble familial de 15 ha a la chance d'avoir ses vignes plantées sur un terroir privilégié, la Côte des blancs, bénéficiant d'une parfaite exposition qui permet un ensoleillement généreux.

Vous aimerez comme nous le Champagne cuvée Grand Cru Millésimé 2004, un Blanc de blancs, d'une grande finesse, puissant au nez, de bouche florale, associe richesse aromatique et suavité, qui sent bon la pêche, la noisette et les épices en finale. "Le 2004 fut une année fraîche, précise Yan-Alexandre Sulcova, c'est plutôt un millésime de garde, très complexe, et nos Champagnes ont un grand potentiel d'évolution. Nos Champagnes sont toujours des cuvées peu dosées qui expriment pleinement leur potentiel, leur terroir, nous n'essayons pas de masquer le produit original."

Le brut cuvée Vincent Gonet, intense et savoureux, allie richesse aromatique et persistance, avec des senteurs de fleurs et de brioche caractéristiques, tout en bouche, d'une longue finale. Remarquable cuvée Gaïa Grand Cru (Chardonnay), vinifiée en fûts de chêne, une grande cuvée ample et parfumée, persistante, conjuguant finesse et structure, une bonne rondeur et un bouquet aux notes de pêche, de miel et de citronnelle. Goûtez le rosé brut, pur Pinot noir, de belle couleur soutenue, au nez de framboise et de groseille, avec une touche vineuse due à la macération, idéal sur une viande blanche. Il y a aussi l'Extra-brut Grand Cru, très minéral, un très beau Champagne de robe dorée brillante, tout en arômes, avec cette pointe de fraîcheur et de fruité bien typique, très persistante au nez comme au palais, aux arômes délicats d'amande et de pêche en finale.

GRASSET-STERN

Maryse et Jean-Louis Grasset
6, rue de la République 51530 Moussy
Tél. 03 26 52 61 40 et 06 18 38 16 82
Fax. 09 57 18 17 01
e-mail : champ.grassetstern@free.fr
www.champagne-grasset-stern.fr

L'enracinement de la maison remonte aux années 1890. Aujourd'hui, c'est au tour de Ma-

ryse et Jean-Louis Grasset, frère et sœur, de diriger cette exploitation de 4,80 ha de vignes. Méthode artisanale de rigueur, une majorité des manipulations s'effectuant manuellement afin de respecter les traditions.

Savoureux Champagne brut Millésime 2005, tout en bouche, où l'on retrouve des nuances de citron et de miel, associant puissance et distinction, un Champagne très élégant, tout en finesse, parfumé. Le brut rosé est de belle robe, au nez de petits fruits, ferme et suave, un Champagne vineux et très fin à la fois, légèrement épicé comme il se doit. Goûtez leur Réserve brut (80% Pinot meunier), de robe brillante, avec ses notes d'agrumes et d'acacia, un Champagne généreux, à la mousse légère et intense, d'une finale parfumée, particulièrement abordable comme le Brut Tradition, de belle robe, alliant subtilité et complexité, intense au nez, tout en arômes où dominent les fleurs et les fruits mûrs.

HAMM

Claude, Michel et Brigitte Hamm
16, rue N.-Philipponnat 51160 Ay
Tél. 03 26 55 44 19
Fax. 03 26 51 98 68
e-mail : champagne.hamm@wanadoo.fr
www.champagne-hamm-ay.com

Savoureux Champagne cuvée de Prestige Signature Hamm, une cuvée très fruitée, de mousse fine et persistante, bien équilibrée en acidité, alliant finesse et structure, d'un jaune brillant, aux connotations de fleurs et d'épices, dense et racée. Beau Champagne Millésimé 2002, de jolie robe dorée, avec cette nervosité qui s'allie à une souplesse certaine, de bonne bouche aux notes de chèvrefeuille et de fruits secs, tout en persistance, avec cette suavité qui lui est propre. Goûtez le Sélection brut, de bouche délicate dominée par des nuances d'agrumes et de fruits secs, de mousse crémeuse et vivace, idéal au cours d'un repas. Le Hamm Dessert, aux senteurs persistantes, avec des notes de fruits confits et de rose, onctueux, très élégant, accompagne merveilleu-



La famille Huot et son équipe pour les vendanges 2011 (Champagne L. Huot Fils)



Maryse et Jean-Louis Grasset
(Champagne Grasset-Stern)

sement les tartes aux fruits, et le rosé brut, intense au nez, aux connotations persistantes avec des nuances de mûre, qui allie rondeur et vivacité.

L. HUOT Fils

27, rue Julien Ducos
51530 Saint-Martin-d'Ablouis
Tél. 03 26 59 92 81
Fax. 03 26 59 45 05
e-mail : champagne.huot@wanadoo.fr
www.champagnehuot.fr

www.vinsdusiecle.com/champagnehuot
Récoltants-Manipulants depuis quatre générations, c'est maintenant Virginie Huot qui exploite avec son mari le domaine familial fondé dans les années 1950, soit 7 ha de vignes. Une orientation en viticulture raisonnée, et l'association de l'expérience ancestrale et des techniques œnologiques modernes.

Tout en fraîcheur, le Champagne cuvée Initiale Brut Zéro, parts égales de Pinot noir et de Chardonnay (40% chacun) avec 20% de Pinot meunier, zéro sucre ajouté, 5 ans de vieillissement sur lattes, particulièrement séduisant, de très belle teinte, avec ce nez dominé par les fruits secs et la rose, ample, un Champagne subtil complexe, d'une belle persistance aromatique en bouche, avec ces notes complexes de pêche et de noix au palais. Le Champagne brut Carte Noire, les trois cépages champenois étant présents dans cette cuvée, avec une majorité de Pinot Meunier (50%), est un Champagne de belle couleur jaune ambré, qui sent la pomme mûre et les



Une maison sérieuse et familiale qui, depuis 1910 à AY, propose une réelle gamme sachant, par la maîtrise des assemblages, utiliser toutes les subtilités des cépages et des terroirs.

Le très grand suivi dans l'élaboration renforce la personnalité de chaque cuvée. Équilibre, finesse, fraîcheur sont des qualificatifs souvent cités avec une appréciation favorable sur l'accueil au Domaine et un tarif très compatible avec la vente directe.

Boutique de vente avec paiement sécurisé sur
www.champagne-hamm-ay.com

16, rue N.-Philipponnat 51160 AY - Tél. 03 26 55 44 19 - Fax. 03 26 51 98 68
site : champagne-hamm-ay.com - e-mail : champagne.hamm@wanadoo.fr



Armelle et José Testa (Champagne Laforge Testa)

noisettes, harmonieux et savoureux, de belle structure, tout en finesse d'arômes en bouche, très bien dosé. Excellente cuvée Annonciade millésime 2006, de mousse riche et très fine, aux nuances de miel, au nez de petits fruits (pêche), bien ferme et suave en bouche, à la texture fine et soyeuse.

JANISSON et Fils

6 bis, rue de la Procession 51360 Verzenay

Tél. 03 26 49 40 19

Fax. 03 26 49 43 58

e-mail : champagne@janisson.com

www.janisson.com

Quatrième génération de vignerons, domaine de 9 ha, dont 5 en Grands Crus.

nantes d'amande, de lis et de brioche, un vin dense, persistant, bien élaboré comme le brut Blanc de noirs, aux senteurs de fruits mûrs et les petits fruits secs, très légèrement miellé, tout en persistance aromatique, d'une belle ampleur.

JEAUNAUX-ROBIN

Cyril Jeaunaux

1, rue de Bannay 51270 Talus-Saint-Prix

Tél. 03 26 52 80 73

Fax. 03 26 51 63 78

e-mail : cyril@champagne-jr.fr

www.champagne-jr.fr

www.vinsdusiecle.com/champagne-jr

Ici, la démarche reste fidèle à une viticulture durable : travail des sols, enherbement, vinifications en cuves mais aussi en fûts de chêne. Les vinifications s'effectuent en cuves (inox et émail) ou bien en fûts de chêne pour les trois cépages.

Le Champagne Extra brut Les Grands Nots millésimé 2003, issu d'un assemblage de têtes des cuvées non filtrées de *Chardonnay*, *Pinot noir* et *Pinot meunier* à parts égales, une cuvée vinifiée et élevée en fûts de chêne, est ample et parfumé, au nez subtil où se développent des arômes d'agrumes et de petites fleurs, tout en bouche persistante et fine, de robe jaune or. Excellent brut rosé de Saignée, contrairement au rosé classique d'assemblage, cette cuvée résulte d'une subtile et brève macération des raisins rouges, élaborée exclusivement à par-

tir de *Pinot meunier* et de la seule vendange 2006, un Champagne tout en finesse, de bouche fine, aux arômes de fruits frais et de rose, d'une longue finale parfumée. Le Champagne brut Prestige, *Chardonnay* majoritaire (80%), complété par du *Pinot noir*, est dense, alliant finesse et structure, d'un jaune brillant, aux connotations de fleurs et d'épices.

LABBÉ et Fils

51500 Chamery

Tél. 03 26 97 65 45

Fax. 03 26 97 67 42

e-mail : champagne.labbe@wanadoo.fr

Beau Champagne Blanc de blancs, une cuvée ample et parfumée, de bouche florale, légère et ronde à la fois, tout en charpente, au fruité complexe, un vin généreux, très rond, de mousse persistante, charmeur. Le Champagne Carte Blanche, d'une grande subtilité aromatique, allie puissance et élégance, dominé par des notes de rose et de petits fruits confits, où la subtilité s'allie à la profondeur. Goûtez encore le brut rosé, riche en parfums, au nez de petits fruits rouges mûrs, un vin complet, de mousse crémeuse, à déboucher sur les desserts aux fruits. Excellente cuvée Prestige Premier Cru, avec des notes de fruits frais et d'acacia, harmonieuse.

LAFORGE-TESTA

Armelle et José Testa

BP 22 - Le Val de la Cave 02310 Charly-sur-Marne

Tél. et Fax. 03 23 69 74 82

Portable. 06 88 47 25 40

e-mail : champagne.laforgetesta@orange.fr

www.champagne-laforge-testa.fr

Un vignoble familial depuis 4 générations. "Nous apportons une grande importance à la conduite de notre vignoble, précise-t-on ici, un travail rigoureux de la taille de la vigne à la vendange nous permet de récolter des raisins de qualité. Notre maison reste fidèle au pressoir traditionnel Champenois qui extrait le jus des raisins lentement afin d'en préserver toutes les qualités."

Beau Champagne Grande Réserve brut, très équilibré, de mousse fine et persistante, d'une belle harmonie, tout en finesse, aux arômes subtils de fleurs blanches, long en bouche. Le Champagne brut Millésime 2000, au nez de fleurs, est très harmonieux avec des nuances d'épices et de petits fruits frais, tout en finale.



Maison familiale depuis 4 générations située dans la Vallée de la Marne, nous exploitons un vignoble âgé d'une trentaine d'années, planté à 40% en Chardonnay. Une partie de nos vins sont élevés sur bois et toutes les cuvées de la maison vieillissent entre 4 et 10 ans dans nos caves.

Dans la cuvée Millésime 2000, seuls le Pinot Noir et Le Chardonnay sont assemblés et donnent une belle expression alliant complexité et élégance (médaille d'or 2011 aux effervescents du monde).



Dans la cuvée Grande Réserve, un assemblage des trois cépages donne une jolie finesse alliant rondeur et vivacité.

Dans la cuvée Rosé, une majorité de Pinot Noir assemblé au Chardonnay donne un champagne fruité et frais à la fois.

Nous produisons également du Coteau Champenois Rouge provenant d'une parcelle de Pinot Noir, âgée de 25 ans, vinifiée et élevée en fut de chêne.

Armelle et José TESTA

Le Val de la Cave 02310 CHARLY

Tél. 03 23 69 74 82 et 06 88 47 25 40



Champagne GRASSET-STERM

11, rue Paul Ganon 51530 MOUSSY

Tél : 03 26 52 61 40 - 06 18 38 16 82

e-mail : champ.grassetstern@free.fr

www.champagne-grasset-stern.fr

Goûtez aussi le brut rosé, riche en arômes de fruits rouges, vineux et fin à la fois, tout en harmonie, bien dosé, alliant persistance et richesse. Excellent Coteaux Champenois rouge Pinot noir, un vin bien typé, de couleur pourpre intense, très parfumé (mûre, épices...), associé gras et intensité.

Veuve J. LANAUD

SAS Gauthier Père et Fils
3, place Léon-Bourgeois 51190 Avize
Tél. 03 26 57 99 19
Fax. 03 26 57 59 06
e-mail : champagnelanaud@wanadoo.fr
www.champagne-lanaud.com

Beau Champagne cuvée Marie-Joséphine, fondatrice de la maison en 1919, cuvée de prestige assemblage équilibré de *Chardonnay* et de *Pinot noir*, issus des meilleurs crus et des meilleurs millésimes, de jolie robe dorée, parfumé, d'une belle élégance, un vin très harmonieux en bouche, au nez complexe (abricot, brioche). La cuvée des Prêtresses Grand Cru Blanc de blancs, issue d'une sélection parcelle de *Chardonnay* de Chouilly, médaille d'Argent en 2009 et de Bronze en 2010 au *Chardonnay du Monde*, est de belle robe, aux arômes de pain grillé et d'abricot, mêle intensité aromatique et persistance, avec des notes de fleurs blanches, de mousse abondante. La cuvée du Cinquantenaire Blanc de blancs brut, pur *Chardonnay*, est présentée dans un beau flacon transparent, de bouche élégante et intense, avec ces notes de raisins noirs, de fruits frais et de pain brioché, un Champagne dense et raffiné, qui mérite une cuisine élaborée comme le brut rosé, dont la



Champagne Veuve J. Lanaud à Avize, depuis 1919

couleur est rose pâle, la mousse fine et délicate, la bouche ample, douce et fraîche. La cuvée du Cinquantenaire Rosé brut, médaille d'Or au Mondial du Rosé 2011, est de belle teinte, florale, avec cette pointe de nervosité agréable, séduisant par sa finesse d'arômes.

P. LANCELOT-ROYER

540, rue du Général-de-Gaulle
51530 Cramant
Tél. 03 26 57 51 41
Fax. 03 26 57 12 25
e-mail :
champagne.lancelot.royer@cder.fr

www.vinsdusiecle.com/lancelotroyer
Très bien classé. Un vignoble de 5 ha et une exploitation créée en 1960 par Pierre Lancelot, et reprise en 1996 par sa fille Sylvie et son gendre Michel Chauvet. Les caves sont creusées dans la butte de craie juste derrière la maison. Le pressoir se trouve au sommet de la butte, le moût est acheminé dans les cuves par gravité.

«Ce millésime 2011, nous dit Michel Chauvet, est une bonne année sans être ce que nous qualifierions en Champagne de grande année. J'ai décidé de faire moitié moins de millésime mais j'en ferai tout de même, car c'est une année atypique avec des vendanges commencées le 23 août ! Je ne suis sans doute pas le vigneron le plus représentatif de Champagne, vu que je n'ai que des vignes de *Chardonnay* en Grand Cru et que la situation des parcelles donne en règle générale de très beaux raisins, ce qui s'est confirmé cette

année encore. Donc je suis plutôt un vigneron heureux, je viens de finir mes assemblages et c'est très bien, avec de belles et bonnes choses, un degré pas très élevé, mais un bon équilibre en acidité. Je dirais qu'on se rapprocherait un peu du 2004 ou du 2006 pour ce millésime 2011. Il faut attendre l'évolution, on a parfois de très belles surprises.»

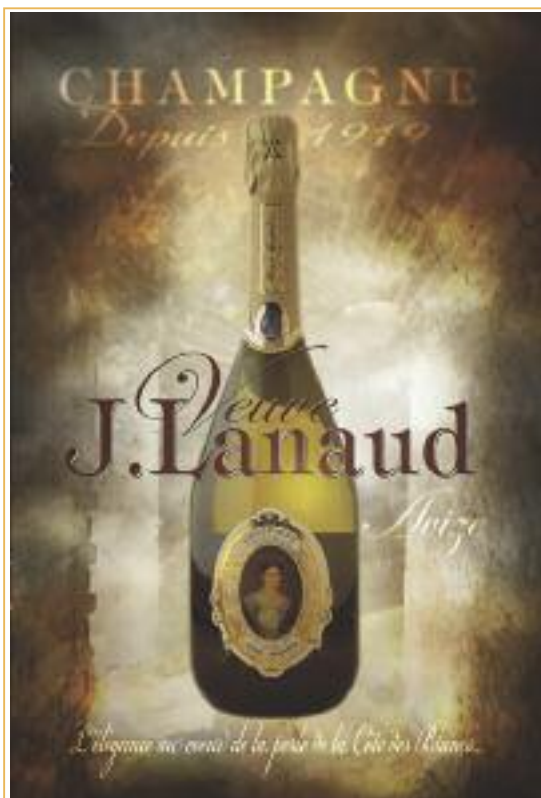
Beau Champagne brut cuvée des Chevaliers Grand Cru, un pur *Chardonnay*, issu de vignes de 30 ans, où toute la distinction de ce cépage s'exprime, généreux et élégant, de mousse persistante, très fruitée, une cuvée d'une belle finesse aromatique (brioche, pêche), intense au nez comme au palais. Le Millésime 2004, de bouche élégante et profonde, avec ces notes de raisins noirs, de fruits frais et de biscuits, est un Champagne dense et raffiné, qui mérite une cuisine élaborée. Excellent, le 2002, de robe jaune or, avec une bouche parfumée aux nuances florales et légèrement miellées, est intense, à la fois charpenté et distingué, aux notes de petits fruits mûrs et de tilleul, d'une bien jolie finale comme le Blanc de blancs cuvée de Réserve R.R., pur *Chardonnay*, tout en finesse aromatique, une cuvée harmonieuse et distinguée, de mousse onctueuse et très fine, aux notes subtiles de petites fleurs fraîches.

LAURENT-GABRIEL

Marie-Marjorie Laurent
2, rue des Remparts 51160 Avenay-Val-d'Or
Tél. 03 26 52 32 69
e-mail : email@laurent-gabriel.com
www.laurent-gabriel.com

www.vinsdusiecle.com/champagnelaurent-gabriel
À la tête des Deuxièmes Grands Vins Classés. En 1982, Daniel Laurent reprend l'exploitation familiale de ses parents. Son père ne produisait qu'une infime partie de sa récolte en Champagne qu'il réservait à quelques amis et clients, le reste était vendu au négoce champenois, à la vendange, en raisins. Dès son arrivée, il a décidé de produire son propre Champagne, avec l'aide de son épouse, ils sont épaulés par leur fille Marie-Marjorie. L'exploitation est très modeste, avec 2, 5 ha de vignes situées sur deux terroirs : 90% à Avenay-Val-d'Or, classé 1er Cru, et à Avize, classé Grand Cru. L'exemple typique d'un Champagne provenant d'un terroir propre.

Remarquable Champagne cuvée Prestige Millésime 2000 (80% *Pinot noir*, 20% *Chardonnay*), issu d'une vinification sans fermentation malolactique et sans passage au froid, élevage environ 6 mois en fûts de chêne, où toute la complexité du *Pinot noir*, s'exprime, un Champagne généreux et élégant, de mousse persistante, très fruitée, une cuvée d'une jolie intensité aromatique (brioche, pêche), ample au nez comme en bouche. Le Champagne brut Carte d'Or (75% *Pinot noir*, 15% *Chardonnay*, 5% *Pinot meunier*, provenant des années 2006 et 2007 et années de réserve), est tout en arômes, avec ce nez de petits fruits frais, de tilleul et d'amande, un beau Champagne suave, de mousse fine, mêlant rondeur et nervosité, tout en charpente, d'une belle finale. La cuvée Grande Réserve brut (75% *Pinot noir*, 15% *Chardonnay*, 10% *Pinot meunier*, année 2005 avec des vins de réserve, sans fermentation malolactique, sans passage au froid, et un passage de 4 à 6 mois en fûts de chêne),



3, place Léon-Bourgeois _ 51190 Avize
Tél. 03 26 57 99 19 - Fax. 03 26 57 59 06
e-mail : champagnelanaud@wanadoo.fr
www.champagne-lanaud.com



Marie-Marjorie et son père Daniel Laurent (Champagne Laurent-Gabriel)

classique et bien équilibrée, de bouche fruitée, un Champagne très harmonieux, généreux et charmeur, puissant au palais.

Lucien LEBLOND

José Leblond
Cave : 26 et 30 bis, rue du Général-Leclerc
02406 Château-Thierry
Tél. 03 26 54 05 27
Fax. 03 26 52 29 70
e-mail : famille.leblond@wanadoo.fr
Le Champagne Millésime 2007, tout en fruits, très rond en bouche, tout en structure et par-

fums, au nez subtil, est ample et persistant, racé et séduisant en finale. Le 2006, de robe d'un bel aspect jaune et or, est de bouche friande, une cuvée riche où dominent les agrumes et les petits fruits secs, alliant distinction et structure. Dans la lignée, le brut Premier Cru Blanc de Noirs, une cuvée très bien dosée, typée, alliant souplesse et structure, d'une bonne rondeur et au bouquet

LEGRAS et HAAS

Brigitte Legras-Haas
7 et 9, Grande-Rue 51530 Chouilly
Tél. 03 26 54 92 90 et 03 26 55 40 92
Fax. 03 26 55 16 78
e-mail : legras-haas@wanadoo.fr
www.legras-et-haas.com
www.vinsdusiecle.com/legras-haas

La famille est à la tête d'un vignoble de 33 ha, dont 15 ha à Chouilly, Grand cru de la Côte des Blancs où la maison familiale est installée depuis plusieurs générations. Afin de préserver les vraies valeurs et garantir une réelle personnalité aux cuvées, pressurage, vinification, mise en bouteille et dégorgement sont entièrement réalisés à la propriété. Superbe Champagne Grand Cru Blanc de blancs Millésimé 2005, aux nuances de miel et d'abricot, très fin, de bouche onctueuse, à la robe intense, un vin ferme, tout en fruits, associant rondeur et charpente, de mousse fine, crémeuse et persistante. Le 2002, médaille

d'Or au concours mondial, est une cuvée harmonieuse, d'une bonne rondeur, avec un bouquet complexe, très aromatique aux nuances de fleurs blanches et de citronnelle, de jolie mousse abondante, bien dosée. Il y a aussi le Blanc de blancs Grand Cru, avec, bien sûr, un seul cépage, le Chardonnay, un seul cru, le Grand Cru Chouilly, base majoritaire vendange 2007, et l'in-



La maison Legras et Haas

très aromatique, un vin savoureux, puissant et fin à la fois. Excellent Champagne Extra brut, dense et parfumé, tout en bouche, qui allie élégance et charpente, aux notes d'abricot sec, très persistant, parfait sur un saumon fumé. Le brut Intuition, de jolie robe, avec cette nervosité caractéristique, de bouche très savoureuse, aux notes d'aubépine et de citron, un vin structuré, classique et franc.

corporation de vins de réserve pour lui assurer une continuité dans la qualité, un Champagne qui exhale des senteurs discrètement minérales, frais et équilibré, de bouche légèrement miellée, plein d'élégance, typé, tout en légèreté d'arômes, un vin ample, de bouche pleine. Le Champagne cuvée Exigence (exigence dans le choix des cépages et de leur assemblage, Chouilly Grand Cru de Chardonnay

Champagne LAURENT-GABRIEL



Cuvée Prestige Millésime 2000
80% Pinot noir et 20% Chardonnay

Grande Réserve Brut
Assemblage des trois cépages

Brut Carte d'Or
2/3 Pinot et 1/3 Chardonnay et Meunier
égale proportion

Spécial Brut Rosé
Le 100% Pinot

2, rue des Remparts
51160 AVENAY-VAL-D'OR



Tél. 03 26 52 32 69

Internet : www.laurent-gabriel.com
e-mail : email@laurent-gabriel.com



7 et 9, Grande-Rue 51530 Chouilly
Tél. 03 26 54 92 90 et 03 26 55 40 92 - Fax. 03 26 55 16 78
e-mail : legras-haas@wanadoo.fr - www.legras-et-haas.com



Alexandre Lenique, Corinne Lenique, Michel Lenique, Valérie et Bertrand Robinet (Champagne Lenique)

et Aÿ Grand Cru de *Pinot noir*), au nez floral et minéral, est d'une grande finesse avec en finale un côté acidulé très agréable, une cuvée ample et généreuse où l'on retrouve en bouche des nuances d'agrumes mûrs et de pain brioché, de mousse très élégante. Dans la lignée, le Champagne cuvée Extra-brut, issu d'une sélection parcellaire des meilleurs lieux-dits, avec un dosage proche du brut nature, au parfum d'amande fraîche et d'agrumes (citron, pomme reinette), est très frais, intense et rond, au nez subtil et persistant, un vin qui associe ampleur et distinction, un très beau Champagne, très harmonieux, vraiment très charmeur.

Jean-Pierre LEGRET

Alain Legret
6, rue de Bannay 51270 Talus-Saint-Prix
Tél. 03 26 52 81 41 et 06 07 97 29 14
Fax. 03 26 52 99 50
e-mail : alain-legret@wanadoo.fr
Un domaine familial de 3 ha, géré par Alain Legret qui a pris la suite de ses parents. Beau Champagne Grande Réserve brut, une cuvée très bien dosée, ample, alliant finesse et structure, d'une bonne rondeur, au bouquet très aromatique, un Champagne tout en harmonie, très équilibré. Le brut Tradition (40% *Pinot meunier*, 30% *Pinot noir*, 30% *Chardonnay* et 30 à 40% de vins de réserve pour une

meilleure régularité du goût d'année en année, vinification en cuves Inox et émail), qui exhale des nuances de fleurs blanches et de miel, alliant distinction et ampleur, saveur et persistance, d'une belle finale. Excellent brut rosé, de mousse crémeuse, légèrement épicé, de robe soutenue et brillante, associant nervosité et suavité, d'une belle finale persistante. Goûtez le Champagne Millésimé 2000, 1/3 de chaque cépage *Chardonnay*, *Pinot noir*, *Pinot Meunier*, une seule récolte, d'une belle persistance aromatique, une cuvée distinguée qui mêle richesse structure et vivacité au palais, avec des notes de fleurs et de noix fraîche.

Michel LENIQUE

Bertrand Robinet
20, rue du Général-de-Gaulle 51530 Pierry
Tél. 03 26 54 03 65
Fax. 03 26 51 57 14
e-mail : salenique@wanadoo.fr
www.champagne-lenique.fr

Exploitation typiquement familiale, dirigée par Bertrand Robinet, le gendre de Michel Lenique et dont les vinifications sont assurées par Alexandre Lenique. Le vignoble est réparti sur différents terroirs à Epernay, dans la vallée de la Marne, Vauciennes, Vincelles, au Mesnil-sur-Oger dans la côte des Blancs (Grand Cru), sur une surface totale de 9, 57 ha, dont 5, 66 ha sont plantés en *Chardonnay*, 3, 12 ha en *Pinot meunier* et 75 ares en *Pinot noir*. Le tout donne ce remarquable Champagne brut Millésime 2006, intense et savoureux, de bouche fraîche et ronde à la fois, de jolie robe dorée, très fin, de bouche fruitée, d'une belle

Champagne Michel LENIQUE
20, rue du Général-de-Gaulle 51530 Pierry
Tél. 03 26 54 03 65 - Fax. 03 26 51 57 14
e-mail : salenique@wanadoo.fr - www.champagne-lenique.fr

Champagne
Jean-Pierre LEGRET

Champagne Jean-Pierre LEGRET
6, rue de Bannay
51270 Talus-Saint-Prix
Tél. 03 26 52 81 41 et 06 07 97 29 14
Fax. 03 26 52 99 50
e-mail : alain-legret@wanadoo.fr



CHAMPAGNE

LOMBARD & Co.
MAISON FONDÉE EN 1925

CHAMPAGNE
LOMBARD & Co.

ÉPERNAY - FRANCE
tél +33 (0) 326 595 740
www.champagne-lombard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

harmonie, aux senteurs de noisette et de rose. Le brut Millésime 2005, d'une belle couleur or, avec des arômes bien présents de fruits mûrs, des notes de tilleul et de miel, une cuvée tout en bouche, puissante et persistante. Le Champagne Blanc de noirs brut (vendange 2007, 80% de *Pinot meunier* et 20% de *Pinot noir*), à la mousse fine et légère, à dominante de fruits mûrs, est très équilibré, harmonieux, persistant, idéal à table, sur un tagine, comme on le suggère ici. Il y a encore ce Champagne Blanc de blancs cuvée de Réserve (vendange 2006, vins de réserve de 2004 et 2005), tout en bouche, fin, parfumé, de mousse raffinée, avec des connotations de fruits frais, vraiment très charmeur. Très jolie cuvée Excellence AL (35% *Chardonnay*, 2% *Pinot meunier* et 10% *Pinot noir* récolte 2006 complétés par 30% de vin de réserve 2004/2005), où l'on retrouve des nuances de citron et d'amande, dense et distingué à la fois, une cuvée très séduisante, très persistante, tout en élégance. Goûtez le brut Sélection, pas moins de 4 médailles pour cette cuvée, de jolie robe dorée, alliant richesse et persistance, d'une belle ampleur, tout en fruits, bien en bouche.

Laurent LEQUART

17, rue Bruslard 51700 Passy-Grigny
Tél. 03 26 58 97 48 et 03 26 52 26 38
Fax. 03 26 57 06 34
e-mail : laurent.lequart@wanadoo.fr
www.champagne-lequart.fr
Un vignoble de 9 ha, mené en viticulture raisonnée depuis 15 ans.



Thierry Lombard

Une réussite avec ce Champagne brut cuvée Vieille Vigne, 100% *Pinot Meunier*, vendange 2007 issu de vieilles vignes de plus de 45 ans, intense et typé, particulièrement réussi, qui dégage des nuances de fleurs blanches et de miel, mêlant saveur et persistance. Le brut Millésime 2004, parts égales de *Chardonnay* et de *Pinot meunier*, affiné en partie en fûts 6 mois, aux arômes complexes de fleurs blanches, allie une élégance certaine à une rondeur en bouche persistante. Une réussite, la cuvée Prestige brut, pur *Pinot meunier*, vendange 2007, 70% vinifiés en fûts, sans fermentation malolactique, 30% de vin de réserve, est d'une grande complexité aromatique où l'on retrouve des nuances de citron et d'amande, dense et distinguée à la fois, un Champagne ample, de table qui bénéficie d'une présentation particulièrement soignée. Joli brut rosé, à la fois très fin et charnu, de robe soutenue, classique avec ce nez de framboise mûre, parfait sur des gougères, et un très réussi Carte d'Or brut, un Champagne ample, de bouche fraîche et dense à la fois, de jolie robe dorée, d'une belle harmonie, aux notes de noisette et de narcisse en finale. Goûtez aussi la cuvée de Réserve demi-sec (90% *Pinot meunier* et 10% *Pinot noir*), de belle robe, au nez d'agrumes mûrs et de noix, suave en bouche, vraiment séduisant.

LOMBARD et Cie

Thierry Lombard
1, rue des Cotelles, BP 118 - 51200 Épernay
Tél. 03 26 59 57 40
Fax. 03 26 54 16 38
e-mail : info@champagne-lombard.com
www.champagne-lombard.com

Incontestablement à la tête des Deuxièmes Grands Vins Classés. Ici, lors du pressurage des raisins, les premiers jus (la cuvée) et les tailles sont rigoureusement séparés; ces dernières n'entrent pas dans les assemblages, une petite quantité de vin rouge de Champagne est ajoutée au *Chardonnay* pour composer la cuvée. Les vins profitent d'un vieillissement sur lattes dans leurs caves pendant plus de 3 ans.

LOMBARD

par Brigitte DUSSERT

“Champagne Lombard a une gamme très attrayante à découvrir, nous précise Thierry Lombard, des Champagnes sélectionnés issus de raisins provenant des meilleurs terroirs en Grands Crus, le Chardonnay de la Côte des



La très belle Cuvée Tanagra

Blancs et le Pinot noir de la Montagne de Reims, avec notamment des crus de Chouilly et Mesnil-sur-Oger, et le Pinot noir de Verzenay.

- La Cuvée Tanagra, un assemblage 70% *Chardonnay*, 30% *Pinot noir*, est un splendide Champagne. Une partie des vins est élevée en fûts pour apporter de la rondeur et cette touche vanillée. Nous modernisons le look de la bouteille avec un nouvel habillage doré-bronze. Belle couleur jaune ambré, arômes de pomme et de noisette, une jolie finesse qui mêle richesse aromatique et persistance, ampleur, densité et distinction à la fois.

- Notre Rosé va être présenté dans une bouteille verte. Nous allons changer légèrement les couleurs d'étiquettes pour que le consommateur comprenne bien qu'il s'agit d'un Rosé dans une bouteille foncée, car nous ne voyons plus la couleur du vin, c'est le contenant qui change uniquement. Ce vin à la robe saumonée très pâle, présente un nez délicat dans lequel on retrouve l'élégance et la fraîcheur du *Chardonnay*, avec une touche de cerise complexe et fondue apportée par les Pinots. Des notes de cassis explosent en bouche. Parfait au cours d'un repas composé de viande blanche, ou en dessert, sur un gratin de fruits rouges. C'est un original et très apprécié Champagne d'apéritif. Lors du pressurage des raisins, les premiers jus (la cuvée) et les tailles sont rigoureusement séparés; ces dernières n'entrent pas dans les assemblages. Une petite quantité de vin rouge de Champagne est ajoutée au *Chardonnay* pour composer la cuvée.

Champagne Médot est dominé par des assemblages de *Pinot meunier* des terroirs de la Montagne de Reims spécifiques, c'est d'ailleurs ce qui a toujours fait sa réputation. Des vins plutôt ronds, fruités, très agréables après deux ans de vieillissement en caves. Le Médot Millésime 2005, de robe scintillante, séduit par ses notes d'amande et de miel, un Champagne ample, structuré, d'une belle finale.”

17, rue Bruslard 51700 Passy-Grigny
Tél. 03 26 58 97 48 et 03 26 52 26 38
Fax. 03 26 57 06 34
e-mail : laurent.lequart@wanadoo.fr
www.champagne-lequart.fr



Philippe Cheurlin (Champagne De Lozey)

Superbe Champagne Grand Cru Blanc de blancs Millésime 2004, où l'on retrouve des nuances de poire et d'amande, une cuvée de robe claire, tout en souplesse, de bouche ferme, florale et persistante comme le brut Grand Cru Millésime 2004, *Chardonnay* Grand Cru majoritaire (80%) complété par du *Pinot noir* Grand Cru, qui exprime des nuances de citron frais, dense et distingué à la fois, un Champagne qui associe structure et finesse, de bouche intense. Le Champagne brut Premier Cru rosé, à la robe saumonée très pâle

présente un nez délicat dans lequel on retrouve l'élégance et la fraîcheur du *Chardonnay*, avec une touche de cerise complexe et fondue apportée par les *Pinots*. Des notes de cassis explosent au palais. Parfait au cours d'un repas composé de viande blanche, ou un dessert, comme un gratin de fruits rouges. La cuvée Tanagra (en français, au XIX^e siècle, un "Tanagra" symbolisait l'élégance), issue d'un assemblage de grands blancs (60%) et de *Pinots*, élevée pas moins de 7 ans sur lattes, est un Champagne parfumé, de belle couleur jaune ambré, qui sent la pomme reinette et les noisettes, d'une jolie finesse, qui mêle richesse aromatique et persistance en bouche, ample, dense et distingué à la fois. Le brut Référence, parts égales de *Pinots noir* et *meunier* (40% chacun) avec 20% de *Chardonnay*, avec des dominantes d'amande et de tilleul, où s'associent rondeur et distinction, est à la fois fin et charpenté, d'une belle finale, comme le Champagne brut Premier Cru, assemblage équilibré (50 % de *Chardonnay* et 50 % *Pinot noir*), qui est un vin régulièrement réussi, avec ses notes de fruits (pêche, abricot et noix) et de pain d'épices, corsé et très fruité, de mousse généreuse. A la suite, le brut Grand Cru est ample, très fruité au nez comme en bouche, très fin, subtil et persistant, de très jolie mousse, régulièrement réussi, ce qui n'est pas si courant.

Champagne Médot est intégré au Groupe Lombard depuis 7 ans, mais garde son identité propre. "Nous avons des locaux communs à Epernay mais c'est vraiment une autre entité", précise Thierry Lombard. Il y a ce Cham-

pagne brut Centenaire Royal, un Premier Cru qui est présenté dans une bouteille à la forme originale et qui est la Cuvée Prestige de Médot, assemblage de différents millésimes, un vin riche et séduisant, aux notes de pomme et de noix fraîche, de bouche ronde, à la fois suave et frais, finement épicé, de belle mousse légère et crémeuse, d'une finale florale très élégante, à déboucher sur un saumon ou une cuisine raffinée. Le brut rosé, aux senteurs de rose et de framboise, une cuvée fine, parfumée, à la mousse élégante, avec des connotations de petits fruits mûrs au palais. Très charmeur Extra brut, un vin classique et distingué, alliant subtilité et complexité, intense au nez (agrumes, lis). Goûtez le Champagne Médot Grand Cru Blanc de blancs 2005, de jolie robe scintillante, aux notes d'amande et de miel, tout en structure et parfums, ample et bien persistant, tout en finale. Le tout bénéficie d'un remarquable rapport qualité-prix-plaisir.

DE LOZEY

Philippe Cheurlin
72, Grande-Rue, BP 3
10110 Celles-sur-Ource
Tél. 03 25 38 51 34
Fax. 03 25 38 54 80
e-mail : de.lozey@wanadoo.fr
www.champagne-delozey.com

Toujours à la tête des Deuxièmes Grands Vins Classés. Maison familiale (4^e génération), propriétaire d'un vignoble de 15 ha.

On le comprend aisément en savourant ce superbe Champagne cuvée desANGES, née de la volonté de créer un Champagne audacieux,



L'étonnement de tous les sens

Sur son vignoble depuis quatre générations, la Maison Philippe de Lozey élève ses champagnes dans le seul souci de l'authenticité.

Ici, arômes et saveurs, finesse et puissance se conjuguent subtilement pour faire naître, à chaque fois, l'étonnement de vos sens.

CHAMPAGNE
DE LOZEY

72, Grande Rue - B.P 3 - 10110 Celles-sur-Ource
Tél. : 03 25 38 51 34 - E-mail : DeLozey@wanadoo.fr

www.champagne-delozey.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Au sommet dans le Classement, la sublime cuvée O.R. 1735 du Champagne de Telmont

unique et totalement novateur en partant des vieilles réserves déjà assemblées des meilleures cuvées (de 95 à 2005) et de les réunir avant la mise en bouteilles avec de jeunes et parfaits vins de cépage *Chardonnay*. Fraîcheur et richesse, belle longueur, une fine effervescence, une grande cuvée aux senteurs d'acacia et d'abricot sec avec des nuances poivrées. Le Millésime 2002, très bien équilibré en acidité, persistant, aux arômes subtils de fleurs blanches et de citron, est de belle robe d'or pâle, aux notes d'abricot, de noix fraîche

Champagne René RUTAT



Couple sympathique qui cultive la tradition familiale depuis plusieurs générations. Michel reprend la propriété en 1985 aux côtés de son épouse Évelyne. Situé dans la Côte des Blancs, leur vignoble de 7 hectares est planté à 95% de Chardonnay, ce cépage de finesse associé au travail précis et rigoureux de la vigne, le climat, le sous-sol crayeux des coteaux vertueux permettent d'obtenir des raisins très riches et parfumés qui sont vendangés à la main. Remarquable Champagne Millésimé Premier Cru Blanc de blancs, très aromatique, très fin, de bouche suave où l'on trouve des notes miellées, très élégant. Excellent brut Grande Réserve Blanc de

blancs, au nez subtil, savoureux, d'une jolie mousse, aux arômes de noisette et de miel, tout en bouche comme leur Blanc de blancs, généreux et harmonieux, très classique associant charpente et vivacité. Remarquable rapport qualité-prix.

Michel et Évelyne Rutat

27, Avenue du Général-de-Gaulle 51130 VERTUS
Tél. 03 26 52 14 79 - Fax. 03 26 52 97 36
e-mail : champagne-rutat@wanadoo.fr

IMPORTANT
VOIR PAGE 26
COMPRENDRE
LES CLASSEMENTS

CLASSEMENT 2012 CHAMPAGNE

Accédez directement à ces Classements interactifs en flashant ce code avec votre téléphone mobile



Priorité à la
PUISSANCE

Priorité à l'
ÉLÉGANCE

PREMIERS GRANDS VINS CLASSÉS*****

KRUG (Grande Cuvée) (r)
DOM PÉRIGNON
POL ROGER (Sir Winston Churchill) (r)

GOSSET (Grand Millésime) (r)
ROEDERER (Cristal)
DE SOUSA (Caudalies)
DE TELMONT (O.R. 1735)

BOLLINGER (RD)
DEVAUX (D)
CHARLES HEIDSIECK (Millénaire)
ALAIN THIÉNOT (Grande Cuvée)

Pierre ARNOULD (Aurore)
PAUL BARA (Réserve) (r)
PIPER-HEIDSIECK (Rare)
RUINART (Dom Ruinart) (r)
DE VENOGÉ (Princes)

ELLNER (Réserve) (r)
PHILIPPONNAT (Clos des Goisses)
TAITTINGER (Comtes de Champagne) (r)

DEUXIÈMES GRANDS VINS CLASSÉS*****

Guy CADEL (Grande Réserve) (r)
CANARD-DUCHÊNE (Charles VII)
RENÉ GEOFFROY (Volupté)*
LAURENT-PERRIER (Grand Siècle)*
LOMBARD (Millésime) (r)*
Philippe de LOZEY (Cuvée des Anges)*
MOËT & CHANDON (Grand Vintage)*
RALLE (Réserve)*
Gaston RÉVOLTE (3e Millénaire)*
Maurice VESSELLE (Millésimé)*

Gaston CHIQUET (Blanc de blancs) (r)*
DELAUNOIS (Sublime)*
GONET-SULCOVA (Grand Cru) (r)*
LEGRAS et HAAS (Blanc de blancs)*
Charles MIGNON (Grande Cuvée)*
Pierre MIGNON (Madame)*
Pierre PETERS (Spéciale Millésime)*
PRIN (Prestige)*
VINCENT D'ASTRÉE (Millésimé)*

BARON ALBERT (La Préférence) (r)
BARON FUENTÉ (cuvée Prestige) (r)
BOURDAIRE-GALLOIS (Prestige)*
De CASTELNAU (Millésimé)*
CHARPENTIER (Terre d'Émotion)
Philippe DUMONT (Prestige)*
Pierre GOBILLARD (Prestige)*
LAFORGE-TESTA (Millésime)*
LAURENT-GABRIEL (Prestige) (r)*
LENIQUE (Millésime) (r)*
THIERCELIN (Carte Noire)*
VAUTRAIN-PAULET (Grande Réserve)*

Edouard BRUN (Élégante)*
DRAPPIER (Grande Sèndrée)
GIMONNET Pierre (Fleuron)*
LECLERC-BRIANT (Les Crayères)
MÉDOT (Blanc de blancs)
Jean MICHEL (Spéciale)*
G. PIERRARD (Blanc de blancs)*
ROYER (Grande Réserve)
RUFFIN (Nobilis)*
Michel TURGY (Blanc de blancs)
VOLLEREAUX (Marguerite)
ZOÉMIE DE SOUSA (Merveille)*

Michel ARNOULD (Grande Cuvée)*
BOURGEOIS-BOULONNAIS (Premier Cru) (r)*
Christian BOURMAULT (Grand Éloge)*
GATINOIS (Millésimes)*
Michel GENET (Grand Cru)*
HUOT (Carte Noire)
LANCLOT-ROYER (Chevaliers)
Jean-Pierre LEGRET (Millésimé)*
Laurent LEQUART (Prestige)*
Claude MICHEZ (Antan)*
MORIZE (Grande Réserve) (r)
Jean-Michel PELLETIER (Anaëlle) (r)
PRESTIGE DES SACRES (Privilège)*
René RUTAT (Millésimé)
SIMART-MOREAU (Millésimé)
THÉVENET-DELOUVIN (Carte Noire)*

AUDOIN DE DAMPIERRE (Grand Vintage)
BARDY-CHAUFFERT (Réserve)*
BEAUMONT CRAYÈRES (Fleur Prestige)*
Paul BERTHELOT (Blanc de blancs)
Château de BOURSALTO (Prestige) (r)
Daniel CAILLEZ (Héritage)*
CHAUDRON (Blanc de blancs)*
COUTIER (Henri III)
DÉROUILLAT (Réserve)*
FLEURY-GILLE (Grande Réserve)*
GRASSET-STERN (Millésimé)*
HAMM (Signature) (r)
JEAUNEUX-ROBIN (Extra)*
Michel LABBÉ (Prestige)
PERSEVAL-FARGE (Jean Baptiste)*
ROBERT-ALLAIT (Prestige)
Veuve LANAUD (Prétrosses)*
VERRIER (Fleuron)
WIRTH-MICHEL (Brut)

ASPASIE (Brut de Fût)
BARDOUX (Millésimé)*

suite page 334

Grands vins de Champagne





La famille Margaine (Champagne A. Margaine)

et de miel, un superbe Champagne, d'une belle finale. À la suite, ce remarquable Champagne cuvée Prestige (50% *Pinot noir* et 50% *Chardonnay*, tête de cuvées), au nez subtil, suave en bouche, bouqueté et rond, aux senteurs florales, fruité et dense, de bonne évolution, à savourer sur des quenelles. Le Champagne Blanc de blancs, aux arômes discrètement minéraux est frais et équilibré, de bouche légèrement citronnée, pleine d'élégance, vraiment agréable comme le brut rosé de saignée, avec une jolie robe rose brique, charmeur, au nez concentré où dominent la myrtille, la fraise et la rose, particulièrement savoureux, d'une belle longueur au palais, un

Champagne gourmand. Le Champagne brut Tradition, pur *Pinot noir*, de teinte délicatement dorée, aux notes discrètes de miel, de noix et de fraise, allie fraîcheur et charpente, un vin tout en arômes. Remarquable cuvée Extra brut, de robe jaune or, au nez de narcisse et de coing, avec une bouche très parfumée aux nuances florales, un vin riche et puissant, qui allie vivacité et rondeur, d'une belle finale, tout en fraîcheur. Il y a également le Blanc de blancs, vinifié sous bois, un Cham-

pagne, très fin, intense au nez, tout en structure, avec ces connotations persistantes aux nuances de pomme et de brioche, d'une grande finale.

Frédéric MALETREZ

11, rue de la Bertrix
51500 Chamery
Tél. 03 26 97 63 92
Fax. 03 26 97 66 40

e-mail : champagne.maletrez.f@orange.fr

Bien apprécié le Champagne Le brut Réserve Premier Cru, une cuvée équilibrée, harmonieuse, tout en finesse aromatique, un Champagne de belle charpente, parfumé et rond, au nez subtil et persistant, de jolie mousse, aux arômes de noix fraîche. Le brut Rosé Premier Cru 2006, élaboré exclusivement à base de cépages noirs où le *Pinot noir* est majoritaire, est d'une belle rondeur, avec un bouquet très marquant aux connotations de rose, de musc et de mûre, de mousse crémeuse, bien dosé. Excellent Blanc de noirs 2002, très équilibré, de mousse légère et abondante, aux arômes complexes de petits fruits secs (amande, noix) et de coing, ample et très long en bouche. Joli brut Sélection 2004, qui allie subtilité et complexité, intense au nez, tout en arômes où se mêlent les fleurs fraîches et les fruits mûrs, de bouche élégante.

A. MARGAINE

Bernard, Marie-France, Arnaud et Karine Margaine
3, avenue de Champagne 51380 Villers-Marmery
Tél. 03 26 97 92 13
Fax. 03 26 97 97 45

e-mail : champagne-margaine@terre-net.fr

www.champagne-a-margaine.com

Une maison fondée au début du XX^e siècle par Gaston Margaine. Les vignes se situent uniquement sur la commune de Villers-Marmery (Premier Cru).

Il y a leur Champagne cuvée Traditionnelle brut (80% *Chardonnay*, 20% *Pinot noir*) assemblage sur 5 années avec une majorité de 2008, distingué, qui associe élégance et charpente, finesse et densité, aux connotations de fleurs d'acacia, avec du gras et ce qu'il faut d'acidité en finale. Le Champagne Premier Cru Blanc de blancs Spécial Club 2004, 100% mono cru *Chardonnay* de Villers-Marmery, mêle finesse et structure, d'une belle rondeur, au bouquet très aromatique. L'Extra brut Blanc de blancs est tout en délicatesse, où dominent

LE CLASSEMENT 2012

par Patrick DUSSERT-GERBER

LES DEUXIÈMES GRANDS VINS CLASSÉS

(voir page 330)

Cette catégorie est une mine d'or pour les amateurs exigeants, passionnés par les terroirs qui permettent cette mosaïque unique avec un exceptionnel rapport qualité-prix-plaisir. Une hiérarchie forte se met également en place à l'intérieur de cette catégorie, les Premiers des "Deuxièmes" étant aussi intrinsèquement "supérieurs" aux autres "Deuxièmes", et ainsi de suite.

Il y a donc des propriétaires qui peuvent prétendre atteindre les sommets, globalement ceux qui sont dans le peloton de tête des Deuxièmes Grands Vins Classés, élevant des cuvées les unes plus séduisantes que les autres, garantes d'une typicité et d'une régularité qualitative exemplaires (notamment celles de Guy Cadet, Gonet-Sulcova, Charles Mignon, Delaunois, De Lozey, Lombard, Gaston Chiquet, Ralle, Pierre Mignon, Legras et Haas, Gaston Révolté, René Geoffroy, Laurent-Gabriel, Maurice Vesselle...), un bon nombre exploitant des terroirs situés en Grands (et Premiers) Crus, ceci expliquant bien sûr cela, et prouvant que, ici comme ailleurs, la force du terroir est primordiale, même si l'art de l'assemblage, les stocks et l'élevage feront la différence.

À leurs côtés, le plus souvent très proches qualitativement (voire meilleurs selon les cuvées), on trouve des maisons et vigneronnes exemplaires qui bénéficient également de rapport qualité-prix-typicité exceptionnels, et peuvent aussi prétendre aux plus hautes places (Vautrain-Paulet, Chaudron, Michel Lenique, G. Pierard, Fleury, Edouard Brun, Claude Miché, Gatinois, Huot, Philippe Dumont, René Rutat, Labbé, Aspasia, Baron-Fuenté, Boursault, Perseval-Farge, Thiercelin, Laforge-Testa, Ruffin, Simart-Moreau, Bourdair-Gallois, Morize, Baron Albert, Vollereaux, Morize...).

À la suite, une bonne cinquantaine de maisons, caves et vigneronnes, qui sont le fer de lance de l'exceptionnelle révolution qualitative qu'a connue la Champagne, chacune avec sa spécificité, chacune pouvant mériter mieux...

Parmi les meilleurs, on peut citer Pelletier, Bourgeois-Boulonnais, Hamm, Leblond, Chéré, Dom Caudron, Maletrez, Brixon-Coquillard, Lancelot-Royer, Grasset-Stern, Fleury-Gille, Berthelot, Etienne Chéré, Jeaux-Robin, Petitjean-Pienne, Xavier Alexandre, Moussy...

C'est ce qui fait tout l'intérêt de ce Classement, récompenser les meilleurs, les plus connus comme les autres, en étant réactualisé en permanence.

www.vinvox.com
606.225 VISITEURS
DIFFERENTS EN 2011
1,9 MILLION DE PAGES VUES !



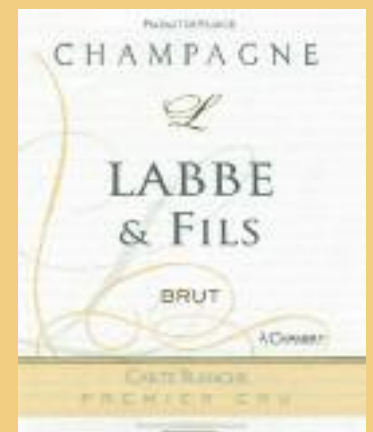
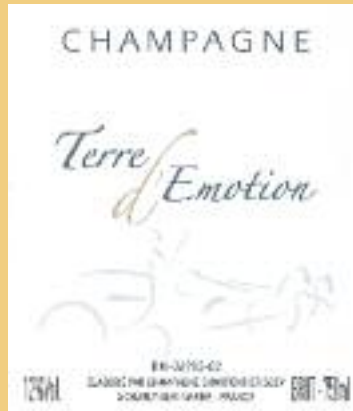
et la Newsletter est adressée
à 55.000 exemplaires
chaque Jeudi...

Flashez ce code
à partir d'un
téléphone mobile
et accédez
directement
au site



VINOVOX

Grands vins de Champagne





Sylvère Massin (Champagne Rémy Massin et Fils)

les agrumes et les petits fruits secs, tout en persistance aromatique, alliant distinction et structure, un Champagne ample et floral, de bouche franche et fraîche. Goûtez le brut rosé, tout en fruits, parfumé en finale.

Rémy MASSIN et Fils

Carole et Sylvère Massin
34, Grande-Rue 10110 Ville-sur-Arce
Tél. 03 25 38 74 09
Fax. 03 25 38 77 67
e-mail : remy.massin.fils@wanadoo.fr
www.champagne-massin.com

Un vignoble familial depuis 4 générations de 20 ha (la marque existe depuis 1974). Un engagement dans une démarche de protection raisonnée du terroir.

Beau Champagne cuvée Prestige (50% Pinot noir, 50% Chardonnay assemblage 2006, 2005 et 2004), qui associe finesse et densité, avec des senteurs de lis, de brioche et de miel, un Champagne persistant, très équilibré. Le Millésimé 2002, médaille d'Argent au Concours des Champagnes de la Propriété à

Champagne Jean MICHEL



Olivier Michel

15 rue Jean Jaurès 51530 MOUSSY
Tél. 03 26 54 03 33
Fax. 03 26 51 62 66

e-mail : champagnejeanmichel@yahoo.fr
www.champagnejeanmichel.fr

**IMPORTANT
VOIR PAGE 26
COMPRENDRE
LES CLASSEMENTS**

CLASSEMENT 2012 CHAMPAGNE

Accédez directement à ces Classements interactifs
en flashant ce code avec votre téléphone mobile



Priorité à la PUISSANCE

BRIXON-COQUILLARD (Prestige)
Éric BUNEL (Millésimé)
FLEURY (Fleur de l'Europe)
Rémy MASSIN (Prestige)*
Yvon MOUSSY*

Henri ABELÉ (Millésimé)*
BONNET-GILMERT (Millésimé)*
DE CARLINI (Grand Cru)
Dom CAUDRON (Cornalyne)*
HENIN-DELOUVIN (Grand Cru)*
Robert JACOB (Prestige)*
MALETREZ (Premier Cru)*
Veuve Maurice LEPITRE (Heritage)*

BAILLETTE-PRUDHOMME
BILLIARD (Premier Cru)
BOUCHÉ (Millésimé)*
BOULARD-BAUQUAIRE (Mélanie)*
Lionel CARREAU (Préembulles)*
J. CHARPENTIER (Pierre-Henri)
Daniel ÉTIENNE (Cuvée Spéciale)
(GEORGETON-RAFFIN)*
HUGUENOT-TASSIN (Réserve)*
LAMBLOT (Premier Cru)*
MALLOL-GANTOIS (Grande Réserve)*
MOREL Père et Fils
MOUZON-LEROUX (Millésimé)
PLOYEZ-JACQUEMART (Passion)*
(SOURDET-DIOT) (Prestige)*

Franck BONVILLE (Grand Cru)
Roger COULON (Prestige)

Priorité à l' ÉLÉGANCE

Xavier ALEXANDRE (Blanc de blancs)*
Sébastien BRESSION (Anges)*
Étienne CHÉRÉ (Sélection)*
Didier GOUSSARD (Esprit d'Élégance)*
Lucien LEBLOND*
MARGAINE (Spécial club)*
A. ROBERT (Le Sablon)*
TISSIER et Fils
Jean-Marc VATEL

BLONDEL (Blanc de blancs) (r)
COLIN (Grand Cru)*
GABRIEL-PAGIN (Grande Réserve)*
Léon LAUNOIS (Grand Cru)
PENET-CHARDONNET (Extra Réserve)*
PETITJEAN-PIENNE (Millésimé)*

Jil ACARIES (Millésimé)
BARTHÉLÉMY (Blanc de blancs)
BROCARD (Réserve)*
BROCHET-HERVIEUX (Millésimé)
CHAPUY (Grand Cru)*
Julien CHOPIN (Carte d'Or)
(Bertrand DEVAVRY) (Sienna)*
(Didier DUCROY)
Xavier LORIOT (Élégance)*
MARGUET (Grand Cru)

Robert CHARLEMAGNE (Réserve)
PRÉVOTEAU-PERRIER (A. Lecouvreur) (r)

TROISIÈMES GRANDS VINS CLASSÉS***

AUTRÉAU-LASNOT (Millésimé)
Michel BEAUCHAMPS (Éliane)*
JACQUART (Nominée)

(Florent BERGERONNEAU) (Prestige)
Guy CHARLEMAGNE (Millésimé)
(FENEUIL-POINTILLART) (Premier Cru)*
Nicolas FEUILLATTE (Palmes d'Or)*
FOLLET-RAMILON (Harmonie)
(GIMONNET-GONNET) (Prestige)
JANISSON et Fils (Grand Cru)
Maurice LASSALLE (Sélection)
Pierre LÉTÉ (Extra)*
OLIVIER Père & Fils (Millésimé)
Pierre PAILLARD (Millésimé)

Brigitte BARONI (Prestige)
BONNAIRE (Millésimé)
DANGIN (Prestige)
Guy LARMANDIER (Grand Cru)
(J.-L. VERGNON) (Millésimé)*

Jacques BUSIN (Réserve) (r)
CALLOT et Fils (Grand Cru Millésimé)
DAUBY (Cœur de Cuvée)
FANIEL-FILAINE (Eugénie) (r)
GAUDINAT-BOIVIN (Grande Réserve)*
José MICHEL (Spéciale)
PHILIZOT (Millésimé)*
(QUATRESOLS-GAUTHIER) (Premier Cru)
(SADI-MALOT) (Millésimé)
SAINT-GALL (Millésimé)

(r) Le rosé est régulièrement très réussi.

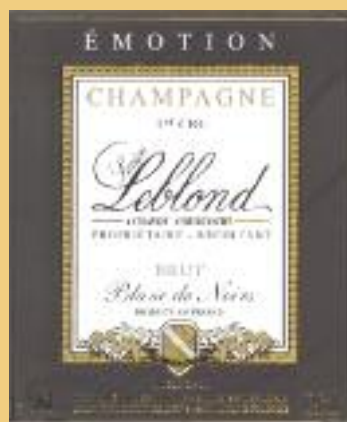
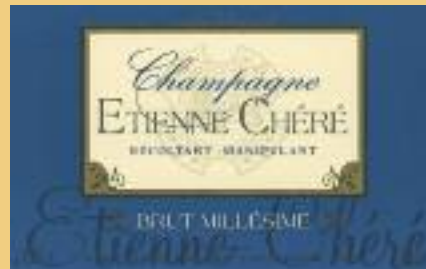
* Peut mériter mieux dans certains millésimes. Dans toutes les catégories, le cru peut alors parvenir à la tête de la sienne, voire passer dans une catégorie supérieure.

(-) Classement relatif à l'heure actuelle, qui devrait se confirmer, dans un sens comme dans l'autre, en fonction de l'évolution des prochains millésimes.

© Copyright Patrick Dussert-Gerber. Tous droits réservés. Reproduction interdite sans l'accord de Patrick Dussert-Gerber.

Ces Classements sont interactifs sur www.guidedesvins.com et www.millesimes.fr

Grands vins de Champagne





Olivier Michel (Champagne Jean Michel)

Épernay, où dominent des notes de pain grillé, de fruits jaunes et de tilleul, allie puissance et souplesse, d'une belle ampleur, riche et distingué à la fois, charmeur. Belle cuvée Louis-Aristide (l'arrière grand-père de la génération actuelle) 12 années composent cette cuvée (95% Pinot noir et 5% de Chardonnay) et millésime 2004 (60% Chardonnay et 40% Pinot noir), d'une grande complexité aromatique où l'on retrouve des nuances de citron et de miel, une excellente cuvée, puissante et bouquetée, avec cette suavité en bouche caractéristique., Excellente cuvée Tradition Brut, médaille d'Or au Concours des Champagnes de la Propriété à Épernay, de jolie robe brillante, un champagne avec des dominantes d'amande et de coing, à la fois fin et charpenté, d'une belle finale florale.

Jean MICHEL

Olivier et Florence Michel
15, rue Jean-Jaurès 51530 Moussy
Tél. 03 26 54 03 33
Fax. 03 26 51 62 66
e-mail : champagnejeanmichel@yahoo.fr
www.champagnejeanmichel.fr

Un vignoble de 11,5 ha. Culture raisonnée, soins apportés au vignoble...

Particulièrement aimé leur Champagne Le Champagne cuvée Les Mulottes 2005, 100% Chardonnay, élevé en fûts de chêne, qui associe richesse aromatique et persistance, dense en bouche, avec des notes d'agrumes, de noisette et de pain grillé, généreux et harmonieux, très fruité, de mousse crémeuse. La cuvée Spéciale Millésime 2005 (50% Chardonnay, 50% Pinot meunier), au nez dominé par la rose et les fruits mûrs, très légèrement

miellée, est particulièrement réussie, tout en persistance aromatique, d'une belle longueur. Poursuivant son évolution, le 2004, médaille d'Or à Paris en 2009, de mousse fine, au nez dominé par les fruits mûrs et les petits fruits secs, de bouche ample, est un Champagne de belle couleur jaune ambré, qui mêle structure et vivacité, harmonieux en bouche avec des nuances de pomme et de miel, une cuvée intense et typée, qui allie charpente et distinction. La même cuvée, Millésime 2002, est tout aussi séduisante, particulièrement subtile et parfumée, aux arômes intenses de fruits frais et une pointe d'épices, de mousse abondante, d'une belle finale. Le Carte Blanche, récolte 2007, avec des connotations de noisette et d'abricot sec, est une cuvée comme nous les aimons, fine et charmeuse. Excellent Blanc de Meunier 2005, au nez d'amande, alliant persistance et richesse, aux nuances de pêche, de rose et de pain grillé, d'une belle ampleur. Le Carte Blanche Extra brut, tout en finesse, aux notes d'aubépine et

d'amande caractéristiques, est un Champagne distingué, très fin, d'une jolie finale au palais, parfait à l'apéritif. Savoureux Blanc de Chardonnay 2005, avec des notes de poire et de noix, tout en élégance, avec une touche briochée, mêlant ampleur et charme, idéal sur un poisson au four.



Champagne Claude Michez

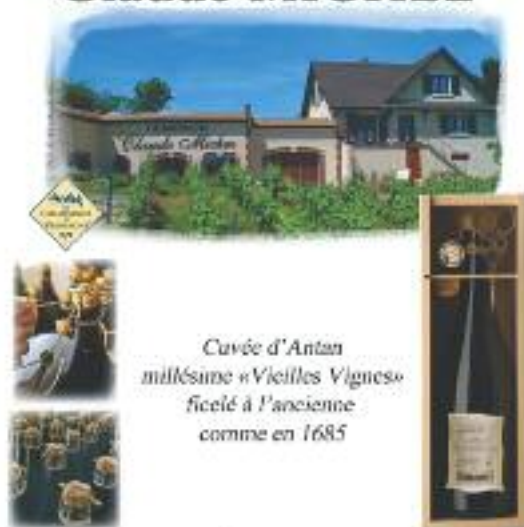
Claude MICHEZ

3, rue du Chêne - Villesaint
51480 Boursault
Tél. 03 26 58 45 03
Fax. 03 26 57 10 07
e-mail : claude.michez@orange.fr
www.champagne-michez.com

La marque Champagne Claude Michez est née en 1973, grâce à Claude et Jacqueline. En 1998, Laurence a rejoint l'exploitation familiale, puis, en 2002, Cyrille, son époux, la retrouve à mi-temps sur le domaine car il assure également des cours au Centre de Formation Professionnel pour Apprentis et Adultes à Avize. Le vignoble s'étend sur quelques 4 ha de vignes, et l'on s'attache à pratiquer des méthodes culturales saines et raisonnées.

Coup de cœur pour ce Champagne Rosé Extra Dry, une cuvée comme nous les aimons, fine et bien fruitée, charmeuse et intense, très fraîche, au nez subtil où dominent les agrumes frais, la rose et une pointe d'amande, qui associe élégance et rondeur en bouche. À ses côtés, le brut cuvée d'Antan Millésime 2005, (parts égales pour 1/3 de Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay) des raisins issus d'une sélection des plus vieilles vignes, présentée dans une bouteille ficelée à l'ancienne, est un vin alliant persistance et richesse, d'une bonne rondeur et au bouquet très aromatique, de bouche ample. Le brut Rosé est d'une belle robe rose cerise, aux arômes de cassis mûr. Beau brut Grande Réserve, assemblage des 3 cépages champenois, avec un minimum de 5 années de vieillissement en bouteille, au nez d'amande, tout en fruits, une cuvée très bien dosée, fine et fraîche en finale, alliant persistance et richesse.

Champagne Claude MICHEZ



Nous serons heureux de vous faire découvrir notre exploitation familiale et notre gamme de champagnes: Brut, Chardonnay, Rosé, Premier cru, Millésime et notre Vieilles Vignes ficelée à la main comme en 1685. Très belle vue sur la Vallée de la Marne.

3, rue du Chêne à Villesaint, hameau de BOURSAULT
Tél. 03 26 58 45 03 Port. 06 77 95 90 02