



# *Notre sélection de champagnes et de vins pour les fêtes*

Par **Bernard Burtschy et Elle Rogosky**

Champagnes  
et vins de prestige  
présentés par ordre  
alphabétique.

fluidité minérale, il laisse éclater des touches de poires et de subtiles notes de réglisse qui viennent rafraîchir la finale.

**77 €, [macaveachampagne.com](http://macaveachampagne.com)**

## **CHAMPAGNES**

### **A. LECONTE, ARIA, EXTRA-BRUT**

Situé à Troissy, dans la vallée de la Marne, le vigneron Alexis Leconte poursuit un brillant travail parcel-laire. Ici un chardonnay issu de deux lieux-dits, et qui déploie un étonnant volume de bouche, avec une sensation pulpeuse et fondante. Des notes de gingembre à peine réglissées portent beaucoup d'identité à ce champagne construit sur la matière. Une découverte inhabituelle pour les amateurs de blanc de blancs.

**68 €, [mareehaute.vin](http://mareehaute.vin)**

### **ABELÉ 1757, EXTRA-BRUT**

La croissance qualitative de la maison Abelé, aux commandes du chef de cave Étienne Éteneau, est remarquable et les vins témoignent toujours davantage de précision. Ici en version extra-brut, cette cuvée porte-étendard ne manque pas d'identité. Élançée en entrée de bouche, elle développe une souplesse miellée avec quelques éclats amers parfaitement alignés avec la finesse de la bulle.

**53 €, [abele1757.fr](http://abele1757.fr)**

### **ALEXANDRE BONNET, 7 CÉPAGES 2020, ZÉRO DOSAGE**

Tel que son nom l'indique, la cuvée de cette remarquable maison située aux Riceys, unit les sept cépages historiques de la champagne. Pinot gris, pinot blanc, arbane et petit meslier procurent ici le « je-ne-sais-quoi » additionnel aux variétés classiques, et dessinent un vin d'une grande élégance. Marqué par une

### **A.R. LENOBLE, BLANC DE NOIRS 2016, ZÉRO DOSAGE**

Pur pinot noir enraciné sur le terroir de bisseuil et intégralement élevé en fûts, voici un champagne intense, sauvage et racé. Structuré par une bouche concentrée et verticale, il déploie des notes de baies noires, de cire et d'épices, tout en offrant une sensation véritablement vibrante et profonde. Une réussite.

**79 €, [millesima.fr](http://millesima.fr)**

### **♥ AYALA, PERLE 2015, EXTRA-BRUT**

Une cuvée qui incarne parfaitement le style toujours sérieux et élégant de la maison. Marquée par un millésime dont la puissance porte le juste équilibre à la grâce naturelle du chardonnay qui domine à 80 % l'assemblage, elle est également dotée d'une grande profondeur aromatique. Tirée sous liège, l'on devine une micro-oxygénation qui porte de savoureuses notes de noisettes grillées, se mêlant à des éclats d'agrumes amers et procurant beaucoup de longueur.

**170 €, [champagne-ayala.fr](http://champagne-ayala.fr)**

### **BARONS DE ROTHSCHILD, RARE COLLECTION BLANC DE BLANCS 2014, EXTRA-BRUT**

Pépité champenoise du groupe bordelais, la maison Barons de Rothschild porte en avant son ambition qualitative. Essence même de la finesse que le chardonnay est capable d'offrir, la cuvée Rare est l'empreinte d'un millésime. Ici l'année 2014, marquée par une fraîcheur



fraîcheur de cabernet franc, qui arrive tranquillement à son apogée. Une réussite.

**25,50 €, vignobleschatonnet.com**

#### **CHÂTEAU LA CROIX DE GAY, POMEROL 2022**

La superficie de cette petite propriété pomerolaise n'est que de 4 hectares, mais ils sont répartis à parts égales sur les deux terroirs majeurs de l'appellation, les graves du Gûnz de la haute terrasse et les graves du Mindel, toutes les deux du quaternaire et sur argiles. Il en résulte un vin singulier qui ressemble plus à un grand bourgogne comme ce suave 2022, tout en souplesse et en velours, qui allie la générosité à la finesse.

**44 €, millesima.com**

#### **♥ CHÂTEAU DE LA DAUPHINE, FRONSAC 2022**

Si le château atteint aujourd'hui la surface de 66 hectares, le grand vin est produit sur une quarantaine d'hectares de haute volée issus des achats successifs de très beaux terroirs de coteaux et sur les calcaires à astéries du plateau. Certifié bio en 2015, il est, en fait, mené en biodynamie et les vins sont d'une grande régularité. Le 2022 mêle des arômes de fruits noirs, de cerise et de framboise. Le vin joue avec brio, à la fois, la densité et la fraîcheur.

**26 €, caves-dauphine.com**

#### **CHÂTEAU LA LAGUNE, CRU CLASSÉ DU HAUT-MÉDOC 2015**

Très vieille propriété du Médoc, La Lagune occupe aujourd'hui une surface de 80 hectares d'un seul tenant. En bord de Gironde à la sortie de Bordeaux, son terroir est constitué de graves légères et de silice qui apportent toujours beaucoup d'élégance et de raffinement au vin. Ce cachet se retrouve fort bien dans ce 2015 aux tannins soyeux et aux arômes d'une grande finesse. La bouche est toute en douceur et présente un moelleux très charmeur.

**68,50 €, millesima.com**

#### **CHÂTEAU LAFONT-ROCHET, CRU**

#### **CLASSÉ DE SAINT-ESTÈPHE 2022**

Après avoir longtemps appartenu aux Tesseron, Lafont-Rochet appartient depuis fin 2021 à la famille Lorenzetti, grande amatrice de rugby. Le millésime 2022 est donc le premier de la nouvelle équipe qui débute sur les chapeaux de roue avec cet immense millésime avec son été chaud et sec. Redevenu majoritaire en cabernet-sauvignon avec 55 %, le vin a gagné en élégance, en classe et en longueur.

**51 €, millesima.com**

#### **CHÂTEAU LE GRAND VERDUS, GRANDE RÉSERVE, BORDEAUX SUPÉRIEUR 2019**

Édifié en 1579, le château est imposant, mais les descendants Le Grix de la Salle ne se sont pas reposés sur leurs lauriers et même l'éminent Émile Peynaud, professeur de l'université de Bordeaux, reconnaissant la grande qualité du terroir les a conseillés. Ils continuent d'impulser un grand dynamisme et une quête du grand vin, comme en témoigne cette Grande Réserve, deux tiers merlot, un tiers cabernet, qui fait de l'ombre à bien des crus réputés par sa densité, ses arômes truffés et épicés, ainsi que par sa chair redoutablement charmeuse.

**26 €, chateaugrandverdus.com**

#### **CHÂTEAU DE MALLERET, CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL, HAUT-MÉDOC 2020**

Avec le titre de « cru bourgeois exceptionnel » décerné cette année-là, le millésime 2020 signe une étape importante pour le château de Malleret, Paul Bordes arrivé en 2013 et ses équipes. C'est l'illustration du temps long de la vigne, car c'est aussi la récompense des efforts fournis à la vigne depuis 2013. Tout en équilibre, le vin ne joue pas le côté tonitruant. Au contraire, il se démarque par son élégance grâce à un cabernet-sauvignon de grande classe qui représente les deux tiers de l'assemblage. Un vin qui continuera de progresser et fait honneur à son titre.

**31 €, malleret-boutique.fr**

