



VIN & CHAMPAGNE SÉLECTION

NOTRE SÉLECTION DE VINS ET CHAMPAGNES POUR LES FÊTES

Bernard Burtschy a choisi 15 très belles bouteilles de bordeaux, toutes prêtes à boire. Elles appartiennent, dit-il, à « l'aristocratie du bouchon ». Dans la galaxie des flacons pétillants, notre dégustatrice Carla-Elle Rogosky a sélectionné 25 étoiles qui brillent par leur mythe, leur goût ou leur art.

Par Bernard Burtschy et Carla-Elle Rogosky
Illustrations: Veronica Cerri

LES VINS

Château Angelus, 1^{er} cru classé A, saint-émilion 2016

La progression du Château Angelus depuis quarante ans vers la qualité est impressionnante grâce à une viticulture de tout premier ordre et des soins de tous les instants. Le millésime 2016 est une forme d'aboutissement avec un vin qui mêle la puissance de ses merlots avec la fraîcheur étonnante de son magnifique cabernet franc, ce qui rend le vin magique.

430 €, millesima.fr

Château Belgrave, cru classé en 1855, haut-médoc 2016

Le Château Belgrave est situé à quelques encablures de la prestigieuse appellation de saint-julien, dans un terroir un rien plus froid. Les équipes de la maison Dourthe, qui sont parmi les meilleures de Bordeaux, gommant ce petit handicap en produisant chaque année un vin à la fois très dense et de forte personnalité qui demande un peu de temps. Le millésime 2016 est désormais prêt à être savouré.

42 €, cavissima.com

♥ Château Branaire-Ducru, cru classé en 1855, saint-julien 2016

Loin des crus tapageurs, Branaire-Ducru est un château discret qui préfère depuis toujours se distinguer par la rigueur et la qualité de son travail avec un vin harmonieux et tout en élégance. Comme en témoigne ce beau



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



► 8 décembre 2023 - N°24103 - Edition Week - End

2016 aux arômes joliment épicés, déjà délicieux et qui continuera de progresser tant le vin est d'une grande densité.
78,75 €, millesima.fr

Domaine de Chevalier, cru classé des Graves, pessac-léognan 2021
Une impressionnante dégustation dite verticale de quarante millésimes qui vient de se dérouler montre la pertinence des choix d'Olivier Bernard, propriétaire vigneron, chaque cuvée qui passe étant supérieure à la précédente. C'est aujourd'hui une des stars de l'appellation. Le dernier millésime disponible, le 2021, le démontre brillamment avec un vin déjà très harmonieux, ce qui n'empêche pas une garde de plusieurs décennies.
70 €, millesima.fr

Château Clarke, listrac 2016
Principal actionnaire de Lafite Rothschild, un des crus les plus extraordinaires du monde, le baron Edmond de Rothschild est parti réveiller un terroir un peu endormi à Listrac-Médoc qui avait une bonne réputation au XIX^e siècle. Château Clarke est un vin de belle facture qui a besoin de quelques années pour s'harmoniser, ce qui est le cas aujourd'hui du très beau 2016.
40 €, millesima.fr

Château Gazin, pomerol 2016
Mitoyenne du célèbre domaine Petrus, cette propriété emblématique de Pomerol est d'une régularité époustouflante. Mais les flacons de Château Gazin prennent une dimension supérieure lorsque, comme en 2016, le vin est porté par une pointe de fraîcheur qui lui donne une vigueur insoupçonnée.
113 €, millesima.fr

Château Giscours, cru classé en 1855, margaux 2009
Cette propriété réputée est située pour l'essentiel sur des terroirs argileux plus froids et le vin est absolument remarquable dans les grands millésimes chauds comme 2009. Les vins prennent alors une grande ampleur tout en préservant l'élégance innée de l'appellation margaux.
112 €, millesima.fr

Château Lynch-Bages, cru classé en 1855, paulliac 2016
Jean-Michel Cazes, qui nous a quittés cet été, s'est battu toute sa vie pour élever Lynch-Bages au niveau des plus grands vins de Bordeaux tant par la qualité que par la renommée mondiale. Le millésime 2016 est une de ses plus belles réussites avec une grande pureté associée à sa naturelle puissance, tout en gardant son accessibilité légendaire.
187 €, jean-merlaut.com

Château de Malleret, cru bourgeois exceptionnel, haut-médoc 2018
À force de détermination,

d'investissement et de talent, Château Malleret est devenu cru bourgeois exceptionnel, le plus haut échelon des crus bourgeois, des terroirs qui pour une raison ou une autre n'avaient pas été classés en 1855. Ce n'est pas un hasard tant le vin est réellement exceptionnel, avec à la fois un charme immédiat et beaucoup de fond qui permet d'ouvrir un flacon dès à présent. Le magnum est le parfait format pour une fête.
63 € le magnum, malleret-boutique.fr

Château Marquis de Terme, cru classé en 1855, margaux 2020
Sous la direction de Ludovic David, Marquis de Terme est devenu un des vins les plus en vue de l'appellation margaux. Le millésime 2020 en montre toutes les potentialités avec un vin d'une grande densité et d'une belle harmonie. Passé en carafe, il peut se déguster dès à présent, mais gardez-en quelques flacons pour un futur qui sera glorieux.
44 €, jean-merlaut.com

Château Petit-Village, pomerol 2015
Plutôt coureur de fond que sprinter, Château Petit-Village est situé sur un des plus beaux terroirs de Pomerol, celui qui donne des vins profonds et de longue garde. Avec des conditions météorologiques exceptionnelles, le grand millésime 2015 a reçu un coup de pouce supplémentaire pour donner une des plus belles réussites du château.
96 €, chateaubinternet.com

Château Phélan Ségur, saint-estèphe 2017
Remarquablement situé au bord de l'estuaire de la Gironde, Phélan Ségur aurait dû être classé en 1855 sans une méforme passagère. Dans ce millésime 2017, qui n'est pas le plus grand de Bordeaux, il le démontre brillamment avec un vin charmeur et délicieux dès aujourd'hui, en mêlant la rondeur du merlot et la fraîcheur du cabernet-sauvignon tout en gardant la droiture propre à saint-estèphe.
40,50 €, jean-merlaut.com



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



Château Pichon Baron, cru classé en 1855, pauillac 2018

Pauillac est une appellation inimitable et même incontournable où les tannins du cépage cabernet-sauvignon, qui peuvent être redoutables, atteignent une grande élégance tout en gardant leur personnalité, le tout agrémenté par d'enjôleurs arômes épicés. Pichon Baron est l'archétype du grand pauillac et le millésime 2018 sublime toutes ses qualités. Incontournable sur l'agneau. **185 €, montagnac.com/boutique**

Château Smith Haut Lafitte Blanc, pessac-léognan 2022

Smith Haut Lafitte est célèbre pour ses vins rouges, ce qui lui a valu le titre de cru classé des Graves. Pour son vin blanc, il a choisi le cépage sauvignon. Certes, le monde entier produit de beaux vins blancs avec du sauvignon, mais nulle part ailleurs qu'à Smith il n'atteint ce mélange de puissance, de force et

d'élégance dans un festival éblouissant de fruits exotiques. **42 €, millesima.fr**

Château Talbot, cru classé en 1855, saint-julien 2010

Cette vaste propriété produit, millésime après millésime, un saint-julien toujours très harmonieux, aux tannins de velours. Mais par son ensoleillement exceptionnel, le millésime 2010, introuvable sur le marché mondial, lui apporte ce surcroît de puissance qui le rend irrésistible. En magnum, il est encore meilleur et disponible. **340 €, millesima.fr**

LES CHAMPAGNES

Alexandre Bonnet, Rosé de Saignée 2019, extra-brut

Dans l'Aube, le vignoble des Riceys est petit par sa taille (844 hectares) et, lorsqu'il sait être révélé, très

grand par ses vins. Le domaine Alexandre Bonnet, créé en 1970, incarne cette dévotion au terroir avec des vinifications parcellaires et un exercice d'assemblage composé telle une partition. Ce rosé de saignée naît sur la contrée La Forêt, où pinot noir et pinot blanc vrai se côtoient sur des sols marno-calcaires. Après 36 mois sur lies, voilà les 8004 bouteilles. Si la première gorgée met en alerte, la seconde fait se rendre à l'évidence: l'énergie de ce vin est toute particulière. Sa concentration aromatique, convoquant violette et baies, se déploie portée par un mouvement de bouche racé et incroyablement précis. **82,50 €, twil.fr**

♥ Ayala, La Perle 2013, brut

Millésime plutôt tardif, en 2013 les vendanges se sont déroulées en octobre afin d'attendre la justesse de maturité du fruit. Ce pour le mieux. Élevé huit

ans en bouchage liège, unique intervention boisée de cette cuvée, La Perle est un champagne grandiose. Son nez de tabac blond et de safran précède une bouche florale sur l'iris qui se développe en arc de flèche. L'équilibre des chardonnays de la côte des Blancs unis aux pinots noirs d'Aÿ. **120 €, millesima.fr**

Benoît Lahaye, Le Jardin de la Grosse Pierre, brut nature

Cette cuvée, initiée en 2009, peut être perçue comme la prolongation du travail de complantation entrepris par Benoît Lahaye dès 1927, où le vigneron mêla progressivement sept cépages sur une même parcelle. Assemblage complexe, le vin offre une puissance de bouche sans égale. Son énergie ponctuée d'amers et de notes fumées se développe tout en volume, faisant de cette cuvée une expérience forte. **92 €, lapinardiere.fr**

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



**Billecart-Salmon, Cuvée
Louis Salmon 2009, brut**

Si la maison Billecart-Salmon n'est plus à présenter, la précision et l'identité de chacune de ses cuvées se doivent d'être mises en lumière. Hommage au frère d'Elisabeth Salmon, la cofondatrice, cette cuvée blanc de blancs est une sélection de parcelles traversant toute la côte des Blancs comme une tapisserie d'arômes. Une dominante de vignes situées à Cramant signe son onctuosité de texture. 2009 est un vin de dentelle. La bouche se déploie en gouttes miellées, avec une finale de noix verte vibrante. Un vin joyeux.
170 €, champagne-billecart.fr

Bollinger, R.D. 2008, extra-brut

Blason de la maison sur le modèle d'une cuvée millésimée au dégorgeage récent, le R.D. 2008 est une mosaïque de dix-huit crus, à 71 % de pinot noir et 29 % de chardonnay. L'empreinte du bois de la vinification en fûts se montre intégrée et ne masque en rien l'élégance de ce vin. Marquée par une texture huileuse, la finesse de bulle contraste avec son intensité aromatique. Gingembre, pêche, anis s'enchaînent avec une finale d'amers patinés.
339,95 €, plus-de-bulles.com

**Bourgeois-Diaz, Les Justices 2018,
brut nature, en biodynamie**

Les Justices est une cuvée démontrant la grandeur dont est capable le pinot meunier. Issue d'une parcelle plantée en sélection massale de 1963, elle est tirée sous liège après un élevage en œufs de grès de trois hectolitres. Seulement 986 cols ont été produits pour ce millésime 2018 qui révèle un vin particulièrement sophistiqué. Il se développe en bouche dans un

mouvement drainant, avec une énergie et intensité aromatique qui ne semblent faire qu'un. Un grand meunier, assuré et vibrant.

99 €, lacaveduchateau.com

**Champagne G.H. Martel, Victoire
Golden Eagle 2005, extra-brut**

Propriété (entre autres) de la famille Rapeneau depuis 1979, la maison G.H. Martel est intrinsèquement liée à l'international et notamment aux États-Unis. La cuvée Victoire fut la première exportée par le groupe incarné par les frères Jean-Rémy et Paul-Alexandre. La cuvée Golden Eagle, en édition limitée, propose de mettre à l'honneur le millésime 2005. Le vin offre une grande concentration de bouche avec des arômes de forêt fraîche, allongé par une acidité stimulante.
100 €, champagnemartel.com

**Champagne Mailly, Poétique de
la Terre, Variation XVI.1, extra-brut**

Voici une première édition de cette nouvelle cuvée qui sortira en deux temps. Seulement 3381 cols pour cette Variation XVI.1, en attendant les 3381 autres de la variation 2. C'est une originalité de Mailly, cave coopérative au travail irréprochable. Le pinot noir, élevé à 75 % sous bois, y puise ici une dimension de braise et créer un vin de feu. La bulle, invisible, apporte une puissance aromatique croissante au fil des secondes. Une poésie de la terre, indiscutablement.

95 €, champagne-mailly.com

**♥ Champagne Thiénot x Penfolds,
Blanc de Blancs 2013, extra-brut**

Collaboration inédite entre Penfolds, domaine phare d'Adélaïde en Australie, et la maison champenoise Thiénot, 





voici la seconde édition d'un projet initié en 2012. Cette cuvée issue d'une parcelle de vieilles vignes du grand cru Avize est étonnante de fraîcheur. L'absence de malolactique offre un vin construit sur la vivacité, agrumé et zesté. Fantaisie ultime, la liqueur d'expédition a été élevée dans des fûts de la cuvée de chardonnay australien Yattarna.

250 €, penfolds.com

De Sousa, Cuvée des Caudalies 2013, extra-brut, en biodynamie

Cette maison est une affaire de famille. Tandis que les parents d'Erick De Sousa, disparu en janvier dernier, établissaient le premier vignoble dans les années 1950, c'est désormais sa femme Michelle et ses trois enfants, Charlotte, Julie et Valentin, qui poursuivent cette histoire. Situé à Avize, le domaine magnifie tout particulièrement les chardonnays, à l'image de la cuvée des Caudalies. Rarement un vin aura aussi bien porté son nom. Les bulles roulent sur le palais telles des billes enrobées d'arômes de mandarine miellée. Le vin déploie un volume aérien infini.

152 €, champagnesousa.com

Deutz, Amour de Deutz 2013, brut

La cuvée Amour de Deutz, création du précédent directeur de la maison, Fabrice Rosset, incarne un champagne blanc de blancs dans toute sa pureté et délicatesse. Alors que Caroline Latrive a récemment pris le poste de cheffe de cave, la constance qualitative se doit d'être saluée. Ce millésime 2013, dont les chardonnays proviennent d'Avize (39 %), d'Oger (24 %) et du Mesnil (22 %), est un champagne céleste. D'abord marqué par un juteux aromatique sur la poire blanche, le vin s'élanche ensuite. Sa texture vaporeuse crée une évidence de bouche unique.

159 €, enviedechamp.com

Drappier, Grande Sendrée 2012, extra-brut, AB

Vinifiée seulement lors de grands millésimes, Grande Sendrée tire son excentrique nom de son lieu-dit, à Urville, qu'un incendie recouvrit de cendres au milieu du XIX^e siècle. Assemblage des premières presses de pinot noir (55 %) et chardonnay (45 %), celui-ci est élevé sur lattes pendant sept ans avant d'être dégorgé. Le millésime 2012 présente un vin ciré, brossé, avec des

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





notes de baies confites et une bulle d'une grande douceur.
95 €, enviedechamp.com

Frerejean Frères, Blanc de Blancs Grand Cru VV 1926, brut

Les vignes de la parcelle où naît cette cuvée sont sur le point d'être centenaires, les premiers pieds de chardonnay ayant été plantés en 1926. Assemblage des millésimes 2008 et 2009, le vin repose huit ans en bouteilles scellées par la traditionnelle agrafe. À la dégustation, c'est toute la craie du terroir de Cramant qui vient à l'esprit, en osmose avec l'intense minéralité qui envahit le palais. Les bulles sont luisantes et apportent un volume de bouche d'une grande justesse.
190 €, frerejeanfreres.com

Georges Remy, Mont de Tauxières Grand Cru 2017, brut nature, en biodynamie

Sur la montagne de Reims, Georges Remy cultive 4,5 hectares de vignes à Bouzy dont il valorise

les différentes expressions à travers ses cuvées. Mont de Tauxières, en référence à une parcelle, est un assemblage à parts égales de chardonnay et pinot noir. Élevée en fûts puis vieillie en bouteilles bouchées liège, cette cuvée allie une vraie vinosité de bouche à de très fines bulles. Des notes d'amande crue et de noix verte tapissent le palais, avant de fondre avec une longueur fumée surprenante.

98 €, cavedupalais.shop

Henriot, L'Inattendue 2016, brut

Récemment acquise par Terroirs & Vignerons de Champagne, Henriot garde son cap, malgré quelques agitations, et continue notamment de valoriser la spécificité des différents terroirs champenois. En créant cette cuvée, Gilles de Larouzière, huitième génération de la famille aux manettes de la maison, faisait honneur à celui d'Avize, pièce unique de ce grand puzzle. Extrêmement minéral, le vin possède une bulle ciselée qui

rythme son développement aromatique. C'est avec précision qu'il délivre des notes de fenugrec et de zeste, traversant le palais avec allure et détermination.

104 €, millesima.fr

Krug, Grande Cuvée 171^e Édition, brut

La cheffe de cave Julie Cavil opère une véritable composition sensorielle en disposant de centaines d'échantillons, chacun correspondant à une parcelle, afin d'élaborer la Grande Cuvée finale. Des milliers de dégustations seront nécessaires pour aboutir à la justesse d'équilibre souhaitée.

La 171^e édition est ici un assemblage de 131 vins issus de douze années différentes, dont 42 % de vin de réserve. Cette mosaïque offre une bouche marquée par la bergamote et le kumquat, dans une trame agrumée patinée et ponctuée de quelques amers profonds. Cette complexité s'étire, tourbillonne, émeut.
270 €, millesima.fr

Lanson, Noble 2004, brut

Réveiller ce vin près de vingt ans plus tard est une excellente idée. La cuvée Noble, assemblage à majorité de chardonnay (70 %), est vinifiée sans fermentation malolactique, lui permettant une évolution aromatique différente de la plupart des champagnes millésimés. Ainsi, une forte tension de bouche se ressent immédiatement, à laquelle un véritable bouquet aromatique fait suite. Des notes de poire confite, d'amande et d'anis patinent l'ensemble du palais et offrent une sensation de velouté. L'équilibre est signé par la finale, avec une acidité fine, zestée, advenant exactement là où elle est attendue.
185 €, lanson.com

♥ **Laurent-Perrier, Cuvée Grand Siècle Itération N° 26, brut**

Depuis sa première sortie en 1959, la cuvée Grand Siècle s'est construite selon l'idée d'assembler le meilleur de chacun des millésimes choisis pour





constituer l'assemblage. Ainsi, entre huit et onze grands crus, millésimés et vinifiés séparément, sont ensuite assemblés afin de reposer dix ans sur lies. La n° 26 est l'union de 2012 (65 %), 2008 (25 %) et 2007 (10 %). Un travail d'orfèvre qui en bouche révèle une évidence difficilement qualifiable. Comme de l'organza, le vin envahit la bouche dans une plénitude pourtant presque impalpable, il s'étire infiniment. Grandiose.
240 €, millesima.fr

Nicolas Feuillatte, Palmes d'Or Rosé Intense 2008, brut

Dans son flacon noir facetté comme un bijou, impossible de ne pas être intrigué par cette cuvée icône de la coopérative Nicolas Feuillatte. Rosé de saigné, ce champagne allie les pinots noirs des terroirs de Bouzy et des Riceys qui, grâce à la fraîcheur du millésime 2008, ont pu développer une élégance aromatique particulière. Loin de l'exubérance, le vin offre un concentré de baies roses et d'iris, dans un équilibre fruité et floral sapide. Sa fluidité de bouche, structurée par la précision des bulles, le conduit tout en longueur.
160 €, nicolas-feuillatte.com

Perrier-Jouët, Belle Époque Rosé 2013, brut

Véritable palette aromatique, la cuvée Belle Époque, ornée de ses iconiques anémones dessinées par Émile Gallé en 1902, est devenue un symbole de raffinement. Déclinée en champagne rosé, sa subtilité d'équilibre naît d'une sélection de terroirs aux caractères précis que sont Cramant, Avize, Aÿ, Dizy et Mailly. Les trois cépages se mêlent ici et offrent des arômes de gelée de fleurs. Tandis que l'entrée de bouche est sage, des notes de baies roses se parent ensuite de

déliçats éclats acides et zestés avec une sensation d'ascendance. Une véritable bulle d'élégance.

345 €, millesima.fr

Philipponnat, Clos des Goisses 2014, extra-brut

Sur les coteaux de Mareuil-sur-Aÿ, une mosaïque de parcelles permet à la maison Philipponnat de composer son emblématique cuvée du Clos des Goisses. Le millésime 2014 s'apprête à sortir après neuf années d'élevage sur lies, pour moitié en fûts, et signant une année plutôt généreuse. La première bouche est toute en matière, délivrant un certain charnu avec des notes de figue et d'épices douces. Cette amplitude est cependant drainée par une fine amertume qui allonge le vin, dans un équilibre de puissance et de fraîcheur conférant une grande sapidité.
270 €, caves-carrière.fr

Ruppert-Leroy, Papillon 2020, brut nature, en biodynamie

Seuls les amateurs éclairés connaissent ce petit domaine familial de la côte des Bar dont les champagnes, peu nombreux (4 hectares), sont recherchés. Ce pur pinot noir prend racine à Essoyes, sur une dalle calcaire couverte d'argile rouge. Le premier nez transporte immédiatement dans un univers sauvage, marqué par les baies noires écrasées dont le vin offre la texture granulée des pépins. Son développement de bouche arrive quant à lui à retardement. Il explose soudain, électrique, plongeant le palais dans une salinité poivrée sans fin.

56,90 €, la-pangée.com

Taittinger, Comtes de Champagne 2013, brut

Cinq grands crus de la côte des Blancs (Avize, Cramant,

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



Mesnil-sur-Oger, Chouilly et Oger) sont assemblés dans cette cuvée symbole de la maison dirigée depuis 2020 par Vitalie Taittinger, déjà investie depuis de nombreuses années aux côtés de son père Pierre-Emmanuel. Le millésime 2013 est fort d'une longue saison végétative, harmonie qui se retrouve en bouche. Des effluves de graines de fenouil et d'iris au nez révèlent un vin élancé et pulpeux, assuré dans son développement. Il fond avec douceur, un vrai comte.
197 €, enviedechamp.com

Veuve Clicquot, La Grande Dame 2015, brut

Voici une Grande Dame haute en couleur dans son écrin dessiné par l'artiste italienne Paola Paronetto. Année solaire, 2015 insuffle toute sa générosité et sa chaleur dans ces pinots noirs (90 %) à l'expression charnue et juteuse. C'est cependant tout en finesse qu'une structure amère se construit, progressivement,

au gré d'une bulle qui se montre vive et joyeuse. Un champagne qui rencontre le palais et s'y exprime pleinement.

210 €, premiumgrandscrus.com

♥ **Veuve Fourny & Fils, Grand Millésimé R 20 Ans d'Âge, Blanc de Blancs Premier Cru, extra-brut**

Il n'est pas commun de déguster un vin de 20 ans d'âge, lorsqu'il s'agit d'un blanc de blancs de la talentueuse maison familiale Veuve Fourny, l'intrigue est alors à son comble. Provenant du terroir de Vertus, les chardonnays sont ici élevés sur lies pendant dix-huit mois avant de sommeiller vingt années en bouteille. Un intense nez de miso blanc laisse place à une bouche profonde au développement aromatique long. L'évolution convoque salinité d'océan et notes tertiaires de forêt. Une grande rencontre d'éléments.

168 €, lenchanteurdepapilles.fr

Plus d'infos sur weekend.lesechos.fr



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