



Bulles pour tous !

Pour que vos fêtes pétillent, notre équipe a établi son palmarès de vins effervescents (à partir de 5 euros) et de champagnes. En bonus, une sélection des meilleurs spiritueux.

PAR RACHELLE LEMOINE ET HÉLÈNE HURET

Les bouchons d'or du *Parisien/Aujourd'hui en France Magazine* sont attribués aux vins choisis par notre comité de sélection. Lors de dégustations organisées par des professionnels, chaque membre de ce jury a retenu dans un premier temps les champagnes et vins effervescents à moins de 30 euros qu'il a jugés les plus intéressants. Ces échantillons constituent un panel de 113 bouteilles au total. Ensuite, le jury s'est réuni pour goûter ensemble tous ces vins – à l'aveugle, cette fois – et sélectionner les meilleurs. Chaque bouteille est notée sur 20 points (3 pour l'aspect visuel, 6 pour l'analyse olfactive, 11 pour l'analyse gustative).

Au bout du compte, les 40 bouteilles ayant obtenu les meilleures notes reçoivent les bouchons d'or de notre magazine, avec un « coup de cœur » attribué aux scores les plus élevés. ●

Notre comité de sélection



JEAN-MARIE FRÉCHET
Œno-conseil pour cette sélection,

titulaire du master viticulture-œnologie de Beaune, fondateur d'Oenolis (oenolis.com).



HÉLÈNE HURET
Rédactrice en chef adjointe

du *Parisien/Aujourd'hui en France Magazine*.



SÉBASTIEN BUREL
Journaliste, titulaire d'un BTS

viticulture-œnologie, maître de conférences à Sciences-Po Paris sur le marché du vin.



RACHELLE LEMOINE
Journaliste spécialiste des vins

et champagnes pour notre magazine.



FABRICE McCARTHY
Sommelier à La Grande Crèmerie

(Paris 6^e), cave-restaurant spécialisée dans les vins « nature ».



Entre 5 € et 14 €

Floraison d'effervescents

Crémants, prosecco, cava... Des vins de France, d'Italie et d'Espagne à prix modestes, pour festoyer sans se ruiner.

Vins effervescents et champagnes ne jouent pas dans la même cour. La vinification diffère, mais aussi le vieillissement, qui dure quatre-vingt-dix jours pour les effervescents, et jusqu'à trois ans pour les champagnes millésimés.



SÉDUISANT

NOTE: 15,2

Crémant d'Alsace brut, Henri Peter
Meilleur rapport qualité/prix de notre palmarès, c'est notre chouchou! Avec la finesse de son fruité, sans sucrosité, ce crémant de pinot blanc a vraiment tout pour séduire. Parfait à l'apéritif ou avec une volaille.
> 4,99 € chez Leader Price.



GOURMAND

NOTE: 13,8

Prosecco Treviso, Val de Cune
C'est l'unique prosecco retenu dans notre sélection. Beaucoup de gourmandise et de suavité, équilibrées par une légère amertume très rafraîchissante. Pour un apéritif festif entre amis.
> 12,60 € sur www.lerepairedebacchus.com

EXOTIQUE

NOTE: 13,6

Cordon Negro, cava brut, Freixenet
Il ne récolte pas notre meilleure note, mais le cava le plus connu et le plus apprécié des Français s'en sort très honorablement. Notre jury a apprécié sa fraîcheur, sa légèreté... et son petit prix. Idéal pour faire la fête jusqu'au bout de la nuit!
> 5,95 € en grandes et moyennes surfaces.



AROMATIQUE

NOTE: 13,8

Crémant de Bourgogne brut, Domaine Piron
Avec ses arômes de noisette, ce crémant pur chardonnay offre un beau fruité, de la structure et beaucoup de fraîcheur. A l'apéritif ou avec une viande blanche.
> 10 € à la cave, www.domaines-piron.fr

ÉLÉGANT

NOTE: 14

Crémant du Jura brut 2012, Domaine de la Petite Marne, Noir Frères
Ce crémant millésimé issu uniquement de chardonnay a bénéficié de dix-huit mois d'élevage, qui expliquent son joli cordon de bulles, sa belle finesse en bouche et sa grande élégance. Pour accompagner une poêlée de langoustines.
> 7,50 € à la cave, www.noir-freres.com

FRUITÉ

NOTE: 14,4

Crémant d'Alsace blanc de noirs brut 2011, Dopff au Moulin
Issu de pinot noir, ce crémant présente une robe gris rosé. Sa bouche fruitée offre de l'équilibre et de la finesse dans une belle persistance. Pour tout le repas.
> 11,10 € à la cave, www.dopff-au-moulin.fr

DROIT

NOTE: 13,8

Montlouis-sur-Loire brut méthode traditionnelle, François Chidaine
Ce vin biodynamique (cultivé selon les rythmes de la lune) offre de jolies notes florales, de la minéralité et une belle droiture. Idéal pour un filet de sandre au beurre blanc.
> 11,90 € chez les cavistes et à la cave, www.françois-chidaine.com

CORPULENT

NOTE: 14,5

Tresor, saumur brut millésimé 2009, Bouvet-Ladubay
La Loire produit aussi de très beaux effervescents, tel ce saumur élevé en fût de chêne. Une belle vinosité, beaucoup de structure en bouche, de l'équilibre et une finale persistante. Pour tout le repas, même avec une viande rouge.
> 13,60 € chez les cavistes.

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

PHOTOS © SP

Entre 14 € et 19 €

Bouteilles sans prétention

De bons champagnes à des tarifs très raisonnables, sans ostentation. L'essentiel est dans le flacon !

A ce niveau de prix, il faut chercher son champagne chez les petits vigneron. La plupart sont des bruts non millésimés. Pour se ravitailler, on file en Champagne, ou on achète à plusieurs pour limiter les frais de port.

ROND

NOTE: 14,5

Brut tradition, De Barfontarc

Ses fines notes de brioche dévoilent une bouche ronde et gourmande sur des arômes de poire, une belle structure et une acidité rafraîchissante. Idéal à l'apéritif, il peut accompagner aussi un poisson grillé.

> 13,95 € à la cave, www.champagne-barfontarc.com



RAFFINÉ

NOTE: 13,8

Private Cuvée brut, Jacquinet & Fils

Avec trente mois de cave, cette cuvée offre beaucoup de finesse et d'élégance. La bouche, tout en rondeur, n'en reste pas moins vive et présente une belle structure. Pour un apéritif raffiné.

> 16,95 € à la cave, www.champagne-jacquinet.com



MÛR

NOTE: 14,8

Cuvée prestige brut, Christian Marin & Fils

A dominante de pinot noir (70 %), cette cuvée offre un nez mature sur des notes de fruits cuits. La bouche est ronde et structurée, un peu dosée, mais avec une belle finale. Un champagne pour le repas.

> 15,60 € à la cave, www.champagnemarin.fr



LIMPIDE

NOTE: 14,5

Cuvée spéciale brut rosé, Galucha

Entre vivacité et gourmandise, ce champagne présente une robe d'un rose orangé limpide, une bouche très fruitée aux accents citronnés qui apporte de la fraîcheur et une belle tension.

> 16,99 € chez Franprix.



SUBTIL

NOTE: 14,6

Pinot meunier brut, José Michel & Fils

A base de pinot meunier, ce champagne surprend par la complexité de ses arômes de fruits confits (coing). La bouche aux accents exotiques et d'agrumes offre une amertume très rafraîchissante. Avec un filet de canard.

> 16,75 € à la cave, www.champagne-jose-michel.com



COMPLEXE

NOTE: 15,2

Brut, Armand & Lucie

Ses effluves fleuris laissent place à une attaque franche et à une belle complexité en bouche, où se mêlent arômes de fruits blancs et de fruit de la passion. A l'apéritif ou en accompagnement d'un plat exotique.

> 15,95 € chez Leader Price.



ROSÉ

NOTE: 15,3

Brut rosé, Breton Fils

Belles notes de rose et de framboise, avec des accents de confiture de fruits noirs. Belle structure, à la fois gourmande et élégante.

> 18,50 € à la cave, champagne-breton-fils.fr



COUP DE CŒUR

RICHE

NOTE: 15,5

Brut rosé, Dumont & Fils

Ce champagne élaboré selon la méthode par saignée (dont la fermentation débute comme pour un vin rouge) a séduit notre jury. Robe rose foncé, nez riche et bouche gourmande, avec des notes d'agrumes et une longue finale. A savourer avec un dessert aux fruits rouges.

> 16,50 € à la cave, www.champagnedumont.fr





Entre 20 € et 25,50 €

Les bulles s'emballent

Blanc de blancs, grands crus, extra bruts, millésimés, bio...
Des cuvées très honorables tout à fait abordables.

Séduit par la qualité de ces champagnes élaborés majoritairement par des vignerons, c'est à une cuvée de la cave coopérative Chassenay d'Arce, située dans la côte des Bar, que notre jury octroie sa meilleure note.

PROFOND
NOTE: 16,8

Brut Cuvée première, Chassenay d'Arce
Son nez révèle des parfums d'épices, de fleurs et de miel. L'attaque sur les agrumes évolue vers la rondeur avec une finale qui laisse sans voix. Idéal avec un homard grillé.
> 22 € à la cave,
www.chassenay.com

COUP DE CŒUR



CITRONNÉ
NOTE: 14,8

Grande réserve, blanc de blancs brut, Pertois-Moriset
Le nez est à la fois floral et fruité. Ronde, la bouche est désaltérante, avec une finale citronnée. Sur des noix de Saint-Jacques poêlées.
> 23,50 € à la cave,
www.pertoismoriset.com



MINÉRAL
NOTE: 15

Sainte-Anne brut, Chartogne-Taillet
Un champagne d'amateur qui offre le tranchant d'une lame de rasoir et un corps charpenté. Une minéralité qui fera merveille avec des fruits de mer.
> 23,90 € chez Lavinia



VIF

NOTE: 16
Blanc de blancs brut 2009, Jean Josselin
Un pur chardonnay millésimé au nez citronné et fleuri, à la bouche briochée et à la finale rafraîchissante. Pour un apéritif subtil.
> 19,90 € à la cave,
www.champagnejeanjosse.fr



ONCTUEUX
NOTE: 16,3

Référence brut, Lombard & Cie
Un joli nez à la pointe d'amande, de la rondeur, des arômes de fruits jaunes, et d'agrumes, une finale élégante. Parfait avec une volaille rôtie aux pommes.
> 25 € chez les cavistes.



STRUCTURÉ
NOTE: 14,6

Blanc de blancs extra brut grand cru, Waris-Larmandier
Faiblement sucré, il a une attaque franche, puis dévoile rondeur et vivacité. Peut accompagner tout un repas.
> 20 € à la cave,
www.champagne-waris-larmandier.com



VELOUTÉ
NOTE: 14,8

Brut bio, Leclerc Briant
Ce blanc de noirs cultivé en biodynamie (en respectant les rythmes de la lune) offre un nez complexe sur les fruits à noyau et la praline. Sa bouche veloutée accompagne des fromages typés, comme le livarot.
> 25,50 € chez les cavistes.



MENTHOLÉ
NOTE: 16,4

Brut noir, Yann Alexandre
A dominante de cépages noirs, ce champagne vif et élégant exprime des notes mentholées et d'agrumes. Dès l'apéritif et pour accompagner des coquillages.
> 20 € à la cave,
www.champagne-alexandre.fr



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

PHOTOS © SP



Entre 26 € et 28 €

Montée en gamme

Extra bruts ou cuvées spéciales, ces champagnes pointus sont issus de maisons plus renommées.

Dans cette catégorie apparaissent des maisons de champagne plus prestigieuses. C'est le coin des amateurs qui sauront apprécier des cuvées subtiles, toujours d'un excellent rapport qualité/prix.

EXPRESSIF

NOTE: 16,5

Instantanée, extra brut 2006, Huré Frères

Cette cuvée ravit dès son nez de fruits jaunes et d'agrumes. Joliment structurée, elle joue l'équilibre entre richesse et tension. Un champagne de gastronomie à l'excellent rapport qualité/prix.

> 26 € à la cave, www.champagne-hure-freres.com



BIO

NOTE: 15,8

Blanc de noirs bio brut, Fleury

Certifiée Demeter et Biodyvin, cette cuvée 100 % pinot noir offre un nez floral et d'agrumes, une bouche très riche et une finale tendue très rafraîchissante.

Parfait avec une sole au beurre blanc.

> 27 € chez Biocoop.

GOURMAND

NOTE: 16

Brut sélection, Pannier

Un nez complexe aux saveurs briochées, florales et de fruits jaunes. La bouche est gourmande, ample et d'une belle fraîcheur portée par l'acidité, pour une finale persistante et précise. A l'apéritif, mais aussi avec des huîtres.

> 26 € chez les cavistes.

ÉPICÉ

NOTE: 15,3

Grand brut, Perrier-Jouët

D'une belle maturité au nez sur des notes épicées, ce champagne se révèle ample et structuré en bouche, très fruité, avec beaucoup de vivacité. Avec un canard rôti au miel et aux épices.

> 27,90 € sur vin-malin.com

AÉRIEN

NOTE: 14,8

Cuvée spéciale 2006 brut, Nicolas Feuillatte

Beaucoup de finesse pour cette cuvée qui a vieilli cinq ans en cave. Très aérienne au nez, elle révèle une bouche de fruits mûrs et secs, d'un bel équilibre. La finale, fraîche et longue, est élégante. Se marie à la perfection avec un tartare de lotte aux agrumes.

> 26 € en grandes et moyennes surfaces.



SAVOUREUX

NOTE: 15,8

Réserve brut, De Castelnau

D'une belle intensité sur des notes d'amandes grillées au nez, cette cuvée offre une attaque très fraîche qui évolue vers une rondeur fruitée et une finale savoureuse. Avec des cailles aux raisins.

> 27 € chez les cavistes.

DÉLICIEUX

NOTE: 17

Brut, Henri Abelé

Après des notes de pêche, d'abricot et de fruit de la passion, sa bouche révèle des saveurs toastées et épicées. Sa rondeur digne d'un millésimé en fait un très beau champagne pour un apéritif d'exception.

> 27 € chez les cavistes.

COUP DE CŒUR

ÉPURÉ
NOTE: 17,5

Latitude extra brut, Larmandier-Bernier
Sans fioriture ni artifice, ce champagne très peu dosé en sucre est un plaisir. De la droiture et de la vivacité, aérien avec une belle ampleur, c'est un chef-d'œuvre d'équilibre. A l'apéritif et pendant le repas, on ne s'en lasse pas!

> 27,90 € sur www.millesimes.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

PHOTOS © SP



Entre 28 € et 30 €

Sacrés crus!

Maisons prestigieuses ou petites productions, voici la crème de notre sélection à moins de 30 euros.

Dans cette gamme de prix, tous les flacons sont de qualité. Qu'elles aient pignon sur rue ou que leurs productions soient plus confidentielles, ces maisons offrent d'excellents vins.

EXCEPTIONNEL
NOTE: 17

Grande réserve grand cru brut, Lallier
Arômes beurrés, fruité de l'abricot, bouche précise, ample et élégante, un bel équilibre et une finale savoureuse. Un style racé pour accompagner vos repas de fêtes.

> 28 € chez les cavistes.

COUP DE CŒUR



FLORAL
NOTE: 15,8

Tradition brut, De Sousa & Fils

Très florale au nez, cette cuvée s'exprime tout en finesse et en complexité. En bouche, ses saveurs d'agrumes, de fruits mûrs et de fleurs se révèlent dans une belle richesse, accompagnées de notes miellées. La finale reste très rafraîchissante.

> 30 € sur www.lavinia.fr

HARMONIEUX
NOTE: 16,5

Authentic Vintage 2008 brut, Canard-Duchêne
Très belle réussite que cette cuvée du millésime 2008. Ses notes de fruits compotés, légèrement toastés, sa bouche à la fois ronde et puissante et sa finale persistante en font un champagne parfait pour accompagner un gigot de sept heures.

> 28 € en grandes et moyennes surfaces.

HISTORIQUE
NOTE: 15,8

Carte d'or brut, Drappier
C'est le champagne que le général de Gaulle consommait à La Boisserie, sa résidence de Colombelles-Deux-Eglises (Haute-Marne). A 80% minimum de pinot noir, il exprime des arômes de coing et de fruits blancs, des notes briochées et offre une belle structure, avec une finale légèrement épicée.

> 30 € chez les cavistes.

STYLÉ
NOTE: 16

Grande réserve brut, Devaux
Des notes de fruits mûrs et de brioche accompagnent une belle structure en bouche, fine et ronde. La finale se fait friande, avec des notes de fruits jaunes et une pointe d'amertume rafraîchissante. Idéal avec un ris de veau aux morilles.

> 29 € chez les cavistes.



INOUBLIABLE
NOTE: 16,8

Exclusif brut, Esterlin
Un blanc de blancs frais et minéral. La bouche aux arômes de fruits blancs est ronde et vive. La finale, d'une bonne longueur, est fruitée. Un champagne délicat qui peut accompagner tout un repas.

> 29 € chez les cavistes.

ÉPANOUISSANT
NOTE: 15,8

Réserve brut, Pol Roger
Son long vieillissement explique la finesse de cette cuvée aux senteurs fruitées et florales. La bouche exprime une belle maturité, et la finale est désaltérante. A l'apéritif ou avec un rôti de veau.

> 30 € sur www.millesimes.com

PRINTANIER
NOTE: 15,3

Brut, Thiénot
Beaucoup de fraîcheur et de vivacité pour ce champagne qui révèle des notes de fruits du verger, une belle richesse en bouche et de la longueur en finale. Idéal à l'apéritif.

> 30 € chez les cavistes.

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

PHOTOS © SP



Entre 35 € et 45 €

Le haut du panier

Ces champagnes hors catégorie sont autant de cadeaux pour faire plaisir... ou se faire plaisir !

Classées hors de notre dégustation à l'aveugle, qui se limitait aux champagnes à 30 euros maximum, ces bouteilles issues des maisons les plus prestigieuses promettent de très grands moments.

PRÉCURSEUR

Brut royal, Pommery
Créé en 1874, c'est le premier brut de l'histoire de la Champagne. Pour ses 140 ans, cette cuvée offre élégance et vivacité, avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches, et une belle finale.
> 35 € en grandes et moyennes surfaces.

COUP DE CŒUR



GASTRONOMIQUE

Grande réserve brut, Gosset
Assemblage de trois millésimes, ce champagne de gastronomie sélectionné par de nombreux chefs fait merveille de l'apéritif au dessert. Il se marie idéalement avec les plats sucrés-salés.
> 41 € chez les cavistes.

AMBASSADEUR

Brut, Laurent-Perrier
Composé de 55 crus de Champagne, le Laurent-Perrier Brut est la signature du style de cette grande maison. Dominé par le chardonnay, il apporte de la fraîcheur, de l'équilibre et de la finesse. Pour un apéritif très chic.
> 34,90 € en grandes et moyennes surfaces.



EMBLÉMATIQUE

Brut, Veuve Clicquot
Ce brut structuré et vineux, à dominante de cépages noirs, caractérise le style de la maison. Entre notes fruitées et briochées, l'attaque est franche et tonique et laisse place à une belle persistance. A l'apéritif ou tout au long du repas.
> 38 € en grandes et moyennes surfaces.

MILLÉSIMÉ

Le Millésimé 2006 brut, G.H. Mumm
Issu d'une unique année de récolte (2006), il allie la richesse du pinot noir (64%) et la finesse du chardonnay. Avec ses saveurs de fruits jaunes, il est le compagnon parfait de tout un repas.
> 34 € en grandes et moyennes surfaces.



BRITISH

Spécial Cuvée, Bollinger
Complexité aromatique (fruits mûrs, épices, brioche), structure et vivacité caractérisent ce vin qui accompagnera aussi bien une langouste qu'un vieux parmesan.
> 44 € chez les cavistes.

ÉQUILIBRÉ

Brut, Piper-Heidsieck
Composée d'une majorité de pinot noir, de meuniers des montagnes de Reims et d'une centaine de crus, cette cuvée emblématique offre un nez vif aux arômes de fruits frais. Ample, structuré et équilibré.
> 35 € en grandes et moyennes surfaces.



CLASSIQUE

Brut Premier, Louis Roederer
Fruit d'un assemblage de six années de vendanges, cette cuvée offre une texture ample et charnue associée à des notes fruitées et rafraîchissantes. Un grand classique à boire en toutes circonstances.
> 41 € chez les cavistes.

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

PHOTOS © SP