












APPELLATION Identification Prix
Vallée de la Marne <i>Christophe Mignon</i> Brut Nature 24,50 ^e  12.5%
La Montagne de Reims – Bouzy <i>Benoit Lahaye</i> extra brut 2005 32.50 ^e  12%
La Côte des bar – Celles sur Ource <i>Laurent</i> Brut blanc de noirs BSA 16,90 ^e  12%
La côte des Blancs – Avize <i>AGRAPART</i> extra brut blanc de blanc grand cru 2005 46.50 ^e  12%
Vallée de la Marne - Chavot <i>Laherte</i> les vignes d'autrefois 2007 29.90 ^e  12%

Caractéristiques		
Sols	Cépages 	Autres
Sol calcaire	100% <i>Pinot Meunier</i>	Dne de 6ha avec des traitements à base de plantes, cuvée nature non dosé en sucre.
calcaire	70% <i>pinot noir</i> 30% <i>chardonnay</i> vignes 40ans	Dne de 4.5ha, travail des sols au cheval, traitement plantes,.elev. en fûts (4gr/L)
Argilo-calcaire	100% <i>pinot noir</i>	vini à température ambiante, filtration, collage. Assemblage au – 3 années
Argileux	100% <i>chardonnay</i> Vignes 55ans	Elev en fûts de chêne. Malo, reposée sur lies pendant 5ans directement avec liège (5g/L)
Argilo limoneux et calcaire 2 terroirs	100% <i>pinot meunier</i>	Sélection des 1ers jus, cuv en barriques, elev sur lies 6m (2-4gr/L)

DEGUSTATION			
Aspect visuel	Aspect olfactif	Aspect gustatif	Harmonie/Mets
Jaune clair, reflets rosés, éclatant	Fruits, pomme, citron, nez très vif	Bulles fines, belle attaque, sur le fruit, fin sur la framboise, longueur moyenne	Belle harmonie, en apéro
Jaune clair, reflets verdâtres et rosés. Bulles fines	Beau nez complexe, raffiné, fruits rouges, amande, un peu beurré	Attaque franche, belle charpente, vineux, tendu, fin amandes grillées, pomme	Belle longueur, plus de finesse. Apéro
Jaune foncé Bulles fines et légères	Cerise, côté fumée, lie de vin, vanillé	Rondeur vineuse, + riche, finale saline mais monolithique	Manque un peu de complexité, apéro, ou dessert aux fruits
Jaune or, vert, bulles fines	Vanille, fruits blancs (pêche), minérale	Assez vive, tendu en milieu, salinité importante en fin	Plateau de fruits de mer, coquillage et crustacé... « sur la plage abandonnée »
Or vert	Beurre rance, lacté, boisé, fumé,	Forte acidité, citron	Crustacés et coquillage

Mes remarques

APPELLATION Identification Prix
La Montagne de Reims – Ambonnay Egly-Ouriet Gd cru brut tradi 30 ^e  12.5%
La Côte des Bar Charles Dufour Bulles de comptoir extra brut 2006 26.90 ^e  12%
Côte des Blancs Henriot cuvée des Enchanteleurs 1995 140 ^e  12%
Côte des Blancs Jacques Selosse e  12%

Caractéristiques		
Sols	Cépages 	Autres
Argilo-calcaire	75% <i>pinot noir</i> 25% <i>chardonnay</i> Vignes 40ans	En bio, 1 ^{er} élev sur lies 1an, puis en fûts pour 50%. En cave 37m, dosage 2-3gr/L
calcaire	50% <i>pinot blanc</i> 30% <i>Pinot noir</i> 20% <i>chardonnay</i>	Aucun pesticide, assemblage sur pressoir, élev sur lies pas de collage ni filtration
Argilo-calcaire	48% <i>chardonnay</i> , 52% <i>pinot noir</i>	Sélection des raisins issus de 15 crus, élev en fûts
Argilo-calcaire	100% <i>chardonnay</i>	

DEGUSTATION			
Aspect visuel	Aspect olfactif	Aspect gustatif	Harmonie/Mets
Jaune or, limpide, reflets rosés	Amande cerise, léger fût de chêne	Grosse attaque, Peu de fruit (brioche), cerise à l'eau de vie en milieu, bcp de charpente	Très harmonieux, belle tension, apéro
Jaune paille, belle mousse	1 ^{er} nez alcooleux iodé, poire	On sent la liqueur d'ajout, faisandé en fin	bof
Or vieux	Torréfaction, pain grillé, champignon, beurré, vineux	Belle attaque, milieu avec agrumes, mile surtout	Très élégant et fin
Jaune reflets verdâtres	Minéral, boisé	Puissant, salin	Hyper harmonieux, manque de bulles

Mes remarques