

situé dans les meilleurs crus de la Champagne pour élaborer des cuvées tout en finesse, riches et complexes. Au fil des générations, nous avons su transmettre notre savoir-faire pour cultiver au mieux nos vignes qui sont conduites en viticulture raisonnée depuis de nombreuses années. Fiers de notre village et de notre patrimoine, les Lamblot sont à Janvry depuis 13 générations. Ainsi, notre ancêtre Droüin Lamblot cultivait déjà la vigne dans notre village sous Louis XIV !

Ils peuvent être satisfaits de ce **Champagne brut Millésime 2005**, de belle robe, aux arômes de pomme et de noix fraîche, dense, de mousse persistante, tout en fraîcheur car peu dosé (4 g), ce qui lui confère cette acidité séduisante et franche. Très joli **brut Rosé**, 70 % de *Pinot meunier* vinifié en blanc, 15 % de *Pinot noir* vinifié en blanc et 15 % de *Pinot meunier* vinifié en rouge, un Champagne de teinte saumonée, particulièrement charmeur, aux connotations fruitées continues avec des nuances de mûre, alliant rondeur et vivacité, de bouche ample et florale, que l'on a bien raison de conseiller aussi avec un fromage à pâte molle. J'ai apprécié également ce **Demi-secc cuvée Caroline**, un Champagne gourmand, tout en nuances d'arômes (grillé, torréfaction), parfait sur un dessert aux fruits. Excellent rapport qualité-prix. Aucune hésitation.

PRESTIGE DES SACRES

Président : Yves Auguste
Rue de Germigny
Tél. 03 26 03 63 40
Fax. 03 26 03 66 93
e-mail : contact@champagne-prestigesdesacres.com
www.champagne-prestigesdesacres.com



La Coopérative Viticole de Germigny, Janvry et Rosnay, dont Yves Auguste assure la présidence, collectionne les récompenses aux concours nationaux et internationaux pour son Champagne Prestige des Sacres.

Le **Champagne cuvée Privilège Millésimé 2004** dégage des nuances de fleurs blanches et de miel, d'une belle couleur or, avec des arômes bien présents de fruits mûrs, des notes de tilleul et de brioche, finement bouqueté et parfaitement charpenté (32€ environ). Le **brut rosé**, un assemblage harmonieux de pinots, (60% *Pinot meunier*, 15% de *Pinot noir* et 15% de *Pinot meunier* vinifié en vin rouge), est de jolie teinte rouge orangé, qui développe au nez comme en bouche des arômes de fruits rouges, un vin rond aux bulles fines et brillantes, parfait sur des gougères comme sur les desserts. La **cuvée Dynastie brut Blanc de blancs** est de couleur jaune pâle, aux arômes élégants de citron mûr, rose blanche, pêche, où la fraîcheur s'équilibre avec des notes

confiturées, ce qui lui donne de la rondeur. Le **brut Millésime 2007**, d'une grande finesse, puissant au nez, associe richesse aromatique et suavité, et sent bon la noisette et les épices en finale. La **cuvée Grenat brut Millésimé 2007**, **Ch. de l'Auche brut Sélection**, au nez dominé par les fruits mûrs et les petits fruits secs, très légèrement miellé, d'une belle longueur. Toujours aucune hésitation.

JAULGONNE

02850

CHRISTIAN BRIARD

21, rue de Plessier
Tél. 03 60 90 07 02
et 06 83 88 86 43
Fax. 03 23 70 62 03
e-mail : infos@champagne-christian-briard.fr
www.champagnechristianbriard.com



Très joli **Champagne cuvée Ambre**, de bouche légère, tout en fraîcheur, avec ces notes florales et fruitées, allie élégance et puissance, parfait à l'apéritif ou sur des coquillages.

LANDREVILLE

10110

ROYER PÈRE ET FILS

120, Grande-Rue
BP 6
Tél. 03 25 38 52 16
et 03 25 29 69 41
Fax. 03 25 38 37 17
e-mail : infos@champagne-royer.com
www.champagne-royer.com



Exploitation familiale qui possède un vignoble de 25 ha situé sur des coteaux ensoleillés.

« Notre famille, précise-t-on, assure la pérennité d'une longue expérience héritée de nos ancêtres. Une tradition viticole qui se perpétue depuis des siècles, une richesse et un savoir-faire que nous essayons de retranscrire dans nos cuvées. En tant que récoltant-manipulant, nous élaborons des Champagnes issus de nos vignes. Engagés dans la préservation de notre patrimoine, nous tenons à extraire le meilleur de notre terroir qui se compose de calcaire du "kimméridgien". Une richesse qui participe à l'élégance et à la fraîcheur de nos Champagnes. »

Cela se retrouve dans ce **Champagne brut Blanc de blancs**, persistant, harmonieux en bouche, complexe et fruité, d'une très jolie finale, avec des connotations délicates de chèvre-feuille et d'abricot sec (14€ environ, ce n'est pas cher). Le **Brut rosé**, pur *Pinot noir*, signé d'une très belle étiquette ovale, très séduisant, de belle robe,

au nez de fruits mûrs (groseille, framboise...), avec cette touche délicatement épicée en finale, de mousse abondante et harmonieuse. « Idéal à l'apéritif avec des bouchées de poivrons farcis au chèvre frais ou des petites brochettes de lotte. Il est également divin sur un dessert aux fruits rouges, comme une meringue légère aux fruits des bois », comme on a bien raison de le suggérer ici (14€). Très joli **Champagne cuvée Prestige brut**, velouté, où dominent la souplesse et les arômes de fruits secs en bouche (15€), réussi comme la cuvée de **Réserve brut**, harmonieuse, d'une bonne rondeur, avec un bouquet aux connotations de fleurs blanches et de citronnelle, bien mousseuse (13€). Excellent rapport qualité-prix. Toujours aucune hésitation.

LUDES

51500

BRIXON-COQUILLARD

Alain Brixon
BP 33
Tél. 03 26 61 11 89
Fax. 03 26 61 14 82
e-mail : alainbrixon@wanadoo.fr
www.champagne-brixon-coquillard.fr



Prend du galon dans mon Classement 2014. Né en 1900 dans une famille de vigneron, Georges Coquillard à 20 ans lorsqu'il décide de se constituer un vignoble en greffant lui-même ses plants afin de produire ses propres vins. Pour lui, le mariage des années folles et le pétilllement divin du Champagne était une évidence alors... C'est dix ans plus tard, en 1932, qu'il vendait ses premières bouteilles... À la fin des années 1960, sa fille Hélène et son gendre Gabriel allaient lui succéder et donner un nouvel élan à l'aventure. Alain, son petit-fils, les rejoint à partir des années 1980, perpétuant alors le savoir-faire acquis.

Coup de cœur pour ce **Champagne brut Prestige 2008**, généreux et harmonieux, fruité, de mousse très légère tout en persistance aromatique, rond et dense en bouche, très bien équilibré, avec des notes subtiles d'agrumes mûrs et une pointe d'amande au palais. Le **2007** est tout en finesse, parfumé, de mousse riche et très fine, aux nuances légèrement miellées. Excellent **brut Réserve**, ample, de bouche fraîche et ronde à la fois, de jolie robe dorée, très fin, au fruité délicat, aux senteurs de noisette et de narcisse. Le **Champagne brut rosé**, aux bulles légères et onctueuses, aux notes discrètes de fraise des bois et de grolotte, fort bien équilibré, est distingué et vil au palais, à savourer avec un saumon sauce mousseline. Excellent **Blanc de blancs Premier Cru**, au nez dominé par les fruits mûrs et le pain

brioché, avec cette pointe de fraîcheur bien caractéristique, très persistant en bouche. Excellent rapport qualité-prix. Aucune hésitation.

CANARD-DUCHÈNE

Alain Thiénot
1, rue Edmond-Canard
Tél. 03 26 89 54 80
Fax. 03 26 40 60 17
e-mail : info@canard-duchene.fr
www.canard-duchene.fr



J'étais avec Alain Thiénot et son épouse Anne, au moment où on lui confirmait l'accord avec LVMH pour reprendre la Maison Canard-Duchêne, et je me souviens que la fierté s'alliait à une volonté d'entreprendre évidente.

Belle **Grande cuvée Charles VII Les Lys Blanc de blancs**, issue uniquement de *Chardonnay* des meilleurs crus de la Champagne, cette cuvée se distingue par sa finesse et son élégance. Un vin d'une grande légèreté, exprimant avant tout les fruits blancs, qui développe à l'aération des arômes de fruits exotiques, d'amande et de crème pâtissière. Le **Champagne Grande Cuvée Le Victorieux Charles VII Brut**, avec des dominantes d'amande et de tilleul, où s'associent rondeur et distinction, à la fois fin et charpenté, d'une belle finale. Le **Charles VII rosé** est de couleur profonde, charnu au palais, bien charpenté, qui sent bon la violette et le cassis, tout en fruit, tout en charme, de bouche fine et florale, l'un des meilleurs de l'appellation, idéal sur du saumon fumé. Le **Champagne cuvée Léonie brut**, une cuvée en hommage à la fondatrice de la Maison Léonie Duchêne, aux arômes intenses à dominante d'amande et d'abricot sec, de mousse abondante, est très bien dosé, alliant charpente et finesse, de bouche puissante comme ce **Charles VII brut Blanc de noirs**, associant élégance et vinosité, au nez intense, tout en puissance et finesse, dominé par des notes de rose et de petits fruits confits, où la subtilité s'allie à la profondeur, la richesse à l'élégance, d'une belle finale aromatique (voir Alain Thiénot). Aucune hésitation.

PLOYEZ-JACQUEMART

Tél. 03 26 61 11 87
Fax. 03 26 61 12 20
e-mail : contact@ployez-jacquemart.fr
www.ployez-jacquemart.fr



La Maison exploite son propre vignoble sur les terroirs de Ludes et Mailly, en Premier et Grand Crus, composés essentiellement de *Pinots noir* et *Meunier*. Le partenariat avec différents viticulteurs repose sur des relations majoritairement établies dans les Grands Crus de *Chardonnay*.