

# MILLESIMES

www.millesimes.fr



La Bordeauxothèque, Galeries Lafayette, Paris

## Collector 35<sup>e</sup> Anniversaire

Les vins qui nous sont chers

L 19962 - 73 H - P 12,00 € - AL



## BOURGEOIS-BOULONNAIS

8, rue de l'Abbaye, BP 66 - 51130 Vertus  
Tél. 03 26 52 26 73  
Fax. 03 26 52 06 55  
e-mail : bourgeois@hexanet.fr  
http://bourgeois-boulonnais.blogspot.fr

Belle place dans mon Classement. Propriétaire-Récoltant-Manipulant (5,5 ha) depuis plusieurs générations.

Nous aimerez ce Champagne brut blanc de blancs Premier Cru Millésime 2005, qui dégage des nuances de fleurs blanches et de miel, un Champagne charpenté et généreux, où dominent les agrumes mûrs et les petits fruits secs et les épices en finale, parfait sur des huîtres en gelée et mousses de persil ou un nougat glacé.

Le 2004 est une cuvée très bien dosée, fraîche, alliant finesse et structure, d'une bonne rondeur et au bouquet très aromatique, un vin savoureux, très charmeur. Excellent Champagne brut Blanc de blancs Premier Cru (100% Chardonnay), d'une belle complexité, très bien dosé, ample et charpenté, qui sent le pain grillé et la pêche jaune, d'une belle élégance, avec des nuances de fleurs en bouche, tout en charme, d'une belle finale. Le brut Tradition Premier Cru, de mousse onctueuse et très fine, aux notes subtiles de petites fleurs fraîches, au nez minéral dominé par les agrumes frais, ample et bouqueté, à déboucher sur un gâteau de semoule à l'orange ou une île flottante. Goûtez le brut rosé Premier Cru (75% Chardonnay, 25% Pinot noir), de bouche ample et très fruitée (petits fruits rouges mûrs), un vin classique et distingué. ■

## Christian BOURMAULT

41, rempart du Mûl 51190 Avize  
Tél. 03 26 59 79 41  
Fax. 03 26 58 67 74  
e-mail : christian.bourmault@wanadoo.fr  
www.champagne-christian-bourmault.com

Une exploitation familiale sur 6 ha de vignes et des viticulteurs de père en fils depuis 1870. Aujourd'hui, Christian Bourmault, fils de William, est installé à Avize et a agrandi l'exploitation, "Toujours dans le souci de mieux faire, précisément, nous nous attachons au travail du sol et de la vigne. Fidèles à notre mode de vinification en fûts, nous y élaborons toutes nos cuvées." Remarquable Champagne Clos Bourmault Grand Cru, Chardonnay d'Avize issu d'une propriété clos de murs, une terre vierge de toute pollution et plantée en clone peu productif, cultivée en bio sans en revendiquer le certificat, récolte 2004 sans malo fermenté en fûts, présentation en vieille bouteille fixée avec cachet de cire, coffret bois et ciseaux. Le vin dégage une mousse fine et légère, à dominante de fleurs blanches et d'amande, un Champagne très fruité, qui fleurit les fruits secs comme il se doit, tout en charpente, équilibré, complexe, un vin généreux et harmonieux. Goûtez le Champagne Hermance, à la fois puissant et très fin, aux notes de petits fruits mûrs et de pain grillé, d'une belle finale, et ce Champagne R de rosé brut, tout en arômes, avec des nuances de framboise, parfait sur un perdreau rôti. La cuvée Grand Eloge Extra brut, un pur Chardonnay, assemblage des années 2005 et 2006, distingué, très équilibré, de mousse fine et persistante, d'une belle harmonie, tout en finesse, aux arômes subtils de fleurs blanches, long en bouche. ■



Philippe et Sylvie Thiébauld (Champagne Guy Cadel)

## Édouard BRUN & Cie

14, rue Marcel Mailly - BP 11  
51160 Aÿ  
Tél. 03 26 55 20 11  
Fax. 03 26 51 94 29  
e-mail : contact@champagne-edouard-brun.fr

Fondée en 1898 à Aÿ par Édouard Brun rejoint en 1928 par Edmond Lefèvre. En 1968, le fils d'Edmond Lefèvre, Claude Deleescot, prend sa suite, elle est secondée par ses fils Philippe et Emmanuel. La maison fait partie de ces maisons que le gigantisme ne séduit pas. Le travail



## CHAMPAGNE BRIXON-COQUILLARD

Alain Brixon

BP 33 - 51500 Ludes  
Tél. 03 26 61 11 89 - Fax. 03 26 61 14 82  
e-mail : alainbrixon@wanadoo.fr  
www.champagne-brixon-coquillard.fr

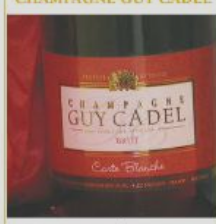
## BRIXON-COQUILLARD

Alain Brixon  
BP 33 - 51500 Ludes  
Tél. 03 26 61 11 89  
Fax. 03 26 61 14 82  
e-mail : alainbrixon@wanadoo.fr  
www.champagne-brixon-coquillard.fr

Né en 1900 dans une famille de vigneron, Georges Coquillard a 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 2009, aux notes dominantes d'amande et de miel, où s'associent rondeur et distinction, à la fois fin et charpenté, que l'on peut ouvrir aussi bien sur un tartare de daurade que sur une génoise aux framboises chantilly. Excellent brut Réserve, ample, de bouche fraîche et ronde à la fois, de jolie robe dorée, très fin, aux senteurs de noisette et de narcisses. Le Champagne brut rosé, aux bulles légères et onctueuses, aux notes de fraise des bois et de groseille, est distingué et vif au palais. Excellent Blanc de blancs Premier Cru, au nez dominé par les fruits mûrs et le pain brioché, avec cette pointe de fraîcheur bien caractéristique. ■

## CHAMPAGNE GUY CADEL



Le Champagne GRANDE RÉSERVE composé de 10% de Chardonnay et de 90% de Pinot noir, récolte 2007. C'est un Champagne aux arômes complexes de fleurs, de miel et de noisette, puissant et généreux. Il pourra se délecter à table, de l'apéritif à une viande blanche ou au poisson.

Le Champagne CARTE BLANCHE est issu des années 2003 et 2007. Peu de vins se présentant en belle apparence dans le carreau d'un vigneron, cet assemblage en est un : par la présence des fleurs blanches, qui lui confèrent élégance et complexité.

Le Champagne MILLÉSIME 2006 laisse la part belle au Chardonnay, à hauteur de 65%, nous pourrions apprécier les notes très lactées et crémeuses de ce vin, la vinification en inox y est, amable et douce, pour une bonne part.

Sylvie et Philippe Thiébauld-Cadel  
13, rue Jean Jaurès 51530 MARDEUIL  
Tél. 03 26 55 20 55 - Fax. 03 26 55 25 83  
www.champagne-guy-cadel.com