

Valérie Viallet-Faust

TV VINS

Moutardier, carte d'or Brut



Les vins de cette maison sont une curiosité ! Des cuvées dominées par le meunier, cépage (fragile) peu utilisé en de telles proportions dans les assemblages de la Champagne. Carte d'or est issu à 90 % de meunier et 10 % de chardonnay. D'un jaune soutenu, la robe se pare de reflets bronze. Le nez, intense, exprime des arômes de fruits de la passion. La bouche, franche en attaque, se fait ensuite plus ronde, très fraîche.
Servir (8 °C) avec crustacés aux agrumes.
Garde : 18/24 mois.
Prix indicatif : 14,30 € départ cave.
Site : www.champagne-jean-moutardier.fr

Vins de fêtes

Les bulles sont d'attaque

Dosnon-&-lepage, récolte-noire

Située dans l'Aube, au cœur de la côte des Bar, cette toute jeune maison de champagne (créée en 2007), souhaite se hisser au rang des marques fortes et c'est bien parti. Élaborée à partir de 100 % de pinot noir, récolte-noire dégage des arômes de poire, de pêche blanche, d'épices. Un champagne agréable, équilibré, souple en attaque, vineux en bouche qui se termine par une belle fraîcheur.
Servir (10-12 °C) en apéritif, avec agneau braisé, chapon rôti.
Garde : 3 ans.
Prix indicatif : 25 € chez les cavistes ou au 03 25 29 19 24.



Pannier, cuvée louis-eugène blanc-de-noirs 2002

Une robe légère teintée de jaune d'or, des bulles persistantes même un certain temps après l'ouverture du flacon. Ce champagne dominé par 95 % de pinot noir (avec 5 % de meunier issu de la vendange 2002) devrait, lors d'une soirée, plaire au plus grand nombre et se tenir très bien à table. Bouche ample, riche et moelleuse.
Servir (10 °C) avec tarte fine aux poires et foie gras, poissons et volailles en sauce.
Garde : 3 ans.
Prix indicatif : 30 € chez les cavistes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

FOCUS

René Geoffroy, extra brut 2000

Pour amateurs de champagnes racés, non dosés (2 g/l) ayant atteint une certaine maturité. Nez fruité (abricot), bouche vive, finale persistante, sur une note saline.
Prix indicatif : 48 € départ cave (Tél. : 03 26 55 32 31).



Sub-rosa, crémant d'Alsace

De très fines bulles pour ce crémant à la robe pâle, au nez de fruits secs. Du charme, de l'élégance, de la fraîcheur... Ce vin sans lourdeur se distingue par sa finesse, son équilibre, sa vivacité, l'absence de sucrosité qui, parfois, empâte le palais.
Servir (6-8 °C) avec dinde, chapon, volaille de Bresse rôtis.
Garde : 2 à 5 ans.
Prix indicatif : 11 € départ cave (Tél. : 03 89 47 90 02).

