

MAISON DOSNON : ENTRE CRÉATION ET DÉGUSTATION

Créer de toutes pièces une maison de champagne tournée vers l'excellence, tel est le pari un peu fou de Davy Dosnon et Simon-Charles Lepage. D'autant qu'ils ont décidé de valoriser la diversité et la qualité des crus de la Côte des Bars. Mais surtout de faire de Dosnon, une signature forte parmi les plus grands noms de champagne. Avec nos deux jeunes champenois installés au cœur de l'Aube, à Avirey-Lingey, deux cuvées monocépages sont désormais au rendez-vous ainsi que la Récolte Brute. Un vin de champagne extra brut, fait de pinot noir et de chardonnay, remarquable par sa fraîcheur et sa vivacité. Parfait en compagnie d'un *puro* !
Env. 25 € chez les cavistes.
www.champagne-dosnon.com

l'armoire aux champagnes

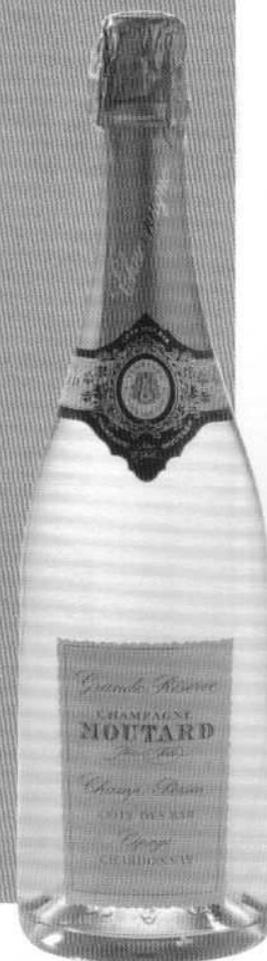
PAR JULIE DOMENECH

Champagne Moutard : 100 % chardonnay

C'est sur les communes de Buxeuil et de Polisy, dans la Côte des Bars, sur une parcelle nommée "Champ Persin" que ce champagne a vu le jour. Une "Grande Réserve" élaborée par la maison Moutard pour le plus grand plaisir des amateurs de chardonnay. Ses plus beaux atouts : une matière riche, une grande persistance et une finale fraîche. Sans oublier de belles notes florales et d'agrumes. Parfait dès l'heure de l'apéritif, il fera également honneur à un risoto de fruits de mer ou une vieille mimolette. Et face à un cigare, il est naturellement à la hauteur.

Prix Départ Cave : 17,70 €.

www.champagne-moutard.fr



LE BRUT ROSÉ PAR ALFRED GRATIEN

"J'ai toujours pensé que le Champagne devait être au vin ce que la haute couture est à la mode", aimait dire Alfred Gratién, fondateur de la maison qui porte toujours son nom. Le Brut Rosé, l'un des nouvelles cuvées fraîchement dévoilées, lui aurait certainement plu. Il faut dire que la famille Jaeger veille sur les caves d'Épernay depuis plus de cent ans. Fier représentant de la quatrième génération de chef de caves, Nicolas a su trouver l'assemblage et le dosage parfaits pour ce rosé résolument fruité et plein de fraîcheur. Tout à la fois raffiné et enthousiaste, ce Brut Rosé s'impose sur un plateau de fruits de mer, des rognons forcément rosés ou un Saint-Félicien bien fait. Prix Départ Cave : 33,95 €. www.alfredgratien.com

