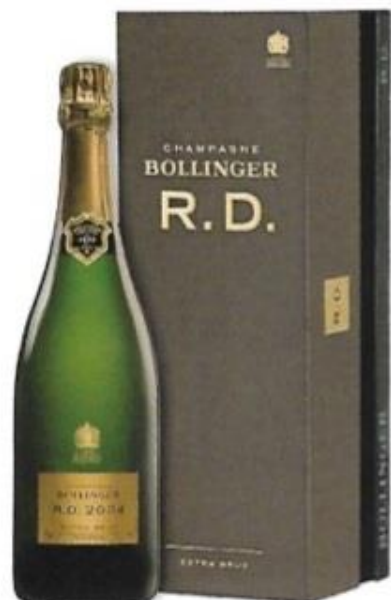


# Bulles millésimées

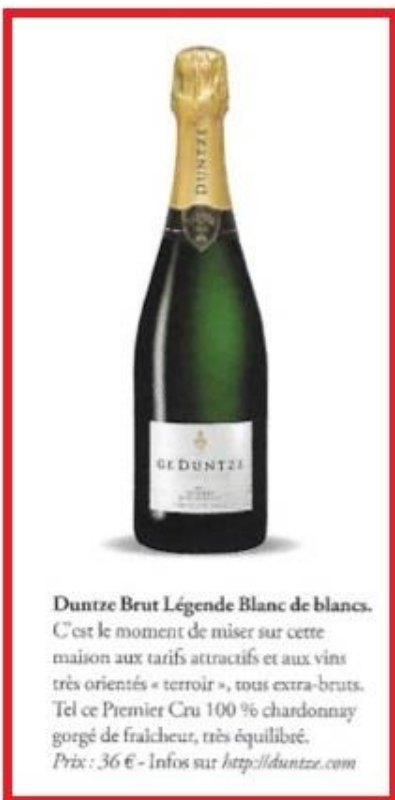
Arômes de fruits confits, de tarte tatin, chardonnay gorgé de fraîcheur, notes de pêche blanche... Voici une sélection des meilleurs champagnes. Tchiii !



**Bollinger R.D. 2004.** Lancée par madame Bollinger au milieu des années 1960, la cuvée R.D. consiste à choisir un millésime ancien, dégorgé moins d'un an avant d'être commercialisé (R.D. veut dire « récemment dégorgé ») et dosé comme un extra-brut. Ce R.D. 2004 a vieilli treize ans en cave. Tout en gourmandise, il dévoile en bouche des arômes de fruits confits et de tarte tatin. *Prix: 250 € - Infos sur [www.champagne-bollinger.com](http://www.champagne-bollinger.com)*



**Coffret Krug Verticale 1.** Le vertige d'une verticale de six versions différentes de Krug Grande Cuvée, avec les 161<sup>e</sup>, 162<sup>e</sup>, 163<sup>e</sup>, 164<sup>e</sup>, 165<sup>e</sup> et 166<sup>e</sup> éditions. Six années de vendanges consécutives assemblant 120 vins différents de dix années différentes. La quintessence d'une très grande maison. *Prix: 2000 € - Infos sur [www.krug.com/fr](http://www.krug.com/fr)*



**Duntze Brut Légende Blanc de blancs.** C'est le moment de miser sur cette maison aux tarifs attractifs et aux vins très orientés « terroir », tous extra-bruts. Tel ce Premier Cru 100 % chardonnay gorgé de fraîcheur, très équilibré. *Prix: 36 € - Infos sur <http://duntze.com>*



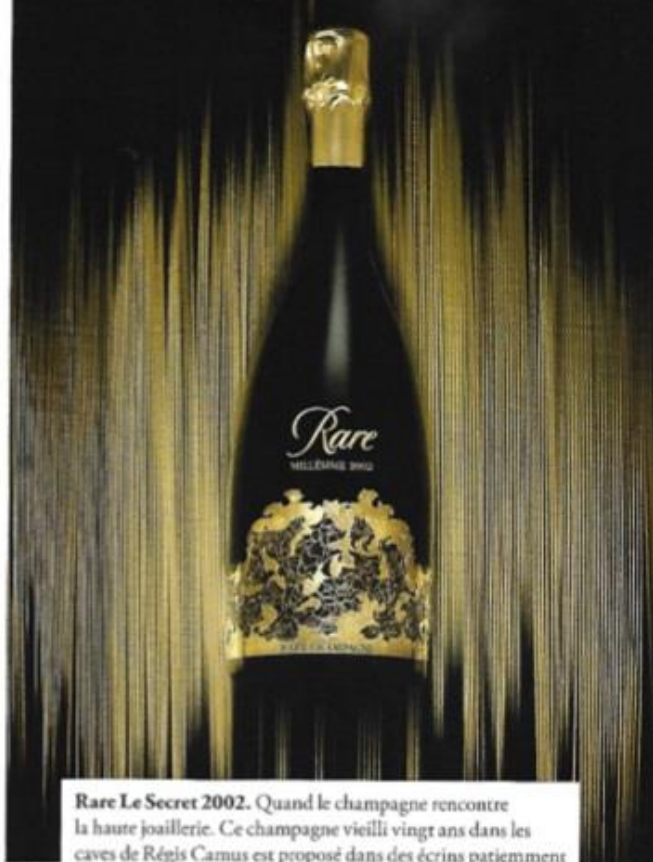
**Salon 2007.** Un seul cru (Mesnil-sur-Oger) en 100 % chardonnay compose cette cuvée très rare, livrant une magnifique interprétation de la grande année 2007. Au nez, une envolée d'agrumes et de notes florales et végétales. En bouche, c'est une netteté toute minérale qui ravit le palais. *Prix: 390 € - Infos sur [www.salondelamotte.com](http://www.salondelamotte.com)*



**Devaux Cuvée D 2008 Magnum.** Un joli millésime composé de pinot noir de la Côte des Bar et de chardonnay de la Côte des Blancs, aux notes de pêche blanche et d'agrumes, avec une finale calée sur les fruits secs et des arômes pâtisseries. *Prix: 134 € - Infos sur [www.champagne-devaux.fr](http://www.champagne-devaux.fr)*

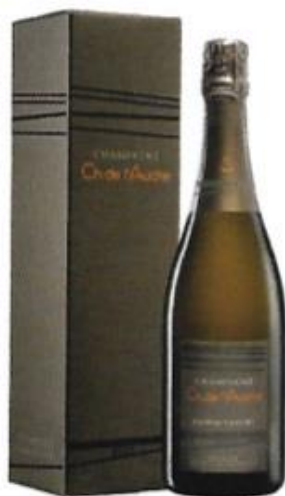


**Mumm Collection du chef de Caves 1985.** Proposée en magnum, la Collection du chef de Caves existe en trois millésimes cultes (1985, 1990 et 1996). Chacun n'est disponible qu'à 150 exemplaires. Le millésime 1985 (75 % pinot noir, 25 % chardonnay), offre un bel équilibre entre intensité et fraîcheur. *Prix: 500 €.* Infos sur <http://www.mumm.com>



**Rare Le Secret 2002.** Quand le champagne rencontre la haute joaillerie. Ce champagne vieilli vingt ans dans les caves de Régis Camus est proposé dans des écrins patiemment sertis par la Maison Mellerio. Un niveau de luxe sans doute jamais encore atteint... *Prix: de 1.300 € (édition orfevre) à 130.000 € (édition saphir, émeraude, rubis) et 150.000 € (version diamants).* Infos sur [www.piper-heidsieck.com/fr/rare](http://www.piper-heidsieck.com/fr/rare)

**Lallier Les Sous Blanc de Noirs.** Cuvée parcellaire 100 % Pinot Noir, ce grand cru aux accents de fruits jaunes et de fruits secs fera merveille sur des gibiers et des viandes en sauce. *Prix: 75 €.* Infos sur <http://champagne-lallier.com/>



**Cristal Roederer Vinothèque 1996.** On ne présente plus le Cristal Roederer, mythe parmi les mythes du champagne. Un an après le millésime Cristal Vinothèque 1995, voici la cuvée 1996. Il n'existe pour la France qu'une centaine de flacons de cette cuvée d'une pureté exceptionnelle, patiemment vieillie depuis deux décennies... *Prix: 1.000 €.* Infos sur [www.louis-roederer.com/fr](http://www.louis-roederer.com/fr)



**Vollereaux Grande Réserve Brut Magnum.** Un tarif attractif pour cette cuvée vieillie 12 ans, proposée en flacon gravé pour le 95<sup>e</sup> anniversaire du premier embouteillage de la maison. L'assemblage 50 % chardonnay, 25 % pinot noir, 25 % meunier exprime une belle richesse aromatique (notes tabacées et de fruits confits) et une longue finale. *Prix: 48 €.* Infos sur <http://www.champagne-de-lasuche.com/fr/>

Guillaume Tessier