

# Le Parisien (WEEK-END)

## « Je filme les petites choses de la vie »

Entretien  
avec Jean-Paul Rouve

Au Brésil, le foot  
sur l'aile droite  
Enquête

Danseurs  
pour dames  
Reportage

VENDREDI 23 NOVEMBRE 2016

60

## Dossier spécial Champagnes et spiritueux

### TERROIR NATAL, BLANC DE BLANCS BRUT, CHAMPAGNE SANGER



#### Valeur sûre

Ce pur chardonnay dévoile un élégant parfum, complexe et gourmand, où se mêlent des notes d'amande, de beurre, d'agrumes et de fruits blancs. La bouche est vive, minérale, et d'une belle longueur.

24 € au domaine ([www.sanger.fr](http://www.sanger.fr)).

### BLANC DE BLANCS BRUT, CHAMPAGNE G. BOUTILLET VIGNON

#### Bon plan

Excellent rapport qualité-prix pour ce blanc de blancs qui offre une grande fraîcheur et beaucoup de vivacité. De belles saveurs citronnées se révèlent au palais, accompagnées d'une grande minéralité.

77,30 € au domaine (tél. : 03 20 97 85 87).



### BRUT NATURE, CHAMPAGNE VRANKEN



#### Valeur sûre

Composée des trois cépages champenois, cette cuvée, sans ajout de sucre après l'opération de dégorgement, présente une belle finesse et des notes fruitées. La bouche est précise et savoureuse.

29 € chez les cavistes.

### BRUT LÉGENDE, BLANC DE NOIRS, CHAMPAGNE G. F. DUNTZE

#### Coup de cœur

Un blanc de noirs très expressif, avec son joli bouquet de fruits rouges et des notes minérales. Son équilibre en bouche et la finesse de ses bulles en font un vin friand d'une grande fraîcheur.

29 € au domaine ([www.duntze.com](http://www.duntze.com)).



### « Un vin unique »

PAZ LEVINSON, CHEF SOMMELIÈRE EXÉCUTIVE  
DES RESTAURANTS D'ANNE-SOPHIE PIC  
À VALENCE, PARIS ET LONDRES

« Je suis argentine et, dès les années 1950, la maison Chandon s'est installée dans mon pays pour produire des effervescents. Aujourd'hui, des vins à bulles sont produits dans le monde entier – les proseccos en Italie, les cavas en Espagne, des rieslings pétillants en Allemagne, d'autres en Angleterre, aux États-Unis... » sans parler de tous les crémants en France. Mais le champagne représente le modèle à suivre pour tous et la Champagne reste le lieu original de ce type de vin, caractérisé par la variété de ses terroirs et une méthode de vinification particulière. En cela, le champagne est un vin unique qui enchante par la finesse de ses bulles et la complexité de ses arômes. S'il est le breuvage de la célébration par excellence, il devient le verre de bienvenue de nos restaurants au moment de l'apéritif et s'apprécie de plus en plus tout au long d'un repas, aussi bien avec un poisson, une viande qu'avec du fromage. »



## BRUT LÉGENDE, BLANC DE NOIRS, CHAMPAGNE G. F. DUNTZE

Coup de cœur

Un blanc de noirs très expressif, avec son joli bouquet de fruits rouges et des notes minérales. Son équilibre en bouche et la finesse de ses bulles en font un vin friand d'une grande fraîcheur.

29 € au domaine ([www.duntze.com](http://www.duntze.com)).

