



Spécial champagne

Italie, peur sur l'Euro

# Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 8 décembre 2016 n° 2309

**16,5 - Blanc de blancs 2007.**

Nez assez mûr, beurré, réductif, s'ouvre sur le floral, séveux en bouche, très agrumes, tendu. 52 €.

**16 - Blanc de blancs 2004.** Bien mûr, brioche, grillé, bouche gourmande, eucalyptus, menthol, crémeux, bonne longueur. 80 €.

**15,5 - Blanc de blancs.** Chardonnays grand cru du Mesnil, Oger, Avize et Cramant. Base 2010. Elevage quarante-huit mois avant dégorgement. Nez légèrement mentholé, agrumes, crémeux, élégant, frais et fin. 42 €.

**15,5 - Brut.** 55 % chardonnay, 35 % pinot noir, 10 % meunier. Base 2012. Elevage trente-six mois avant dégorgement. Floral, citronné, pomme verte, crayeux, bouche tendue. Très pur. 30 €.

**Deutz**

(voir encadré)

**Dom Pérignon**

**17,5 - Collection P2 Vintage 1998.**

Premier nez amande, frangipane, bouche riche, pleine, dense, biscuit, brioche, long, belle amertume en finale.

Un vin encore jeune, qui demande de l'aération. 350 €.

**17 - Rosé vintage 2005.** Nez gelée de groseille, griotte, bouche bien fruitée, baies noires, épicé, noyau, belle longueur. 290 €.

**16,5/17 - Vintage 2006.** Nez réducteur, vanille, rappelle le nez de certains bourgognes (meursault-charmes) bouche élégante, étirée, long et fin. 150 €.

**G. F. Duntze**

**16 - Brut Légende premier cru.**

Nez poire, nèfle, pommes en cave, bouche tendue, saveurs de pâte brisée, long, fruits confits,

marqué pinot. 31 €.

**15,5 - Brut Légende rosé.** Floral, rose, menthe, bouche fraîche, citronnée, joli fruit, belle amertume pomelo en finale. 31 €.

**15 - Brut Légende Blanc de noirs.**

Nez baies noires, bouche blé, farine, assez plein, tendu, joli fruit, assez élégant. 29 €.

**Duval-Leroy**

(voir encadré)

**Nicolas Feuillatte**

(voir encadré)

**Gosset**

(voir encadré)

**Charles-Heidsieck**

(voir encadré)

**Piper-Heidsieck**

**16/16,5 - Rare Rosé 2007.** Nez fraise au sucre, gelée de mûre, bouche épicée, thym, vineux et élégant à la fois, droit, nerveux, finale reléevée. 378 €.

**15,5 - Brut Vintage 2008.**

Nez boulange, croissant, biscuit, bouche épicée, assez tendue, vineux, mûre, bonne longueur, bonne amertume en finale. 39 €.

**Henriot**

**17 - Brut Blanc de blancs.** Nez chaume, floral, note brioche chaude, bouche généreuse, ample, longue, crémeuse. 37 €.

**16 - Brut Souverain.** Doré, nez séveux, feuillage, agrumes, bouche vive, équilibrée, saveurs de pêche blanche et de noisette fraîche, finale sur une amertume rafraîchissante. 31 €.

**Jacquart**

(voir encadré)

**Jacquesson & Fils**

**18 - Dizy Corne-Bautray 2007.**

100 % chardonnay, non dosé. Nez citronné, minéral, bouche large, crémeuse, long, séveux. Vin en 3D, d'une grande élégance. 130 €.