

## Champagne: les meilleurs bruts et rosés

styles / Par François-Régis Gaudry, avec Gwilherm de Cerval, Jérôme Gagnez, Jordan Moilim et Charles Patin O'Coohon, publié le 16/12/2018 à 07:00, mis à jour le 16/12/2018 à 15:29

146 partages



Une maison de Champagne impose sa signature et son style par son BSA (Brut Sans Année) ou sa cuvée rosé. Voici nos valeurs sûres.

Un appel à échantillons a été adressé aux maisons de Champagne. 118 cuvées ont été goûtées, à l'aveugle, le 29 octobre 2018, au bar L'Impasse, dans le XI<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Nous avons retenu 40 cuvées, et distingué 14 par un coup de coeur.

Notre comité de dégustation était composé de François-Régis Gaudry, Jérôme Gagnez (dégustateur et créateur de [Vers le vin](#)), Gwilherm de Cerval (sommelier, chroniqueur vins pour L'Express, Très Très Bon et les Guides Lebey), Charles Patin O'Coohon (journaliste et critique pour L'Express, rédacteur en chef de Très Très Bon sur Paris Première), et Jordan Moilim (journaliste et critique à L'Express, journaliste à Très Très Bon).

Coordination et logistique : Anna Maréchal



6 / 7

### Duntze, Brut légende rosé

Centenaire, la maison rémoise continue d'étonner. Derrière sa robe rose pamplemousse, cette cuvée au nez de bonbon acidulé, a la bulle fine, la bouche crémeuse et un final (onctueux) porté sur le cassis. Un vin tout terrain au moment de l'apéro.

31 €. [www.duntze.com](http://www.duntze.com)

SDP

