

## Dix champagnes exclusifs pour que la fête soit parfaite

---



Nous avons sélectionné pour vous dix champagnes exclusifs. Raffinés et élégants, ils pétilleront lors des fêtes pour que chaque instant soit inoubliable.

### 1. Brut Nature 2006, Roederer

Si la cuvée **Cristal** est l'incontournable champagne des stars et coule à flots lors des soirées VIP de Monaco à Saint-Barth', le Brut Nature millésimé 2006 est une superbe découverte.

Issu de la rencontre entre une année remarquable et la passion de **Philippe Starck**, l'un des plus grands designers actuels, ce Roederer est un flacon d'exception.

Le résultat est éclatant de pureté, de **liberté** et d'audace. Non dosé et composé majoritairement de Pinot Noir, ce champagne est idéal à l'apéritif grâce à sa **fraîcheur** et à sa vivacité hors normes.

[Plus d'infos](#)

## 2. Les Folies de la Marquetterie, Taittinger

Cette cuvée tire son nom du Château où vécut l'écrivain **Jacques Cazotte** et où se rencontraient, au 18<sup>e</sup> siècle, les grands penseurs et hommes de lettres.

Elixir harmonieux, aux reflets **dorés** et à la bouche ample, le nez exhale un panier de fruits d'été bien murs : pêches, **mirabelles**,... Un grand champagne rond et d'une élégance rare.

[Plus d'infos](#)



### 3. Clos du Mesnil 2003, Krug

Cette prestigieuse maison produit sur une petite parcelle de **chardonnay** l'un des plus beaux champagnes blanc de blanc au monde.

S'il vous est donné de le déguster une fois dans votre vie, vous apprécierez cette explosion de douceur et de raffinement : l'expression la plus aboutie et la plus subtile du chardonnay, capturée dans un flacon unique.

Le millésime 2003 est un champagne de repas **complexe** qui se marie parfaitement avec une cuisine colorée et **épicée**. A réserver pour les grandes occasions, il peut se garder en cave de (très) longues années.

[Plus d'infos](#)

### 4. Dom Pérignon Vintage 2004, Moët et Chandon

Le fameux **moine bénédictin** qui a introduit en Champagne la méthode traditionnelle de la prise de mousse du vin, a donné son nom au plus célèbre des champagnes.

Produit par Moët et Chandon, le « **Dom Pé** » est reconnaissable à ses bulles ultra **fines** et à son goût légèrement toasté. D'une **régularité** impressionnante au fil des ans, il s'agit certainement de l'apéritif le plus élégant.

En vieillissant il conserve heureusement sa splendeur et accompagne majestueusement un plateau de fruits de mer.

[Plus d'infos](#)



## 5. Amour 2005, Deutz

Les bulles de ce millésime sont d'une incroyable  **finesse** . Cette cuvée de grande classe, régulièrement primée, s'épanouit sur des notes de poires et de fleurs blanches, avec une pointe de  **menthe**  vivifiante.

Une véritable symphonie à déguster jeune et au vu de sa  **production limitée** , on vous conseille de ne pas tarder pour acquérir cette jolie bouteille.

[Plus d'infos](#)

## 6. Cuvée Rare 1999, Piper-Heidsieck

Fondée en  **1785** , cette maison gère en son sous-sol un patrimoine historique exceptionnel : un vaste labyrinthe de  **crayères** .

Adulé par les stars, Marilyn en tête, ce champagne doit plus récemment sa qualité au génie de  **Régis Camus** , élu Meilleur chef de caves.

Parmi la gamme prestigieuse de Piper, nous avons jeté notre dévolu sur la sublime Cuvée Rare Millésime 1999. Suave et tout en légèreté, il s'agit assurément d'un Magnum à n'ouvrir qu'entre connaisseurs, autour d'un repas épicé.

[Plus d'infos](#)



## 7. Cuvée Louise 2009, Pommery

Cette maison est versée dans l'**art** depuis des générations, grâce à l'impulsion de **Louise Pommery**.

En hommage à cette dame à l'intelligence éclairée, ayant remis la marque sur le chemin de la qualité, la plus belle cuvée porte son nom. Elle n'est produite que les années exceptionnelles, comme en 2009. Outrageusement délicieux, ce millésime se déploie sur des notes de **fleurs blanches** et de fruits murs.

[Plus d'infos](#)



## 8. Rosé 1988, Dom Ruinart

Quelle aubaine : le **meilleur Rosé** au monde, est à son apogée encore pour quelques années. Le cadeau ultime pour les fêtes.

Si vous avez la chance de vous procurer une de ces précieuses bouteilles, vous apprécierez sa complexité inégalée : notes exotiques, **envoûtantes** et sensuelles. Le luxe et la volupté à portée de coupe.

[Plus d'infos](#)

## 9. Champagne Solera réserve, domaine Dumont

Ce champagne est issu d'une méthode particulière : la **solera**. Il s'agit ici d'une grande cuve de chardonnay dans laquelle ce vigneron prélève, chaque année, une part, qui est remplacée par du vin plus jeune.

Cette cuve n'a dès lors pas été vidée entièrement depuis **20 ans**... Le résultat est un vin d'année en année plus intense, plus fondu et qui procure un champagne **dosé** exceptionnel. Il vient d'ailleurs de remporter la médaille d'or au concours international des meilleurs vins effervescents. Divin avec du foie gras.

[Plus d'infos](#)



## 10. Cuvée Seigneur Ruffus Rosé, Domaine des Agaises

Sans pouvoir prétendre à l'appellation « Champagne », car produit en dehors du territoire champenois, ce **mousseux belge** n'a pas à rougir aux côtés de ses illustres voisins.

Élaboré en Wallonie par le Domaine des Agaises, il recueille chaque année les louanges des critiques lors des dégustations à l'aveugle. Le résultat est surprenant : élégance et **raffinement**. Le fruit est présent (fraise), et la couleur **saumonée**, éclatante.

[Plus d'infos](#)

---

Cet article vous a intéressé(e)? Surfez sur notre rubrique **Gastronomie** et lisez, notamment « Osez déguster le champagne dans une chaussure de femme ».