

Foire aux vins iDealwine : nos 5 champagnes coups de cœur



Alors que les prix des champagnes ont fortement augmenté en fin d'année dernière, la demande mondiale étant particulièrement intense, les bonnes affaires se font plus rares : nous en avons toutefois déniché d'excellentes.

Par Béatrice Delamotte

Publié le 23/08/2023



Les meilleurs champagnes de la foire aux vins 2023. Adobe Stock / SDP

Champagne Clandestin - Les Semblables Boréal 2020

Note Le Figaro : 93/100

Prix : 49 €

D'une originale robe œil de perdrix, ce blanc de noirs dévoile des arômes de petits fruits rouges qui explosent dès les premières bulles, associés à des épices caressantes. Les agrumes prennent le dessus en bouche et s'accordent avec une trame fraîche avant une finale saline.

Disponible chez La Cave du Château du 19 septembre au 7 octobre 2023

Champagne Franck Pascal - Harmonie extra brut 2011

Note Le Figaro : 92/100

Prix : 49,50 €

Ce blanc de noirs, qui marie pinots noir et meunier à parts égales, offre une belle robe dorée aux bulles majestueuses. Au nez, on découvre des notes de fruits jaunes et d'agrumes doux, relevées d'une pointe d'épices. La matière n'est que tension et équilibre entre notes pâtisseries et une touche plus iodée.

Disponible en ligne sur [idealwine.com](https://www.idealwine.com) du 12 septembre au 3 octobre 2023

Champagne Nicolas Deneux - 1er cru Blanc de blancs

Note Le Figaro : 92/100

Prix : 29,90 €

Que de fruits dès les premiers arômes avec des notes de poire, de pêche et de prune, soulignées par une touche de grillé. La bouche est particulièrement équilibrée entre fruit et liqueur avant une finale tendue, très minérale et salivante.

Disponible en ligne sur [wineandco.com](https://www.wineandco.com) du 30 août au 3 octobre 2023

Champagne Henri David-Heucq - Pinot noir fût de chêne

Note Le Figaro : 91/100

Prix : 28 €

Le bouquet se fait charmeur dès les premiers effluves, entre fruits blancs mûrs et notes de fleurs miellées. La bouche se montre très fraîche avec de la rondeur, mais aucune lourdeur. La finale, légèrement citronnée, est tendue et salivante.

Disponible en ligne sur [twil.fr](https://www.twil.fr) du 12 septembre au 22 octobre 2023

Champagne Charles Mereuil Brut

Note Le Figaro : 90/100

Prix : 23,50 €

Le nez s'ouvre sur des arômes floraux (aubépine, fleurs champêtres) et de fruits blancs intenses, délicatement soulignés par une pincée d'épices. Sous des bulles intenses, la bouche est crémeuse avec un dosage harmonieux qui apporte de l'équilibre entre la fraîcheur du fruit et des notes plus toastées.

Disponible chez les [vandb.fr](https://www.vandb.fr) du 6 septembre au 3 octobre 2023

[Lire l'article en ligne](#)