

15 champagnes pour épater ses invités lors des fêtes de fin d'année



Champagne Jeunaux-Robin Eclats de Meulière Brut Nature

Voici un champagne de vigneron de belle facture et à prix très sage. Issue d'un petit domaine familial, cette cuvée est composée majoritairement de pinot meunier (60%), complété par du pinot noir (30%) et un peu de chardonnay (10%). Le dosage, relativement faible (5,5 g/l), renforce la fraîcheur du vin, associée à un style ample et vineux, précis et ne manquant pas de fruité (pomme, poire, agrumes). C'est un champagne qui se déguste idéalement à l'apéritif ou pour accompagner des poissons grillés.

- Prix : 26 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

© Idealwine



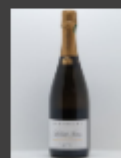
Jeunaux-Robin



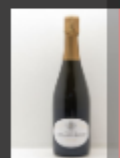
R. Pouillon & Fils



Philipponnat



Laherte Frère



Larmandier-Bernier

Champagne R. Pouillon & Fils Brut Réserve



Il s'agit de la cuvée emblématique de la maison, assemblant l'ensemble de leurs terroirs, avec une majorité de pinot noir (65%), complété par du pinot meunier (20%) et du chardonnay (15%). Ce champagne se distingue par sa rondeur, son beau jus, ses arômes expressifs de fruits jaunes, son équilibre et sa finale miellée. Dosé à environ 6,8g/l, il s'agit d'un champagne facile d'accès, qui devrait faire l'unanimité et qui peut tout à fait accompagner tout un repas, notamment des plats de volaille.

- Prix : 29 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Royale Réserve Non Dosée Philipponnat

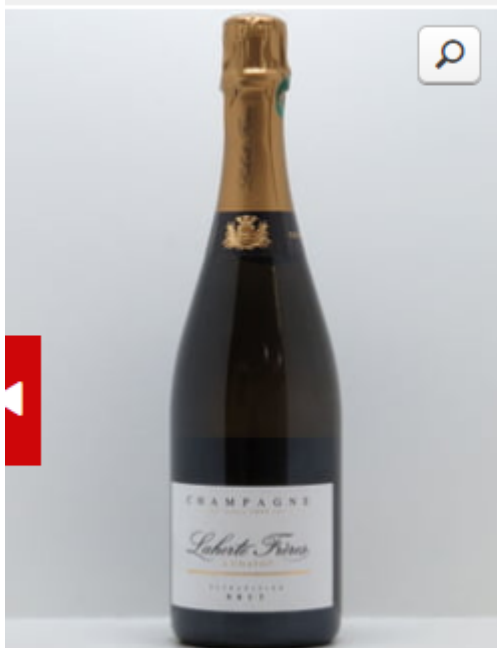


La belle maison Philipponnat propose ici un champagne issu en majorité de grands et premiers crus (65% de pinot noir, complété par un tiers de chardonnay et 5% de pinot meunier). Non dosé, il offre une droiture et une fraîcheur remarquables, de la minéralité, de la vinosité, de la vivacité sans agressivité et des arômes de pomme et de pain. Ce champagne est idéal à l'apéritif, pour réveiller les papilles, ou bien pour accompagner des poissons crus ou des fruits de mer.

- Prix : 29,90 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Laherte Frères Brut Nature Blancs de Blanc



Ce champagne est produit par une maison particulièrement appréciée des amateurs et critiques pour leur franchise et leur forte personnalité. Ce 100% chardonnay est vinifié en barriques et en foudres, avec des fermentations malolactiques partiellement réalisées afin de conserver une belle acidité. Il en ressort un champagne plein de fraîcheur, aux saveurs salines et d'agrumes, un beau jus droit se terminant par une fine amertume. Un champagne idéal pour accompagner du saumon fumé.

- Prix : 32 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Larmandier-Bernier Latitude Extra Brut



Ce blanc de blancs extra brut se distingue par sa grande pureté, livrant rondeur, richesse, finesse et un bon équilibre entre rondeur et fraîcheur. Les arômes sont complexes, entre fruits blancs, fleurs blanches et agrumes. C'est le champagne idéal pour l'apéritif.

- Prix : 36,50 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Petit & Bajan Brut Ambrosie Grand Cru

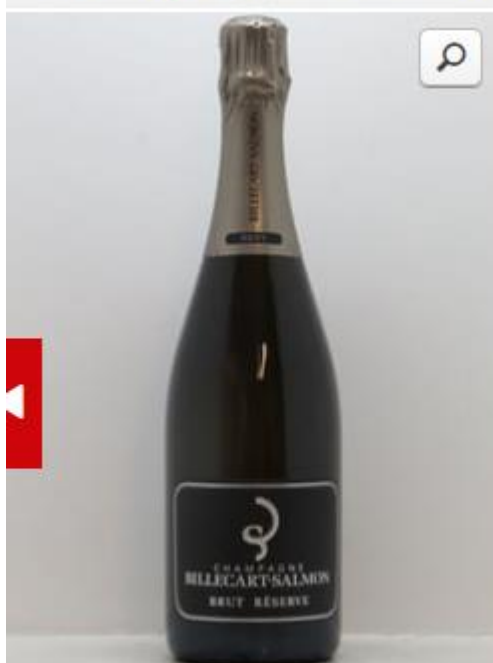


Assemblage d'une majorité de chardonnay complété par 30% de pinot noir, ce champagne Grand Cru offre des arômes de pêche et d'abricot et livre une matière à la fois opulente et délicate, ample, droite et pure. Ce champagne peut accompagner aussi bien les plats de poissons qu'un plateau de fruits de mer ou des crustacés.

- Prix : 39 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve



Assemblage des trois principaux cépages champenois avec une légère majorité de pinot meunier, ce champagne offre des arômes de fruits frais, notamment de poire et d'agrumes. La bouche, d'une grande fraîcheur, livre une texture fine et élégante, aérienne, dotée d'un bel équilibre. Ce champagne polyvalent peut convenir aussi bien à l'apéritif qu'au repas, pour accompagner une grande diversité de plats (bouchées apéritives, poissons, produits de la mer, volailles...).

- Prix : 39 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Olivier Horiot Brut Nature Sève 2011



Ce blanc de noirs (pinot noir) millésimé, non dosé et non soufré, est élaboré selon le principe "un cépage, une parcelle, une année". Offrant de petits arômes de fruits jaunes et de fruits rouges ainsi que des notes briochées, il se distingue par sa trame droite et sa puissance, sa densité, équilibrée par un fond d'acidité et une finale dévoilant de beaux amers. Les bulles sont fines, le style épuré et élégant. Il s'agit d'un champagne de gastronomie, qui fait des merveilles avec du foie gras ou des volailles.

- Prix : 42 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Chartogne-Taillet Le Rosé Brut



Ce champagne est produit par une maison faisant de plus en plus parler d'elle chez les amateurs comme les critiques professionnels. Il s'agit d'un rosé d'assemblage gourmand et élégant, charmeur, alliant rondeur et puissance, fruité (fruits des bois, agrumes) ainsi que des notes d'épices douces. Ce champagne pourra très bien accompagner des mets très légèrement épicés (gingembre, muscade, cardamome, safran, cumin...).

- Prix : 43 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Agrapart & Fils Extra Brut Complantée



Ce champagne produit par l'un des vignerons les plus acclamés de ces dernières années est assez singulier dans le sens où il provient d'une complantation des six cépages (pinot noir, pinot meunier, pinot blanc, arbane, petit meslier et chardonnay) élevés en fûts. A la dégustation, c'est un grand champagne, très épuré, droit et profond, dense, bien équilibré entre la fraîcheur et le fruité et se terminant par une très longue finale. Il sera idéal à l'apéritif et impressionnera les amateurs les plus fins.

- Prix : 54 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Bedel et Fils L'âme de la Terre 2005



Assemblage de pinot meunier (60%), chardonnay (30%) et pinot noir (10%), cette cuvée a vieilli environ 9 ans en cave. Dosée à 2g/l, elle offre des notes de fruits confits, d'abricots, de pêches, de miel et de cannelle, et une bouche ample, avec une belle fraîcheur, une matière très digeste et une longueur incroyable. Il s'agit d'un grand champagne de gastronomie qui accompagnera très bien une poularde aux morilles et au vin jaune.

- Prix : 60 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Bérêche et Fils Reflet d'Antan



Très réputée, la maison Bérêche et Fils signe ici une superbe cuvée produite en soléra débutée en 1985 (réserve perpétuelle mélangeant tous les millésimes), avec un tiers de chacun des trois principaux cépages champenois. Elle livre un nez discret et subtil, aux notes de craie et de pierre, enrobées de fruits jaunes. En bouche, c'est un champagne ample et puissant, aux arômes grillés et briochés, bien équilibré entre richesse et vivacité. Il pourra accompagner une grande diversité de plats, allant des mets iodés jusqu'aux viandes blanches.

- Prix : 74 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Savart Le Mont Benoit Premier cru Extra-Brut 2014



Signature très en vogue dans les milieux œnophiles, les champagnes Savart sont de véritables vins d'auteur. Il s'agit là d'une cuvée rare de champagne, élaborée en 2000 exemplaires seulement. Issue majoritairement de pinot noir (95%), elle est complétée par une touche de chardonnay et élevée sous bois (10 mois en fûts), pour en accentuer la vinosité. Afin de garder un maximum de fraîcheur, la fermentation malolactique n'a pas été menée. Il en ressort un champagne d'une finesse et d'une subtilité rares, offrant une texture crémeuse et épurée. A déguster en apéritif, pour accompagner des amuse-bouches (gougères...).

- Prix : 94 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2007



Voici le fleuron de la maison, provenant des plus belles parcelles de grand cru de la Côte des Blancs et produit uniquement dans les millésimes exceptionnels. Ce blanc de blancs exhale des arômes floraux et citronnés, des notes briochées et de noisette. La bouche se révèle racée, élégante, complexe, riche et souple. Elle ne manque ni de fraîcheur ni de minéralité. Un champagne pour les grandes occasions, qui convient particulièrement bien aux entrées à base de fruits de mer ou de crustacés.

- Prix : 124 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Champagne Bollinger R.D. 2004



Une star absolue ! Cette cuvée compte parmi les plus prestigieuses des grandes maisons champenoises et n'est produite que les meilleures années. Assemblage d'une majorité de pinot noir complété par un tiers de chardonnay, issus à 88% de grands crus et 12% de premiers crus. Ce champagne est vinifié en fût, puis il mûrit longtemps en cave (entre 8 et 14 ans), avant un dégorgement récent (R.D, pour Récemment Dégorgé) afin de garantir une fraîcheur remarquable. Il livre des arômes de fruits frais et secs, des notes d'épices douces, de mirabelle et d'orange. En bouche, il se révèle puissant, souple et charnu, équilibré, associant vinosité et fraîcheur et se terminant par une superbe longueur. Ce grand champagne peut accompagner tout un repas.

- Prix : 220 €
- [L'acheter sur Idealwine](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.