

Deux champagnes enthousiasmants sur iDealwine.com

Par Alexis Goujard @agoujard, Geoffrey Avé | Publié le 30/04/2019 à 11:45



La RVF a sélectionné deux cuvées, l'une classique, l'autre plus confidentielle, parmi l'offre de champagnes proposée par le site idealwine.com du 30 avril au 14 mai.

>>> **Focus Champagne sur [iDealwine.com](http://idealwine.com) du 30 avril au 14 mai**

Alexis Goujard, co-auteur du Guide vert de La RVF :

Coup de projecteur sur la **Champagne** du 30 avril au 14 mai, sur le site idealwine.com. Parmi la sélection, j'ai choisi de partager avec vous deux coups de cœur : un champagne de vigneron et un champagne de maison.

JEAUNAUX ROBIN, EXTRA-BRUT ÉCLATS DE MEULIÈRE

Le premier porte sur une cuvée d'un vigneron discret, **Cyril Jeauxnaux**, viticulteur à Talus-Saint-Prix. C'est un coin caché des amateurs, mais qui révèle pourtant des champagnes typés, avec beaucoup de caractère, d'un très bon rapport qualité-prix.

La particularité à Talus-Saint-Prix, c'est la domination du **cépage** pinot meunier. Sur son sol de craie, on trouve des argiles à silex qui donnent aux champagnes des notes légèrement fumées, très originales.

On goûte ici la cuvée Éclats de Meulière, à dominante de meunier. On retrouve ces arômes fumés, en bouche, on relève des saveurs anguleuses, bien enveloppées par une part de vin élevé sous bois.

C'est un champagne extra-brut légèrement austère mais sans dureté, avec beaucoup de goût.

Jeauxnaux Robin

Éclats de Meulière

Champagne Extra-Brut



POL ROGER, BRUT RÉSERVE

Mon deuxième coup de cœur se porte sur une maison historique de la Champagne, **Pol Roger**, à Épernay.

Parmi toutes les grandes marques de champagne, il est parfois bon de réviser ses classiques. Cette cuvée Brut Réserve, qui est l'ambassadrice de cette maison familiale, est d'un très bon niveau.

Chez Pol Roger, on ne vinifie pas au bois. On observe la volonté des vigneronns de patiner leurs champagnes, ce qui engendre des arômes légèrement orientés vers le cuir et une grande douceur de bulle. Pour autant, ce vin ne bascule jamais dans un côté oxydatif.

Ce Brut Réserve est d'une grande précision, il possède de la structure avec en même temps un très beau raffinement de bulle. Il est d'une belle constitution et pourra être débouché à l'apéritif ; pourtant, on sent que ce vin a assez de vinosité et de structure pour être servi en accompagnement d'un plat.

Je constate qu'on a tendance à ouvrir ces brut sans année peu de temps après leur achat, mais n'hésitez pas à en oublier quelques-uns en cave. Ils prendront une belle patine vineuse après 4 ou 5 ans. Ce champagne se mariera alors à merveille sur des fromages affinés à pâte dure, comme un vieux comté, un vieux gouda ou une mimolette.

Pol Roger

Brut Réserve

Champagne

> Bonnes dégustations, et rendez-vous le mois prochain pour de nouveaux coups de cœurs parmi la sélection du site idealwine.com

Mettre l'article en favoris