

# Notre tour de France des bulles festives

## 18/20

- Foreau, vouvray brut Réserve 2002 35 €
- Domaine Huet, vouvray pétillant 2009 30 €

## 17/20

- Foreau, vouvray brut 2012 14 €
- Foreau, vouvray brut 2008 15 €
- Domaine Renardat Fache, cerdon du Bugey Tradition 2017 10,50 €
- Domaine de la Taille aux Loups, montlouis extra-brut 2007 28 €
- Bénédicte et Stéphane Tissot, crémant du Jura BBF 22,20 €

## 16,5/20

- Domaine Belluard, vin de Savoie Ayse Mont Blanc Brut Zéro 2014 25 €
- La Grange Tiphaine, montlouis Nouveau Nez 2015 17 €
- Domaine du Clos Saint Landelin, crémant d'Alsace Grand millésime 2013 25 €
- Domaine Les Hautes Terres, crémant de Limoux brut nature Joséphine 16 €
- Domaine de la Taille aux Loups, montlouis Triple Zéro 2008 36 €
- Alain Voge, saint-péray Les Bulles d'Alain 2013 18 €

## 16/20

- Domaine Vincent Carême, vouvray brut 2016 13,80 €
- Domaine Delmas, crémant de Limoux Cuvée des Sacres 2012 15 €
- J.L. Denois, crémant de Limoux Éclipse 18 €
- Gatinois, champagne Grand cru Réserve 22,50 €
- Domaine Giachino, vin de France mousseux Giac' Bulles 2017 14 €
- Thierry Germain et Michel Chevré, saumur Bulles de Roche 2016 16 €
- Le Clos de la Meslerie, vouvray brut 2014 25 €
- Domaine de Montbourgeau, crémant du Jura 10 €
- Domaine de Mouscaillo, crémant de Limoux brut nature 15 €
- Domaine Plageoles, gaillac Mauzac Nature 2017 14,70 €
- Louis Picamelot, crémant de Bourgogne extra-brut Blanc de blancs Les Reips 17 €
- Louis Picamelot, crémant de Bourgogne extra-brut Blanc de noirs En Chazot 2014 18 €
- Damien et Didier Richou, vin de France mousseux Dom Nature 16,60 €
- Le Rocher des Violettes, montlouis Pétillant Originel 2015 17 €
- Domaine de la Taille aux Loups, montlouis Triple Zéro 18 €
- Bénédicte et Stéphane Tissot, crémant du Jura Indigène 21,30 €
- Valentin Zusslin, crémant d'Alsace Bollenberg 33,50 €

## 15,5/20

- Robert Barbichon, champagne brut Réserve 4 Cépages 20,50 €
- Domaine de Bellivière, vin de France Les P'tits Vélos 12,50 €
- Domaine Belluard, vin de Savoie Ayse Les Perles du Mont Blanc 2015 15 €
- Les Capriades, vin de France La Bulle Rouge 17 €
- François Chidaine, montlouis brut 2005 24 €
- J.L. Denois, limoux méthode ancestrale brut nature Lune Vieille de Mars 9,80 €
- J.L. Denois, crémant de Limoux Bulles d'Argile 18 €
- Dirlor-Cadé, crémant du Jura brut nature 2010 15 €
- Domaine Giachino, crémant de Savoie Don Giachino 2015 15 €
- Gruhier, crémant de Bourgogne brut nature Grande cuvée 18 €
- Louis Nicaise, champagne brut Réserve 18 €
- Domaine du Clos Saint Landelin, crémant d'Alsace Constellation 13,10 €
- Bénédicte et Stéphane Tissot, crémant du Jura rosé 15,20 €
- Domaine Cyrille Sevin, crémant de Loire 15 €

## 15/20

- Domaine Achard Vincent, clairette de Die Bio-Sûre 11,90 €
- Domaine Achard Vincent, clairette de Die Tradition 9,90 €
- Antech, blanquette de Limoux Méthode ancestrale 8,20 €
- Bouvet-Ladubay, saumur extra-brut 2014 14,90 €
- Domaine Sébastien Brunet, vouvray brut 2014 16 €
- Bruno Dangin, crémant de Bourgogne Prestige de Narcès 2015 14 €
- Domaine Delmas, blanquette de Limoux Clair de Lune 10,30 €
- Domaine Delmas, crémant de Limoux brut Passion 11 €
- Dirlor-Cadé, crémant d'Alsace brut Riesling 15,50 €
- Henry Fuchs, crémant d'Alsace extra-brut 2015 13 €
- Domaine des Grandes Espérances, crémant de Loire Barbule 12,80 €
- Gruhier, crémant de Bourgogne 2016 11 €
- Langlois-Château, crémant de Loire Quadrille 2012 21,10 €
- Xavier Leconte, champagne brut nature Les Reflets de Sylvie 20 €
- Domaine Les Hautes Terres, crémant de Limoux rosé brut nature Persée 20 €
- Frédéric Mochel, crémant d'Alsace 10,20 €
- Domaine Ogereau, crémant de Loire Brut de Schistes 14 €
- Peylong, clairette de Die brut L'Étourdie 2014 N. C. 11,80 €
- Damien et Didier Richou, vin de France mousseux Les "D" en Bulles 11,80 €
- Valentin Zusslin, crémant d'Alsace brut Zéro 17,50 €

## 14,5/20

- Émile Beyer, crémant d'Alsace Émile Victor 16 €
- Caveau Bugiste, bugey brut de chardonnay 9,80 €
- Patrice Colin, vin de France Perles Grises 9,10 €
- Jérémie Huchet, vin mousseux de qualité brut nature La Bretesche 2014 11,80 €
- Domaines Landron, vin mousseux de qualité 12,50 €
- Jean-François Mérieau, touraine José les Fines Bulles 2015 10,50 €
- Château de la Mulonnière, crémant de Loire Bonnie & Clyde 2012 20 €
- Domaine du Petit Coteau, vouvray 7,30 €
- Poulet & Fils, clairette de Die Divine Tradition 12,50 €
- Les Pierres Écrites, vin de France Les Pierres en Bulles 2016 9,90 €
- Stéphane Sérol, vin mousseux Turbulent 12 €
- Domaine Zinck, crémant d'Alsace 12 €

## 14/20

- Domaine Achard Vincent, crémant de Die 10,90 €
- Jean-Baptiste Adam, crémant d'Alsace brut Les Natures 11,40 €
- Bailly Lapierre, crémant de Bourgogne 2010 14,90 €
- Bailly Lapierre, crémant de Bourgogne brut pinot noir 8,80 €
- Christian Bourmault, champagne brut Blanc de blancs Lettre à Terre 20,15 €
- Bouvet-Ladubay, saumur Saphir 2016 10 €
- Domaine de Brousse, gaillac brut L'Authentique Mauzac 10,50 €
- Patrice Colin, vin de France Perles Rouges 9,10 €
- Mas del Perié, vin de France Somnam'bulles 12 €
- Mas del Perié, vin de France Somnam'bulles rouge 12 €
- Didier Doué, champagne brut La Chanose 19 €
- Domaine Henri Richard, crémant de Bourgogne 22 €
- Château Rives-Blanques, blanquette de Limoux 2016 12,75 €
- Château Rives-Blanques, crémant de Limoux Blanc de blancs 2016 12,75 €
- Laura Semeria, crémant de Loire 3.0 18 €

## 13,5/20

- Cave Monge Granon, clairette de Die Tradition 6,80 €
- Domaine des Pothiers, vin mousseux aromatique de qualité Éclipse 2017 12,90 €
- Cave de Ribeaupillé, crémant d'Alsace Giersberger 8,95 €

## 13/20

- Jaillance, clairette de Die Cuvée Impériale 7,95 €

● Cuvées pour l'apéritif ● Cuvées pour la table ● Cuvées pour le goûter

## À L'APÉRITIF

### Toniques, ciselés et accessibles : découvrez-les avant de passer à table

Ces vins sont en majorité issus de la méthode traditionnelle, une double fermentation opérée d'abord en cuves ou en fûts puis en bouteilles. Cette méthode leur garantit un peps inégalé, on se régale !

**L'**heure de l'apéritif sonne, il est temps d'aiguiser ses papilles ! Ces bouteilles incarnent la majorité des effervescents produits en France. Largement élaborées à partir de la méthode traditionnelle, elles se montrent toniques, ciselées, hyper rafraîchissantes et prêtes à être débouchées. Des merveilles à moins de 25 €.

#### 16/20 DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS

Montlouis Triple Zéro  
Le Triple Zéro de Jacky Blot confirme son statut de cuvée référence à Montlouis. Une haute précision dans la date de vendange et une fermentation en fûts parfaitement maîtrisée nous offrent ici un fruit bien mûr, serti par une bulle au cordeau. Ce vin subtilement fumé et poivré possède un élan incomparable !  
18 € // Bouteilles/an : 60 000

#### 16/20 DOMAINE DE MOUSCAILLO

Crémant de Limoux brut nature  
Ce bel assemblage de pinot noir et de chardonnay livre un fruit d'une juste maturité. Vinifié en fûts anciens, ce crémant est dynamisé par une fraîcheur énergétique et une bulle parfaitement calée.  
15 € // Bouteilles/an : 9 000

#### 16/20 THIERRY GERMAIN ET MICHEL CHEVRÉ

Saumur Bulles de Roche 2016  
Un chenin mûr aux notes solaires d'ananas et de poivre blanc, ciselé, à la bulle saillante et très rafraîchissante. Un Ligérien de belle définition.  
16 € // Bouteilles/an : 8 000

#### 16/20 LE ROCHER DES VIOLETTES

Montlouis Pétillant Originel 2015  
Ce millésime né sous un soleil brûlant a été dompté à merveille dans ce chenin planté sur argilo-calcaires. Ses notes mûres de fruits jaunes éclatent en bouche et laissent place à de fines saveurs fumées, à une chair canalisée par une acidité vivifiante et une amertume revigorante.  
17 € // Bouteilles/an : 12 000

#### 16/20 BÉNÉDICTE ET STÉPHANE TISSOT

Crémant du Jura Indigène  
L'âme du Jura se retrouve dans cet assemblage de chardonnay, de pinot noir, de poulsard et de trousseau. La prise de mousse se fait ici avec du vin de paille. Une fine oxydation est sensible au nez, elle n'est pas sans rappeler les beaux vins blancs andalous. D'une incroyable énergie, à la fois vineux et séveux, ce crémant est fait pour un vieux gouda.  
21,30 € // Bouteilles/an : 10 000

#### 15,5/20 ROBERT BARBICHON

Champagne brut Réserve 4 Cépages  
Un délicieux champagne bio de la Côte des Bar où la générosité du fruit joue avec des notes nuancées et une bulle bien calibrée. Excellent rapport qualité/prix.  
20,50 € // Bouteilles/an : N. C.

#### 15,5/20 FRANÇOIS CHIDAINE

Montlouis brut 2005  
Ce n'est pas le plus grand millésime en Loire mais à 18 ans, ce chenin est épanoui, généreusement doré. Bien posé pour un apéritif d'hiver.  
24 € // Bouteilles/an : 1 000

#### 15,5/20 J.L. DENOIS

Crémant de Limoux Bulles d'Argile  
Pourtant non dosé, ce pinot noir/chardonnay offre une chair naturelle dense et pleine de fruit. Sans soufre ajouté, le fruit reste très précis et d'une grande fraîcheur. Idéal avec une viande blanche.  
18 € // Bouteilles/an : 25 000

#### 15,5/20 DOMAINE BELLUARD

Vin de Savoie Ayse Les Perles du Mont Blanc 2015  
Un gringet savoyard tonique, à la droiture froide, un rien austère. L'amertume en finale cisele



LE ROCHER DES VIOLETTES. Ce montlouis né sous un soleil brûlant a été dompté avec talent.

une allonge saline et musclée. Ce Savoyard décoiffe !  
15 € // Bouteilles/an : 20 000

#### 15,5/20 DOMAINE GIACHINO

Crémant de Savoie Don Giachino 2015  
Le relief montagnard se dessine dans ce crémant délicatement poivré, à l'énergie revigorante. Attention, la descente peut s'avérer rapide !  
15 € // Bouteilles/an : 2 600

15,5/20

**LOUIS NICAISE**  
Champagne brut Réserve  
Ce domaine familial d'Hautvillers confirme sa progression avec ce brut Réserve impeccable, à la fois subtilement patiné et complexe. Son jus sanguin est très appétant.  
18 € // Bouteilles/an : 35 000

15/20

**BOUVET-LADUBAY**  
Saumur extra-brut 2014  
Cet assemblage de chenin et de chardonnay prend des accents vanillés en raison d'une vinification en fûts. Très charmeur et rond, il offre une superbe allonge calcaire.  
14,90 € // Bouteilles/an : 25 000

15/20

**DOMAINE SÉBASTIEN BRUNET**  
Vouvray brut 2014  
Un chenin qui conjugue la tension des argilo-calcaires et l'austérité du millésime 2014. Un brin rustique, il procure des sensations fortes.  
16 € // Bouteilles/an : N. C.

15/20

**GRUIER**  
Crémant de Bourgogne 2016  
Un extra-brut très réussi dans lequel le pinot noir et le chardonnay de l'Yonne s'allient dans un jus tonique et très croquant.  
11 € // Bouteilles/an : 27 660

15/20

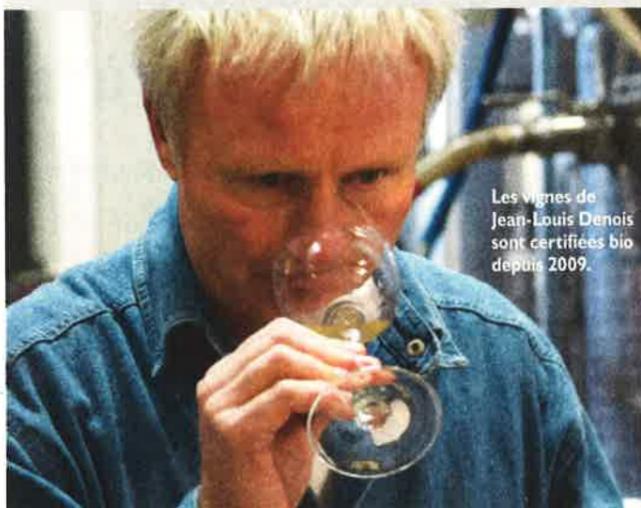
**DOMAINE DELMAS**  
Crémant de Limoux brut Passion  
En pleine force de l'âge, ce crémant prend une rondeur solaire sudiste tout en conservant une fraîcheur septentrionale très appréciable. Une belle saveur fumée donne du style à la finale.  
11 € // Bouteilles/an : 60 000

15/20

**DIRLER-CADÉ**  
Crémant d'Alsace brut Riesling  
Une définition pétrolée du cépage

J.L. DENOIS, LIMOUX

## Incontournable à Limoux



Les vignes de Jean-Louis Denois sont certifiées bio depuis 2009.

Qui non plus ne fut pas prophète en son pays ! Originaire de Champagne, **Jean-Louis Denois** s'est forgé une réputation de spécialiste de la bulle sur les terroirs d'altitude de Limoux. Aux vignes cultivées en propre sur les argilo-calcaires de Roquetaillade s'ajoutent des achats de raisins qui fermentent en fûts usagés ; le reste du travail se fait lors d'une prise de mousse hyper maîtrisée et un vieillissement sur lattes de deux à trois ans. Les doses de soufre minimales font rayonner l'expression du fruit en jouant avec l'oxydation ménagée. Une douce alchimie entre le caractère généreux du sud et une fraîcheur septentrionale se dégage dans des cuvées au tempérament bien distinct. **A. G.**

planté sur les argilo-gréseux de Guebwiller. Sa rondeur est étirée par une finale svelte. Un riesling qui a les deux pieds dans le terroir.  
15,50 € // Bouteilles/an : 1 650

15/20

**DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES**  
Crémant de Loire Barbule  
Dans le giron de la famille Saget depuis 2010, voici un chenin vieilli 36 mois, velouté et ponctué d'une fine complexité fumée en finale.  
12,80 € // Bouteilles/an : 2 500

15/20

**DOMAINE OGHEREAU**  
Crémant de Loire Brut de Schistes  
Une part de chardonnay accompagne ce chenin du Layon précis et droit comme un "i". Il ne manque ni de chair ni de fruit.  
14 € // Bouteilles/an : 5 000

15/20

**HENRY FUCHS**  
Crémant d'Alsace extra-brut 2015  
Voilà un original crémant d'Alsace.

Assemblage d'auxerrois et de pinot noir, il est plutôt discret, parfaitement ciselé dans une bouche tonique et légèrement fumée.  
13 € // Bouteilles/an : 2 800

15/20

**LANGLOIS-CHATEAU**  
Crémant de Loire Quadrille 2012  
Cette maison appartenant au groupe champenois Bollinger signe des crémants de Loire suaves et d'une réduction grillée généreuse. Cet assemblage de chenin, de chardonnay, de cabernet franc et de pinot noir est très consensuel.  
21,10 € // Bouteilles/an : 25 000

15/20

**DOMAINE LES HAUTES TERRES**  
Crémant de Limoux rosé brut nature Persée  
Un rosé haut en couleur, presque rouge, qui exhale des saveurs de fruits rouges et se livre sur une chair pulpeuse et structurée. Un crémant très stimulant pour l'apéritif.  
20 € // Bouteilles/an : 3 000

15/20

**FRÉDÉRIC MOCHEL**  
Crémant d'Alsace  
Un bon classique, un peu pétrolé, droit. En bouche, la percussion ferme des saveurs lui donne du caractère. Un vin à l'équilibre tonique !  
10,20 € // Bouteilles/an : 15 000

15/20

**PEYLONG**  
Clairette de Die brut L'Étourdie 2014  
Une méthode traditionnelle de Die évoluant vers des notes miellées discrètes. Une clairette franche de goût à boire bien frais à l'apéro.  
N. C. // Bouteilles/an : 2 000

15/20

**VALENTIN ZUSSLIN**  
Crémant d'Alsace brut Zéro  
Pas un seul gramme de soufre



**HENRY FUCHS.**  
Un crémant d'Alsace original, discret et parfaitement ciselé.

ajouté dans ce crémant précis, à la rondeur charnelle. Les saveurs de fruits jaunes en finale, extrêmement fidèles au goût du raisin, le rendent extrêmement gourmand.  
17,50 € // Bouteilles/an : 7 000

14,5/20

**ÉMILE BEYER**  
Crémant d'Alsace Émile Victor  
Chardonnay, pinot noir et pinot blanc jouent de concert dans un crémant classique, sans esbroufe, ni grande complexité mais à l'équilibre très agréable.  
16 € // Bouteilles/an : 7 000

14,5/20

**CAVEAU BUGISTE**  
Bugey brut de chardonnay 2015  
Ce bugy séduit par la haute maturité de son chardonnay né dans un millésime solaire comme 2015. Les arômes de fruits jaunes explosent au nez. Cet original vin du Bugey se montre ample et savoureux. À vrai dire, il semble plus continental que montagnard.  
9,80 € // Bouteilles/an : 3 000

14,5/20

**PATRICE COLIN**  
Vin de France Perles Grises  
Surprenant vin gris de pineau d'aunis aux notes poivrées et à la bouche acidulée, voire un peu rustique. Il décoiffera à l'apéro !  
9,10 € // Bouteilles/an : 20 400

14,5/20

**DOMAINE DU PETIT COTEAU**  
Vouvray  
Un chenin bio, plein d'entrain, au bon goût de fruits blancs. Sans artifice, c'est un bon vouvray brut pour l'apéritif.  
7,30 € // Bouteilles/an : 60 000

14,5/20

**DOMAINE ZINCK**  
Crémant d'Alsace  
Il faudra apaiser sa mousse envahissante dans le verre avant de profiter de cet assemblage droit, classique, un rien austère, parfait pour l'apéritif. La touche de vins de réserve apporte une certaine complexité à l'ensemble.  
12 € // Bouteilles/an : 20 000

14,5/20

**DOMAINES LANDRON**  
Vin mousseux de qualité  
Un vin mousseux original à dominante de folle blanche complétée de pinot noir. Sa robe légèrement rosée intriguera les joyeux buveurs. Il allie rondeur, vivacité et vitalité.  
12,50 € // Bouteilles/an : 40 000

14,5/20

**JÉRÉMIE HUCHET**  
Vin mousseux de qualité brut nature La Bretesche 2014  
Direction le Muscadet avec ce melon-de-bourgogne juvénile, à la trame iodée revigorante.  
11,80 € // Bouteilles/an : 5 000

14,5/20

**LES PIERRES ÉCRITES**  
Vin de France Les Pierres en Bulles 2016  
Premier millésime signé par ces

jeunes vigneron. Malgré le gel qui a ravagé 90 % de leur récolte, ils ont réussi à élaborer cette cuvée à la bulle tonique, joliment citronnée, d'une grande simplicité. Une bonne affaire.  
9,90 € // Bouteilles/an : 2 600

14,5/20

**JEAN-FRANÇOIS MÉRIEAU**  
Touraine  
J'ose les Fines Bulles 2015  
L'expression solaire du millésime habille joliment une bouche ronde emmenée par une bulle dynamique.  
10,50 € // Bouteilles/an : 60 000

14/20

**DOMAINE ACHARD VINCENT**  
Crémant de Die  
Lorsque clairette, aligoté et muscat s'allient dans un crémant naît une bulle ciselée, avec une mousse imposante à assagir dans le verre.  
10,90 € // Bouteilles/an : 6 000

14/20

**JEAN-BAPTISTE ADAM**  
Crémant d'Alsace brut Les Natures  
Le pinot blanc marque généralement d'une note d'ananas cet

### CAVES BAILLY LAPIERRE, BOURGOGNE

Ses 3 millions de crémants nous régaleront chaque année



Sylvain Martinand, œnologue, veille à conserver de la fraîcheur et de la complexité dans toutes ses cuvées.

Lorsque la cave est créée en 1972, l'appellation crémant de Bourgogne n'existe pas. Il faudra compter sur l'énergie et le travail des vignerons pour mettre en place la première appellation de Crémant de France (avec celle de Loire) en 1975. Implantée dans le petit village de Bailly, dans l'Yonne, Bailly Lapierre mise exclusivement sur le crémant. Avec 3 millions de bouteilles produites chaque année, c'est une locomotive française en la matière, avec des vins aussi bien toniques et ciselés que plus amples et ambitieux. Des valeurs sûres à prix doux. **A. G.**

Alsacien au profil continental très rond et charmeur. À servir à moins de 9° C.

11,40 € // Bouteilles/an : 20000

14/20

**BAILLY LAPIERRE**

Crémant de Bourgogne brut pinot noir

Un crémant de bonne facture, acidulé et croquant. Sans grande matière, sa légèreté le rend facile d'accès, et il remplacera volontiers un champagne à l'apéritif.

8,80 € // Bouteilles/an : 50000

14/20

**CHRISTIAN BOURMAULT**

Champagne brut Blanc de blancs Lettre à Terre

Ce chardonnay champenois de la Côte des Blancs a trouvé dans le fût une fine oxydation ménagée et une ampleur en bouche digne d'une poularde crémée.

20,15 € // Bouteilles/an : 7000

14/20

**BOUVET-LADUBAY**

Saumur Saphir 2016

Voici un saumur dans la force tonique de l'âge. Sa texture légèrement enrobée le rendra charmeur. Vive le saumur pour tous !

10 € // Bouteilles/an : 90000

14/20

**CHÂTEAU RIVES-BLANQUES**

Blanquette de Limoux 2016

Sans grande folie stylistique, ce maizac exhale de séduisantes notes de pomme mûre, classiques du cépage. Sa suavité lui donne beaucoup d'aisance en bouche.

12,75 € // Bouteilles/an : 12000

14/20

**CHÂTEAU RIVES-BLANQUES**

Crémant de Limoux Blanc de blancs 2016

À plus de 350 mètres d'altitude,

## Les belles bulles : pas seulement à l'apéritif !



Un crémant de Bourgogne ou un jeune vouvray feront merveille avec un poisson aux agrumes.

La grande variété de vins dénichés lors de ce tour de France nous a conduits à déboucher quelques bouteilles en dehors des repas. Avec bonheur ! À l'heure du goûter, pourquoi ne pas déboucher des pétillants dotés de quelques grammes de sucres résiduels et d'un faible degré d'alcool (environ 7°), type Cerdon du Bugey ou Clairette de Die, pour enjôler de douceur des sablés au beurre, un clafouti ou un crumble aux coings ? Certains accords à table méritent d'être revisités. Un crémant de Bourgogne ou un vouvray, jeunes et vifs, mettront en lumière un ceviche, des papillotes de poisson aux agrumes ou bien de façon plus inattendue un camembert, un brie ou un munster pas trop affinés. Sur un plat hivernal plus riche, type volaille ou côte de veau à la crème au vin jaune, optez pour un crémant du Jura. **A. G.**

le chardonnay (80 %) et le chenin puisent une fraîcheur appétante, grâce à une vinification propre. Sans aucune extravagance, ce crémant est à mettre entre toutes les mains.

12,75 € // Bouteilles/an : 4000

14/20

**DOMAINE HENRI RICHARD**

Crémant de Bourgogne

Ce domaine de Gevrey-Chambertin signe un original assemblage d'aligoté

et de pinot blanc. Il est doté d'une faible acidité, mais sa générosité beurrée saura vous reconforter cet hiver avant de passer à table.

22 € // Bouteilles/an : 1000

14/20

**DIDIER DOUÉ**

Champagne brut La Chanose

Né sur la croupe calcaire de Montgueux dans l'Aube, ce chardonnay (80 %) exprime la générosité solaire de son terroir (notes d'ananas,



**CHÂTEAU RIVES-BLANQUES.** Ce crémant de Limoux dégage une fraîcheur appétante.

de fruits jaunes mûrs...) et se montre particulièrement charnu. Un bon classique de Champagne dont le prix ne s'est jamais envolé.

19 € // Bouteilles/an : 15000

14/20

**LAURA SEMERIA**

Crémant de Loire 3.0

Quelques touches rustiques donnent du relief et un goût poignant à ce crémant du secteur de Cheverny. Sa bouche est généreusement poivrée. Ses petites aspérités lui confèrent son caractère ligérien.

18 € // Bouteilles/an : 3000

13,5/20

**CAVE DE RIBEAUVILLÉ**

Crémant d'Alsace Giersberger

D'une grande régularité, cette cave coopérative livre ici un crémant croquant, mais peu disert. Nous aimons sa vivacité. Idéal pour un cocktail réjouissant cet automne. C'est une bonne affaire.

8,95 € // Bouteilles/an : 80000

## À TABLE

### 31 bouteilles complexes et racées pour animer vos repas

Plus ambitieuses, plus rares, ces cuvées qui ont souvent bénéficié d'un long vieillissement dévoilent leurs terroirs d'origine dans une grande complexité, une bulle apaisée et une belle longueur.

**P**our un apéritif d'hiver ou pour passer à table, il faut goûter à ces cuvées ambitieuses dans lesquelles les domaines mettent en avant leurs magnifiques terroirs. Parfois produites uniquement dans les grands millésimes et ayant subi un vieillissement prolongé sur lattes, elles offrent des bouquets complexes, une bulle apaisée, des matières profondes et longues.

18/20

**DOMAINE HUET**

Vouvray pétillant 2009

Pourtant né dans un millésime solaire, ce chenin vieilli sept ans sur lattes offre une merveilleuse définition épurée avec une sensation salivante du tuffeau. Son allonge fuselée scintille avec éclat.

30 € // Bouteilles/an : 10000

18/20

**FOREAU**

Vouvray brut Réserve 2002

Après dix ans et demi de repos sur lattes, ce vouvray mythique est éblouissant de complexité (arômes de crème brûlée, de tarte tatin, de poivre blanc...). Le temps a mis en lumière l'énergie incroyable de ce grand millésime de blanc ligérien. La finale saline signe la grandeur du terroir. Magistral !

35 € // Bouteilles/an : N. C.

17/20

**FOREAU**

Vouvray brut 2012

Une magnifique race vouvrienne se dégage de ce vin, tout en nuances et discrétion aromatique. Ce très beau millésime vieillira à merveille.

14 € // Bouteilles/an : 14000

17/20

**DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS**

Montlouis extra-brut 2007

Ce montlouis âgé de 11 ans a

conservé une fraîcheur impressionnante. Son élevage millimétré met en avant un jus intense et velouté. Un grand chenin.

28 € // Bouteilles/an : 600

17/20

**FOREAU**

Vouvray brut 2008

Ce 2008 épanoui s'affirme avec une vigueur phénoménale tout en conservant une très belle finesse. Sa salinité est envoûtante...

15 € // Bouteilles/an : 23000

17/20

**BÉNÉDICTE ET STÉPHANE TISSOT**

Crémant du Jura BBF

Ses fines notes tourbées et oxydatives évoquent une manzanilla. Sa bulle et sa chair en font un grand Jurassien.

22,20 € // Bouteilles/an : 5000

16,5/20

**DOMAINE BELLUARD**

Vin de Savoie Ayse

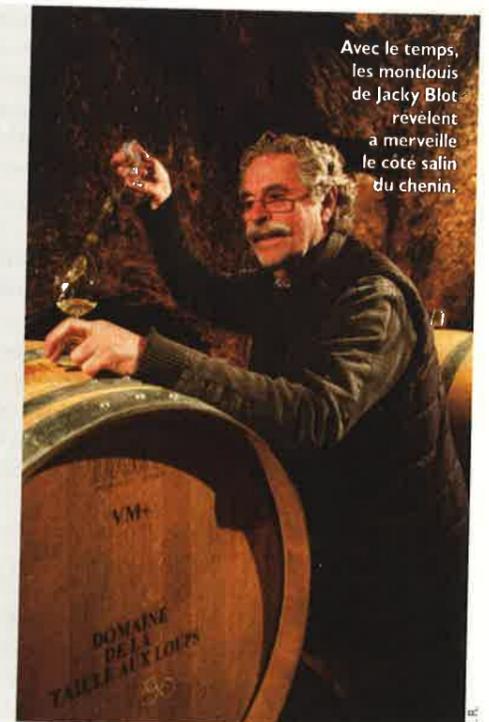
Mont Blanc Brut Zéro 2014

Le seul et unique gringet effervescent

**DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS**  
MONTLOUIS-SUR-LOIRE

### Triple Zéro : la marque

On ne peut évoquer les pétillants naturels de Loire sans citer **Jacky Blot**. Le point de départ de sa bulle remonte à 1993, où il expérimente sa cuvée Triple Zéro, aujourd'hui devenue une marque. Les fondamentaux n'ont pas changé : fermentation en fût, pas de levurage, pas de chaptalisation, pas de dosage. Plus tard viendra la méthode traditionnelle. Longtemps, ces vins étaient destinés à être bus jeunes. Désormais, Jacky Blot en livre une partie à l'issue d'un vieillissement prolongé. Les 2008 et surtout les 2007 délivrent à merveille l'expression saline du chenin ligérien dans le temps (lire La RVF, n° 624, septembre 2018). **A. G.**



Avec le temps, les montlouis de Jacky Blot revelent à merveille le côté salin du chenin.

D.R.

de Savoie à dévoiler autant d'extraits secs de sa bouche pulpeuse, aux tonalités de poivre blanc et de rose. Son allonge est hyper stimulante.  
25 € // Bouteilles/an : 7000

**16,5/20**  
**DOMAINE DU CLOS SAINT LANDELIN**

Crémant d'Alsace Grand millésime 2013  
Apaisé et finement oxydatif grâce à un passage sous bois, ce crémant dévoile des notes de camphre, de raisins secs et d'oxydation. Servez-le à table cet hiver avec une belle côte de veau à la crème.  
25 € // Bouteilles/an : 6000

**16,5/20**  
**DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS**

Montlouis Triple Zéro 2008  
La belle oxydation traduit la patine du temps. Un velouté sage se dégage de ce montlouis qui conserve par ailleurs la trame saline de son terroir. Beau vin, à servir avec une volaille.  
36 € // Bouteilles/an : 600

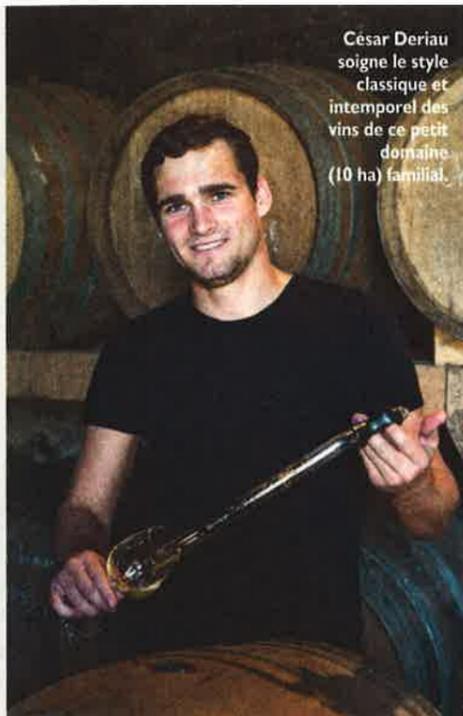


**ALAIN VOGÉ.**  
Fort tempérament pour ce saint-péray à parfaite maturité.

**DOMAINE DE MONTBOURGEAU, JURA**

**Un crémant très racé**

L'Étoile est une appellation discrète où rayonnent de grands blancs mais aussi des crémants racés. Telle est la quête du jeune **César Deriau**, qui entretient le style classique et intemporel des vins du domaine. Une seule cuvée réunit tout ce qu'on attend ici d'un crémant : un chardonnay mûr finement oxydatif où les notes automnales (noix, champignon, mirabelle...) et la vinosité légèrement anguleuse nous mettent les deux pieds dans ce Jura aux deux visages : verdoyant et d'une froideur austère. À 10 €, il s'agit d'une excellente affaire. **A. G.**



César Deriau soigne le style classique et intemporel des vins de ce petit domaine (10 ha) familial.

**16,5/20**  
**DOMAINE LES HAUTES TERRES**  
Crémant de Limoux brut nature Joséphine

Son oxydation ménagée donne des allures jurassiennes à ce limoux. Fuselé par une acidité svelte, il livre aussi une chair savoureuse et posée. À boire au coin de la cheminée.  
16 € // Bouteilles/an : 15000

**16,5/20**  
**ALAIN VOGÉ**  
Saint-Péray Les bulles d'Alain 2013

Parfaite maturité de la marsanne née sur sol granitique. L'amande grillée anime un nez puissant. La bulle maîtrise à merveille une bouche sphérique. Un fort tempérament !  
18 € // Bouteilles/an : 6000

**16/20**  
**LE CLOS DE LA MESLERIE**  
Vouvray brut 2014

La touche boisée apportée par la barrique donne du relief et accentue l'identité fumée de ce vouvray. Bien

concentré, il est ciselé par la froideur stimulante du millésime.  
25 € // Bouteilles/an : 1800

**16/20**  
**J.L. DENOIS**  
Crémant de Limoux Éclipse

Un assemblage des trois cépages champenois (pinot noir, meunier et chardonnay) construit sur une base de 2014. Sa puissance vineuse le destine à la table.  
18 € // Bouteilles/an : 5000

**16/20**  
**DOMAINE VINCENT CARÈME**  
Vouvray brut 2016

Très belle précision de saveurs fraîches et terriennes du cheninouvillon. Grande maturité du raisin, sculptée par une tension revigorante dans ce grand millésime.  
13,80 € // Bouteilles/an : 30000

**16/20**  
**DOMAINE DELMAS**  
Crémant de Limoux Cuvée des Sacres 2012

Quel plaisir de goûter à un limoux en plein épanouissement ! Les notes de fruits jaunes mûrs, de curry et d'une douce oxydation ménagée virevoltent dans une bouche vineuse et longue.  
15 € // Bouteilles/an : 6000

**16/20**  
**DOMAINE DE MONTBOURGEAU**  
Crémant du Jura

La poule crémée frappe à la porte pour s'enticher de ce chardonnay oxydatif à l'approche automnale extrêmement savoureuse et persistante. Pour amateur de vin jaune !  
10 € // Bouteilles/an : 14000

**16/20**  
**GATINOIS**  
Champagne Grand cru Réserve 36 mois en cave ont permis à ce champagne de révéler une robe légèrement tachée annonçant une matière vineuse, joliment structurée avec une expression fruitée généreuse. Le goût du pinot noir d'Aÿ est ici.  
22,50 € // Bouteilles/an : 8000

**16/20**  
**LOUIS PICAMELOT**  
Crémant de Bourgogne extra-brut Blanc de blancs Les Reips 2014

Un exemple de crémant bourguignon où la sensation calcaire saline jaillit de ce chardonnay saillant de Saint-Aubin. Très raffiné.  
Env. 17 € // Bouteilles/an : 12770

**16/20**  
**LOUIS PICAMELOT**  
Crémant de Bourgogne extra-brut Blanc de noirs En Chazot 2014

En version pinot noir, il est un peu plus ample avec une structure serrée extrêmement salivante où les saveurs de fruits noirs claquent sous la langue. Une référence.  
Env. 18 € // Bouteilles/an : 7940

**16/20**  
**DAMIEN ET DIDIER RICHOU**  
Vin de France mousseux Dom Nature

Les fines notes pâtisseries rappellent une réduction noble de grande maison de Champagne. Puis se mêlent les saveurs de fruits blancs bien mûrs et un volume de bouche à l'accroche finement tannique en finale.  
16,60 € // Bouteilles/an : 5000

**16/20**  
**VALENTIN ZUSSLIN**  
Crémant d'Alsace Bollengerg

Excellente définition alsacienne dans ce crémant riche en extraits secs, au fruit pulpeux évoquant le citron confit. Son allonge sphérique lui donne beaucoup de tenue.  
33,50 € // Bouteilles/an : 3000

**15,5/20**  
**DIRLER-CADÉ**  
Crémant du Jura brut nature 2010

Évolution automnale très agréable de ce crémant âgé de 8 ans (pinots gris, noir et auxerrois). Il faudra calmer l'imposante bulle dans le verre. Finale soulignée par une fine

**L'art de la bulle : deux méthodes pour plusieurs styles**

La plus répandue, la méthode traditionnelle, est le fruit de deux fermentations, la première en cuves ou en fûts, la seconde en bouteille par l'ajout de sucres et de levures. Obligatoire en Champagne et pour les huit régions qui revendiquent l'appellation Crémant (Bourgogne, Loire, Alsace, Jura, Die, Limoux, Bordeaux et Savoie), c'est la méthode la plus pointue pour calibrer la bulle et ciseler des vins précis et profonds. Plus ancienne, la méthode ancestrale est moins interventionniste. Une seule fermentation débute en cuve puis, une fois en bouteille, le sucre et les levures naturelles du raisin terminent le travail et font naître la bulle. Gaillac, la blanquette de Limoux, la clairette-de-die et le cordon du Bugey sont les creusets historiques de cette méthode qui essaime un peu partout en France et surtout dans la Vallée de la Loire, devenue un vivier de ce "pétillant naturel". Avec une bulle percutante et des saveurs expressives virevoltantes, ces vins baroques sont francs et insaisissables. Les jeunes apprécient leur côté décomplexant. **A. G.**

oxydation ménagée pour une cuisine automnale.  
15 € // Bouteilles/an : 11800

**15,5/20**  
**DOMAINE DU CLOS SAINT LANDELIN**  
Crémant d'Alsace Constellation

Qu'il est bon de toucher à une bulle ouatée et de sentir de douces notes aromatiques complexes puisées dans l'assemblage osé des riesling, auxerrois, chardonnay, pinots noir et gris. Quelle douceur !  
13,10 € // Bouteilles/an : 10000

**15,5/20**  
**DOMAINE CYRILLE SEVIN**  
Crémant de Loire

Un Ligérien aux notes originales de pot-pourri, curry, avec une oxydation ménagée, une bulle calme, une bonne maturité du raisin pour donner de la

consistance et une finale généreuse-ment oxydative.  
15 € // Bouteilles/an : 4300

**15,5/20**  
**GRUHIER**  
Crémant de Bourgogne brut nature Grande cuvée

La bulle claque sous la langue et donne une approche rafraîchissante à ce crémant vineux et légèrement miellé. Il s'épanouira à table.  
18 € // Bouteilles/an : 2860

**15,5/20**  
**BÉNÉDICTE ET STÉPHANE TISSOT**  
Crémant du Jura rosé

Même en rosé, les Tissot excellent ! Plein feu sur les fruits rouges, enveloppés par une douce patine boisée qui soutient une chair hyper gourmande taillée pour un canard juteux.  
15,20 € // Bouteilles/an : 13500

**15/20**  
**BRUNO DANGIN**  
Crémant de Bourgogne Prestige de Narcès 2015

Ce millésime solaire s'est bien apaisé, d'abord en fûts, puis par une bulle douce qui sertit une matière ample et vineuse. Tout est bien calé pour le boire dans la pleine force de l'âge.  
14 € // Bouteilles/an : 3000

**15/20**  
**XAVIER LÉCONTE**  
Champagne brut nature Les Reflets de Sylvie

L'évolution automnale est assumée dans cette cuvée où le meunier accompagne un pinot noir aux belles épaules. Il appelle une terrine de campagne.  
20 € // Bouteilles/an : N. C.

**15/20**  
**DAMIEN ET DIDIER RICHOU**  
Vin de France mousseux Les "D" en Bulles

Plutôt discret et mûr. Les notes de fruits jaunes ponctuées de girofle annoncent une évolution fine et savoureuse. La touche de cabernet franc signe une finale bien ferme.  
11,80 € // Bouteilles/an : 13000

**14,5/20**  
**CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE**  
Crémant de Loire Bonnie & Clyde 2012

Une évolution noble et vineuse de ce beau millésime où les saveurs toastées stimulent celles de morilles. Un crémant à essayer avec une volaille rôtie.  
20 € // Bouteilles/an : 800

**14/20**  
**BAILLY-LAPIERRE**  
Crémant de Bourgogne 2010

Avec l'âge, le profil de ce Bourguignon évolue avec crémosité et des notes grillées charmeuses. Prêt à boire avec un poisson à la crème.  
14,90 € // Bouteilles/an : 64000

# N'IMPORTE QUAND

## Rondes et tendres, ces bulles pimenteront vos week-ends

Peu alcoolisées, atypiques, tendres, charmeuses et souvent non classées en appellations d'origine, ces bouteilles permettent de partager l'imagination parfois débordante des vignerons.

**En fin d'après-midi ou pour le goûter, la tendresse fruitée et la rondeur de ces vins vous charmeront. La plupart sont vinifiés en méthode ancestrale de manière à conserver quelques grammes de sucres résiduels et obtenir peu d'alcool (7 à 9° pour une Clairette ou un cerdon). À boire frappé !**

**17/20**  
**DOMAINE RENARDAT FACHE**  
Cerdon du Bugey Tradition 2017  
Il regorge d'un fruit lumineux de pousard et de trousseau. Une bulle tendre, pleine de vie qui capture l'expression primaire du raisin avec une allonge réglissée, hyper suave.  
**10,50 € // Bouteilles/an : 45 000**

**16,5/20**  
**LA GRANGE TIPHAINE**  
Montlouis Nouveau Nez 2015  
La richesse du millésime est domptée dans ce chenin aux notes de fruits jaunes et aux nuances anisées, à la bulle bien calibrée. Très vivant.  
**17 € // Bouteilles/an : 10 000**

**16/20**  
**DOMAINE GIACHINO**  
Vin de France mousseux Giac'Bulles 2017  
Seulement 9 degrés d'alcool dans cette bulle légèrement rosée qui explose

dans une bouche énergique et finement sucrée. Les fruits des bois jaillissent et vous feront saliver avec une tarte aux fraises. Sans soufre ajouté.  
**14 € // Bouteilles/an : 4 000**

**16/20**  
**DOMAINE PLAGEOLES**  
Gaillac Mauzac Nature 2017  
Une référence parmi les méthodes ancestrales. Il sent bon le mauzac (amande grillée, poivre blanc, chèvrefeuille...). Le raisin bien mûr est

ponctué par une douce amertume. Pour amateurs de sensations fortes !  
**14,70 € // Bouteilles/an : 20 000**

**15,5/20**  
**DOMAINE DE BELLIVIÈRE**  
Vin de France Les P'tits Vélos  
Les fruits jaunes mûrs accompagnent une touche austère et amère, signature des chenins de la Sarthe. Un vin vieilli quatre ans sur lattes, plein et généreux. Pour un apéro tout

en rondeur cet hiver.  
**12,50 € // Bouteilles/an : 6 000**

**15,5/20**  
**J.L. DENOIS**  
Limoux méthode ancestrale brut nature Lune Vieille de mars  
Pas de soufre ajouté dans ce mauzac languedocien jouant sur le fil de l'oxydation avec un bouquet de biscuits à la pomme. La bulle ficèle un ensemble très gourmand.  
**9,80 € // Bouteilles/an : 5 600**

### DOMAINE RENARDAT-FACHE, BUGEY

## Le géant du cerdon !

**A**rrivé à Bourg-en-Bresse, il faudra compter une trentaine de kilomètres au sud-est pour atteindre les coteaux pentus argilo-calcaires du Bugey et goûter à la spécialité locale, le cerdon. Une méthode ancestrale et originale de gamay et de pousard vinifiée en rosé demi-sec. En la matière, **Élie Renardat-Fache** excelle ! Sur ses 12 hectares cultivés en bio depuis 2008, une seule cuvée a droit de cité au domaine. Ce gaillard de près de deux mètres capte à merveille l'expression primaire du moût de raisin dans une bombe de fruit, à la suavité étincelante. **A. G.**



Élie Renardat-Fache livre une véritable bombe de fruit.

**15,5/20**  
**LES CAPRIADES**  
Vin de France La Bulle Rouge  
Un vin original pour ce spécialiste du pét' nat' de la Vallée du Cher où le gamay teinturier bien épicé s'amuse avec un côté floral. Un fruit juteux, joliment structuré et éclatant.  
**17 € // Bouteilles/an : 4 500**

**15/20**  
**DOMAINE ACHARD VINCENT**  
Clairette de Die Tradition  
Très bel éclat du raisin dans cette clairette biodynamique (7 degrés d'alcool) au fruit précis et à la bulle douce. À boire glacée, à la régalade.  
**9,90 € // Bouteilles/an : 40 000**

**15/20**  
**DOMAINE ACHARD VINCENT**  
Clairette de Die Bio-Sûre  
Savoureuse, cette clairette-de-die à dominante de muscat est gorgée de saveurs de pêche blanche avec probablement un apport en soufre minimal pour livrer un fruit libre et croquant.  
**11,90 € // Bouteilles/an : 10 000**

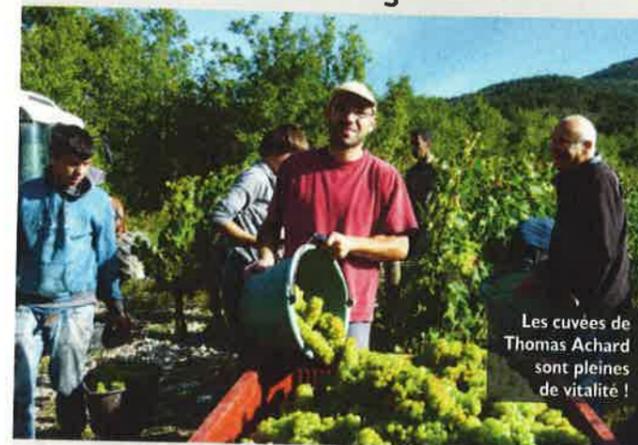
**15/20**  
**ANTECH**  
Blanquette de Limoux Tradition  
Une blanquette avec de l'élan et de la franchise de goût. Une bulle précise cisèle un jus généreux et séduisant.  
**8,20 € // Bouteilles/an : 60 000**

**15/20**  
**DOMAINE DELMAS**  
Blanquette de Limoux Clair de Lune  
Un mauzac joliment fumé, construit autour d'un sucre appétant, balancé en finale par une amertume stimulante.  
**10,30 € // Bouteilles/an : 13 000**

**14,5/20**  
**POULET & FILS**  
Clairette de Die Divine Tradition  
Cette clairette est plus ambitieuse

### DOMAINE ACHARD VINCENT, CLAIRETTE DE DIE

## Sa clairette de Die balaie bien des idées reçues



**R**éussir une clairette-de-die fine réclame du doigté et une grande précision. Un exercice que la famille Achard, installée depuis longtemps dans le Diois, maîtrise à la perfection. Toutes les cuvées élaborées ici selon la méthode ancestrale se distinguent par leur éclat de fruit, aux antipodes de certains assemblages locaux qui peuvent parfois basculer dans un bouquet exubérant à la bouche "sucraillonne". Les notes expressives de pêche, pleines de vitalité, parfument des jus tendrement sucrés et des saveurs fringantes. N'hésitez pas à servir ces cuvées glacées pour une jouissance immédiate ! **A. G.**

et profonde que la cuvée Tradition du domaine. Celle-ci se révèle, tout en matière, expressive, sans basculer dans l'exubérance. À servir glacée dans sa prime jeunesse.  
**12,50 € // Bouteilles/an : 4 800**

**14,5/20**  
**STÉPHANE SÉROL**  
Vin mousseux rosé Turbulent  
Cette bulle rosée prend des airs de gamay saint-romain primeur fraîchement sorti de cuve. Quel plaisir fringant et croquant pour un goûter printanier rafraîchissant !  
**12 € // Bouteilles/an : 40 000**

**14/20**  
**DOMAINE DE BROUSSE**  
Gaillac brut L'Authentique Mauzac  
Un vent nouveau souffle sur ce domaine familial de Gaillac. La pomme et la poire juteuse embaument la bouche de ce mauzac à l'équilibre joyeux et finement sucré.  
**10,50 € // Bouteilles/an : 7 000**

**14/20**  
**PATRICE COLIN**  
Vin de France Perles Rouges  
Si rouge que ce Vendômois prend des airs de lambrusco italien. Les fruits des bois écrasés et des saveurs confiturées

jaillissent en bouche avec une rondeur agréablement sucrée. Un vin original.  
**9,10 € // Bouteilles/an : 2 600**

**14/20**  
**MAS DEL PÉRIÉ**  
Vin de France Somnam' Bulles  
Si l'on vous disait que ce vin venait de Cahors, vous ne le croiriez pas ! Ce chenin a un goût "orange" (jasmin, cumin, marmelade...) de macération. Le sucre bien présent appelle à le servir bien glacé.  
**12 € // Bouteilles/an : 3 000**

**14/20**  
**MAS DEL PÉRIÉ**  
Vin de France Somnam' Bulles rouge  
Ce pét' nat' élaboré à partir de malbec sent le moût de raisin frais. En bouche, on a l'impression de croquer dans le fruit à pleines dents. Une gourmandise dans sa prime jeunesse.  
**12 € // Bouteilles/an : 1 800**

**13,5/20**  
**CAVE MONGE GRANON**  
Clairette de Die Tradition  
À dominante de muscat, cette cuvée Tradition est bien cadrée. Sans folie, elle se montre plaisante et fédératrice.  
**6,80 € // Bouteilles/an : 280 000**

**13,5/20**  
**DOMAINE DES POTHIER**  
Vin mousseux aromatique de qualité Éclipse 2017  
Un gamay saint-romain de la Côte roannaise, à la chair tendrement sucrée et généreusement fruitée. Une bulle charmante aux airs de cerdon du Bugey. 9,5 degrés d'alcool.  
**12,90 € // Bouteilles/an : 10 000**

**13/20**  
**JAILLANCE**  
Clairette de Die Cuvée Impériale  
La marque de Clairette de Die la plus diffusée est à l'origine de cette cuvée exubérante, bien sucrée qui séduira les nouveaux buveurs de vin.  
**7,95 € // Bouteilles/an : 320 000**