

ire, Bourgogne, Alsace,
hône, Gaillac, Savoie...
es bulles qui
valisent avec
s champagnes

San Sebastián
Nos dix
meilleures
adresses



**NOS 100 BOUTEILLES
POUR VIVRE LE LANGUEDOC**

ns d'altitude, classiques, identitaires, "jus de roche"...

Les Dégustations
Festival de bulles

Le rapport qualité/prix/plaisir :

DOMAINE LE CAPITAINE
Vouvray
Méthode Traditionnelle brut

Alain Le Capitaine a créé ce domaine en 1988, partant de 0,25 hectare de chenin dans le jardin familial, il en compte désormais 27. Aidé de son frère Christophe et son fils Florian, il produit des blancs secs, liquoreux et de jolies bulles nées sur sol argilo-calcaire. Ce vouvray brut bénéficie d'un vieillissement sur lattes d'un an, c'est un vin plutôt classique, avec des arômes d'agrumes, une bouche sur l'amande amère qui apporte la fraîcheur. Un vouvray vif à savourer à l'apéritif ou avec du fromage. 15 € (cavistes) L. Matheson

La curiosité :

MAISON ANTECH
Blanquette de Limoux
M3.0 Le Mauzac 2019



laissez cette cuvée 100% mauzac vous surprendre !

Françoise Antech Gazeau, à la tête de ce domaine familial historique de 25 hectares, vise à réduire, voire à supprimer, le sucre dans les dosages. L'originalité de ce 100% mauzac, issu d'un vignoble planté à 400 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires et élevé quatre ans sur lattes, réside donc dans une liqueur de tirage au moût de mauzac. Cette blanquette-de-limoux est contemporaine, puissante, élégante et complexe, avec une attaque franche, tendue, et une amertume rafraîchissante en finale. Une réussite pour accompagner des plats sophistiqués. 22 € (cavistes) L. Matheson

Roberto Petronio

La cuvée prestige :

BODEGA GRAMONA
(Espagne)

Cava brut Gran Reserva 2004

Ardents défenseurs du xarel-lo, Xavier et Jaume Gramona produisent des cavas élégants qui développent une belle complexité avec l'âge. Issus de l'œnothèque du domaine, cette cuvée offre un nez mentholé. Une année intense du point de vue aromatique comme le soulignent les cousins Gramona. La bouche se montre sphérique mais avec une dimension aérienne. Un cava distingué, avec de fins amers et où le dosage opère une jolie transition entre la bulle et le fruit. N. C. R. Petronio

Le rapport qualité/prix/plaisir :

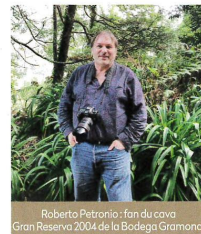
DOMAINE ALBERT BOXLER
Crémant d'Alsace brut 2010

Lundi 4 mars 2024, Jean Boxler a dégorgé à la volée un crémant 2010 qu'il a gardé sur lattes treize ans et quelques mois. Pour lui, le crémant n'est bon que s'il vieillit longuement. L'expérience de ce vin lui donne amplement raison. Un crémant d'une vinosité incroyable sur des notes de fraises légèrement cuites et une bouche arémeuse à souhait avec une bulle tout en finesse car contenue par la richesse d'un fruit de toute beauté. Magistral. N. C. R. Petronio

La curiosité :

TERRE VIVE (Italie)
Lambrusco Rosé San Vincent
Traditionnel 2019

Gianluca Bergianti fait partie de la génération montante des producteurs de Lambrusco. Ses vins restituent l'âme de cette terre paysanne du secteur de Modène. Cette cuvée tire vers le saumon. Le millésime conjugue maturité et acidité. Au nez, il évoque plus un rouge qu'un blanc avec ses notes de petits fruits rouges. Une aromatique intense qui précède une bouche fraîche, dense et vive avec la perception de tanins fins. Un effervescement avec de la mâche et dont l'acidité donne un supplément d'éclat. N. C. R. Petronio



Roberto Petronio : fin du cava Gran Reserva 2004 de la Bodega Gramona

Olivier Poels

La cuvée prestige :

DOMAINE ALBERT MANN
Crémant d'Alsace
Extra Brut 2020

Le domaine n'est plus à présenter. Mais étrangement, ses crémants sont un peu plus méconnus. Jacky Barthelmé maîtrise pour tant la bulle avec la même dextérité que les vins tranquilles. À grande majorité de pinot blanc (70 %), cette bouteille est une merveille de finesse et de fraîcheur, florale, avec une effervescence légère et très intégrée. À l'apéritif, autour d'une tarte flambée, voilà un accord de rêve ! 21 € O. Poels

Le rapport qualité/prix/plaisir :

DOMAINE GRUHIER
Crémant de Bourgogne
extra brut Blanc de noirs
Pinot Noir d'Edouard 2018

Dans cette partie méconnue du nord de la Bourgogne, le Tonnerrois, il faut découvrir les vins de Dominique Gruhier, vigneron très consciencieux. Il décline différents crémants dont un blanc de noirs à la fois nerveux, profond et qui emplit la bouche. Dosée en extra brut, cette cuvée précise peut s'inviter à table sans crainte. Il peut aussi être intéressant d'en oublier quelques bouteilles en cave. 19 € O. Poels



Ce crémant d'Alsace s'accordera avec une tarte flambée.

La curiosité :

MAISON ANTECH
Blanquette de Limoux
M3.0 Le Mauzac 2019



laissez cette cuvée 100% mauzac vous surprendre !

Françoise Antech Gazeau, à la tête de ce domaine familial historique de 25 hectares, vise à réduire, voire à supprimer, le sucre dans les dosages. L'originalité de ce 100% mauzac, issu d'un vignoble planté à 400 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires et élevé quatre ans sur lattes, réside donc dans une liqueur de tirage au moût de mauzac. Cette blanquette-de-limoux est contemporaine, puissante, élégante et complexe, avec une attaque franche, tendue, et une amertume rafraîchissante en finale. Une réussite pour accompagner des plats sophistiqués. 22 € (cavistes) L. Matheson

bio Vin biologique Vin en cours de conversion à la biodynamie Vin biodynamique