

BROSSOLETTE Tradition

49 500 ■ 11 à 15 €

François Brossolette est installé à Polisy, village situé en bordure de la Seine et de la Laigne, dans l'Aube. Depuis 1991 un coquet vignoble de 14 ha. Son champagne Tradition met en vedette le pinot noir (80 %), complété par les deux autres cépages. Discret mais agréable, sur des nuances de tilleul, de fruits frais (agrumes) et de cerise coupée, il se montre frais en bouche : un champagne d'apéritif. (RM)

François Brossolette, 42, Grande-Rue, 10110 Polisy, Aube, tél. 03 25 38 51 57, fax 03 25 38 51 56, brossolette@wanadoo.fr, ☑ ♂ ♀ r.-v.

FRÉZIER Extra-brut 2005 *

1 000 ■ 15 à 20 €

Les Frézier sont vigneron de père en fils depuis huit générations. Aujourd'hui, Sébastien Frézier, installé à Montehelon (coteaux sud d'Épernay), exploite 5,6 ha de vignes. Sa vinification est assurée par une union de producteurs, la famille se charge de l'élaboration du champagne. Son 2005 extra-brut privilégie le chardonnay complété des deux pinots à parts égales. Mêlant au chardonnay le beurre et les fruits mûrs, charnu et complexe, il est suivi d'une finale fraîche. Le producteur suggère pour accompagner des makis de saint-jacques. Noté lui aussi pour sa robe rosée, le brut Réserve (11 à 15 € ; 18 000 b.) associe des raisins de meunier au chardonnay. Son nez de fruits secs confits (ananas) et son palais vineux, rond et équilibré, lui permettront d'être servi à table, avec une viande par exemple. (RC)

CV Denis Frézier, 50, rue Gaston-Poittevin, Montehelon, tél. 03 26 59 70 16, fax 09 55 19 64 87, champagne-frezier.com, t.l.j. 10h-12h 14h-18h; dim. 10h-12h

FRONTIN-LECLAPART Tradition *

Gd cru 31 008 ■ 11 à 15 €

François Baptiste Fromentin a pris en 2005 la suite du domaine familial constitué dans les années 1950. Son vignoble de 5 ha est implanté à Ambonny et à Bouzy, deux grands crus de noirs de la Montagne de Reims. La production des champagnes de la propriété est donc dominée par le pinot noir. Ce brut Tradition en compte 70 %, complété par le chardonnay. Le résultat est convaincant : un champagne fruité et floral tout en finesse, une bouche agréable et d'agrumes qui conjugue fruité, vivacité, structure et générosité. La fraîcheur de cette bouteille permet de servir à l'apéritif, et sa corpulence de le servir au repas. (RM)

Frontin-Ledapart, 1, rue Paul-Doumer, 51150 Bouzy, Aube, tél. 03 26 57 06 84, fax 03 26 57 83 68, champagne-fromentin-leclapart.fr, ☑ ♂ ♀ r.-v.

FURDYNA La Loge 2004 *

5 005 ■ 20 à 30 €

Les vignerons viticoles d'origine polonaise, les parents de Furdyna ont constitué peu à peu un vignoble dans les communes de la Côte des Bar. Il signe un 2004 tout au pinot noir, cépage réputé – et très cultivé – dans le département. Vinifié sans fermentation malolactique, il a bénéficié d'un long élevage sur lattes. Il marie les fleurs, les agrumes confits et des notes de miel et de briochées. L'attaque vive dévoile une matière

gourmande, structurée et très aromatique. Encore frais, fin et élégant, ce champagne peut attendre deux ans. On peut aussi le servir dès maintenant à l'apéritif ou sur du poisson. (RM)

☑ ♂ EARL Furdyna, 13, rue du Trot, 10110 Celles-sur-Ource, Aube, tél. 03 25 38 54 20, fax 03 25 38 25 63, champagne.furdyna@wanadoo.fr, ☑ ♂ ♀ r.-v.

R. GABRIEL-PAGIN FILS Grande Réserve *

● 1er cru n.c. ■ 15 à 20 €

Fondée en 1947, cette exploitation familiale a son siège dans la Grande Vallée de la Marne et dispose d'un vignoble de près de 10 ha dans deux 1^{ers} crus (Avenay-Val-d'Or et Mutigny) et deux grands crus (Avize et Cramant, dans la Côte des Blancs). Elle a aménagé un gîte d'étape pouvant accueillir douze personnes. Sa Grande Réserve marie 70 % de chardonnay à 30 % de pinot noir. Elle livre des senteurs de miel, de sous-bois et d'épices, prélude à une bouche puissante, complexe et vineuse, encore vive. Un champagne de table, qui formera un bel accord avec des coquilles Saint-Jacques à la crème. (RM)

☑ ♂ M.-C. Gabriel, 4, rue des Remparts, 51160 Avenay-Val-d'Or, tél. 03 26 52 31 03, fax 03 26 58 87 20, gabriel.pagin@wanadoo.fr, ☑ ♂ ♀ r.-v.

GALLIMARD PÈRE ET FILS Cuvée Prestige 2006 *

● 7 000 ■ 15 à 20 €

Gallimard paraît souvent chez Hachette... dans le Guide Hachette. On parle d'un domaine viticole fondé au XIX^{es.}, qui commercialise ses champagnes depuis 1930. Depuis trente ans, c'est Didier qui dirige la propriété, 10 ha autour des Riceys, village aubois où le pinot noir est réputé. Ce cépage compose 65 % de ce 2006, complété par le chardonnay. Le nez exprime les fruits cuits, la pomme au four, le caramel, arômes que l'on retrouve dans une bouche charnue et généreuse. Un champagne de repas. Le rosé (10 000 b.) fait jeu égal et met également en vedette le pinot noir (90 %, le soldé en chardonnay). Très vif, il n'en charme pas moins les dégustateurs par ses parfums intenses de fraise et par sa bouche à la fois délicate et gourmande. Il sera excellent à l'apéritif ou avec un dessert aux fruits rouges. (NM)

☑ ♂ EARL Gallimard Père et Fils, 18-20, rue Gaston-Cheq-le-Magny, BP 23, 10340 Les Riceys Cedex, tél. 03 25 29 32 44, fax 03 25 38 55 20, champ.gallimard@wanadoo.fr, ☑ ♂ ♀ t.l.j. sf sam. dim. 9h-12h 14h-17h; f. 15-31 août

GATINOIS Aÿ

● Gd cru 5 000 ■ 20 à 30 €

Une ancienne propriété et un jeune vigneron de trente-deux ans, Louis Cheval-Gatinois, qui, après un premier parcours comme ingénieur hydrogéologue, a repris en 2010 l'exploitation familiale : 6 ha autour d'Aÿ, l'un des grands crus les plus célèbres, à la gloire du pinot noir. Son rosé comprend 90 % de ce cépage, dont 6 % vinifiés en rouge, le chardonnay faisant l'appoint. De couleur saumon intense aux légers reflets ambrés, il allie puissance et élégance dans un bel équilibre. On le débouchera à l'apéritif, avec des copeaux de parmesan par exemple. (RM)

☑ ♂ Gatinois, 7, rue Marcel-Mailly, 51160 Aÿ, Aube, tél. 03 26 55 14 26, contact@champagne-gatinois.com, ☑ ♀ r.-v.

☑ ♂ Louis Cheval