★14 – **Grande Réserve premier cru.** Joli nez. Boisé et fruité, bouche gourmande, fraîche, rondeur en finale, assez savoureux, joli fond de vin, pointe de succosité en finale. 16 €.

Gabriel-Pagin

Avenay-Val-d'Or (51)
03.26.52.31.03.

★15,5 – Grande Réserve brut premier cru. 70 % chardonnay 30 % pinot noir. Nez assez mûr de fruits blancs à maturité, bouche ronde, belle matière, complexe, riche aromatique-ment, sur des saveurs beurrées et de fruits confits. 18,90 €.

★14 – Grande Réserve premier cru. Joli nez. Boisé et fruité, bouche gourmande, fraîche, rondeur en finale, assez savoureux, joli fond de vin, pointe de succosité en finale. 16 €.

Gabriel-Pagin

Avenay-Val-d'Or (51)
03.26.52.31.03.

★15,5 – Grande Réserve brut premier cru. 70 % chardonnay 30 % pinot noir. Nez assez mûr de fruits blancs à maturité, bouche ronde, belle matière, complexe, riche aromatiquement, sur des saveurs beurrées et de fruits confits. 18,90 €.

Galloz-Forget

Cuisles (51)
09.74.61.17.08

15 – Millésime 2010. 60 % pinot noir. 40 % meunier. Nez élégant, complexe, poire, senteurs d'automne, silex, bouche tendue, fine, savoureuse, bonne longueur, un vin mûr aujourd'hui mais avec de la fraîcheur. 17 €.

Le Gallais

Reuvaux (51)
06.75.01.75.69

15 – Cuvée des Crêtes. Brut nature. 45 % pinot noir, 45 % meunier, 10 % chardonnay. Nez crème, mirel, abricot, belle attaque en bouche sur des notes de maturité, finale nette, joli vin d'apéritif. 17 €.

17,5 – MG Biographie 2010. Grand cru Blanc de blancs. Nez mentholé, paille chaude, arrivent ensuite les agrumes, nez chaleureux, bouche crémeuse, équilibre parfait, grande pureté, long et fin. Très joli vin. Note-espoir qui conclut la finale. 15 €.

16,5 – Brut rosé Cramoisi Grand. Joli fruit, coquelicot, bouche élégante, fraîche, sur fruit. Excellent. 30 €.

René Geoffroy

Aÿ-Champa (51)
03.26.55.32.20

17 – Extrabrut 2004. 75 % chardonnay, 25 % pinot noir. Nez paille chaude, maturité, brioche, des notes de fruits rouges, bouche crémeuse, longue bien fruitée, droite, très pure, aujourd'hui parfaitement à point. À l'apéritif mais aussi sur un vin que peut tenir un repas. 25,12 € (uniquement en magnum).

15,5 – Terre Millésimée 2006. Extrabrut premier cru. 50 % chardonnay, 50 % pinot noir. Nez mirel, vanille, volume, bouche ronde, bien nobles, des notes évoluées et épicées, bonne longueur, encore jeune, bien vivo en finale. 40 €.

Pierre Gimonnet

Cuis (51)
03.26.59.78.10

16,5 – Special Club 2010 grands terroirs de chardonnays. Nez floral, fruité, bouche ample, dense, fraîche, long, pleine, crémeux, puissant, à garder. En vente à partir de 2018.

Gonet-Ducos

Chavot-Courcourt-Montgueux (51)
03.25.41.08.08

17 – L'Odalisque. Floral, fruits confits, bouche épaisse, généreuse, belle tenue, long, plein, onctueux. 16,50 €.

Gourd-Mahé

Bisseuil (51)
03.26.57.25.85

Extrait Blanc de blancs premier cru. Extrabrut, verdeur, pomme, agrumes, crémeux, belle attaque, droite, belle tenue sur les agrumes. 24 €.

Haut & Filles

Vertus (51)
06.50.50.50.50

Extrabrut. Joli nez floral, vif, intrigant, aérienne en bouche, bonne longueur, très parfait, pur. 22,81 €.

Millésime 2009 Extrabrut. Nez mûr, agrumes, brioche, mieuse, fumée, minéralité, bonne longueur, équilibre