



LE PLUS UNIVERSEL

Un vin franc, droit, peu démonstratif, mais équilibré, délivrant avec le temps de petites notes de fruits secs. La preuve qu'il reste possible aujourd'hui de produire un champagne de base, fier, et à un prix canon.

L'idée : servir cet «universel» en dessert, sur un beau gâteau d'anniversaire ou de Noël.

LEGOUGE-COPIN, brut tradition, 12,90 €, tél. : 03 26 52 96 89 (domaine).



LE PLUS PUR

Percutant, charnel, vif un toucher très fluide, une interprétation sage de la notion de vin «nature» (zéro sucre), une pureté remarquable pour une signature qui fait maintenant référence.

L'idée : il est impératif de lamper ce Tarlant au coin du feu sans aucun accompagnement.

TARLANT, brut nature rosé Zero, environ 30 €, tél. : 03 26 58 30 60 (pour obtenir la liste des cavistes référencés).



LE PLUS ULTIME

Nouvelle star des vignerons indépendants, Pascal Agrapart est un artiste des sélections parcelles (cuvées issues de terroirs particuliers). Ses joyaux sont cédés au prix de grands bourgognes, à l'image de cette cuvée florale, vive et minérale, à la matière presque dérouterante.

L'idée : comme n'importe quelle grande bouteille, sans aucun accompagnement.

AGRAPART & FILS, L'Avizoise extra brut blanc de blancs, de 40 à 50 €, chez cavistes référencés ou en ligne (Philovino.com).



LE PLUS FIN

Nez crémeux, un zeste de floral, belle effervescence (presque exubérante), riche, haut en couleur... Une autre très belle cuvée de démarrage. Désaltérant dans tous les sens du terme. Plaira à tous les sexes et à tous les âges.

L'idée : à marier avec des amuse-gueule épicés (samoussas) avant de passer à table.

HUGUENOT-TASSIN, brut Les Fioles, 18,30 €, tél. : 03 25 38 54 49 (domaine).



LE PLUS MINÉRAL

Cette cuvée, difficile à dompter, sera appréciée des connaisseurs. Elle se révèle après une bonne heure d'ouverture (fleurs blanches, fruits secs) et déroute par sa matière inattendue (peu de bulles, beaucoup de minéralité).

L'idée : seul un poisson à forte personnalité (cabillaud braisé) pourra défier ce breuvage salin.

JEAUNAUX-ROBIN, extra brut, 19 €, tél. : 03 26 52 80 73 (domaine).



LE PLUS NERVEUX

Ayant emprunté la voie magique et semée d'embûches de la culture biodynamique, ce jeune Merlin s'en sort admirablement avec quatre cuvées qui ont opté pour le bon côté de la force, et notamment cet extra brut sculptural, nerveux et charnu. Du jamais bu.

L'idée : Les yeux fermés, vous pouvez faire voler ce jus onctueux avec la volaille de Noël.

FRANCK PASCAL, brut nature Reliance, environ 30 €, tél. : 03 26 51 89 80 (domaine).