



## LA GRANDE DÉGUSTATION

Les cuvées Brut sans année sont la carte de visite des grandes maisons de Champagne. Leur qualité est garante de la personnalité de chacune d'entre elles. Nous les avons comparées dans une dégustation à l'aveugle. Passionnante confrontation de styles.

# Les valeurs sûres des grandes maisons

### À L'APÉRITIF

17/20

**HENRIOT**  
**Brut Souverain**

Parfaitement dosée, cette cuvée possède beaucoup d'éclat et de définition en bouche. Sa franchise et sa pureté lui confèrent un côté très frais et aérien. 26 €

16,5/20

**LOUIS ROEDERER**  
**Brut Premier**

Le style est élégant et délicat, avec une belle finesse de bouche, beaucoup de distinction et surtout une belle longueur sur des notes très fraîches, le tout souligné par une belle bulle fine. 30 à 34 €

16,5/20

**DEUTZ**  
**Brut Classique**

Distinction et beaucoup de race dans cette cuvée très élégante et délicate. La bulle est subtile, très belle persistance aromatique. 27,99 €

16/20

**BILLECART-SALMON**  
**Brut Réserve**

Très joli champagne aérien, élégant et frais. Belle précision de bouche, finale nette et étirée, sans artifices. 28 €

16/20

**AYALA**  
**Brut Majeur**

Parfaitement élaboré et justement dosé, il possède une belle personnalité et un côté très gourmand. La finale aux légères notes salines est très apéritive. 26,30 €

15/20

**BOIZEL**  
**Brut Réserve**

De jolies notes d'amandes grillées et de fruits blancs au nez. En bouche, on apprécie sa droiture et sa franchise aromatique qui en font un joli champagne d'apéritif, bien construit et sans lourdeur. 24 €

15/20

**LANSON**  
**Black Label**

Il se distingue par une belle franchise de bouche et une belle tension qui lui confèrent un style frais et net, mais aussi un rien d'austérité. 24 €

15/20

**PLOYEZ-JACQUEMART**  
**Extra Quality Brut**

Belle cuvée à la bouche droite et vigoureuse. Légèrement tranchant en finale, mais justement dosé. Rapport qualité/prix remarquable. 18,50 €

15/20

**LAHERTE FRÈRES**  
**Brut Tradition**

La bouche possède une jolie franchise et de la finesse, avec de belles notes de maturité. A ce prix, c'est une affaire! 12,70 €

15/20

**MOÛT ET CHANDON**  
**Brut Impérial**

Ce tirage de la plus célèbre cuvée de champagne au monde se montre intéressant. Il possède un très beau caractère, de la vinosité et une finale crayeuse élégante. Le dosage apparaît bien fondu. 27 € à 30 €

14,5/20

**DRAPPIER**  
**Carte d'Or**

Joli vin élégant, avec une belle franchise de bouche, de la droiture, mais une complexité moyenne. La bulle est fine et le dosage bien intégré. 20 à 25 €

14,5/20

**DEHOURS**  
**Grande Réserve**

Taillé pour l'apéritif, avec une grande droiture de bouche et un dosage faible qui lui donne un côté légèrement tranchant. Une cuvée très rafraîchissante. 18,50 €



Henriot Brut Souverain : élégant et délicat, le tout souligné par une belle bulle fine.