



ACCUEIL [+](#) ACTUALITÉS [+](#) DÉPARTEMENTS [+](#) PETITES ANNONCES [+](#) ANNONCES LÉGALES [+](#) COMMUNAUTÉ [+](#) SERVICES LIENS

Rechercher

Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Accueil Reims](#) > [Liste des articles](#) > Article : Les cinq bouteilles au banc d'essai

REIMS

Les cinq bouteilles au banc d'essai

Réagir

Envoyer

Imprimer

Laurence D

Prix 9, 95 € Leclerc Champfleury

Le bouchon de belle forme est de bonne qualité. Le vin a été dégorgé récemment. Probablement durant l'été 2009. La bulle est fine et possède une jolie trame. L'attaque sent les fruits exotiques. On sent la présence de pinot meunier qui apporte ainsi la densité au champagne. C'est un champagne flatteur pour un amateur « peu éclairé ». L'odeur est très classique des élevages sur lattes avec cette odeur caractéristique de brioche.

Assez dosé le vin a quelques années derrière lui, on le voit à sa couleur dorée foncée. À la deuxième dégustation, on sent des odeurs de mangue et d'ananas. L'assemblage est propre.

Ce champagne est élaboré et commercialisé par Nicolas Dubois à Faverolles et Coëmy.



Agrandir la photo

Champagne Laurence D.

Veuve Durand

Prix 8, 99 euros Aldi

Le bouchon est de belle qualité. Les vins ont été dégorgés récemment. L'attaque est fraîche. Elle dégage des odeurs de tilleuls. C'est un champagne d'apéritif. Le pinot noir est particulièrement présent, mais on y trouve des notes florales liées au chardonnay.

C'est un champagne qu'on peut considérer comme classique. Il est assez fin le dosage est soigné. La couleur est or claire presque blanche. Avec quelques cacahuètes ou quelques tranches de saucissons secs, il peut passer sans problème durant les apéritifs d'été à condition d'être bien frappé (7 à 8 degrés).

Ce champagne est élaboré et commercialisé par Les Roches Blanches à Dizy.

Defontaine

Prix : 8, 99 euros Lidl

Le bouchon est de belle qualité ; On sent le pinot meunier. Ce qui permet d'arrondir l'ensemble. Au premier abord, grâce à une liqueur d'expédition dont le dosage a été un peu accentué, on peut penser que les vins sont gourmands. Seulement très vite, ils deviennent acides. On sent le vin de taille. La couleur est jaune doré.

La qualité des raisins n'est pas exceptionnelle. Si le pinot meunier passe, le chardonnay semble très moyen. On peut considérer qu'il s'agit d'un champagne bas de gamme. En fin de dégustation, l'odeur de soufre apparaît.

Ce champagne est élaboré par Maison Burtin (groupe Boizel Chanoine Champagne) à Épernay.

Marie de Bissey

Prix 9, 95 euros Leclerc Champfleury

Le bouchon est encore de belle qualité. La bulle est fine.

La couleur est pâle. Le dosage est bien présent, mais on sent un pinot noir de qualité qui reste très puissant. L'assemblage permet de découvrir en deuxième attaque la présence de chardonnay.

Au nez, on sent le pain grillé. en bouche, l'attaque est fraîche. C'est un champagne aubois assez aérien. Pourtant il reste en fin de bouche.

On peut également considérer ce champagne comme un champagne de terroir. On y trouve une identité particulière, avec cette présence de pinot noir étonnante, qui peut être intéressante pour les amateurs de vins.

Henry de Valbert

Prix 9, 95 euros Leclerc Champfleury

Très beau bouchon produit par le fabricant bien connu Amorim.

Dans le verre ce champagne présente une jolie mousse. Au nez, il est particulièrement flatteur.

En n bouche, il est bien fruité.

Peut-être fort dosé ; La couleur est d'un bel or doré.

Il peut très bien passer en étant à température (entre 7 et 8 degrés) avec des biscuits apéritifs salés.

Pour notre dégustateur, i I s'agit quand même d'un champagne un peu grossier.

Ce champagne est élaboré et commercialisé par Georges Clément à Mareuil-sur-Aÿ.

cahierco

viticulture



Agrandir la photo

Champagne Veuve Durand.

Haut de page

Article paru le : **24 novembre 2009**

Envoyer cet article à un(e) ami(e)

Imprimer cet article

[> Articles sur le même thème](#)

[> Articles sur la même localité](#)