

GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS 2013



COURMAS

51390

XAVIER ALEXANDRE

2, rue des Auches
Tél. et Fax. 03 26 49 27 58
e-mail : xavier.alexandre2@wanadoo.fr

Récoltant manipulant de père en fils depuis 1933, dans la région ouest de la montagne de Reims. Un vignoble de 6,5 ha dont le cépage majoritaire est le *Pinot meunier* (60%).

Excellent **Champagne brut Blanc de blancs Millésime 2006**, ample en bouche, qui allie élégance et puissance, et développe un bouquet riche et subtil aux notes d'aubépine, d'amande et de pain grillé. Le **2005**, un Champagne intense et vif, très harmonieux, dense et distingué, marqué par des notes d'amande et de chèvrefeuille en finale. Séduisant **brut rosé cuvée Rubis Premier Cru**, un Champagne franc et doux, de belle couleur rose saumoné, au nez de framboise et de groseille, de mousse abondante, idéal sur une viande blanche ou un dessert aux fruits. Le **brut Sélection**, à la mousse légère et vivace, de bouche puissante et persistante, est riche en arômes (fruits frais, aubépine...), est une cuvée distinguée, tout en ampleur aromatique, dense, très élégante, au nez complexe. Le tout est très abordable, ce qui invite à ne pas hésiter bien longtemps.

• **EXCLUSIF : LA FRANCE A DU TALENT, le TOP des VIGNERONS :**
257 prix d'honneur, 149 prix d'excellence, 223 satisfecits,
176 lauréats, 41 espoirs

• **Les NOUVEAUX CLASSEMENTS**, les «coups de cœur» de l'année
en BORDEAUX, CHAMPAGNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE, LANGUEDOC, ALSACE, SUD-OUEST, PROVENCE...

• **Du plus grand au plus modeste**, les meilleurs rapports qualité-prix-typicité, les crus authentiques face aux vins de mode

• **La vraie qualité des derniers millésimes et leur évolution**

• **1175 producteurs «triés sur le volet», 200 nouveaux...**

■ ALBIN MICHEL