

GERBELLE & MAURANGE

LE GUIDE des meilleurs vins à moins de 20 € 2014



NOUVEAU !

BORDEAUX PRIMEURS 2012 : LES 100 MEILLEURES AFFAIRES

- Une sélection originale et 100 % renouvelée
- Plus de 2 000 vins dans toute la France
- 100 cavistes incontournables

CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ

CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ

« Il est d'usage, en Champagne, de ne millésimer qu'une partie, la plus remarquable, des vins issus d'une récolte exceptionnelle », lit-on en toutes lettres sur le site du CIVC, l'interprofession champenoise. Cette définition orthodoxe n'est plus d'actualité. Issus de sélections élaborées uniquement à partir des vins de l'année mentionnée sur l'étiquette, les champagnes millésimés représentent aujourd'hui seulement 6 % de la production, mais leur nombre ne cesse de progresser. Jusqu'à relativement récemment, une décennie comptait en moyenne cinq années millésimées ; depuis une petite quinzaine d'années, des cuvées moyennes, comme celles de 1997, 2000 ou 2004, ont pourtant connu ce privilège. Pour une majorité de producteurs et de maisons, il devient commercialement impensable de ne pas proposer chaque année un millésime sur le marché. Aussi, le réchauffement du climat constaté ces douze dernières années a occasionné des vendanges bien plus mûres, voire trop riches. C'est le cas de 1999, 2005, 2009 et surtout 2003. Les quatre plus grands millésimes de ces quinze dernières années sont : 1999, 2002, 2008 et 2012. **A propos des millésimes :** les 2004 s'affichent dans un style tendre et flatteur, et il faudra les boire De profil souple et de petite concentration, les 2006 sont souvent décevants. 2007 est un millésime plus froid, sec, maigre, avec des notes végétales. 2008 est une magnifique année très fruitée, à la fois vive et savoureuse. Une sélection établie à moins de 20 €.

15,5/20

Xavier Alexandre

Champagne Brut Millésimé Blanc de Blancs 2006

Vin blanc. Production : 1800 Bouteilles/an.

Rescapé d'une série de 2006 fatigués prématurément, millésime sans punch, ce chardonnay de la Montagne de Reims brille par sa densité, ses saveurs végétales nobles. Un joli fond.

Xavier Alexandre • 03 26 49 27 58 • 2, rue des Auches 51390 Gourmas • champagne.xavieralexandre@orange.fr