



CHAMPAGNE
PIERRE TRICHET

2014



ARTIKEL : Zeitschrift UNION, Reims 6. Mai 2014

Internationales Wettbewerb Lyon Goldene Medaille L'Authentique Rosé Premier Cru.



S. Patrick Eheim – Champagner Pierre TRICHET Deutschland

Lenzhalde 44 • D-70192 Stuttgart

Kontakt@trichet.de

Commerzbank • Konto Nr. 8803900 • BLZ 60040071 • IBAN DE20 6004 0071 0880 3900 00 • BIC COBADEFFXXX

USt. – IdNr.: DE171386276



ARTIKEL : VOICI , 16. Mai 2014

À TABLE !

Dans la cuisine, on se la joue kitchen victime!



BULLES DE ROSÉ

PARCE QU'IL N'Y A PAS QUE LE CHAMPAGNE POUR DONNER DU PÉTILLANT À LA FÊTE DES MAMANS.



1) Vin pétillant, 9,50 € (Bagatelle Spirit). 2) Pétillant Les Bulles des Demeiselles, 8,90 € (Château des Demeiselles). 3) Rosé Edition Cage, 85 € (Laurent-Perrier). 4) Flûte Baroque, 10,90 € (Bathroom Graffin). 5) Flûte Arelia, 40 € les 4 (LSA). 6) Brut rosé, 37 € (Brimoncourt). 7) Pétillant Premières Bulles, 12 € (Château de la Grille). 8) Brut rosé, 14,80 € (Trichet-Didier). 9) Brut rosé, 34 € (Jacquart). 10) Verre Jazz, 54 € les 4 (LSA). 11) Verre Cracky, 71,40 € les 6 (Sial). 12) Coupe, 4,90 € (Maisons du Monde). 13) Flûte, 31,80 € les 2 (Italia). 14) Brut rosé, 23 € (Langlet). 15) Brut Six, 50 € (Zart). 16) Crémant d'Alsace, 8 € (Roi Dagobert). 17) Brut, 49 € (Boizel).

Lionel Bret

TOUTES LES BOUTEILLES SONT À CONDAMNER AVEC MODÉRATION.



EN CUISINE CÔTÉ CAVE

PHOTOS JÉRÔME BILIC RÉALISATION MICHEL MOULHERAT



1. Rosé des Riceys « En Vallée » 2008
2. Champagne rosé Brut sans année
Domaine Trichet Didier
3. Côte du Jura Gracou d'Aray 2013
4. Côte de Provence Cuvée Camille 2013
5. Vin de France Buena Onda 2013
pétillant naturel
6. Vin de France Piège à Filles 2012
Les Capriades
7. Vin de France Le Canon 2013
8. Bandol Cuvé de L'hippocampe
2013 Domaine de l'Olivette
9. Vin de France PM
ou « Petite Mise » 2013
10. Ondine 2012 Clos Massotte



Labels d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

100/ELLE À TABLE/JUILLET - AOÛT 2014

Retrouvez toutes nos fiches vin sur www.elleatab

S. Patrick Eheim – Champagner Pierre TRICHET Deutschland

Lenzhalde 44 • D-70192 Stuttgart

Kontakt@trichet.de

Commerzbank • Konto Nr. 8803900 • BLZ 60040071 • IBAN DE20 6004 0071 0880 3900 00 • BIC COBADEFFXXX

USt. – IdNr.: DE171386276



EN CUISINE CÔTÉ CAVE

1. ROSÉ DES RICEYS

« EN VALINGRAIN » 2008 O. HORIOT
Belle expression du terroir de la côte des Bars, ce vin traduit les calcaires durs sur lesquels poussent les vignes, mais aussi les forts contrastes saisonniers, et bien évidemment la main du vigneron qui le crée. Avec quelques années, ce vin issu de pinot noir attrape une splendide couleur saumonée, il développe un nez de noyau de cerise, de fraise, de fumée et de sous-bois, en bouche il se fait sec et profond.

En vente chez les cavistes. **30 €**

→ **Plat : un homard en écorces d'orange ou une terrine de canard aux burlats**

2. CHAMPAGNE ROSÉ BRUT SANS ANNÉE DOMAINE TRICHET DIDIER

Elaboré tout près de Reims, ce champagne illustre à merveille un vin dont la couleur et la vinosité sont apportées par la présence d'un quart de cépage pinot noir, auquel sont ajoutés le chardonnay et les pinots juste en amont de la prise de mousse. Enfin, l'assemblage subit un affinage sur lattes avant d'être dégorgé et servi sur vos tables. Comme tous les champagnes rosés, il excelle en début de repas.

En vente au domaine. **14,80 €**

→ **Plat : les crustacés en sauce ou un risotto aux fraises**

3. CÔTE DU JURA CHÂTEAU D'ARLAY 2013 A. DE LAGUICHE

Assemblage des cépages pinot noir et trousseau, ce rosé de saignée plein de mâche offre un potentiel de garde très appréciable. Avec sa belle couleur groseille, une bouche franche et nerveuse due à la puissance du terroir qui le fait naître, ce vin est sans aucun doute un vin pour la table avec un rapport qualité-prix très honnête.

En vente au domaine. **6 €**

→ **Plat : une pintade aux betteraves confites à l'huile de noix**

4. CÔTES DE PROVENCE CUVÉE CAMILLE 2013 DOMAINE TURENNE C. & P. BENEZET

Avec ce vin, on trouve la preuve qu'il est possible de réussir de bons rosés de terroir en Provence. Un sol de cailloutis, du soleil, du vent

et l'alliance du cinsault (pour la finesse), le grenache (pour la structure) et la syrah (pour la couleur) engendrent un vin dominé par des arômes de pêche blanche et d'acacia, une bouche à la fraîcheur désaltérante qui évoque les oranges sanguines. En vente chez les cavistes. **10 €**

→ **Plat : une cassolette de seiches aux petits pois**

5. VIN DE FRANCE BUENA ONDA 2013 PÉTILLANT NATUREL J. QUASTANA

Voici un vin issu de gamay délicieux, réalisé par un jeune vigneron du Loir-et-Cher qui nous fait surfer sur une bien belle onde ! Léger, avec une jolie douceur (il est titré 10°) bien

magiciens de la bulle est un vrai bonheur pour les papilles. Cot, gamay, pinot d'Aunis se marient pour faire naître un rosé tendre, marqué par un cordon bien vivace, un nez de pêche blanche et de chèvrefeuille et un beau mordant en bouche. On peut le déguster à toute heure, à table comme dans l'ambiance feutrée d'une cave.

En vente chez les cavistes. **13 €**

→ **Plat : une tourte à la viande**

7. VIN DE FRANCE LE CANON 2013 H. OOKA

Installé au cœur de l'Ardèche, ce vigneron atypique d'origine japonaise nous propose un rosé très aromatique élaboré à partir du



relevé par le vivifiant de ses bulles, il présente une couleur soutenue et des tanins volontairement obtenus par ajout de vin de presse à la goutte. Ce vin sera parfait servi bien frais en début de repas.

En vente au domaine. **8,50 €**

→ **Plat : les charcuteries des pays de Loire ou des rilions**

6. VIN DE FRANCE PIÈGE À FILLES 2012 LES CAPRIADES P. POTAIRE ET M. GADOUCHE

Ce vin signé par deux véritables

cépage muscat de Hambourg. Plus blanc que rose, ce vin gris exhale des arômes charmants de rose blanche et d'œillet. Il montre un caractère quelque peu exotique en bouche avec des saveurs singulières de goyave et de combava. Un rosé que l'on peut boire seul pour méditer tranquillement ou pour accompagner un casse-croûte de jambon blanc, brousse et herbes.

En vente chez les cavistes. **11 €**

→ **Plat : un poisson cru avec un chutney de tomate verte**

8. BANDOL CUVÉE DE L'HIPPOCAMPE 2013 DOMAINE DE L'OLIVETTE

Les restanques, terrasses de pierre sèche qui tombent dans la mer, un grand soleil tempéré par un fort vent marin, font de Bandol un grand terroir de la Côte d'Azur. Rosé d'assemblage qui réunit le cinsault, cépage aromatique, renforcé par le grenache et le mourvèdre (cépage roi de l'appellation) qui apporte l'ossature du vin et lui permettra de développer des qualités de garde. La cuvée Hippocampe est toute en friandise, d'une jolie couleur orange pâle et tendre au palais, elle fera un vin parfait après la plage.

En vente au domaine. **13,20 €**

→ **Plat : une soupe de melon à la menthe poivrée ou des gambas à la sauce tomate au gingembre ou encore des calamars grillés au piment doux**

9. VIN DE FRANCE PM OU « PETITE MISE » 2013 MAS COUTELOU

Magnifiques collines de la Biterre sur lesquelles poussent les vignes de cinsault qui feront naître ce vin du Midi, modèle dans son domaine. Raisin méconnu qui pousse sur la caillasse de ces terres difficiles et sous le souffle ardent de la tramontane, le cinsault apporte sa touche joliment parfumée, tendre et riche. A boire à la régalaude, pour le plaisir des moments enjoués.

En vente au domaine. **10 €**

→ **Plat : une cassolette de coquillages du Bassin de Thau, citron et salicornes**

10. ONDINE 2012 CLOS MASSOTTE P.-N. MASSOTTE

Les terres gorgées de soleil et balayées par les vents forts du Roussillon réunissent les meilleures conditions pour l'épanouissement des cépages grenache gris et mourvèdre. Rosé de presse directe, sa belle teinte orangée lui est apportée par une légère macération pelliculaire du grenache en amont de l'assemblage. Son nez de pamplemousse, de fruits rouges et d'épices est fort agréable, comme sa bouche charmeuse qui le voue à bien des mariages d'amour en cuisine.

En vente chez les cavistes. **14 €**

→ **Plat : un loup grillé au fenouil sauvage**



ARTIKEL : Les Papilles , August 2014



ÉCLATANTES BULLES ROSES

Pétilillant de couleur et de charme, le champagne rosé est la boisson festive de la belle saison. C'est aussi souvent un très bon vin, plein de saveurs et de séduction, à la hauteur des meilleurs moments et repas. *Par Florent Leclercq*

Considéré naguère comme un vin raté, dont on n'avait pas su préserver la robe d'une coloration par les peaux des raisins rouges, le champagne rosé est devenu une boisson très prisée. Du coup, maisons et vigneron de la région lui portent beaucoup d'attention et de soin depuis deux ou trois décennies. Il y a plusieurs styles, du plus fin au plus charnu. Il est en partie déterminé par la proportion de chardonnay, cépage blanc, dans l'assemblage.

La couleur vient le plus souvent d'un petit ajout de vin rouge tiré du pinot noir, parfois d'un pressurage doux des baies rouges, qu'on appelle la « saignée », plus difficile à maîtriser. Les pinots noirs ont un rôle essentiel dans la réussite de ces vins et ceux de la côte des Bars, dans l'Aube, qui atteignent plus facilement leur pleine maturité, leur procurent souvent une ampleur et une suavité étonnantes et séduisantes. La sélection qui suit offre une grande variété de prix et de styles.

Dans ma cave



Trichet-Didier rosé brut premier cru
Ce domaine familial, situé dans les premiers crus de la Montagne de Reims, produit un rosé équilibré et savoureux à base de pinot meunier (53 %), chardonnay et pinot noir. Son nez de fruits blancs et pamplemousse et sa bouche aux notes de petits fruits rouges s'apprécient

sur des entrées estivales.
Prix : 14,80 € Tél. 03 26 82 64 10.
www.champagne-trichet-didier.com



François Lecompte rosé brut
Celui-ci est aussi un premier cru de la Montagne de Reims, élaboré naturellement à partir de chardonnay (40 %), pinot noir et pinot meunier. Il délivre des arômes intenses de cerise mûre. Fin, équilibré et persistant en bouche, il se savoure

au dessert... de fruits rouges.
Prix : 15,20 € Tél. 03 26 49 47 30.
www.champagne-lecompte.fr



Charles Collin cuvée Charles rosé brut
Venu de la côte des Bars, il associe la finesse du chardonnay (80 %) et le fruit charnu du pinot noir, avec une attaque fraîche sur la fraise et le cassis, avant des notes de menthol et petits fruits rouges, puis une pointe de thé fumé. Idéal à l'apéritif ou sur des plats au saumon.

Prix : 24,50 €
Tél. 03 25 38 31 00.
www.champagne-charles-collin.fr



Estérelin rosé brut
Cette excellente maison d'Épernay propose un rosé fin et vif, avec de la tenue et de la longueur en bouche, à base de chardonnay (85 %) et des pinots vinifiés en rouge. Ses arômes de fruits rouges et ses légères notes vineuses et acidulées se dégustent à l'apéritif, mais aussi sur des viandes

et des entrées aux fruits.
Prix : 29 € Tél. 03 26 59 71 52.
www.champagne-esterlin.com



Ayala rosé majeur brut
Dans le style élégant et généreux propre à cette maison d'Ay, il offre un bouquet charmeur de fraise, framboise et pêche de vigne. Cet assemblage de chardonnay, pinots noir et meunier, dont la vivacité allonge le fruit en jolies notes finale, s'accorde bien avec saumon, agneau

rosé ou tarte de fruits rouges.
Prix : 29 € Tél. 03 26 55 15 44.
www.champagne-ayala.fr



Alfred Gratien rosé brut
Ce rosé à la fois intense et subtil est élaboré à Épernay à partir de chardonnay, pinots noir et meunier. Il est élevé en fûts de chêne et se montre vif et net, avec des notes aériennes de fleurs et de framboise. Il se goûte au mieux à l'apéritif, sur des crustacés, des entrées à peine relevées ou des fruits rouges.

Prix : 41 € Tél. 03 26 54 38 20.
www.alfredgratien.com



Henriot Rosé brut, 2008
Maturité et longeur caractérisent cet assemblage de pinot noir dominant de la Montagne de Reims et de chardonnay de la côte des Blancs, qui a vieilli cinq à six ans. Vifs et intenses, ses arômes de groseille et cerise, avec une touche de minéralité s'apprécient avec saumon, viandes

blanches et desserts de fruits rouges.
Prix : 43 € Tél. 03 26 89 53 00.
www.champagne-henriot.com



Bollinger rosé brut
Cet assemblage de pinot noir (62 %), chardonnay (24 %) et pinot mûrier, issus en grande partie des grands et premiers crus de Champagne, a vieilli plus de six ans. Ses arômes de petits fruits rouges, accompagnés d'une légère note épicée, se savourent sur des crustacés ou de la cuisine

asiatique pas trop relevée.
Prix : 65 € Tél. 03 26 53 33 66.
www.champagne-bollinger.com



Drappier Grande Sèndrée rosé brut, 2006
Ce rosé de saignée, produit seulement dans les grands millésimes, provient des vieilles vignes de pinot noir (90 %) de la côte des Bars. La prise de mousse est très lente et l'élevage dure six ans. Croquant, ce vin légèrement tannique et épicé exalte tout un repas ou des mets exotiques.

Prix : 75 € Tél. 03 25 27 40 15.
www.champagne-drappier.com



ARTIKEL : L'ÉPICURINE, 30. Oktober 2014



Trichet-Didier 15.81/20

C'est le grand-père Edmond, aidé de la grand-mère Antoinette, qui a commencé l'aventure des Champagnes Trichet-Didier. Aujourd'hui Pierre Trichet s'essaie au vieillissement en fût permettant ainsi de réaliser chaque année des micro-vinifications afin de nous faire découvrir les saveurs de demain. L'effervescence faible avec des bulles très fines. Couleur intense et prononcée. Un nez sur la finesse, le fruit mûr, confituré. Une effervescence fine en bouche, avec une belle longueur, de la générosité et un côté vineux.

A déguster sur une belle tarte aux fraises

A Trois-Puits
www.champagne-trichet-didier.com



DOSSIER COOKING
 Les nouveautés de l'été
 Plancha & Barbecue

JOURNÉES DE CHEFS
 Jacques Chibois, Xavier Mathieu,
 Patrick Raingard & Philippe Colinet

L'HOMME CONTEMPORAIN :
 HI-TECH - AUTO - MOTO - ART - LIVRES - PARFUMS
 MODE DÉCO & DESIGN HAUTE HORLOGERIE

L 18941 - 110 - F. 5,00 € - 102




ARTIKEL : LE POINT 5. Dezember 2014

SPÉCIAL CHAMPAGNE LES 340 MEILLEURES CUVÉES DE JACQUES DUPONT

Le Point
www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 4 décembre 2014 n° 2203

**CEUX QUI POSSÈDENT
REIMS**

**NOTRE
ENQUÊTE**

Trichet-Didier
51500 Trois-Puits
03.26.82.64.10-06.07.88.00.99.
★ 16 - **Grand Noir premier cru.** Brut 100 % pinots noir et meunier. Nez poire, épices, bouche droite, des notes de fruits secs, assez crémeux, bonne longueur, savoureux et fin. 15,80 €.
16 - **La Petite Mousse.** Goûté en avant-première, ce champagne très particulier, avec seulement 3 kilos de pression (contre 6 en principe), élaboré pour renforcer le côté fruité. 100 % chardonnay. Nez fruits blancs, pomme, poire, bouche délicate, bien fruitée, délicate, crémeuse, aérienne, longue. Très proche du raisin frais en finale. Sortira en février/mars 2015, compter entre 22 et 28 €.

L 13792 - 2203 H - F 4,50 €

S. Patrick Eheim – Champagner Pierre TRICHET Deutschland

Lenzhalde 44 • D-70192 Stuttgart

Kontakt@trichet.de

Commerzbank • Konto Nr. 8803900 • BLZ 60040071 • IBAN DE20 6004 0071 0880 3900 00 • BIC COBADEFFXXX

USt. – IdNr.: DE171386276



ARTIKEL : Les Vignerons de Champagne, 8. Dezember 2014



LES VIGNERONS DE CHAMPAGNE

TRICHET-DIDIER

Dans cette maison, on ne triche pas : les champagnes de Pierre Trichet sont à son image, vrais, généreux et sincères.

Si Pierre Trichet fait du champagne, c'est la faute à Antoinette ... C'est elle qui a inoculé le virus dans la famille. Antoinette est la grand-mère de Pierre, une maîtresse femme, qui avec son mari a planté les premiers ceps de vigne après la guerre. Excellents viticulteurs, ils approvisionnaient les grandes maisons. Leur fils René, le père de Pierre, s'installe en se mariant, en 1961, dans le village de Trois-Puits, tout à côté de Reims. Le virus de la vigne est tenace, on ne s'en débarrasse pas facilement ... Agriculteur céréalier, sur les 40 hectares de la propriété, il plante 2 hectares de vignes.

Dix ans plus tard, René et Thérèse créent leur marque sous leurs deux noms, Trichet-Didier, et font leur première cuvée, le Brut Tradition, 12 000 bouteilles. Elles sont alors stockées dans des caves qui servaient de réfrigérateur à la famille. Quelques années plus tard, quand il décide de les agrandir, René Trichet découvre à 8 mètres de profondeur, creusée dans la craie, une galerie de 40 mètres de long datant de 1789. Elle est vide, et elle peut accueillir 45 000 bouteilles. Après ... il faut les vendre. Un nouveau métier pour René et Thérèse, qui se démentent : *"Quand j'étais enfant, se souvient Pierre Trichet, je voyais mes parents, le dimanche matin, charger la S04 pour aller écouler leur champagne à Boulogne-sur-Mer."* Le bouche-à-oreille fait le reste.

Pierre Trichet, après des études au lycée viticole d'Avize et un BTS de viticulture-œnologie, rejoint ses parents sur l'exploitation en 1986. Il a tout juste 20 ans, mais René et Thérèse lui font confiance. Quand l'occasion se présente à lui, il devient vigneron à 100 % : *"À la fin des années 1980, l'exploitation a été frappée par des expropriations et nous avons été obligés d'abandonner la partie céréalière. J'y ai vu une opportunité de développer notre activité viticole. J'ai agrandi, réaménagé et modernisé les caves, qui me*



GRAND NOIR

"Un vin ample et généreux, sans acidité, qui allie le velouté et le fruité du pinot meunier à la rondeur et à la puissance du pinot noir, avec des arômes de pêche, pomme, poire, et des notes de café et de chocolat."

permettent aujourd'hui de stocker 200 000 bouteilles. Je me consacre à la vigne et aux vins, tandis que mon épouse, Mireille, s'occupe de l'accueil, de l'administration et de la commercialisation."

Le vignoble est situé dans les premiers contreforts de la montagne de Reims. Il couvre 4,5 hectares classés en Grand cru et Premier cru, plantés des trois cépages : pinot meunier en majorité (53 %), pinot noir (33 %) et chardonnay (14 %). Trichet-Didier produit 70 000 bouteilles par an. L'exportation, qui représente 25 % des ventes, est en progression. Le premier marché est la Belgique, suivie par l'Allemagne et l'Italie, le Japon et les États-Unis. En France, 38 % de la production sont vendus *"à la maison"*. Les cinq chambres d'hôtes, aménagées il y a cinq ans dans une ancienne grange, ont permis de développer les ventes aux particuliers et de toucher une nouvelle clientèle, française et étrangère, séduite par l'œnotourisme.

Les champagnes Trichet-Didier sont déclinés en 7 cuvées, parmi lesquelles le Brut millésimé,

produit seulement les meilleures années, le dernier étant 2007, et la cuvée Grand Noir, un blanc de noirs premier cru dont la bouteille transparente révèle la belle robe d'une couleur dorée soutenue. Lancée en 1995, c'est la première création de Pierre, et un peu son chouchou : *"Je n'aime pas les vins anguleux, acides, agressifs. Par son assemblage, 50 % pinot noir et 50 % pinot meunier, le Grand Noir, c'est tout le contraire."*

À la demande de ses amis et clients placomusophiles – collectionneurs de plaques de muselets –, Pierre Trichet a créé des capsules différentes selon les années et les parcelles, peintes à la main pour le Brut millésimé, qui sont cotées au Répertoire Lambert. Le prix de chaque capsule est versé à des œuvres caritatives au Viêt-nam, d'où viennent ses deux enfants, Vincent et Marie. Un homme généreux, comme ses vins. ➤

SYLVIE BONNI





JANVIER 2015

www.mariefrance.fr

marie france

COUPLE

Comment
harmoniser nos
SEXORYTHMES?

Time's Up, Taboo...
La folie des soirées
jeux

**Chanter, méditer,
maigrir...**

**7 SOLUTIONS
INSOLITES CONTRE
LE MAL DE DOS**

Recettes
Ce soir, c'est
Versailles!

ASTRO 2015

De la chance, des projets qui aboutissent...

L'ANNÉE QUI VA TOUT CHANGER!

Bonus : nos conseils beauté signe par signe

L 15828 - 234 S - F: 2,00 € - RD



Des robes, du champ' et le plein d'idées cadeaux



Éclatantes bulles roses

PÉTILLANT DE COULEUR ET DE CHARME, LE CHAMPAGNE ROSÉ EST LA BOISSON FESTIVE DE LA BELLE SAISON. C'EST AUSSI SOUVENT UN TRÈS BON VIN, PLEIN DE SAVEURS ET DE SÉDUCTION, À LA HAUTEUR DES MEILLEURS MOMENTS.

PAR FLORENT LECLERCO

Naguère considéré comme un vin raté, dont on n'avait pas su préserver la robe colorée par les peaux des raisins rouges, le champagne rosé est devenu une boisson très prisée. Du coup, maisons et vigneron de la région lui portent beaucoup d'attention et de soin depuis deux ou trois décennies. Sa gamme s'étend du plus fin au plus charnu. Il est en partie déterminé par la proportion de chardonnay, cépage blanc, dans l'assemblage. La couleur vient le plus

souvent d'un petit ajout de vin rouge tiré du pinot noir, parfois d'un pressurage doux des baies rouges, qu'on appelle la « saignée », plus difficile à maîtriser. Les pinots noirs ont un rôle essentiel dans la réussite de ces vins et ceux de la côte des Bars, dans l'Aube, qui atteignent plus facilement leur pleine maturité, et leur procurent une ampleur et une suavité étonnantes et séduisantes. La sélection qui suit offre une grande variété de prix et de styles. ●

182 - www.mariefrance.fr - JANVIER 2015



PAPILLES

Esterlin rosé brut

Cette excellente maison d'Épervilly propose un rosé fin et vif, avec de la tenue et de la longueur en bouche, à base de chardonnay (85%) et des pinots vinifiés en rouge. Ses arômes de fruits rouges et ses légères notes vineuses et acidulées se dégustent à l'apéritif, mais aussi sur des viandes et des entremets aux fruits.

Prix: 29 €. Tél. 03 26 59 71 52.
champagne-esterlin.com

Henriot Rosé brut, 2008

Maturité et longueur caractérisent cet assemblage de pinot noir dominant de la Montagne de Reims et de chardonnay de la côte des Blancs, qui a vieilli cinq à six ans. Vifs et intenses, ses arômes de groseille et cerise, avec une touche de minéralité, s'apprécient avec le saumon, les viandes blanches et les desserts aux fruits rouges.

Prix: 43 €. Tél. 03 26 89 53 00.
champagne-henriot.com

Trichet-Didier rosé brut premier cru

Ce domaine familial, situé dans les premiers crus de la Montagne de Reims, produit un rosé équilibré et savoureux à base de pinot meunier (53%), chardonnay et pinot noir. Son nez de fruits blancs et pamplemousse et sa bouche aux notes de petits fruits rouges s'apprécient sur des entrées estivales.

Prix: 14,80 €. Tél. 03 26 82 64 10.
champagne-trichet-didier.com

Ayala rosé majeur brut

Dans le style élégant et généreux propre à cette maison d'Ay, il offre un bouquet charmeur de fraise, framboise et pêche de vigne. Cet assemblage de chardonnay, pinots noir et meunier, dont la vivacité allonge le fruité en jolie note finale, s'accorde bien avec le saumon, l'agneau rosé ou les tartes aux fruits rouges.

Prix: 39 €. Tél. 03 26 55 15 44.
champagne-ayala.fr

Bollinger rosé brut

Cet assemblage de pinot noir (62%), chardonnay (24%) et pinot meunier, issus en grande



partie des grands et premiers crus de Champagne, a vieilli plus de six ans. Ses arômes de petits fruits rouges, accompagnés d'une légère note épicée, se savourent sur des crustacés ou de la cuisine asiatique pas trop relevée.

Prix: 65 €. Tél. 03 26 53 33 66.
champagne-bollinger.com

François Lecompte rosé brut

Celui-ci est aussi un premier cru de la Montagne de Reims, élaboré naturellement à partir de chardonnay (40%), pinot noir et pinot meunier. Il délivre des arômes intenses de cerise mûre.

Fin, équilibré et persistant en bouche, il se savoure à table, de l'apéritif au dessert... de fruits rouges.

Prix: 15,20 €. Tél. 03 26 49 47 30.
champagne-lecompte.fr

Drappier Grande Sendrée rosé brut, 2006

Ce rosé de saignée, produit seulement dans les grands millésimes, provient des vieilles vignes de pinot noir (90%) de la côte des Bars. La prise de mousse est très lente et l'élevage dure six ans.

Croquant, ce vin légèrement tannique et épicé exalte tout un repas ou des mets exotiques.

Prix: 75 €. Tél. 03 25 27 40 15.
champagne-drappier.com

Alfred Gratien rosé brut

Ce rosé à la fois intense et subtil est élaboré à Épernay à partir de chardonnay, pinots noir et meunier. Il est élevé en fûts de chêne et se montre vif et net, avec des notes aériennes de fleurs et de framboise. Il se goûte au mieux à l'apéritif, sur des crustacés, des entrées à peine relevées ou des fruits rouges.

Prix: 41 €. Tél. 03 26 54 38 20.
alfredgratien.com

Charles Collin cuvée Charles rosé brut

Venu de la côte des Bars, il associe la finesse du chardonnay (80%) et le fruit charnu du pinot noir, avec une attaque fraîche sur la fraise et le cassis, avant des notes de menthol et petits fruits rouges, puis une pointe de thé fumé. Idéal à l'apéritif ou sur des plats au saumon.

Prix: 24,50 €. Tél. 03 25 38 31 00.
champagne-charles-collin.fr

© IMA PETERGATTEY IMAGES DE L'ARBUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. S'ABSTENIR D'APPRÉHENDER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

JANVIER 2015 - www.mariefrance.fr - 183