

# Champagne

des bulles issues de l'agriculture biologique

Pour cette dégustation de Champagne issus de l'agriculture biologique, le comité de dégustation de l'Epicurien s'est réuni autour de Philippe Faure-Broc « Meilleur Sommelier du Monde » afin de décrire et commenter au plus près de la réalité chaque champagne dégusté.



## Lanson version Mithusalem atteint ses lettres de « noblesse »

La Maison Lanson vous propose sa cuvée de prestige, le Champagne Lanson Noble Cuvée Blanc de Blancs Millésimé, dans un flacon absolument unique : le Mithusalem (équivalent de 8 bouteilles). La transparence de l'écru et la forme majestueuse de la bouteille séduisent tous les connaisseurs d'un Blanc de Blancs 1998 vraiment exceptionnel. À partager avec de nombreux amis Epicuriens ! Il faut également rappeler qu'une vente aux enchères exceptionnelle d'une vingtaine de flacons de Champagne prestigieux s'est tenue le 28 mars à Reims, au Domaine des Cuvées à Reims, dans le cadre d'une soirée de solidarité en faveur du Japon. En deux heures, ce sont plus de 150.000€ qui ont été récoltés au profit de la Croix Rouge. Un flacon qui rappelle le n°1 initié et élaboré par Jean Paul Gordon qui fête cette année ses 25 ans à la tête des caves Lanson.

## Dégustation des Champagnes bio

### Champagne Brut Bédel et Fils « dis, Vin Secret »

Ce champagne aux fines bulles possède une robe couleur or, légèrement brillante. Le nez nous offre des notes de fruits mûrs et d'agrumes. En bouche, nous retrouvons les arômes de fruits et une belle longueur avec une finale sur la fraîcheur de petits agrumes.

La cuvée « Entre Ciel et Terre » présente une effervescence de bulles fines et régulières. Une robe limpide, de couleur or, légèrement brillante. Le nez avec des notes de fleurs blanches dégage une belle fraîcheur de petits fruits des bois. Belle attaque en bouche avec des arômes de fleurs, la finale est très rafraîchissante.

La Cuvée « L'Âme De La Terre » Millésimé 2003 arbore une superbe robe or pâle aux bulles extra fines tout comme cette cuvée extra brut. Un nez plaisant et frais avec des notes briochées et bouchées sur des notes de fruits secs et de miel. L'attaque est nette et sans nature, avec un beau fruit légèrement cuit et une finale longue toute en fraîcheur.

A Crouettes Sur Marne – Tél : 03 23 82 15 80  
www.champagne-bedel.fr



### Champagne Brut Duval-Leroy

Ce champagne est réalisé avec un mélange de chardonnay et de pinot noir. La robe est jaune avec de légers reflets verts. Ce vin aux bulles fines nous laisse une belle sensation en bouche, avec un bouquet d'arômes divers sur le nez. Cette cuvée est très raffinée.

La « cuvée Aspherts » est superbe, ce champagne présente une robe jaune avec des reflets or. Très vivace en bouche, ce vin présente aussi une belle complexité. La finale est très bien équilibrée.

A Vertus – Tél : 03 26 52 10 75 • www.duval-leroy.com

### Champagne Brut De Sousa blanc de blanc « Réserve »

Ce champagne aux bulles fines possède une robe jaune doré avec de légers reflets verts. Le nez délivre un surprenant bouquet floral. Belle rondeur en bouche avec de légères notes de miel. Langue finale très rafraîchissante.

La « Blanc de blanc de la « Cuvée des Coudables » possède une robe jaune or fort séduisante, avec de légers reflets verts. Le nez tout en finesse présente des arômes boisés. Ce champagne nous offre de nouveau en bouche ces notes boisées. La finale est d'une belle élégance.

A Avize – Tél : 03 26 57 53 29 • www.champagnedesousa.com

### Champagne Brut Leclerc-Briant « La Ravinne » Blanc De Noirs

Champagne aux bulles fines, la robe est jaune or, le nez nous offre des arômes de fruits. Complexe en bouche avec une large palette aromatique. La finale est d'une belle longueur.

Le Brut Ter cru cuvée « Les Chênes Pierreuses » est un champagne légèrement minéral aux bulles fines et régulières sur au nez des notes de fleurs. Très bien équilibré en bouche, il présente une belle finale et de la tenue. Champagne qui exprime de la qualité et l'authenticité. La cuvée « Olivine » nous offre au nez des notes de fruits jaunes et de fruits rouges. Une belle complexité en bouche entre fruits et épices sur une finale puissante et aromatique.

A Epernay – Tél : 03 26 54 45 33 • www.leclercbriant.com

### Champagne Brut Ter cru Georges Laval « Cumières »

Champagne aux bulles fines, le nez est complexe avec des notes de fruit rouges. Bien équilibré en bouche avec des arômes de fruits et des saveurs d'une belle complexité, la finale est très minérale.

A Cumières – Tél : 03 26 57 80 87 • www.georgeslaval.com



## Champagne Françoise Bedel et Fils

71 Grande rue

02310 Crouettes sur Marne

Tel : +33(0)3 23 82 15 80

Fax : +33(0)3 23 82 11 49

www.champagne-bedel.fr