

# Avec une viande blanche

La finesse et la rondeur de ces champagnes s'accordent à merveille avec la délicatesse des volailles et des viandes blanches.

## DÉLICIEUX

### Cuvée Louis-Aristide, Champagne Massin

Issu de cuvées millésimées de pinot noir et d'un petit ajout de chardonnay, il exhale des notes de fruits compotés et de fruits secs d'une belle onctuosité.

> 21,70 €.

[www.champagne-massin.com](http://www.champagne-massin.com)

## ABORDABLE

### Cuvée Table Ronde, Champagne Lancelot-Pienne

Ce pur chardonnay offre un nez de fleurs qui évolue en bouche sur des notes grillées. Sa belle minéralité s'accorde idéalement à la délicate viande blanche.

> 17,50 €. [www.champagne-lancelot-pienne.fr](http://www.champagne-lancelot-pienne.fr)



## AUTHENTIQUE

### Vielles Vignes Cépage Arbane 2005, Champagne Moutard

Seule cuvée à n'utiliser que de l'arbane, un cépage ancien, ce champagne de gastronomie développe des arômes d'agrumes et de châtaigne.

> 59 € (au lieu de 75 €) sur [www.lerepairedebacchus.com](http://www.lerepairedebacchus.com)

## BIO

### Cuvée Entre Ciel et Terre, Champagne Françoise Bedel

Issu d'un domaine cultivé en biodynamie, ce champagne, composé de 80 % de pinot meunier et 20 % de pinot noir, offre un très beau nez beurré et aux notes de cèpes.

> 37,50 € chez les cavistes.

VIGNERONS  
8081934300505/GTH/OTO/1

Éléments de recherche : CHAMPAGNE(S) DE VIGNERON(S) ou VIGNERON(S) DE CHAMPAGNE : appellation citée, marque collective, toutes citations

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PHOTOS © SP

le Parisien  
MAGAZINE

Aujourd'hui  
en France