



CHAMPAGNE
**PRESTIGE
DES SACRES**

— • —
Janvry - Reims - France

— • —
Revue de Presse
Année 2017

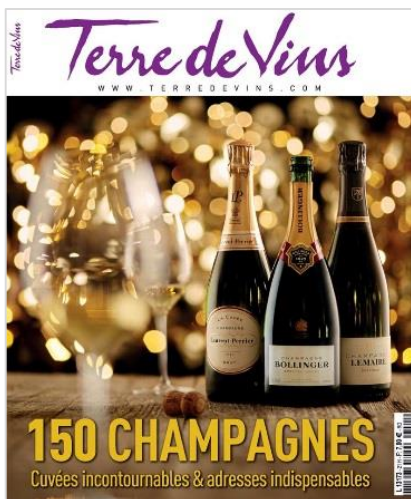


BFM TV – 7h35 et 9h15
20 Décembre 2017



Terre de Vins

Décembre 2017



Beauté cachée

SUR LES COTEAUX OUEST DE LA MONTAGNE DE REIMS, LA Vallée de J'ARRPREST L'EXEMPLE TYPE DE CES SECTEURS CHAMPENOIS ENCORE MÉCONNUS. UNE CHANCE POUR CEUX QUI AIMENT L'AUTHENTICITÉ. CAR CETTE SAUVAGE Vallée S'APPROVOISE VITE ET CHARME DE SES BULLES SOUVENT RECONNUES.

Par Thierry Picardelli, photographes B. droux

MAISON DES VIGNERONS DE GERMIGNY, JANVRY, ROSNAY

BULLES SACRÉES

Ici, pas de chichi. L'humain et les valeurs avant tout, sans oublier cette impérieuse nécessité de faire du très bon, à défaut d'une reconnaissance scellée par le nom, comme les grandes maisons. L'équipe y travaille, soudée par l'histoire et les projets au sein de cette coopérative de Germigny, Janvry, Rosnay, créée en 1961 par huit viticulteurs sous l'impulsion de René Lambiot. La vocation désormais étendue à 60 exploitants et 115 hectares travaillés sur 40 ans (sols de crasse, argiles, calcaire), dont ces coteaux ouest de la Montagne de Reims. « Nos deux marques commerciales 250 000 bouteilles par an, dont 80 % vendues en France, notamment pour des institutions, ambassadeurs, grands groupes ou circuits indépendants. Et 40 % des ventes françaises s'effectuent via nos boutiques Caves et Terris de Reims et Ancestr », rappelle Stéphanie Simard, responsable commerciale et marketing, devant un présidium-ogonecrist très impliqué. Fabrice Delagarde, et le chef de caves Jean-Christophe Lenfant, pointent leurs maître de bulles. Oui, la coopérative doit se battre pour gagner en notoriété, mais les atouts sont là. Les cuvées d'abord, avec deux marques bien identifiées. Le champagne CH de L'Anche, créé en 1974, valorise des bulles 100 % blanc de noirs. La cuvée du Chapitre livre un monocépage meunier délicat, au fruité tendre (peau de maison, pomme, noix d'orange, bleu, épice) et sout en longueur (40 C près

cavistes). Savoureux, tout comme le dernier-né, premier cru millésime 2010 (pinot meunier 96 %, pinot noir 4 %), complexe, mâché, élégant, et s'affirmant très gourmand en bouche et en finale (peau de fruits persimmon). Ce nez parra vite (55 €). Près des cuvées CH de L'Anche, la marque Prestige des Sacres (née en 1984) surfe sur le registre des bulles consensuelles, traditionnelles et d'assemblages, très agréables, sur un pinot noir assemblé. Il faut déguster le nouveau millésime Genat 2010 (chardonnay 50 %, pinot noir 50 %) sur la finesse, la complexité aromatique, charmeur et efficace (32 €). Également, le Dynamite blanc de blancs, frais, rond, sur l'ampleur et la sensualité. Rien à voir avec la Côte des Blancs, c'est aussi pour cela qu'il faut goûter les chardonnays d'ailleurs (30 €). Et les amoureux de bulles gastronomiques se délecteront de la Cuvée Blaise (70 % chardonnay, 30 % pinot meunier, vinifiés en fût de chêne) sur les épices (cannelle, vanille), les fruits cuits, des notes fumées (40 €). Grand plaisir sur le trio mimolète d'Igny, comté et permesan.

61300 Janvry
03 26 13 83 40 ou www.champagne-prestigesacres.com
ou www.champagne-de-l'anche.com

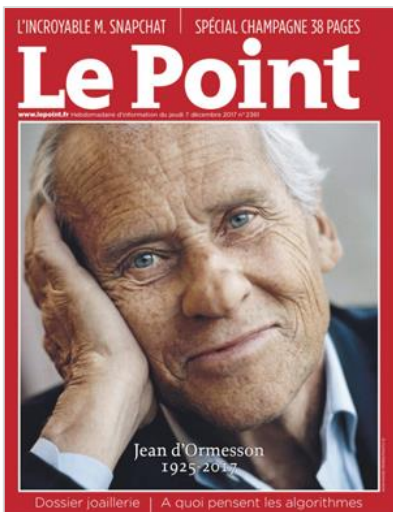


W&A | 79

BULLES SACRÉES

« Ici pas de chichi. L'humain et les valeurs avant tout, sans oublier cette impérieuse nécessité de faire du très bon, à défaut d'une reconnaissance scellée par le nom, comme les grandes maisons. L'équipe y travaille, soudée par l'histoire et les projets au sein de cette coopérative de Germigny, Janvry, Rosnay, créée en 1961 (...).

Oui la coopérative doit se battre pour gagner en notoriété mais les atouts sont là ».



SPÉCIAL CHAMPAGNE

SPÉCIAL CHAMPAGNE



Le guide des champagnes de marque

C'est l'une des marques les plus connues des Français, bien installée dans les mémoires et pourtant... La petite maison, créée en 1868 par un couple d'amoureux, Léonie Duchêne, vigneronne, et Victor Canard, tonnelier, qui connut un succès immense entre les deux guerres, aurait dû sombrer dans l'oubli. Rachetée en 1978 par Veuve Clicquot, elle était devenue une sorte de trop plein, où on déversait tout ce qui ne pouvait entrer dans la composition du leader. Installée à Ludes, elle possédait sans doute le réseau de caves le plus important sur 4 étages (plus un 5^e en permanence inondé et inutilisable, sauf par les pompiers, qui viennent s'y entraîner). Au total, quelque 6 kilomètres de galeries. Rachetée en 2003 par Alain Thiénot (Champagne Thiénot), et à Bordeaux la maison de négoce CVBG, Canard-Duchêne n'a cessé depuis de se moderniser et de tenter de retrouver son rang d'autrefois sous la houlette de son chef de cave, Laurent Fédo: «Il y avait une culture Canard et il es-

prit de village. On l'a découvert avec quelques anciens qui ont des notes et des carnets et qui racontent. Au départ, les salariés venaient en famille préparer les commandes le dimanche après-midi pour qu'elles partent le lendemain. Depuis quinze ans, on a bien évolué. On est parti de vins tristes, sans âme, d'une maison gérée sans passion pour arriver à un champagne jeune, «saute-au-nez», et ce n'est pas fini.» Depuis dix ans, Canard-Duchêne propose aussi un champagne bio certifié avec un certain succès: «On est en contrat avec des vigneron bio et on a recouvert une partie du vignoble Thiénot.» A l'été 2017, la maison a recruté Cathryn Boudiak «une Anglaise sans accent», comme elle se définit elle-même, ancienne de LVMH qui prend en charge les orientations commerciales et marketing. L'ambition est évidente: mettre Canard-Duchêne «sur une autre marche du podium». Cela commença sans doute par l'organisation de l'anniversaire de la marque – 150 ans en 2018 – et par une remise en ordre de la gamme assez touffue avec des cuvées un peu en surnombre

15 - Lléacq 50% pinot noir, 50% meunier, 20% chardonnay, Rose 2014, 28% de vins de réserve. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré. **16 - Lléacq** 2014. Inalé, très pinot, 40% chardonnay, 40% meunier, 20% chardonnay. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré. **17 - P 18 Estabard**. P pour parcelles, une sélection de 70 parcelles, 40% de chardonnay.

fruité, saumon, bouche beurrée, fraîche, élégante, bonne longueur d'après. **18 - Cuvée Prestige 2007 Inalé**. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré. **19 - Lléacq** 2014. Inalé, très pinot, 40% chardonnay, 40% meunier, 20% chardonnay. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré. **20 - Lléacq** 2014. Inalé, très pinot, 40% chardonnay, 40% meunier, 20% chardonnay. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré.

11 - Prestige des Sacres brut. 70% meunier, 10% chardonnay, 10% pinot noir. Nez fruité, raisin sec, céréales. Bouche vive, crémeuse. Triste entre le fruité et très présent, vin d'apéro plaisant. 25 €.

12 - Prestige des Sacres brut. 70% meunier, 10% chardonnay, 10% pinot noir. Nez fruité, raisin sec, céréales. Bouche vive, crémeuse. Triste entre le fruité et très présent, vin d'apéro plaisant. 25 €.

13 - Prestige des Sacres brut. 70% meunier, 10% chardonnay, 10% pinot noir. Nez fruité, raisin sec, céréales. Bouche vive, crémeuse. Triste entre le fruité et très présent, vin d'apéro plaisant. 25 €.

14 - Prestige des Sacres brut. 70% meunier, 10% chardonnay, 10% pinot noir. Nez fruité, raisin sec, céréales. Bouche vive, crémeuse. Triste entre le fruité et très présent, vin d'apéro plaisant. 25 €.

15 - Lléacq 50% pinot noir, 50% meunier, 20% chardonnay, Rose 2014, 28% de vins de réserve. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré. **16 - Lléacq** 2014. Inalé, très pinot, 40% chardonnay, 40% meunier, 20% chardonnay. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré. **17 - P 18 Estabard**. P pour parcelles, une sélection de 70 parcelles, 40% de chardonnay.

14 - Prestige des Sacres brut.
1/3 meunier, 1/3 chardonnay, 1/3 pinot noir. Nez fruité, raisin sec, céréales. Bouche vive, crémeuse, finale cerise, le fruité est très présent, vin d'apéro plaisant. 25 €.

18 - Lléacq 2014. Inalé, très pinot, 40% chardonnay, 40% meunier, 20% chardonnay. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré. **19 - Lléacq** 2014. Inalé, très pinot, 40% chardonnay, 40% meunier, 20% chardonnay. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré. **20 - Lléacq** 2014. Inalé, très pinot, 40% chardonnay, 40% meunier, 20% chardonnay. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré.

21 - Lléacq 2014. Inalé, très pinot, 40% chardonnay, 40% meunier, 20% chardonnay. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré. **22 - Lléacq** 2014. Inalé, très pinot, 40% chardonnay, 40% meunier, 20% chardonnay. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré. **23 - Lléacq** 2014. Inalé, très pinot, 40% chardonnay, 40% meunier, 20% chardonnay. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré.

24 - Lléacq 2014. Inalé, très pinot, 40% chardonnay, 40% meunier, 20% chardonnay. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré. **25 - Lléacq** 2014. Inalé, très pinot, 40% chardonnay, 40% meunier, 20% chardonnay. Nez très pinot, groseille, poire, bouche pêche pêche, des notes épicées, vinoux, gourmand, assez structuré.

LE FIGARO magazine

24 Novembre 2017



LE FIGARO magazine

SPÉCIAL CHAMPAGNE

LES PLUS BELLES HISTOIRES DE BULLES

DES VINS HISTORIQUES. De Napoléon à Churchill, le champagne a accompagné des grandes figures des deux derniers siècles, p. 128. **LES DONS DES vigneronnes.** Dom Pérignon et Dom Ruinart, sont à l'origine du vin **GEORGES HERMANN MUMM, LE CHAMPAGNE DE LA VICTOIRE.** Cordon Rouge à l'aventure, p. 136. **L'AUDACIEUSE VEUVE CLICQUOT.** Une vie d'innovation **DE LA VIGNE AU VIN.** Une marque avant-gardiste, p. 140. **LES NOUVEAUX DE LA CHAMPAGNE.** Rencontre avec Jean-Pierre Cointreau et Pierre-Émile Cuvelier **CUVÉES EN COFFRETS.** Des flacons dans leurs plus beaux emballages.

DOSSIER COORDONNÉ PAR STÉPHANE REYNAUD AVEC CATHERINE DE ROGER POURTEAU, ISABELLE SPAAK ET GABRIELLE VIZZ

24 NOVEMBRE

COOPÉRATIVE DE JANVRY

PRESTIGE
DES SACRES

Les 115 ha de vignes sont répartis sur une quarantaine de crus des coteaux ouest de la Montagne de Reims. On y élabore, entre autres, deux jolis rosés dont l'un porte un nom très adapté à la proximité de la capitale de la Champagne :

Prestige des Sacres. Ce sont 15 % de pinot meunier qui ont été vinifiés en rouge pour lui donner sa jolie couleur cuivrée et ses arômes de fruits rouges. Même régime pour le second rosé, CH. de l'Auche, lui aussi abondamment fourni en meunier. On suggère de le déguster sur du jambon de Reims.

Prix : 28 € ; CH. de l'Auche, 26 € (03.26.03.63.40).

Bulles & Millésimes

LE MAGAZINE DES VINS DE CHAMPAGNE

Décembre 2017



NOTRE SÉLECTION

Dix cuvées de vigneronns pour les fêtes

NOTRE SÉLECTION



Minière F. et R. Cuvée Influence brut

Voilà qui réjouira les amateurs de champagnes travaillés sous bois. 40 % pinot meunier, 35 % pinot noir et 25 % chardonnay. Vendange 2009 pour 85 % et 2008 pour 15 %. Vinification et élevage en fût de 228 litres pendant 8 mois sur lies. Le terroir d'Hermonville Imassif de Saint-Thierry, sols limono-argilo-sableux sur calcaire lacustre se livre puissant en bouche, très structuré. Dynamisme, vinosité, minéralité, joli grain et beaucoup de générosité dans ce vin. Sur les agrumes mûrs, le fruit jaune, le duo grillé-iodé et des notes de fruits secs notamment. Formidable mâche en bouche, plaisir long garanti ! Idéal sur un Comté affiné au moins 24 mois.

➤ 32 €

Champagne Minière Frédéric & Rodolphe,
8 bis rue Saint-Martin, 51220 Hermonville,
03 26 50 68 43 ou www.champagne-miniere.fr



Sanger Terroir Natal

Belles bulles, nées dans la coopérative créée par les anciens étudiants de l'école viticole. 100 % chardonnay grand cru (Avize, Oger, Cramant), base 2012 assemblée aux vendanges 2010 et 2009. Nez charmeur sur la pâtisserie, les agrumes, et cette touche de peau de raisin muscaté. Attaque bien fraîche (comme la plupart des cuvées maison), non tranchée et plutôt enrobée (arômes de pâte de citron), minéralité crayeuse, bouche sur le volume, la tonicité. Le plaisir s'invite et dure (finale persistante, sur la craie, avec de la mâche). Parfait pour l'apéritif.

➤ 22 €

Champagne Sanger,
33 Rempart du Midi, 51190 Avize,
03 26 57 79 79 ou www.sanger.fr



Prestige des Sacres La Cuvée Boisée

Des bulles sur la richesse et la structure, assemblage (base 2009) de chardonnay (70 %) et pinot meunier (30 % vinifié en fûts de chêne), nés sur les coteaux ouest de la montagne de Reims (coopérative de Janvry). Fruits cuits et compotés, léger fumé, beurre, épices, sous-bois. Un chardonnay caressant et une vinosité qui ravira à table (pata negra, agneau et canard, sauces crémeuses aux champignons). Un plaisir faiblement dosé (3 g/l) et qui aura attendu 5 ans en caves avant d'égayer nos palais. Une série limitée avec écrin en bois et plaque de muselet numérotée.

➤ 40 €

Disponible dans les boutiques Caves et Terroirs de Reims et Muizon (Marne). www.champagne-prestidedessacres.com



Prestige des Sacres La Cuvée Boisée

Des bulles sur la richesse et la structure, assemblage (base 2009) de chardonnay (70 %) et pinot meunier (30 % vinifié en fûts de chêne), nés sur les coteaux ouest de la montagne de Reims (coopérative de Janvry). Fruits cuits et compotés, léger fumé, beurre, épices, sous-bois. Un chardonnay caressant et une vinosité qui ravira à table (pata negra, agneau et canard, sauces crémeuses aux champignons). Un plaisir faiblement dosé (3 g/l) et qui aura attendu 5 ans en caves avant d'égayer nos palais. Une série limitée avec écrin en bois et plaque de muselet numérotée.

➤ 40 €

Disponible dans les boutiques Caves et Terroirs de Reims et Muizon (Marne). www.champagne-prestidedessacres.com

Spécial Champagne Instant

Décembre 2017

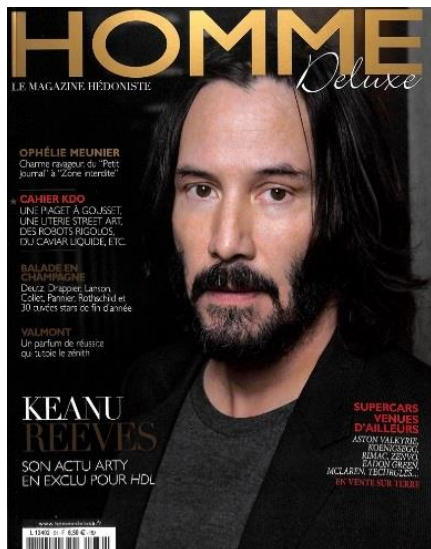


PRESTIGE
DES SACRES
Dynamie
Blanc de blancs

Robe jaune pâle, reflets argentés. Premier nez sur une ambiance de pâtisserie, note crayeuse. Parfums sur les agrumes, la pâte de citron. Bouche tendue, portée par des nuances florales. Finale droite, persistante et touche saline.

HOMME *Deluxe*

Décembre 2017



Prestige des Sacres Cuvée Boisée

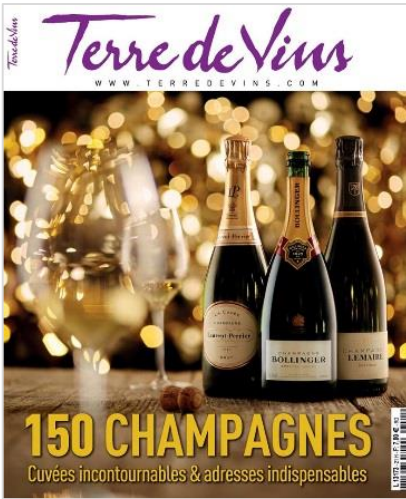
Produit par la Coopérative vinicole de Germigny, Janvry et Rosnay (soixante vigneron) cette Cuvée Boisée (70 % chardonnay) se distingue par ses 30 % de pinot meunier vinifié en futs de chêne et ses cinq ans de vieillissement et cave, plus six à douze mois après dégorgement. Ces particularités lui confèrent un bouquet de fruits cuits aux notes fumées et vanillées, avec des senteurs de sous-bois et d'épices chaudes. En bouche, c'est le caractère vineux qui l'emporte, enrichi de notes de morilles et de noisettes. Structure et concentration affirmées.

40 €, bons cavistes



Terre de Vins

Hors-série Décembre 2017



Stylés, les sans année !

8 FLACONS DE CHAMPAGNE SUR 10 CONSOMMÉS EN FRANCE SONT DES BRUTS SANS ANNÉE. AUTANT DIRE PRÉSENTS DANS TOUS LES POINTS DE VENTE. REPRESENTANT LE STYLE DE CHAQUE MARQUE. Dossier réalisé par Laure Goy

40 | *l'Espresso*

Prestige des Sacres Brut Prestige

25€

15,9/20

L'autre marque de la cave de Janvry, un chardonnay-pinot (noir et meunier) à parts égales, qui s'exprime ici tout en douceur : la bouche est harmonieuse, entre le fruité net et mûr (pomme, poire, amande) et de la tension, de l'allonge. Désaltérant et salivant, carton plein.



Carpaccio de daurade.

LA GRANDE DÉCUSTATION / LES BRUTS SANS ANNÉE

Louis Roederer Brut Premier
41 €
16,9/20
C'est ce qui se passe, l'attaque est vive, crâne, l'acidité est très médiane. Un champagne ample et direct, au style franc mais non gêné par la tension. Très belle persistance aromatique. Un « Sauton » dans l'air.

Mally Grand Cru Brut Réserve
31 €
16,1/20
La forêt du nez intrigue, suivie par de la pomme fraîche, des agrumes. On pressent un beau champagne de soit. « Ni trop gourmand, ni trop sec, un bon bel et qui procure l'essentiel », confie le juré.

Méridis Brut Origne
25 €
15,4/20
Un champagne et, très subtil, mais également très bien structuré. Rapprochant volontiers une fin de nez, grâce à la douceur sucrée prononcée. Un champagne gourmand.

Méridis Brut Réserve
22 €
16,3/20
L'acidité et les notes sont contrastées au nez. Sûreté et force au premier nez. Il continue sur du pain d'épices, tout en légèreté vers une finale orange et tendre.

Mosk & Chandon Impérial
40 €
15,7/20
Son originalité apparaît avec son nez assez, ses bulles très fines et nombreuses, la bouche attaque sur de la broche fraîche, tendre, avant de faire ressortir et tendre, aux notes amères assumées.

Moussat Brut Grande Cuvée
23,40 €
16,7/20
L'appréhension de ce champagne réside dans la symbiose entre la fraîcheur de la robe, la forêt et direct, l'attaque gourmande et tendre. Après quelques secondes à l'air, le vin devient plus volumineux, une belle surprise.

Mumm Grand Cordon
35 €
16,6/20
Il tranche en attaque par son acide bien campé, pourtant la

Napoleon Tradition Brut
30 €
16,4/20
Un nez complexe, une attaque vive, une bouche qui se structure, une finale qui se prolonge.

Prestige des Sacres Brut Prestige
25 €
16,3/20
L'autre marque de la cave de Janvry, un chardonnay-pinot (noir et meunier) à parts égales, qui s'exprime ici tout en douceur : la bouche est harmonieuse, entre le fruité net et mûr (pomme, poire, amande) et de la tension, de l'allonge. Désaltérant et salivant, carton plein.

Paul Gouge Brut Tradition
30 €
16,3/20
Un nez complexe, une attaque vive, une bouche qui se structure, une finale qui se prolonge.

Premier Sélection
25 €
16,2/20
Avec sa robe franche, l'attaque est vive, la bouche est franche, non aromatisée, est gourmande, tout en légèreté.

Piper-Heidsieck Essentiel
40 €
16,0/20
Tout en douceur et en finesse, la croûte des bulles commence à

Paul Gouge Brut Tradition
30 €
16,3/20
Un nez complexe, une attaque vive, une bouche qui se structure, une finale qui se prolonge.

Prestige des Sacres Brut Prestige
25 €
16,3/20
L'autre marque de la cave de Janvry, un chardonnay-pinot (noir et meunier) à parts égales, qui s'exprime ici tout en douceur : la bouche est harmonieuse, entre le fruité net et mûr (pomme, poire, amande) et de la tension, de l'allonge. Désaltérant et salivant, carton plein.

Terre de Vins

Décembre 2017

Terre de Vins
WWW.TERREDEVINS.COM

Vins de fêtes
230 CUVÉES
de 7 à 200 €

Armagnac
La saga
DARROZE

Pour l'amour de la Romanée
AUBERT DE VILLAINE

Cuisine
Saveurs provençales
à Baumanière

Bandol
Terroir d'exigence



Vins de fêtes

SI L'ESSENTIEL DES ACHATS DE VINS ANNUELS SE FAIT PENDANT LES FOIRES AUX VINS DE RETOURNÉE POUR LA GRANDE DISTRIBUTION, LA PÉRIODE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE RESTE LE TEMPS FORT POUR LES DOMAINES, HORS RÉGION PROVENCE ET CORSE, QUI FONT LE PRINCIPAL DE LEURS VENTES EN ÉTÉ, ET SURTOUT POUR LES CAVISTES, RECONNUS POUR LEURS SÉLECTIONS ET LEURS CONSEILS AVISÉS

Par Sylvie Tonnaire

C'est donc le moment de faire ses emplettes pour les tables festives, mais aussi pour les cadeaux à déposer au pied du sapin (voir en complément notre calendrier de l'Avent en ligne chaque jour à partir du 1er décembre sur www.terredevins.com). La sélection que nous vous proposons dans les pages qui suivent résulte de l'ensemble des dégustations de 2017 par notre équipe de dégustateurs, chacun écumant sa région. Au cours de nos reportages, dans les divers salons, pendant les grands rendez-vous de dégustations professionnelles ou grand public qui jalonnent le calendrier, au fil également des envois directement par les domaines, chacun d'entre nous collecte et sélectionne les cuvées de ce dossier spécial. Comme à notre habitude, il n'est pas question de faire une sélection par le prix, vous trouverez donc des pépites à partir de 7 euros, car, les vrais amateurs le savent, dans le vin comme derrière les fourneaux, on peut faire de petites merveilles avec de petits moyens mais une belle manière première, c'est le

luxe du peu. Nouveauté cette année, nous avons pris soin de vous signaler les cuvées labellisées bio, puisque nous savons que c'est une préoccupation d'importance pour certains d'entre vous. Cependant, ce n'est bien sûr pas un critère de sélection de notre côté : nous cherchons des vins de fêtes, des cuvées qui tiendront leur rang dans ces moments d'effervescence gastronomique que le monde entier nous envie. Que le vin soit labellisé ou pas reste seulement un élément d'information : nous connaissons tant de vigneron respectueux de leur environnement et de leurs clients, auteurs de vins merveilleux et sains, qui ne souhaitent pas entrer dans une quelconque labellisation. Le critère de la nouveauté, par contre, reste important : nous essayons chaque année de trouver une proportion de flacons hors des sentiers battus et des grandes maisons connues de tous pour la fiabilité de leurs propositions. Toute l'équipe se joint à moi pour vous souhaiter de très belles fêtes, bachiques et savoureuses à souhait.

SÉLECTION VINS DE FÊTES

58 | *l'Espresso*

Prestige des Sacres Rosé

Cuvée ronde et fraîche, sur le plaisir direct, sans chichi. Framboise et fraise, texture veloutée et longueur sur le fruit (cerise, quetsche après aération). 30% chardonnay, 30% pinot noir, 40% pinot meunier, terroirs de la vallée de l'Ardre (coteaux ouest de la montagne de Reims).

Sur un jambon ibérique.

CHAMPAGNE

Par Thierry Perardelle et Joëlle W. Bouillon

By Ferrand
À l'état Sauvage
13 €
Vendange 2011 précocité et meunier de l'état sauvage, chardonnay de Gouaves, 100% chardonnay. Mousse délicate, nez complexe, frais et fruité. Bouche amère, sur le fruit rouge, et équilibrée. Un plaisir instantané, sur le volume et l'allonge.

11 A l'appétit ou sur des sautés.

Die Barfontaine
25,10 €
Blanc de blancs, élevage partiel en fût. Nez sur les pétioles et les agrumes secs, pointe anisée et mentholée. Bouche fraîche, pleine sur les fruits confits (orange, pêche, coing). Notes fumées et vanillées.

11 Un délice sur des brochettes et poissons grillés, rochers et poireaux d'arrogance.

Duay
Cuvée Flore
30 €
Cuvée élaborée 07 ans de cave pour un plaisir intense. Nez délicat. Fleur, mousses de roquette, agrumes mûrs, attaque fraîche, touche amère, intense sur la robe de fruits, le citron confit. Bel équilibre. 50% pinot noir, 50% chardonnay, 10% pinot meunier. Réserve de 10 ans.

11 L'ami des sautés.

Cruceix Père et Fils
Signature
30 €
Tropé d'Arvey/Nal d'Or premier cru, 60% chardonnay, 20% pinot noir. Viné et équilibré en fût de chêne. Délicieux entre tout crémoux, vireux. Fruits confits, fraise, touche vanillée. Trèfle crépuscule dans une robe orangée et dorée.

11 Sur un canot de veau au saucy légèrement échauffé.

Sanger
Triangle Minéral 2009
28,50 €

Nicolas Feuillate
Cuvée 225 2008
45 €
Vins avec les vins au profit croissant maximal, qui doivent être dégustés très vite après leur mise en bouteille. Intense et complexe ? Répondre nous avec ce rose, début dans la robe comme les autres années. In et amère sur la langue. Le fruit se présente, l'agreste de mandarine. Nez et bouche pour leur certitude sur la complexité. 50% pinot noir, 50% chardonnay et 50% pinot noir dont 15% de vin rouge, élevage en fût de chêne pendant 12 années.

11 Un réchauffeur pour le jambon aux ankers, fait plus possible se griller avec ce rose d'automne et des rigoles pour avoir l'essence "rosé blanc".

Martine Delong
Cuvée Privilage
31,50 €
Quadrante, rond, fruité (pêche, pêche, pomme) et notes florales. Bouche fermée sur l'arôme et finale tenue par le duo citron-Compromission. Très efficace, 50% chardonnay, 30% pinot noir, 20% pinot meunier.

11 Partait à l'appétit.

Le Baron de Neuville
Authentique Rosé
31,50 €
Inévitable rosé de la Vallée de l'Ardre, le char de cerise, la framboise, le pamplemousse, sur la robe de fruits, le pinot noir dont 17% vireux en rouge. Théorie nous lève pendant plus de trois ans.

11 Sur un suprême de volaille aux omelette grates.

Phel-Sylvain
Cuvée Hérité
30 €
50% chardonnay pinot 15%, travaillé en champagne rose, 40% pinot meunier et 10% pinot noir, blanc de blancs. Nez très fruité (agrumes mûrs), bouche vive, sur le plaisir et la substance et anisée. Volume et longueur.

11 Sur un crumble d'aubergines roties à l'huile d'olive.

Blanc de blancs grand cru (AOC), Oger, Chaux, généraliste, volume. Nez ouvert sur le fruit (orange mûre), la pêche, les touches roses et vanilles. Bouche douce, fraîche et pleine, mûre et remarquable persistance.

11 Sur un plateau de fruits de mer.

Dolot
Blanc de Nots 2007
21,70 €
Régis garnis avec ce pinot noir de la Côte des Bar mûre, envoi, envoi et qui a l'air d'être doux. Nez ouvert (pêche) confit, fruits secs, confiture de framboises, touche séductrice, menthe rafraîchissante. Notes croquantes.

11 Sur un bol de veau poêlé au beurre.

Bernard-Delagrange
Eclair Des Vins
28 €
La force de ce vin se réside dans son équilibre, la succession pointée par le fruité, l'équilibre des 10 vins essentiels. Fruit confit et coing dominant. Travail en cave et en fût de chêne, travaillé et paré avec une mûre, une touche de cerise et de raisin.

11 L'ami des sautés.

Philippe Glavier
Folie de Cramant 2011
19,50 €
Grand chardonnay, grand cru, grand cru (magnum), grand cru. Cette cuvée vieillie en fût sur un pinot noir, dont les notes d'orange (pêche, fruits secs) confits, agrumes, touche de vanille, mûre, et qui garde une bouche une douceur rose.

11 Après un repas de Noël, pour un plaisir, tout à fait.

Prestige des Sacres
Rosé
18,20 €
Cuvée ronde et fraîche, sur le plaisir direct, sans chichi. Framboise et

54 | *l'Espresso*

Régal

Novembre - Décembre 2017



HÔTEL & LODGE

Juillet - Août 2017



& INSPIRATIONS

Champagne rosé l'autre façon de pétiller

SÉDUISANT DÈS LA PREMIÈRE GORGÉE, CE VIN PRÉCIEUX EST L'OBJET D'UNE ATTENTION PARTICULIÈRE DE LA PART DES PRODUCTEURS.

1. Cuvée Unique
Un grand champagne d'une finesse extrême, aux arômes délicats et uniques. **Dom Ruinart Rosé 2006, 270 €, Ruinart.**

2. Festif
Une robe délicatement cuivrée empreinte de légèreté aux arômes de fruits rouges. **Brut Rosé, 28 €, Champagne Prestige des Sacres.**

3. Premier Cru
Des vignes labouées à cheval, pour ce vin d'exception où se mêlent des parfums subtils de chacoït et de fruits rouges. **Clos du Moulin Rosé, 95 €, Cuvée.**

4. Sensation fraîcheur
À boire très frais en coupe girtole ou en toast. **Mumm Rosé, 40 €, Champagne G.H. Mumm.**

5. Fines bulles
Doux et équilibré, gourmand pour ce Rosé Vélou. **55,50 €, Champagne Pannier.**

6. Rosé d'assemblage
Cuvée gourmande sublimée par une vibrante intensité en bouche, délicatement parfumée aux

7. Reflets orangés
Parfum fruité aux bulles fines et légères, idéal pour les apéritifs estivaux. **Rosé Brut, 44 €, Champagne Leclerc Briant.**

8. Pétillant
Un grand Brut Rosé sensuel et délicat aux arômes de fruits rouges et d'agrumes. **48,50 €, Champagne Henriot.**

9. Bulles rosées
À partager tout l'été, prêt d'une robe rose pâle aux arômes subtils et fondants. **Brut Rosé, 60 €, Champagne Billecart-Salmon.**

10. Rose Flamenco
Voyage léger, obtenu sur une note de fraîcheur dans un pochon orné d'un flamenco rose. **Série limitée Bouteille Flamenco, 46 €, Champagne Bozell.**

11. Cubic
Bouteille de nuit Mosaic dans sa boîte design, accompagnée d'un sac en glace et de 4 verres « cube ». **Rosé Cube Box, 75 €, Champagne Jacquart.**

2. Festif
Une robe délicatement cuivrée empreinte de légèreté aux arômes de fruits rouges. **Brut Rosé, 28 €, Champagne Prestige des Sacres.**





BRUT PRESTIGE CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES

Fruité, consensuel et équilibré. 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir. Une cuvée Brut, parfait assemblage de trois cépage champenois qui défend un certain classicisme, avec complexité et équilibre, tout en laissant un sentiment de gourmandise. 26€

CUVÉE GRENAT MILLÉSIMÉE 2010 CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES

Harmonieux, crémeux, complexe. 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, ce millésime renvoie aux qualités de son année de naissance. Cette Cuvée Grenat s'exprime avec beaucoup d'harmonie teintée d'un certain classicisme. Avec sa complexité et sa richesse aromatique, elle se révèle être un Champagne gastronomique. 32€.



27 Novembre 2017



Le champagne est un vin d'assemblage par excellence : chaque producteur, chaque maison, explore son savoir-faire pour créer un vin à la fois unique, et typique de son style, à partir de différents millésimes. Chaque maison définit ainsi son propre style, mais en dehors de ce chaque producteur, il existe des champagnes qui sortent des sentiers battus, nous proposons de découvrir aujourd'hui.

Champagne Prestige des Sacres - La Cuvée Boisée

Un champagne boisé ? Et pourquoi pas ?
Si le vieillissement en fûts n'est pas classique pour la région, Prestige remarquablement équilibré, où les notes boisées sont justement écho au apport de la puissance, des épices, une texture riche et généreuse, avec une belle matière.
Prestige des Sacres "La Cuvée Boisée"
50% Pinot Meunier vinifié en fûts de chêne - 70% Chardonnay
Dosage : 3 g/L
Prix de vente conseillé : 40€

Champagne Prestige des Sacres - La Cuvée Boisée

Un champagne boisé ? Et pourquoi pas ?!

Si le vieillissement en fûts n'est pas classique pour la région, Prestige des Sacres étonne avec cette cuvée remarquablement équilibrée, où les notes boisées sont justement écho aux arômes de fruits. Au palais, cette touche apporte de la puissance, des épices, une texture riche et généreuse, avec une belle matière.

Prestige des Sacres "La Cuvée Boisée"
30% Pinot Meunier vinifié en fûts de chêne - 70% Chardonnay
Dosage : 3 g/L
Prix de vente conseillé : 40€

07 Décembre 2017

Notre sélection de champagnes bruts rosés pour les fêtes

Coopérative de Janvy

Prestige des Sacres

Les 115 ha de vignes sont répartis sur une quarantaine de crus des coteaux ouest de la Montagne de Reims. On y élabore, entre autres, deux jolis rosés dont l'un porte un nom très adapté à la proximité de la capitale de la Champagne : Prestige des Sacres. Ce sont 15 % de pinot meunier qui ont été vinifiés en rouge pour lui donner sa **jolie couleur cuivrée et ses arômes de fruits rouges**. Même régime pour le second rosé, CH. de l'Auche, lui aussi abondamment fourni en meunier. On suggère de le déguster sur du jambon de Reims.

Prix : 28 € ; CH. de l'Auche, 26 € (03.26.03.63.40).



Décembre 2017

CHAMPAGNES À MOINS DE 40 EUROS POUR LES FÊTES



Champagne Prestige des Sacres Brut Prestige

Issu de la même coopérative que le Brut Sélection CH. de L'AUCHE, c'est également l'une des bonnes surprises de notre sélection. Avec une composition plus classique (1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir), il contient également 40% de vins de réserve et a passé 4 ans en caves.

Une jolie robe pâle; de la finesse et une petite acidité bienvenue, il développe une bouche bien crémeuse qui le dispute à une fraîcheur évidente. On l'aimerait peut-être moins dosé (il contient entre 9 et 9,5g par litre), mais c'est assurément une valeur sûre qui emportera tous les suffrages.

Champagne Prestige des Sacres Brut Prestige, 25 euros.

L'union

19 Décembre 2017



**PRESTIGE
DES SACRES,
DYSNATIE BLANC DE
BLANCS**

Un élégant 100%
chardonnay à savourer à
l'apéritif ou avec des
poissons à chair fine ou des
sushis.

XX **ÉCONOMIE** 19 DÉCEMBRE 2017

CHAMPAGNE

EDOUARD BRUNEL, BLANC DE NOIRS, 47
GRAND CRU
Avec du pinot noir exclusivement du vignoble de la commune, 100 % de vin blanc. Cuvée de prestige aux volutes au regard éblouissant. 75 € TTC (en caisse).

LEON DE SACY, CUVÉE 80
Une édition en tirage limité à 200 exemplaires par an. Champagne élaboré sur une base de 2003, grand cru. 12 ans sur lies. 100 euros.

CHAMPAGNE JONIA, BLANC
LE BLANC 2000
Une cuvée limitée et dans les années d'exception. Cuvée à caractère de prestige. 100 % de vin blanc. 100 € TTC (en caisse).

CHAMPAGNE ROSE, GRAND BLANC DE NOIRS
Un 100 % de vins noirs à déguster avec un fromage de chèvre ou un poulet au beurre. 12 ans de cuvée. 75 euros chez les cavistes ou directement en ligne.

PRESTIGE DES SACRES, DYNASTIE BLANC DE BLANC
Un délice 100 % d'origine à réserver à l'apéritif ou avec des poissons à chair fine ou des sushis.

CK DE CAUCHE, DUNE BLEUE
Un goût moderne, facile et gourmand pour accompagner des charcuteries salées ou du jambon de Bayle.

LAURENT-PIERRE, CUVÉE ROUGE
Une édition limitée d'une cuvée d'exception. Pour des poissons crus ou des sushis à chair fine. 85 euros TTC, chez les cavistes et les caves.

BRILLINGER, ROSE ROUGE
Une expression unique de noblesse grâce à l'usage de vin blanc à l'apéritif avec un saumon fumé ou un foie gras.

CHAMPAGNE

Des bulles champenoises au pied du sapin

Quel champagne déguster pour les fêtes de fin d'année ? Voici quelques propositions de champagnes parés de leurs habits de fête, de nouvelles cuvées ou de nouveaux habitages festifs. Pour tous les goûts et pour tous les budgets (attention, prix conseillés).

CHAMPAGNE COLLET, BLANC DE NOIRS
Une cuvée réservée faite pour la fête. Une cuvée de prestige à partir de vin blanc. Cuvée de prestige. 100 % de vin blanc. 100 € TTC (en caisse).

CHAMPAGNE PHILIPPINE, ROSE RÉSERVE
SON VOÛTE
Une cuvée réservée avec du pinot noir, à déguster avec des fruits de mer ou un poulet au beurre. 100 euros TTC (en caisse).

DOM FÉROUX, VINTAGE 2000
Le pinot noir est le roi des cépages de la région. Cuvée de prestige. 100 % de vin blanc. 100 € TTC (en caisse).

DE NOÛVEAU, LOUIS PONS
Une cuvée réservée à partir de vin blanc. Cuvée de prestige. 100 % de vin blanc. 100 € TTC (en caisse).

PIERRE HESBEEK, CUVÉE ROUGE
Une cuvée réservée à partir de vin blanc. Cuvée de prestige. 100 % de vin blanc. 100 € TTC (en caisse).

DE NOÛVEAU, BLANC DE BLANCS
Une cuvée réservée à partir de vin blanc. Cuvée de prestige. 100 % de vin blanc. 100 € TTC (en caisse).

ROSE, HOMMAGE À WILLIAM BOUTE
MONCEY
Une cuvée réservée à partir de vin blanc. Cuvée de prestige. 100 % de vin blanc. 100 € TTC (en caisse).

TROUBLE, LA MATROCKHA
Le champagne est un vin. Cuvée de prestige. 100 % de vin blanc. 100 € TTC (en caisse).

ROSE DE CHAMPAGNE, IMPÉRIAL
Cuvée de prestige. 100 % de vin blanc. 100 € TTC (en caisse).

CARTON, LE CLOS DE MUREUR ROUGE
Un cuvée réservée à partir de vin blanc. Cuvée de prestige. 100 % de vin blanc. 100 € TTC (en caisse).

100% vosges

30 Novembre 2017

Champagne : 8 façons de déguster le blanc de blancs

Champagne Prestige des Sacres – Cuvée Dynastie

Et si on osait le chardonnay cultivé sur un terroir de meunier, l'un des deux autres cépages phare de la champagne ? La maison de Janvry propose une autre lecture du cépage blanc, ce qui n'empêche pas au vin de délivrer une trame minérale, distinguée et fine.

Prix : 30 euros



LE FIGARO
magazine



Spécial Champagne
Instant

Cuisine | **a&d**
d'aujourd'hui et de demain

HÔTEL & LODGE



Bulles
& Millésimes
LE MAGAZINE DES VINS DE CHAMPAGNE

Régal **Régal**

Terre de Vins

L'union

HOMME
Deluxe

Le Point



CHAMPAGNE
**PRESTIGE
DES SACRES**

— • —
Janvry - Reims - France

Champagne **PRESTIGE DES SACRES**
Rue de Germigny - 51390 JANVRY - Tél : + 33 (0)3 26 03 63 40

www.champagne-prestigedessacres.com