

16,5 - **Saveurs d'antan 2002**. 80 % chardonnay, 20 % pinot noir vieilli en foudre de chêne pendant deux ans puis tiré en bouché liège en juillet 2004. Doré, vanille au nez, sucre d'orge, séveux, bouche élégante, riche, très jeune encore avec des notes d'agrumes assez présentes, écorce d'orange confite en finale, long. Un vin qui peut encore vieillir. 45 €.

Collard-Picard

1, *rue du Vicomte-de-Chenizot*. 51700 Villers-sous-Châtillon. 03.26.52.36.93/06.71.70.72.91.

16 - **Dom Picard**. Blanc de blancs grand cru. Floral, pomme, craie, pomme au four, bouche vive, crémeuse, tendue, fraîche, savoureuse, à bonne maturité, belle longueur. 32 € (67 € en magnum).

Charles Collin

27, *rue des Pressoirs*. 10360 Fontette. 03.25.38.31.00/03.25.38.28.74

14 - **Extrabrut**. Nez marqué pinot (85 %), vin mûr, paille, bouche vineuse, gourmande, bien mûre, longueur moyenne. 25 €. En promotion jusqu'à fin décembre à 20 €.

Stéphane Coquillette

15, *rue des Ecoles*. 51530 Chouilly. 03.26.51.74.12

16,5/17 - **By Louis 2010**. En fût. Nez chêne, épicé, bouche tendue, fraîche, élégante, riche, savoureuse. Vineux, long, très pur. 41 €.

16,5 - **Les Clés**. 100 % pinot noir d'Aÿ. Nez poire, senteurs d'automne, note poivrée, bouche savoureuse, vineuse mais sans lourdeur, droit, bonne longueur, crémeux, très pur. 21,20 €.

David Coutelas

13, *rue des Vignes*. 51700 Villers-sous-Châtillon. 03.26.59.07.57/06.07.57.69.23.

17 - **César 2006**. Brut nature. Coloré, nez chêne et fruits blancs confits, bouche ronde, onctueuse, long, plein, riche avec beaucoup de fraîcheur. 29 € (69 € en magnum).

17 - **Cuvée 1813**. Nez lierre, fougère, citronné, litchi, plein, dense, des notes fruits exotiques, belle tension, riche et fin à la fois. 55 €.

Danteny-Mangin

2, *rue de Châlons*. 51160 Mareuil-sur-Aÿ. 06.07.45.94.13.

15 - **Grande Réserve**. Floral, note pain, bouche fine, crémeuse, élégante, bonnes saveurs, droit, assez gourmand, pas très long. 17,25 €.

Marcel Deheurles & Fils

3, *rue de l'Ecole*. 10110 Celles-sur-Ource. 03.25.38.55.06/06.07.96.38.85.

15 - **Céleste**. 100 % pinot blanc vrai, ancien cépage devenu rare en Champagne. Joli nez blé, farine, pomme, bouche fraîche, épicée, tendue, savoureuse, presque tannique, finale un peu serrée, amertume citronnée. 22 €.

Maurice Delabaye & Fils

16, *rue Anatole-France*. 51480 Damery. 03.26.51.94.91.

15,5/16 - **Brut prestige**. Premier cru. 40 % pinot noir, 30 % meunier, 30 % chardonnay. Nez fruits blancs, floral, poire, bouche gourmande, savoureuse, poire, mirabelle, bonne longueur ; très gourmand. 17,40 € (39,10 € en magnum).

15 - **Rosé de saignée**. Premier cru. Pinots noir et meunier, obtenu par macération. Joli nez bien fruité, cerise, grenadine, bouche vive, large, gourmande, vineuse mais sans lourdeur, crémeux, structuré. 18,30 €.