

En un coup d'œil, notre classement des 83 meilleurs champagnes à moins de 40 euros

16,5/20	
 Égly-Quriet, brut Premier cru 	
Les Vignes de Vrigny, 26 €	p. 124
Benoît Lahaye,	
brut Rosé de Macération 2014, 32 €	p. 124
Pol Roger, brut Réserve, 40 €	p. 121
16/20	
Ayala, brut Majeur, 31 €	p. 121
Deutz, brut Classic, 39 €	p. 121
Henin-Delouvin,	
brut Grand cru 2012, 20,20 €	p. 120
Lilbert-Fils, brut Grand cru	
Blanc de blancs Perle, 26 €	p. 120
Piollot Père & fils, brut Nature	
Come des Tallants, 23 €	p. 124
15,5/20	1 1
 AR Lenoble, brut Intense, 28,60 € 	p. 121
Chartogne-Taillet, brut Sainte Anne, 25	€ p. 124
Dehours & fils,	
brut Grande Réserve, 23,15 €	p. 124
 Gonet-Médeville, 	
brut Premier cru Tradition, 22 €	p. 124
 Charles Heidsieck, brut Réserve, 40 € 	p. 121
 Huré frères, brut Invitation, 25 € 	p. 124
 Marie-Noëlle Ledru, 	
brut Grand cru, 25,10 €	p. 120
Louis Nicaise,	
brut Cuvée Louis par Laure 2008, 22 €	p. 120
Louis Nicaise, brut Réserve, 18 €	p. 125
Philipponnat, brut Royale Réserve, 33 (. p. 121
Alfred Tritan, Confe Breating 33 FO 6	- 110
brut Cuvée Prestige, 23,50 €	p. 118
 Veuve Fourny & fils, brut Premier cru Grande Réserve, 26 € 	p. 121
15/20	p. 121
Yann Alexandre,	
brut Premier cru Grande Réserve, 29 €	p. 120
 M. Arnould & fils, extra-brut, 20,40 € 	p. 121
 Christian Bourmault, extra-brut 	
Lettre à Terre, 19,65 €	p. 118
 Étienne Calsac, extra-brut Blanc de blance 	
Premier cru L'Échappée Belle, 25 €	p. 125
Déhu Père & fils,	
extra-brut Tradition, 19 €	p. 118
• Delamotte, brut, 30 €	p. 122
 Didier-Ducos, brut Pétale de Rose, 18 € 	p. 125

 Didier Doué, brut Prestige, 22 € 	p. 120
Drappier, brut Carte d'Or, 31,75 €	p. 122
 Gatinois, brut rosé Grand cru, 24 € 	p. 118
Pierre Gimonnet & fils, brut Premier cr	
Rosé de Blancs, 28,50 €	p. 118
 J.M. Goulard, brut Esprit Octavie, 15 € 	p. 118
 É. Isselée, brut Blanc de blancs 2009, 26 € 	p. 121
 Lallier, brut R.013, 32 € 	p. 122
 Lancelot-Pienne, brut Blanc de blancs Instant Présent, 23,40 € 	p. 125
Mailly Grand Cru,	
brut Grande Réserve, 31 €	p. 122
A. Margaine, brut Premier cru, 19,90 €	p. 125
 Joseph Perrier, brut Cuvée Royale, 32 € 	p. 122
Bernard Tornay,	100
brut Grand cru Palais des Dames, 24 €	p. 120
Vauversin,	
brut Original Blanc de blancs, 20 €	p. 118
14,5/20	
Apollonis, brut Blanc de noirs	
Authentic Meunier, 29 €	p. 118
Apollonis, brut rosé Théodorine, 30 €	р. 118
 Cattier, brut Antique Premier cru, 29 € 	p. 122
 J. Charpentier, brut Prestige, 17,50 € 	p. 119
 M. Deheurles & fils, brut Céleste, 22 € 	p. 121
 M. Delong, brut Cuvée Privilège, 22 € 	p. 119
 F. Duchêne, brut Nature Kalikasan, 23 € 	p. 119
 Sabine Godmé, brut 2008, 26,50 € 	p. 121
 H. Goutorbe, brut rosé, 20 € 	p. 119
Henriot, brut Souverain, 33,50 €	p. 122
André Jacquart, brut Premier cru	
Blanc de blancs Expérience, 22 €	p. 125
 A. Margaine, brut rosé, 26,90 € 	p. 119
Pierre Moncuit, brut Grand cru	
Blanc de blancs Delos, 21,50 €	p. 119
Palmer & Co, brut Réserve, 29 €	p. 122
Serveaux fils,	
extra-brut Raisins Noirs, 24,90 €	p. 119
 J. de Telmont, brut Grande Réserve, 22 € 	p. 122
14/20	
Barnaut,	
brut Grand cru Grande Réserve, 24,70 €	p. 119
 L. Bénard-Pitois, brut Nature, 19,70 € 	
Boizel, brut Réserve, 29,50 €	p. 122

E. Bourdelat, brut Prestige, 19,70 €

p. 125

G. Charlemagne, brut Réserve, 22,40 €	p. 121
● Devaux, brut Grande Réserve, 25,50 €	I See
G.F. Duntze,	F100.757
brut Légende Blanc de noirs, 23 €	p. 122
 Duval-Leroy, brut Réserve, 30,50 € 	p. 123
Philippe Gonet, brut Réserve, 24 €	p. 125
 Gimonnet Gonet, brut Cuvée Or, 20 € 	100
D. Goussard, brut Esprit Élégant, 17,60 (The state of the s
Goutorbe-Bouillot, brut rosé, 20 €	p. 125
 Lanson, brut Black Label, 27 € 	p. 123
■ Laurent-Perrier, brut La Cuvée, 37 €	p. 123
Le Brun de Neuville.	and the same
extra-brut Chardonnay, 22 €	p. 123
Xavier Leconte,	
brut Nature Les Reflets de Sylvie, 19,90 €	p. 121
Legras & Haas, brut Tradition, 26,90 €	p. 125
Sadi Malot,	
brut Blanc de blancs Authentique, 19,30 €	p. 120
Marteaux, brut Réserve, 18 €	p. 119
Guy Méa, brut Nature Premier cru, 22 €	p. 121
 Moët & Chandon, brut Impérial, 28 € 	p. 123
• Thévenet-Delouvin, brut Réserve, 14,80	€ p. 120
13,5/20	
 Besserat de Bellefon, 	
brut Cuvée des Moines, 31 €	p. 123
De Saint Gall, brut Blanc de blancs	
Premier cru, 30,60 €	p. 123
 G. H. Mumm, brut Cordon Rouge, 30 € 	p. 123
Piper-Heidsieck, brut, 30 €	p. 123
12,5/20	
Dom Caudron, brut Prédiction, 20,80	E p. 123
 Champagnes d'apéritifs, ronds et fria 	
 Champagnes de table, vineux et struc 	
 Champagnes de grandes marques po toutes les occasions 	ur
 Champagnes bruts et extra-bruts plus confidentiels 	
LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTA	MOITA

Les vins ont été dégustés à l'aveugle par Alexis Goujard en juillet 2017, au Syndicat général

des vignerons de la Champagne et à La RVF.