Classement 2019 Champagne

Retrouvez ces Classements interactifs en flashant ce code

Priorité à la PUISSANCE	Priorité à l' ÉLÉGANCE

1ers GRANDS VINS CLASSÉS

BOLLINGER	GOSSET (Grand millésime) (r)
KRUG (Grande Cuvée) (r)	ROEDERER (Cristal) (r)
POL ROGER (Sir Winston Churchill) (r)	DE SOUSA (Caudalies) (r)
.....	.....
ELLNER (Réserve) (r)	PAUL BARA (Réserve) (r)
.....	LEGRAS et HAAS (Blanc de Blancs) (r)
DEUTZ (William Deutz)	DE TELMONT (O.R.1735)
DOM PERIGNON	DE VENOGE (Les Princes) (r)
LAURENT-PERRIER (Grand Siècle) (r)	.....
ALAIN THIÉNOT (Grande Cuvée)	TAITTINGER (Comtes de Champagne) (r)
.....	.....
Charles HEIDSIECK (Millénaires)	LOMBARD (Grand Cru)
MUMM (R. Lalou)	
PHILIPPONNAT (Clos des Goisses)	
VINCENT D'ASTRÉE (Novæ)	

2es GRANDS VINS CLASSÉS

Michel ARNOULD (Grande Cuvée)	AYALA (La Perle)*
BARON ALBERT (La Préférence) (r)	BEAUMONT DES CRAYERES (Grande Réserve) (r)*
BARON FUENTÉ (Grand Millésime) (r)	BONNET-GILMERT (Millésimé)
BOCHET-LEMOINE (Réserve)	Franck BONVILLE (Les Belles Voyes)
Christian BOURMAULT (Grand Éloge)	BOURDAIRE-GALLOIS (Prestige)
BRIXON-COQUILLARD (Extra brut))	Jean-Bernard BOURGEOIS (Millésime)
CASTELNAU (Millésimé) (r)	BOURGEOIS-BOULONNAIS (Blanc de blancs) (r)
CHARPENTIER (Terre d'Émotion) (r)	BOUTILLEZ MARCHAND (Millésimé)
CHEURLIN DANGIN (Origance)	Edouard BRUN (L'Élégante) (r)*
COLLET (Esprit Couture) (r)	Louise BRISON (Tendresse) (r)
CUPERLY (Prestige)	CATTIER (Clos du Moulin)
Jacques DEFRANCE (Excellence)	CLERGEOT Père et Fils (Grande Réserve) (r)
DETHUNE (Princes des Thunes)	COLIN (Grand Cru)
DORE LEGUILLETTE (Vieilles Vignes)	COUTIER (Blanc de Blancs) (r)
Philippe GAMET (Caractères)	DAVIAUX (Extra brut)
GATINOIS (Millésime) (r)	DEVAVRY (Achille)
GOUTORBE (Percussion) (r)	DEVILLIERS (Millésimé))
HAMM (La Preuve par Trois) (r)	DILIGENT (Millésime) (r)
HUOT (Carte Noire)	DRAPPIER (Grande Sendrée) (r)
JEAUNAUX-ROBIN (Eclats de Meulière)	ESTERLIN (Cléo)
LANCELOT-ROYER (Chevaliers)	FLEURY-GILLE (Pierre-Louis)
LAURENT-GABRIEL (Prestige) (r)	GRATIOT (Secret d'Almanach)
LEJEUNE-DIRVANG (Noir et Blanc)	GRUMIER (Extra brut)
Xavier LORIOT (Cuvée 100S)	J-M SELEQUE (Solessence)
MARY-SESSILE (Sessile)	Guy LARMANDIER (Grand Cru)
Rémy MASSIN (Intégrale)	Xavier LECONTE (Scellés de Terroirs)
MORIZE (Sélection) (r)	Eric LEGRAND (Réminiscence)*
Etienne OUDART (Référence) (r)	Pierre LEGRAS (Blanc de blancs)
Ghislain PAYER (Nature)	Alain LITTIÈRE (Cuvée Alain)
Jean-Michel PELLETIER (Confidentielle)*	LUCIEN COLLARD (Millésime)
PHLIPAUX Père et Fils (Grande Réserve) (r)	MANNOURY (Ultra brut) (r)
RODEZ (Grands Vintages)	MARGAINE (M de Margaine) (r)
René RUTAT (Nature) (r)	Charles MIGNON (Comte de Marne) (r)
THÉVENET-DELOUVIN (Insolite) (r)	Pierre MIGNON (Clos des Graviers) (r)*
Diogène TISSIER et Fils (Vintage)	MOYAT-JAURY-GUILBAUD (Extra brut)
Alfred TRITANT (Mes Racines)	
VAZART-COQUART (Grand Bouquet)	
Maurice VESSELLE (Hauts Chemins) (r)	

POINTILLART & Fils

Anthony Pointillart
10, Grande Rue 51500 Écueil
Tél. 03 26 49 74 95
Fax. 03 26 49 75 02
e-mail : anthony@champagnepointillartetfils.com
http://champagnepointillartetfils.com

♥♥♥♥ Une maison familiale depuis 4 générations. "Ernest Pointillart, fut le premier à cultiver la vigne. C'est en 1946 que Jean, mon grand-père, créa les Champagnes Pointillart et Fils. Puis Philippe, mon père, agrandit l'exploitation et mit l'accent sur la commercialisation de nos produits. Depuis 2006, je suis fier d'exploiter ce domaine de 6 ha sur le terroir classé Premier Cru de la commune d'Ecueil.

C'est avec passion et exigence que nous travaillons nos parcelles dans un souci de respect de l'environnement en ayant recours à une culture dite raisonnée (enherbement, passage des charrues...). Ce travail apporté à la vigne fait de nos Champagnes de Vignerons des vins rares et expressifs marqués par leur terroir."

C'est vrai, et cela se retrouve dans son **Champagne brut Rencontre**, 60% Chardonnay, 40% Pinots, un beau Champagne avec des arômes discrètement minéraux, un vin ample et très bien équilibré, de teinte délicatement dorée, tout en arômes, tout en persistance, de mousse crémeuse. L'**Extra brut Blanc de blancs**, au nez de fleurs, est très harmonieux en bouche avec des nuances de fruits frais, tout en finale.

On poursuit avec le **brut Sélection**, bien marqué par ses Pinots majoritaires, de belle couleur, frais et fleuri, très équilibré, alliant rondeur et persistance au palais, de mousse abondante, classique et séduisant, et le **brut rosé**, au nez complexe et fruité avec quelques touches de mûre, de belle teinte, de mousse abondante, très charmeur sur une viande blanche à la crème comme sur un fraisier.

POL ROGER

Hubert de Billy
et Laurent d'Harcourt
1, rue Winston Churchill
51200 Épernay
Tél. 03 26 59 58 00
e-mail : polroger@polroger.fr
www.polroger.com

♥♥♥♥♥ A la tête des Premiers Grands Vins Classés. Une très grande maison familiale champenoise qui a su traverser le temps sans se laisser prendre au jeu de la mode, et en s'offrant le luxe d'une régularité qualitative exemplaire. À noter que Pol-Roger obtient le certificat de fournisseur de Champagne "Royal Warrant" de Sa Majesté la reine Élisabeth II. Cette distinction permet à Pol-Roger de faire figurer, selon des règles strictes, les armes royales de la cour d'Angleterre. La tradition de l'agrément royal remonte aux tout premiers temps de la monarchie britannique. Pour y prétendre, les fournisseurs candidats doivent livrer à un membre qualifié de la famille royale produits et services en quantité significative sur une période d'au moins 5 ans. Rappelons que le Champagne Pol-Roger était le préféré de sir Winston Churchill qui qualifiait la maison Pol-Roger de "The world's most drinkable address". C'est en son honneur que la maison Pol-Roger a créé en 1984 la première cuvée de prestige Sir Winston Churchill millésimée 1975, en magnum.

Il y a aujourd'hui un nouveau Chef de Caves depuis le 2 avril dernier : Damien Cambres, suite au départ à la retraite de Domique Petit, après 19 années passées dans la Maison.

Exceptionnel **Champagne cuvée Sir Winston Churchill 2006**, composée exclusivement des raisins issus des Grands Crus de Pinot noir (prédominant) et de Chardonnay déjà en production sous l'ère churchillienne, elle n'est élaborée que dans les meilleurs millésimes. Le nez, délicat, évoque des notes beurrées et briochées. Des senteurs d'amande et de noisette se mêlent à de subtiles fragrances de fruits jaunes rehaussées par la fraîcheur des agrumes (mandarines). Puis le vin s'ouvre sur des notes de nougat et de pistache. En bouche, l'attaque est fraîche et dévoile un parfait équilibre entre acidité et rondeur. Les arômes rappellent la douceur des fruits cuits se fondant avec à des notes d'amande, de fruits secs et de coings. Le **Blanc de blancs 2009** est splendide : 100% Chardonnay Grands Crus de la Côte des blancs, couleur or pâle, le premier nez, subtil et délicat, révèle des notes florales et d'agrumes qui annoncent l'élégance et la complexité du vin. En se réchauffant, des notes de beurre frais et de miel d'acacia se dévoilent. Un grand vin, parfaitement équilibré et subtil, qui dévoile des saveurs d'agrumes au palais, signe d'une grande fraîcheur.

Le **Vintage 2009**, 60% de Pinot noir, 40% de Chardonnay provenant de 20 Grands et Premiers Crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs, offre une robe d'un jaune or brillant et lumineux sublimé par de fines bulles formant un cordon fin et persistant. Au nez, de délicates notes de mandarine annonçant une belle fraîcheur. Le vin révèle une grande complexité composée de nuances de pêche, abricot et amande. En bouche, la texture apparaît très crémeuse avec une grande matière. L'attaque est fraîche et se poursuit sur des notes de biscuits frais et de fruits mûrs (abricot). C'est un Champagne racé, au caractère vineux, sans rien perdre en élégance et finesse, qui se marie parfaitement avec des tagliatelles aux truffes et foie gras ou une langouste flambée.

Formidable **brut rosé 2009**, ample, délicieux, au nez puissant, d'une délicatesse extrême, persistant au nez comme en bouche, très parfumé (rose, fraise), intense, d'une très grande distinction. Le **brut Réserve**, de très belle teinte, avec ce nez dominé par la pêche et les fleurs fraîches, est ample, à la mousse élégante, avec ces notes fruitées subtiles en finale. La **cuvée Rich** dévoile un nez gourmand, un Champagne raffiné, tout en arômes, avec cette pointe de fraîcheur persistante en bouche, aux nuances d'amande et de pêche. Issue de l'harmonieux assemblage à parts égales des trois cépages champenois, 25% de vins de réserve sont utilisés.

Quant à la **cuvée Pure**, non dosée, tout en fraîcheur d'arômes, avec ces notes d'agrumes, de rose et d'acacia, de mousse fine et très persistante, c'est un grand vin où se conjuguent saveur et distinction.

RENAUDIN

Antoine et Dominique Tellier-Renaudin
35, rue de la Liberté 51530 Moussy
Tél. 03 26 54 03 41
e-mail :
champagne@r-renaudin.com
www.r-renaudin.com

♥♥♥♥♥ La famille Tellier succède à la lignée prestigieuse "des Seigneurs de Conardins", Pierre, Comte de Failly, depuis 1724 et garantit aujourd'hui la tradition de la Maison R. Renaudin. Le Domaine R.R, c'est aussi la plus grande vinothèque de vieux millésimes et de grands contenants sans transvasement.

Voilà un très beau **Champagne Brut Réserve R. Renaudin 2008**, classique de ce grand millésime champenois, de mousse persistante et légère, floral, frais, aux nuances de pain grillé et d'abricot, de bouche riche, fruitée et fraîche, crémeuse et vive. Le **Premier Cru 2011**, avec des senteurs délicates de pêche et de lis, d'une nervosité en bouche certaine, mêlant structure et finesse, d'une belle finale quand le **2006** dégage des nuances de fleurs blanches et de miel, d'une belle persistance, de bouche élégante avec des nuances crémeuses et denses.

L'Espiègle brut rosé, Pinot noir et Pinot meunier, plus addition de Moussy rouge, signé d'une