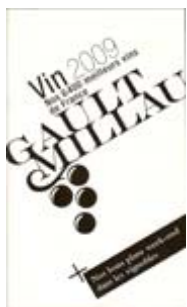


## Guide Gault Millau



Le domaine exploite une douzaine d'hectares essentiellement en cépages rouges avec une part non négligeable de pinots meuniers traités avec déférence. Vinifiés en cuve avec quelques essais en foudres et fûts, les vins effectuent leur malolactique. Grâce au pinot meunier, les cuvées développent un fruité précoce avec d'intenses arômes très purs et d'une grande accessibilité. La quatrième génération est aux commandes avec Jean-

Marc, œnologue, qui perpétuera ou non le style reconnaissable des vins, tendres, fruités et presque vineux. La gamme gagne en complexité sur le millésimé notamment, qui prend des notes vanillées et séveuses sur le Comte de Chenizot. Le rosé est très aromatique et finement structuré. Le Brut Prestige reste le plus frais et peut être servi à table ou en apéritif.

**Comte de Chenizot** : 14/20

**Brut Millésimé** : 14.5/20

**Brut Prestige** : 14/20

**Brut Réserve** : 13.5/20

**Brut Prestige Rosé** : 14/20

## Guide Hachette



Membre de l'association France-Passions, cette exploitation située dans la Vallée de la Marne accueille des campings cars. Elle dispose de 12 ha de vignes et d'une cuverie construite à partir des années 1980 équipés aussi bien de cuves que de foudres ou de fûts. Le Brut Prestige assemble 80% de noirs (dont 60% de pinot noir) à 20% de chardonnay. Sa robe d'un jaune doré soutenu annonce un nez mûr et complexe. Sa belle vivacité en bouche, soulignée par des notes d'agrumes,

en fait un vin facile d'accès, qui trouvera sa place à l'apéritif.

## Les Meilleurs vins à petits prix (Gerbelle et Maurange)



Champagne Brut Sans Année, Blanc de noirs : Réserve Brut 13/20

Nez très fruité dans un style acidulé, jeune, vineux. Bouche dosée, un rien rustique mais bien fait dans le style « prime ». 80% pinot meunier et 20% pinot noir.

## Guide Dussert-Gerber



Un propriétaire (12 ha de vignes), fils et petit fils de vigneron. Le Champagne Pierre-Henri, pur Pinot meunier (mono-cuvée, issus de parcelles de vignes de plus de 50 ans, produit uniquement les meilleures années en quantité limitée), est intense et savoureux, riche au nez comme en bouche, de mousse fine, de jolie robe robe dorée, très agréable. Le Comte de Chenizot (Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay à parts égales) est une cuvée puissante, très parfumée (agrumes, amande...) alliant distinction et structure de bouche riche. Excellent Prestige Brut, 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier et 20% Chardonnay, où se mêlent subtilité, complexité et intensité au nez, où dominant les fleurs et les fruits mûrs, de bouche élégante, très abordable. Aucune hésitation.