



Les bulles, c'est bien Les belges, c'est mieux

Au péril de nos foies délicats, nous avons ratissé pour vous un peu partout. Voilà le résultat de nos pérégrinations. Une sélection où nos propres productions se taillent désormais un joli petit domaine réservé. - Texte: **Éric Boschman** et **Maria Papadopoulou** -

Les productions belges



Cuvée Le Noble Brut 16/20

Pour une belle surprise, c'est une belle surprise. Presque une révélation. La robe très légèrement rosée n'est pas sans rappeler les cuvées œil-de-perdrix. Le nez assez floral joue la proximité avec certains vins italiens bien connus. Quant à la bouche, ne soyez pas décontenancé par sa trame iodée, c'est ce qui lui donne toute sa longueur. 16,80 €. Carrefour.



L'Inattendu de Nonno Schuyler Brut nature 17/20

C'est un beau roman, c'est une belle histoire. Un grand-père qui offre quelques pieds de vigne à son petit-fils sans vraiment beaucoup d'explications. C'est aussi l'histoire d'une femme qui n'aime que les bulles. Et donc, son mari ne lui sert que des bulles. Et le bel amour fait aussi de bons vins. Superbe avec sa robe œil-de-perdrix pour un moment de bonheur. 18 €. Domaine de la Bouhouille. 0498/21.88.08.



Cuvée Ruffus Chardonnay Brut 18/20

Qu'est-ce que je pourrais vous dire qui n'aurait encore jamais été dit à propos du Ruffus? La bulle la mieux réussie du royaume, définitivement, et surtout la mieux commercialisée depuis longtemps. L'énergie mise par la famille Leroy et ses associés est tout bonnement extraordinaire. Mais le travail paie. Dans ce cas, c'est une évidence. 18 €. Domaine des Agaises. www.ruffus.be



Entre-Deux-Monts Méthode traditionnelle Brut 14/20

Certes, la Wallonie domine clairement le marché des effervescents aujourd'hui en Belgique. Ce n'est pas pour autant qu'il n'y a pas de bonnes choses au Nord. Cette cuvée en est une belle illustration. C'est facile à boire, tranquille, une bonne bulle. 17,20 €. Mig's. www.migsworldwines.be



Brut de noirs Crémant de Wallonie 17/20

Bioul est un des fleurons de la viticulture wallonne et lorsque la propriété se lance dans l'élaboration de vins effervescents, c'est évidemment toujours avec succès. C'est superbe de floral au nez, la bouche est fruitée, bien équilibrée. Franchement, il serait idiot de ne pas découvrir un vin de ce niveau. 23,50 €. Château de Bioul. www.chateaubioul.be



Cuvée Nell Domaine du Ry d'Argent Méthode traditionnelle 14/20

Quand le plus dynamique des vignerons wallons rencontre une maison multigénérationnelle ancrée au plus profond du terroir, cela donne une cuvée étonnante en exclusivité pour la Maison Pirard. C'est léger, aérien, en finesse avec un côté croquant, des agrumes entre pomelo et pamplemousse. C'est parfait avec une soirée et des amis. 18,50 €. Vins Pirard. www.vinspirard.com

Les classiques étrangers



Champagne Henri Delattre Brut blanc de noirs 16/20

Bulles fines et régulières. Robe or blanc. Le nez est très floral au départ, en bouche c'est rond. Ça reste brut, mais c'est très tendre pour cacher un peu de verdure. Un champagne destiné à faire la fête et à être bu rapidement. France. 15,99 €. Lidl.



Champagne Marquis Villon Brut Premier Cru 15/20

Une étiquette constante dans notre banc d'essai, année après année, cette marque élaborée par une des grandes coopératives de la Champagne tient toujours ses promesses. Le champagne parfait pour un réveillon tranquille en famille. À boire dans l'année qui suit l'achat. France. 24,99 €. Colruyt.



Il Grillo di Santa Tresa Brut
17/20

Alors ça, c'est carrément une tuerie. Comme il s'agit d'un sicilien, je n'ose pas dire que c'est de la bombe, mais j'y pense. C'est frais, c'est vif, c'est tranchant comme un cran d'arrêt et en même temps c'est toute la personnalité de ce cépage si particulier que l'on trouve en Sicile. Une découverte assurément.

Italie. 13,30 €. Mig's. www.migsworldwines.be



Cava Luna de Murviedro Brut nature Sélection Maîtres Cuisiniers 16/20

Le cava sous sa forme brut nature est quand même vachement enthousiasmant. Le chardonnay apporte le floral, le macabeo, la structure. C'est le genre de flacon dont il est difficile de se lasser.

Espagne. 9,99 €. Schenk. www.schenkpro.be



Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut 17/20

Une cuvée riche et gourmande marquée par le pinot noir et sa rondeur. C'est puissant sans lourdeur, magnifique produit en dégustation mais qui sera encore plus à l'aise autour d'un chapon ou d'une volaille de belle qualité.

France. 39,20 €. Vins Pirard. www.vinspirard.com



Champagne Charles Heidsieck Brut millésime 2006
17/20

On assiste à la renaissance d'une grande maison de manière indéniable dans ce dernier millésime. Le talent du chef de cave n'est plus à démontrer. Il éclate pleinement dans ce vin hors norme, riche sans être lourd. À boire à table pour accompagner un carpaccio de Saint-Jacques suivi d'un homard rôti au beurre salé.

France. 72 €. Brut&Wine. www.brutandwine.com



Champagne J. de Telmont L.D. Blanc de blancs 2008 Brut nature
18/20

Ça, c'est carrément de la bombe anatomique, y a pas grand-chose au-dessus, tellement c'est fin, délicat, presque hors norme. Ça sera parfait à l'apéritif mais aussi sur une peau de bête voire sur la banquette arrière d'une limousine. Bref, c'est le bonheur.

France. 39,41 €. La cave des sommeliers. www.la-cave-des-sommeliers.com



Domaine Tselepos Méthode champenoise Amalia Brut 16/20

Nous voilà en face d'un vin des plus surprenant surtout une fois que le nez est un peu aéré. C'est épicé, boisé, avec des touches de cire et de badiane. Si vous êtes d'humeur aventureuse, essayez-le dans un cocktail, vous m'en direz des nouvelles.

Grèce. 16,40 €. Canette. www.canette.be



Tenuta di Corte Giacobbe Brut 18/20

Superbe au nez, cacahuète grillée, amande grillée, y a un vrai côté noisette fraîche et compote de pommes. En bouche, c'est très frais, bien équilibré. C'est juste parfait. Une révélation.

Italie. 32,43 €. La cave des sommeliers. www.la-cave-des-sommeliers.com



Champagne Deutz Brut classique 16/20

Un classique parmi les classiques. Chez Deutz on travaille toujours en finesse et en élégance. C'est une fois de plus le cas ici. On est sur un vin très floral, beaucoup de fraîcheur, de grâce, ne le servez pas glacé.

France. 34,09 €. Le comptoir des vins. www.comptoirdesvins.be



Langlois-Château Crémant de Loire Brut 16/20

C'est très très floral au départ, avec de jolies fleurs blanches. Le nez est très flatteur. En bouche, ça croque, c'est tendu, avec un côté granny smith, vachement bien fait. Un joli produit.

France. 12,42 €. Phil Dans Ta Cave. www.phildanstacave.be



Groot Geluk Méthode Cap Classique Brut 16/20

Un nez très floral qui fait clairement penser au chardonnay par ses touches beurrées, acacia et tilleul. Une touche rôtie vient compléter l'ensemble. En bouche, c'est aigu, très nerveux avec une petite touche verte, mais l'ampleur du vin fait passer tout ça au second plan. Chouette bouteille exotique pour une jolie découverte.

Afrique du Sud. 13 €. Dandrimont-Tangre. dandrimont-tangre@skynet.be



Champagne de la Renaissance Cuvée Fleuron Blanc de blancs Grand Cru
17/20

Un chardonnay 100 % typé avec ce côté tilleul et acacia tout à fait typique de la zone. On évolue ensuite vers des touches de miel, c'est superbe.

France. 28,50 €. C. de Champagne. www.c-de-c.be



Champagne Pierre Mignon Cuvée Brut Prestige
17/20

Ce champagne dominé par le pinot meunier a des côtés fruités très riches au nez avec des côtés moelleux, on a envie de mordre à pleines dents. En bouche, on est dans la rondeur, une belle richesse, c'est superbe comme champagne de table pour accompagner le chapon de Noël.

France. 24,20 €. C. de Champagne. www.c-de-c.be



Moscato d'Asti 16/20

Le Moscato d'Asti est le seul vin pétillant qui aujourd'hui se sert encore en coupe parce que grâce à elle, il s'oxyde doucement et laisse passer une partie du sucre. Celui-ci fait partie des excellentes surprises de l'appellation par son équilibre et sa finesse. Comme il est très bas en alcool, vous pouvez l'utiliser aussi pour un dimanche après-midi en famille sans craindre d'endormir tout le monde. C'est juste que du bonheur!

Italie. 12 €. La cave de Giuseppe. www.lacavedegiuseppe.be



Crémant de Thieuley 2015 Bordeaux 16/20

Le crémant de Bordeaux continue son petit chemin à la conquête du marché belge. Ça cartonne, c'est vraiment très bon et ce 2015 ne fait pas mentir la nouvelle réputation de l'appellation. C'est ouvert, franc du collier, et si on ne le sert pas trop frais, on lui permet d'exprimer tout ce qu'il a nous raconté de magnifique.

France. 13,99 €. Cora.



Prosecco La Gioiosa Millesimato 2016 Brut 17/20

Dans la famille des proseccos, il est parfois un peu compliqué de retrouver ses jeunes et c'est rien de dire que c'est le bordel total au niveau de l'appellation. Cette cuvée est vraiment remarquable tant par sa finesse que par son équilibre. C'est un grand prosecco à découvrir sans tarder.

Italie. 8,99 €. Spar.



Champagne Pierson-Cuvelier Cuvée Prestige 16/20

Superbe. Je pourrais vous en faire de la littérature du genre qui remplit trois colonnes, mais c'est superbe et déjà amplement suffisant. Parfait avec une longe de veau ou un poulet rôti.

France. 23,99 €. Spar.