



NOTRE SÉLECTION

Dix cuvées de vigneron pour les fêtes

Signés de récoltants-manipulants ou de coopératives, ces dix champagnes brilleront sur les tables dressées pour les fêtes de fin d'année. Au service des alliances gastronomiques, ils décupleront le plaisir des gourmets. Par Thierry Perardelle



Régis Poissinet Cuvée Irizée

Splendides emballage et flaconnage. Et dans le verre ? Un 100 % pinot meunier confidentiel (1.702 bouteilles) et atypique. Le premier nez ne laisse pas de place au doute, nous allons boire une cuvée de terroir, à la fois racinaire et céleste (terroirs argilo-calcaires et limoneux-calcaires de la vallée de la Marne, conversion en biodynamie). Citron confit, coing, poire charnue, peau de raisin très mûre, épices fines, touche végétale : plus l'aération gagne, plus le vin déroule sa palette d'arômes. Richesse et complexité confirmées en bouche, ronde et fraîche sur les fruits secs, la noisette, la tarte, la pomme, le cumin... Complexe et droit.

Irizée fait référence à Iris, messagère des dieux dans la mythologie grecque, qui symbolise « la liaison entre terre et ciel, les dieux et les hommes ». Belle cuvée d'un nouveau domaine qui va encore enrichir sa collection à Cuchery. À savourer quand on veut, apéritif et gourmandises fruitées-épiciées, foie gras poêlé aux pommes et poires, mignon de veau aux giroldes, purée de courge butternut.

➤ 119 €

Champagne Régis Poissinet,
8 rue du Pont, 51480 Cuchery,
03 26 58 12 93 ou www.champagne-regis-poissinet.com

“ Ils brilleront sur
les tables dressées pour
les fêtes de fin d'année ”