

LES BULLES

Treize cuvées au niveau des meilleurs champagnes

La mode des bulles issues de chenin revient : disponibles à des prix très inférieurs à ceux des champagnes équivalents, ces crémants, montlouis et vouvrais pétillants sont enthousiasmants.

Crémant de Loire

Si de nombreux crémants de Loire intègrent chardonnay et sauvignon, quelques cuvées issues exclusivement du chenin qui se distinguent par leur qualité et leur expressivité.

15,5/20

DOMAINE VINCEDEAU
2014. Repris en 2014 par l'Allemande Liv Vincendeau, ce domaine est très prometteur. Profil frais et finement acidulé, bons petits amers et bulle assez fine. Gold est également une méthode ancestrale très réussie.
18 € // 2017-2020
Bouteilles/an : 2 000

15/20

CHÂTEAU DE BOIS-BRINÇON
Brut Nature 2012. Ce vin précis, brioché et mûr allie acidité et allonge. Bien réussi, digeste et franc.
12 € // 2017-2019
Bouteilles/an : 5 000

Montlouis pétillant

En pétillant naturel ou en méthode traditionnelle, nombre de vigneronnes élaborent ici d'excellents effervescents.

16,5/20

LA GRANGE TIPHAINE
Nouveau-Nez 2015. Fraîcheur

florale et aérienne, matière nuancée, subtile. La bulle est salivante dans ce vin digeste, sobre et intègre.
16,50 € // 2017-2022
Bouteilles/an : 15 000

16/20

DOMAINE BENOÎT MÉRIAS
La Méthode traditionnelle brut 2014. Benoît Mérias a repris en 2011 les vignes de Laurent Chatenay. Il signe cette bulle vigoureuse, mûre et franche, tonique et crémeuse, tout en fraîcheur et précision.
N. C. // N. C.
Bouteilles/an : N. C.

15,5/20

DOMAINE MOSNY
Méthode traditionnelle L'Élégance 2014. Vin intense et énergique. Grand volume de bouche, fraîcheur et profondeur sont au rendez-vous.
10,30 € // 2017-2022
Bouteilles/an : 2 200

Vin de France

S'affranchissant des appellations, certains vigneronnes livrent des expressions personnelles du visage effervescent du chenin.

15,5/20

DOMAINE BRUNO ROCHARD
Grains de Folie 2015. Pétillant naturel énergétique et frais, savoureux, bien

sec, une bulle abondante et robuste, une finale intense et nerveuse.
12 € // 2017-2022
Bouteilles/an : 4 000

15,5/20

DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX
Pétillant naturel 2015. Fraîcheur et précision, bulle très fine, profil soigné et digeste (11,5 % d'alcool).
13 € // 2017-2022
Bouteilles/an : 7 000

Vouvray

Une large partie du volume de Vouvray est vinifié en bulles de qualité médiocre... Voici les expressions les plus abouties du chenin pétillant.

16,5/20

DOMAINE DU CLOS NAUDIN
Méthode traditionnelle brut Réserve 2005. Dans un univers aromatique évolué (amande, mousse et croûte de pain), ce vin de gastronomie offre une bulle encore très présente et des amers.
17,50 € // 2017-2020
Bouteilles/an : 16 000

16,5/20

DOMAINE VINCENT CARÈME
L'Ancestrale 2014. Grande fraîcheur aromatique, matière élancée et suave, bulle très fine, aiguisée, tout en

pureté. Long, salivant, magnifique.
15,30 € // 2017-2025
Bouteilles/an : 15 000

16/20

DOMAINE FRANÇOIS PINON
Brut non dosé 2011. Généreux, ample, savoureux et salivant, il déploie des saveurs épurées, avec une remarquable définition des amers.
12 € // 2017-2023
Bouteilles/an : 21 600

16/20

DOMAINE HUET
Brut 2012. Effilé, ciselé et pur, il est porté par une bulle tonique et fine soulignant la précision des saveurs.
18 € // 2017-2024
Bouteilles/an : 17 500

15,5/20

DOMAINE VIGNEAU-CHEVREAU
Pétillant brut. Avec sa bulle aérienne, sa texture fine et crémeuse, il se présente équilibré et persistant.
9 € // 2017-2020
Bouteilles/an : 26 000

15,5/20

DOMAINE BERTEAU MABILLE
Brut Réserve 2008. Nez de miel et de truffe blanche. Avec ses saveurs mûres, il reste frais et gourmand.
7,60 € // 2017-2020
Bouteilles/an : 1 000