

Gault & Millau

L'expert gourmand



GUIDE CHAMPAGNES 2019

400 Maisons • 1 760 champagnes

Domaine La Borderie

RAISONNÉE VENTE SUR PLACE CHAMBRE D'HÔTE / GÎTE

Chemin de la Ferme de la Folie - 10110 - Bar sur Seine - T: 06 45 81 21 82

Troisième millésime seulement pour cette jeune maison de Bar-sur-Seine dans la Côte des Bar. Le domaine produit 3 cuvées pour le moment. Toutes sont issues de vieilles vignes de 50 ans, avec pour philosophie la recherche d'excellence dans le choix des jus car seule la cuvée est utilisée. Pour découvrir les champagnes du domaine, certifié HVE, la famille vous accueille dans deux très beaux gîtes. Une valeur montante de la Champagne.

Trois Contrées brut

BSA | 16,5/20 | 32 €



Belle couleur claire et brillante pour cet assemblage par tiers. Le nez, frais et épanoui, dévoile des arômes de citrons confits et de fruits blancs. En bouche, le vin est parfaitement équilibré entre un fruité net et précis (raisins frais et pêche de vigne), une bulle fine et persistante, et une longueur désaltérante. Belle confirmation encore cette année.

Douce Folie extra brut (rosé de saignée)

BSA | 15,5/20 | 36 €



Rosé à la couleur lumineuse, ce champagne s'ouvre sur des notes intenses de fraises des bois et de cerises rouges. En bouche, l'attaque est vive et fruitée, avec un fond de vin intense et puissant. Ce rosé s'ancre dans la terre et développe une puissance étonnante qui peut l'emmener à accompagner des viandes au goût prononcé comme des aiguillettes de canard.

Coteaux Champenois

Les Devoix (pinot noir millésimé)

2015 | 15/20 | 22 €



Nous avons été enthousiasmés l'an passé avec le Coteaux 2014 et nous le sommes de nouveau avec le 2015 au nez de cerise burlat et de pivoine. Il se montre d'une grande buvabilité et d'une belle fraîcheur qui le porte loin des notes terreuses parfois associées à ces vins. Un Coteaux à boire sur ce dynamisme avec une belle viande rouge juste grillée.