



## DOMAINE LA BORDERIE

RAISONNÉE • VENTE SUR PLACE • CHAMBRE D'HÔTE / GITE  
 11000 BOUTEILLES PRODUITES  
 CHEMIN DE LA FERME DE LA FOLIE - 10110 - BAR SUR SEINE - T: 06 45 81 21 82

Cette jeune maison de Bar-sur-Seine dans la Côte des Bar produit maintenant 4 cuvées dont un millésimé. Toutes sont issues de vieilles vignes de 50 ans, avec pour philosophie la recherche d'excellence car seuls les jus de cuvée sont

utilisés. Pour découvrir les champagnes du domaine, certifié HVE, la famille vous accueille dans deux très beaux gîtes. Une valeur montante de la Champagne qui se confirme.

**LA CONFLUENTE EXTRA BRUT (BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ)** **16,5/20** 2014 42 €  
 C'est le premier millésime pour cette jeune maison que nous découvrons il y a deux ans. Le nez gourmand, voire finement exotique grâce aux 20% de pinot blanc, révèle des notes de poire juteuse, d'ananas blanc et de brugnion. Succède une bouche ample, presque sucrée alors que le dosage est très faible (2 g/l), témoin de raisins mûrs. On appréciera ce blanc de blancs gourmand et éloquent avec une queue de homard briochée.

**TROIS CONTRÉES BRUT** **16/20** BSA 32 €  
 Née d'un rare assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot blanc, cette cuvée se montre à la fois fruitée et complexe avec des notes florales, d'agrumes et de panier de fruits du verger. En bouche, on retrouve cet équilibre du fruit net et précis, bien mis en valeur par une bulle fine et juste. On flirte aisément entre savoureux et scintillant... On aime beaucoup.

**DOUCE FOLIE EXTRA BRUT (ROSÉ DE SAIGNÉE)** **15,5/20** BSA 36 €  
 Cette Douce Folie, un rosé de cuvaïson, n'est issue que du pinot noir et présente une belle couleur rose profond aux reflets grenadine. Le nez est intense, comme poudré, sur une dominante de fruits rouges. En bouche, la structure du vin reprend le dessus avec un côté large et puissant qui domine. Ce rosé de gastronomie accompagnera volontiers des viandes rouges comme un tataki de bœuf.

**COTEAUX CHAMPENOIS LES DEVOIX (PINOT NOIR)** **15,5/20** 2015 22 €  
 Un coteaux champenois qui pourrait bousculer de nombreux vins de Bourgogne. Le fruit est net et s'ouvre vers la complexité florale. En bouche, la structure et la finesse du pinot noir se conjuguent parfaitement. On ouvrira ce coteaux sur une viande rouge grillée ou en sauce, ou encore sur une épaule de chevreuil au four, marinée sauce soja et échalotes.