

Cuisine et Vins

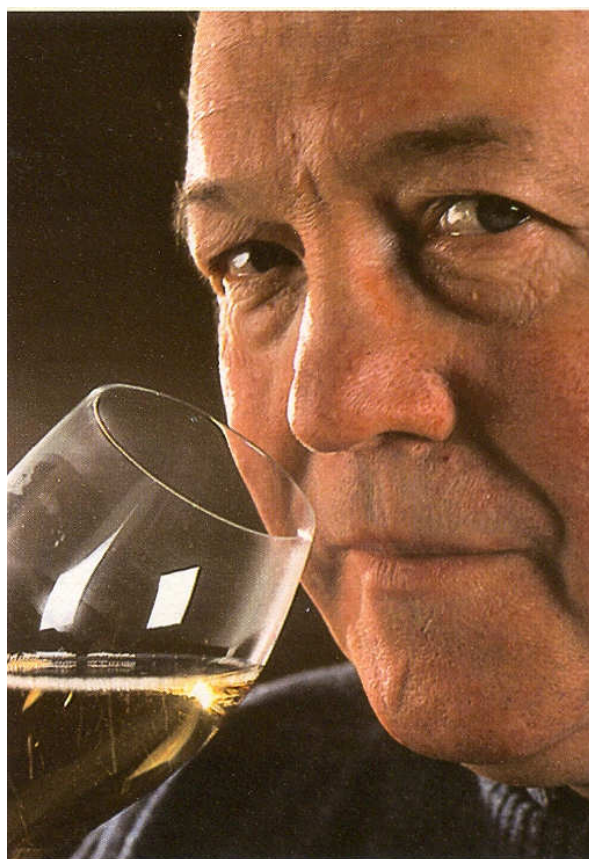
de France

Avril - Mai N°103. 3€

DÉCOUVERTE
D'UN VIGNOBLE
20 champagnes
DE VIGNERONS
À PRIX D'AMI

Jacky Charpentier

Jacky Charpentier aime à respirer ses vieux millésimes : «On fait d'abord un champagne pour soi...» Mais surtout à partir de ses propres raisins qui donnent le ton des cuvées des récoltants manipulateurs. Le **champagne Jacky Charpentier**, à Villers-sous-Châtillon, est plutôt vineux, bien typé Vallée de la Marne dont la spécialité est le blanc de noirs, dominé par le pinot meunier. Le brut Prestige est ample, vineux et complexe. Son millésimé, actuellement le 98, est plus confit, avec des notes de fruits secs et une belle longueur.



La Champagne
DES VIGNERONS