

## Guide Dussert-Gerber



Un propriétaire (12 ha de vignes), fils et petit-fils de vigneron. Une valeur très sûre avec ce champagne brut Prestige Rosé, Pinot noir majoritaire (60%) complété à parts égales par du Pinot Meunier et du chardonnay, présenté dans une belle bouteille sérigraphiée en verre transparent qui permet d'admirer la couleur d'un rose lumineux, un champagne charmeur avec ce nez de bonbon anglais, de bouche intense, vive et équilibrée. La cuvée

Pierre-Henri, pur Pinot meunier (mono-cuvée, issu de parcelles de vignes de plus de 50 ans, produit uniquement les meilleures années en quantité limitée), est intense et savoureux, riche au nez comme en bouche, de mousse fine, très agréable. Le Comte de chenizot (pinot noir, pinot meunier et chardonnay à parts égales) est une cuvée très parfumée (agrumes, amande...) alliant distinction et structure, de bouche riche. Excellent brut Millésime 2002, d'un nez puissant et intense, avec une bouche nerveuse dominée par des connotations d'agrumes, tout en bouche comme le brut Prestige, 60% Pinot noir, 20% pinot meunier et 20% chardonnay, où se mêlent subtilité, complexité et intensité au nez, où dominant les fleurs et les fruits mûrs, de bouche élégante, très abordable. Aucune hésitation.

## Guide Gault-Millau



Le domaine exploite une douzaine d'hectares essentiellement en cépages rouges avec une part non négligeable de pinots meuniers traités avec déférence. Vinifiés en cuve avec quelques essais en foudres et fûts, les vins effectuent leur malolactique. Grâce au pinot meunier, les cuvées développent un fruité précoce. La cinquième génération est aux commandes avec Jean-

Marc, œnologue, qui perpétuera le style reconnaissable de la maison. Il nous semble cependant percevoir une évolution. Les vins sont toujours fruités et complexes mais gagnent en fraîcheur, en tension et en définition. Le Prestige est dans ce registre, tout en gardant de belles notes exotiques et épicées. La cuvée Comte de Chenizot offre une trame plus finement structurée. L'extra brut est citronné et croquant voire vif. Une bien belle série.

**Comte de Chenizot : 15/20**

**Brut Prestige : 14/20**

**Brut Réserve : 14/20**

**Extra-brut : 13.5/20**

**Brut Prestige Rosé : 13/20**

## Guide des vins de France (Bettane et Dessauve)



Nous retrouvons avec plaisir ce producteur pionnier dans son secteur de Villers sous Châtillon, qui pratique des prix fort raisonnables, avec un nouveau tirage de son brut réserve plus conforme à sa qualité habituelle. Les vins de ce secteur sont tendres, équilibrés en acidité et vite prêts à boire.

**Réserve Brut : 14/20**

Couleur ambrée, beau nez complexe à forte autolyse de levures, du caractère et un dosage qui le préservent, plus fait pour la table en raison de son âge.