



ART DE VIVRE

Pendant les fêtes, le champagne est toujours à l'honneur. Pour l'occasion, certaines Maisons vont jusqu'à habiller leur cuvées d'une parure éphémère contribuant ainsi à la magie de ce moment de l'année tant attendu.

During the Christmas holidays, champagne is always at the party. For this occasion, some Houses decorate their vintage bottles to participate in the so much expected magic.

- 1- Champagne Carte d'Or, 31,25 euros, Drappier, www.champagne-drappier.com
- 2- Champagne Les Chèvres Pierreuses, 52 euros, Leclerc Briant, leclercbriant.fr
- 3- Pinot Blanc Extra Brut 2008, 41 euros, Chassenay, www.chassenay.com
- 4- Champagne Mumm Grand Cordon, 34 euros, en exclusivité chez Monoprix, www.mumm.com
- 5- Champagne Blanc de Blancs Extra Brut, 28 euros, Jean-Yves Perard, www.champagne.jyperard.com
- 6- Champagne Bubby Sleeve, 27 euros, Jacquart, www.champagne-jacquart.com
- 7- Champagne brut Rosé, 45 euros, Fouquet, www.fouquet.fr
- 8- Concerto 2010 Blanc Brut, Maison Paul Cholle, www.paulchollet.fr
- 9- Champagne Rosé 2002, 270 euros, Dom Ruinart, www.ruinart.com
- 10- Champagne Blanc de Blancs non dosé 2008, 45 euros, Beaugrand, champagne-beaugrand.com
- 11- Brut de Franc Blanc, 12,65 euros, Couly-Duthell, www.coulyduthell-chinon.com
- 12- Champagne Hors Catégorie, 90 euros, Castelnaeu, www.champagne-de-castelnaeu.eu
- 13- Champagne Janisson Brut Nature, 32 euros, Le Repaire de Bacchus, www.lerepairedabacchus.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

INCONTOURNABLE CHAMPAGNE !

Son bouchon qui explose nous met en joie, les bulles pétillent fines et aériennes ! Selon les assemblages, les champagnes se servent à différents moments et pour les grands amateurs, il est toujours très chic de dîner au champagne ! A l'apéritif, mieux vaut opter pour un chardonnay pas trop dosé dont la fraîcheur vous ravira. Il se mariera parfaitement avec des toasts au foie gras, des dés de saumon fumé ou autres amuses-bouches. Pendant le dîner, il faudra choisir un champagne plus élaboré, complexe quasiment sans sucre, un extra-brut par exemple. Le champagne rosé s'accorde très bien avec les viandes blanches, les poissons et les crustacés par son côté fruité et délicat. Au dessert, optez pour les demi-secs qui conviennent parfaitement aux bûches, aux chocolats et même aux sorbets !

UNAVOIDABLE CHAMPAGNE !

The champagne cork which pops makes us happy, with its fine and aerial sparkling bubbles ! according to the matches, the champagnes are served at different moments and for the fans, it's always very chic to have dinner with champagne ! For a drink, prefer a light chardonnay with its sparkling freshness. It will be perfect with foie gras toasts or smoked salmon cubes for other appetizers. During dinner, choose a more elaborate, complex and almost-sugarless champagne, an extra-brut champagne for example. Pink champagne can be drunk with white meat, fish and shellfish because it is fruity and delicate. For dessert, choose a medium-dry which is good with Christmas cakes, chocolates and even sorbets !

