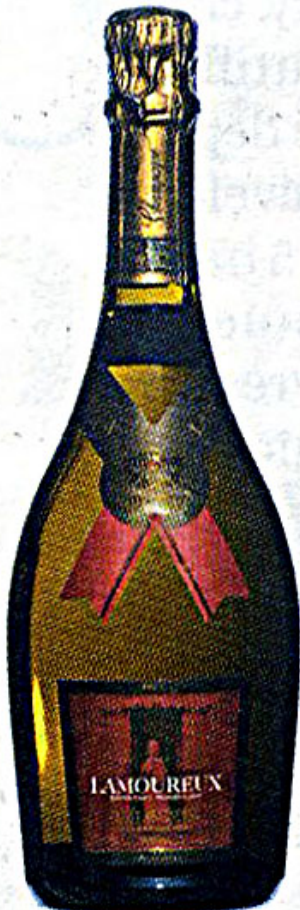




# Nos 20 champagnes pour faire la fête

*Ils étaient une quarantaine  
de champagnes sélectionnés pour nos dégustations  
à l'aveugle. Voici nos 20 meilleurs choix.  
Que la fête commence...*

## 12. Champagne Jean-Jacques Lamoureux, Cuvée Saint-Vincent 2002.



Dans la Côte des Bars, au sud de la Champagne, les trois villages des Riceys peuvent prétendre aux appellations : champagne, co-teaux champenois et vin rosé des Riceys. Jean-Jacques Lamoureux, propriétaire récoltant et manipulant, y vinifie à son nom depuis 1985. Cette cuvée du seul millésime 2002 sollicite à parties égales, pinot noir et chardonnay. Des fruits secs, des viennoiseries et de la pomme très mûre introduisent opulence, maturité et générosité, ce qui le destine davantage à la table (viande blanche) qu'à l'apéritif.

25,95 euros. De Vin en Vin, tél. : 010400255.