

Bruts sans année 21 beaux champagnes à prix accessibles

Produits en plus grand nombre que les cuvées millésimées, les champagnes bruts sans année sont aussi plus abordables en termes de goût et surtout de budget ! Nous vous proposons ici 21 coups de cœur à moins de 40 euros pour enchanter vos invités pendant les fêtes. Par Alexis Goujard

93/100 GONET-MÉDEVILLE

Brut Premier cru Blanc de noirs
Un blanc de noirs goûteux, dynamique, d'une structure identitaire pour passer à table. 32 €

92/100 FLEURY

Extra-brut nature Blanc de noirs
Délicieux pinot noir de l'Aube, dosé à minima, il offre une bouche juteuse et rafraichissante à souhait. 34 €

91/100 DEHOURS ET FILS

Brut Grande Réserve
Douce sonate à dominante d'un meunier s'exprimant tout en tendresse fruitée dans la jeunesse. 31 €

91/100 RENE GEOFFROY

Brut nature Premier cru Pureté
Le trio des cépages champenois rythmé par une vinosité fraîche directe, à la finale ciselée. 35 €

91/100 PIERRE GIMONNET ET FILS

Brut Premier cru Rosé de blancs
Un rosé à dominante de chardonnay établi tout en finesse de style. 39,90 €

91/100 PHILIPPONNAT

Brut Royale Réserve
Une base 2017 (année compliquée) bien bâtie sur une chair gourmande. Bien ouvert, on l'aimera sur cet équilibre rond et dynamique. 39,50 €

91/100 VEUVE FOURNY ET FILS

Brut nature Premier cru Blanc de blancs
Archétype du blanc de blancs élané, finement citronné et extrêmement rafraichissant. Le tout mené avec une grande précision. 35 €

90/100 A.R. LENOBLE

Brut nature Dosage Zéro Mag 17
Charnu, crémeux, fruité, sculpté avec précision :

une réussite dans l'univers des champagnes non dosés. 36 €

90/100 ÉTIENNE CALSAC

Extra-brut L'Échappée Belle
Malgré une base 2019 encore juvénile, ce champagne se révèle d'une précision exemplaire. La bulle est tissée tout en dentelle. À laisser vieillir encore un an. 29 €

90/100 DIEBOLT-VALLOIS

Extra-brut Blanc de blancs
Une valeur sûre parmi les blancs de blancs consensuels à la bulle ouatée. La texture est suave et rafraichissante. 25 €

90/100 DRAPPIER

Brut nature Zéro Dosage
Une référence des bruts nature du sud de la Champagne : une attaque pulpeuse bien fruitée, resserrée par une finale un peu ferme et claquante. 37 €

90/100 HURE FRÈRES

Brut Insolation
Ce champagne est un ambassadeur du style tonique et droit de ce secteur nord de la Montagne de Reims. Un brut sans concessions. 30 €

90/100 LANCELOT-PIENNE

Brut Instant Présent
Voici un champagne minutieux, où l'expression franche du fruit est bien présente. D'une rondeur avenante, soulignée par une fraîcheur stimulante, il est tout-terrain. 30 €

90/100 MAILLY GRAND CRU

Brut Grand cru Blanc de Pinot Noir
Sur le versant nord de la Montagne de Reims : un pinot noir incisif, à l'expression fraîche des fruits rouges. Un brin électrique ! 39,90 €

89/100 DUVAL-LEROY

Brut Fleur de Champagne
Toujours là où on l'attend sous ses dentelles beurrées, avec une mousse finement perlée. Un style fédérateur. 35 €

89/100 GATINOIS

Brut Grand cru Tradition
Tout droit venu du Grand cru A5, il se présente bien façonné, sans esbroufe aromatique d'une jolie structure pour l'apéritif. 36 €

89/100 LANSON

Brut Black Réserve
Sous des notes grillées, un champagne à la vivacité saillante. Sans trop d'arômes ni de vinosité, il passe partout. 39 €

89/100 MOËT & CHANDON

Brut Impérial
Bien plus élégant et moins démonstratif qu'avant, ce champagne mondial est s'avère d'une belle suavité, avec des notes séduisantes. Fédérateur et facile à boire. 39 €

88/100 AYALA & CO

Brut Majeur
La force fraîche du chardonnay dans l'assemblage dans ce brut bien façonné droit comme un "I". On l'aimera plus détendu. 33,50 €

88/100 A. MARGAINE

Brut
Une dominante de chardonnay dans un registre fougueux et d'une droiture tonifiante pour un apéritif printanier. 33 €

88/100 PIPER-HEIDSIECK

Brut
Piper revient bien dans la coupe avec ce brut bien savoureux et crémeux. Un brin technique il attirera les foules. 33,90 €

