

La grâce et l'élégance des millésimés

En Bourgogne, encavez les beaux 2015 et dégustez les 2014, disponibles aujourd'hui chez de nombreux producteurs. Les 2010 nous ont impressionnés par leur fraîcheur. Si vous trouvez encore des 2013, n'hésitez pas, ils sont réussis. Les 2008 sont à boire. Côté alsacien, en attendant les 2016, savourez les 2015, harmonieux. Achetez les fringants 2014 et 2013. Si les 2012 tiendront encore cinq ans, les 2011 et 2008 doivent être bus. G. B.

Brut Cuvée
S 2014 de
Simonnet-
Febvre : quelle
minéralité !



17,5/20

SIMONNET-FEBVRE

● *Crémant de Bourgogne brut
Cuvée S 2014*

Nez beurré avec des notes de muscade et de vanille. La bouche est crémeuse, l'effervescence fine souligne la minéralité de cet assemblage de pinot noir et de chardonnay. Une belle réussite à prix accessible pour cette maison aux mains de Louis-Fabrice Latour.