



JM GREMILLET Brut Sélection ★



n.c. 100 000



11 à 15 €

Cette marque familiale créée au début des années 1970 exporte aujourd'hui 80 % de sa production. Elle dispose d'un vignoble de 25 ha dans la région des Riceys (Aube). La cuvée Sélection assemble les années 2001 à 2003 et 70 % de pinot noir à 30 % de chardonnay. Des arômes empyreumatiques et des notes de cire d'abeille précèdent une bouche puissante et élégante. « Un champagne flatteur », note le jury. Le rosé, un rosé de noirs des années 2001 à 2003, est cité pour son fruité complexe et fin. (NM)

➔ Jean-Michel Gremillet,
rte de Bagneux, 10110 Balnot-sur-Laignes,
tél. 03.25.29.37.91, fax 03.25.29.30.69,
e-mail champagne.jm.gremillet@wanadoo.fr

✓ I ★ r.-v.