



**DEMILLY DE BAERE Cuvée Carte d'or ★★**

60 000






15 à 20 €

Gérard Demilly appartient à une famille établie à Bligny (Côte des Bar) depuis le XVII<sup>e</sup>s. En 1978, il étudie la viticulture et achète avec son épouse Françoise un vignoble (8 ha aujourd'hui) dont le siège occupe une ancienne verrerie du XVIII<sup>e</sup>s. Après avoir fait ses classes en Australie et en Californie, leur fils Vincent, œnologue, les a rejoints. (NM)

L'excellence dans la régularité : cet assemblage de quatre cépages (pinot noir pour les trois quarts, complété par le chardonnay, le pinot blanc et le pinot meunier) est de nouveau jugé remarquable. Un champagne frais et tonique, aux notes discrètes de chèvrefeuille et de melon. À ouvrir dès l'apéritif et jusqu'au dessert. X 2015-2020

☞ poulet au citron ☞ Cuvée pure ★ (20 à 30 € ; 8 500 b.) : un brut issu de chardonnay et de pinot noir à parts égales, récoltés en 2005. Nez épanoui sur les fruits confits et la figue, belle attaque, bouche ample et épicée, élégamment évoluée. X 2015-2018

☞ Gérard Demilly, Dom. de la Verrerie,  
1, rue du Château, 10200 Bligny, tél. 03 25 27 44 81,  
champagne-demilly@wanadoo.fr    r.-v.