

## COMMENTAIRE GUIDE DUSSERT GERBER 2015

Jacques DEFRANCE  
Christophe Defrance  
28, rue de La Plante  
Tél. 03 25 29 32 20  
Fax. 03 25 29 77 83  
e-mail : [chamapgne-jacques-defrance@wanadoo.fr](mailto:chamapgne-jacques-defrance@wanadoo.fr)  
[www.champagnejacquesdefrance.fr](http://www.champagnejacquesdefrance.fr)

♥♥♥♥ Depuis un siècle (1867) quatre générations se sont succédées, pour tirer le meilleur de leur vignoble. C'est aujourd'hui Christophe qui veille au respect de la tradition champenoise et des valeurs que lui ont transmis les anciens. Ce vigneron passionné peut être fier de son Champagne brut Millésimé 2004, de belle robe or pâle, limpide et douce, un superbe Champagne de belle vinosité mais avec cette nervosité caractéristique, très harmonieux, fin et riche, dont la bouche dévoile une concentration d'arômes subtils (fleurs blanches, coing et miel d'acacia). Belle cuvée Excellence, d'un bouquet très aromatique aux nuances de pêche et de citronnelle, de mousse gourmande, harmonieux et fin, qui mêle structure et nervosité, un Champagne puissant, très parfumé. Le Champagne Prestige, avec cette robe délicate et limpide, très élégant et généreux, aux notes de fruits secs et de fleurs fraîches, qui offre une ampleur et une fraîcheur fine et persistante. Le brut Nature est un Champagne franc et frais, où dominent les agrumes et les petits fruits secs en finale. Joli brut Rosé, à la fois très fin et charnu, robe soutenue, classique avec ce nez de framboise mûre. Goûtez également la cuvée Exception brut, de mousse légère, un Champagne fin et persistant, très équilibré, parfumé, au nez dominé par les fruits mûrs et le pain brioché, avec cette pointe de fraîcheur bien caractéristique, particulièrement savoureux, d'une belle longueur en bouche. Remarquable rapport qualité-prix-typicité.

## COMMENTAIRE GUIDE DUSSERT GERBER 2014

Jacques DEFRANCE  
Christophe Defrance  
28, rue de La Plante  
Tél. 03 25 29 32 20  
Fax. 03 25 29 77 83  
e-mail : [chamapgne-jacques-defrance@wanadoo.fr](mailto:chamapgne-jacques-defrance@wanadoo.fr)  
[www.champagnejacquesdefrance.fr](http://www.champagnejacquesdefrance.fr)

Depuis un siècle (1867) quatre générations se sont succédées, pour tirer le meilleur de leur vignoble. C'est aujourd'hui Christophe qui veille au respect de la tradition champenoise et des valeurs que lui ont transmis les anciens.

Coup de cœur pour ce Champagne brut Millésimé 2004, à la mousse fine et légère, aux arômes intenses, à dominante de noisette et d'abricot, harmonieux et savoureux, de belle structure, intense et parfumé, très élégant comme le Champagne Prestige, de bulles persistantes, de belle robe, de jolie structure, dense et parfumé, aux notes florales (narcisse, genêt), tout en bouche. Le brut Nature, est un Champagne franc et frais, où dominant les agrume et les petits fruits secs en finale. Joli brut rosé, à la fois très fin et charnu, de robe soutenue, classique avec ce nez de framboise mûre. Excellent Champagne brut tradition, qui allie distinction et structure, une bonne rondeur et un bouquet très aromatique aux notes subtiles de poire et de verveine, très réussi. Excellent rapport qualité-prix-plaisir (15 à 17 € environ). Le tout fait qu'il n'y a vraiment pas à hésiter.