

♥♥♥♥♥ Depuis 1867, quatre générations se sont succédées sur des climats renommés. Louis, Roger, Jacques et, aujourd'hui, Christophe DeFrance, tirent de leurs terroirs les meilleurs assemblages. Au-delà des perles effervescentes, la famille DeFrance a depuis de longues dates le privilège et l'art de vinifier le fameux Vin Rosé des Riceys. Situé exclusivement sur le finage des Riceys, le domaine est composé essentiellement des cépages Pinot noir et Chardonnay. La production est mise en œuvre grâce à des moyens techniques soignés : Christophe DeFrance à la tête du vignoble depuis 1988, a profondément fait évoluer les techniques de vinification en alliant savoir-faire et système de production moderne.

Selon Christophe DeFrance, « le 2016 est particulier, un déficit de récolte plus ou moins important lui a donné une variation qualitative. Les Pinots noirs ont un bel équilibre, les Chardonnays manquent d'acidité, mais dans l'ensemble, c'est une belle année. »

En vente en 2017 : les Millésimés 2007 et 2008, et aussi trois nouvelles cuvées : Extra brut, Rosé de saignée et Solera de Chardonnay élevé en fûts.

Superbe **Champagne brut Millésimé 2007**, très équilibré, de mousse légère et abondante, d'une belle harmonie en bouche, tout en fruité et finesse, une cuvée souple, aux arômes complexes de tilleul, de musc et de coing, une référence. Beau **2006**, de mousse très perlante et très persistante, au bouquet fin, épanoui, à dominance d'écorces d'orange et de pain grillé, souple et puissant en bouche, tendre et harmonieux.

Belle **cuvée Excellence**, d'un bouquet très aromatiques 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 Exception** est tout en finesse aromatique, une cuvée harmonieuse et distinguée, de mousse onctueuse et très fine, aux notes subtiles de petites fleurs fraîches où s'entremêlent l'amande et le fumé, parfait avec un bar farci ou des langoustines grillées.

Beau **brut Nature**, au fruité complexe, généreux et rond, bien équilibré, de mousse fine et persistante, d'une belle harmonie, tout en finesse mais puissant en bouche. Le **brut Rosé** est à la fois très fin et charnu, robe soutenue, classique avec ce nez de framboise mûre, parfait aussi bien sur un homard rôti qu'avec des petits soufflés glacés aux framboises.

♥♥♥♥♥ = Prix d'Honneur

Retrouvez l'article sur le site du guide des vins : http://www.guidedesvins.com/Jacques-DEFRANCE_d_2674.html