

VOS VINS SÉLECTIONNÉS DANS LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2027

Appellation : Champagne

Nom du vin : Jacques Defrance

Dénomination : Extra-brut 1867 Perpétuelle

Couleur : blanc, effervescent

Appréciation : 2 étoiles

Commentaire du guide : « Très brioché, harmonieux, bouche chaleureuse, vin vinifié en fût ou en foudre, assemblage avec du vin de réserve, très peu dosé ». Nos dégustateurs ont du flair, car ce blanc de blancs naît de vins élevés 12 mois en fût avant de rejoindre une réserve perpétuelle en cuve (soutirée chaque année en partie pour la mise en bouteilles, des vins plus jeunes comblant le vide). Cette cuve comprend huit années de récolte, de 2009 à 2016. Un champagne expressif et riche, aux « arômes de panettone », qui conviendra à table.

Appellation : Champagne

Nom du vin : Jacques Defrance

Dénomination : Brut nature

Couleur : blanc, effervescent

Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide : Non dosé, du bon pinot noir des Riceys dans sa pureté et son entièreté, avec sa robe montrant un léger œil (reflets saumonés), un fruité complexe où percent le fruit rouge, le noyau, l'amande et sa bouche marquée en finale d'une petite pointe tannique. Du caractère.
