

BENOÎT
COCTEAUX
champagne

La presse





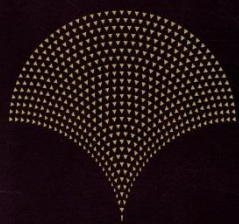
BENOÎT COCTEAUX
Brut nature Blanc de blancs L'Origine ★

5000 | 20 à 30 €

Héritiers l'un comme l'autre de lignées vigneronnes remontant à 1650, Hélène et Benoît Cocteaux sont établis à Montgenost, sur les coteaux sud du Sézannais, où Benoît a pris la suite de son père en 1992. Leur vignoble de 10 ha comprend de nombreuses parcelles, non seulement dans ce secteur, mais aussi dans la Côte des Blancs (Cramant, Chouilly), la vallée de la Marne et l'Aube. Propriété certifiée HVE. (RM)

Cette cuvée met en œuvre des chardonnays du berceau familial, qui plongent leurs racines dans la craie du Sézannais. Quatre années de récoltes, et l'expression du cépage sans artifice, puisque aucun sucre n'est ajouté après le dégorgement. Discret et délicat, le nez associe la mirabelle, le raisin sec, le fruit confit et la pomme mûre. Le fruit jaune confit se confirme dans une bouche fine et fraîche. 2021-2024

CHAMPAGNE BENOÎT COCTEAUX, 11, rue du Château, 51260 Montgenost, tél. 03 26 81 80 30, contact@champagnebenoitcocteaux.com r-v.



400 MAISONS - 1836 CHAMPAGNES

BENOÎT COCTEAUX

RAISONNÉE • VENTE SUR PLACE

45000 BOUTEILLES PRODUITES

11 RUE DU CHÂTEAU - 51260 - MONTGENOST - T: 03 26 81 80 30

Le domaine Cocteaux est situé dans le village de Montgenost dans le sud de la Côte de Sézanne. Issus de famille de vignerons, Hélène et Benoît Cocteaux cultivent principalement le chardonnay qui a toujours sur ce terroir, un coté solaire, rond

et des saveurs finement exotiques et miellées. Quelques vignes de pinot noir et meunier complètent les assemblages. Les vinifications se font parcelle par parcelle en cuves.

ETERNELLE CRÉATION EXTRA BRUT (BLANC DE BLANCS)**16,5/20**

BSA

60 €

Cette cuvée a été élaborée selon le principe de la solera qui remonte au millésime 1998. La vinification en foudre procure tout son caractère au vin, sa profondeur, sa texture soyeuse et veloutée. Belle longueur en bouche. Un style austère et puissant à réserver aux amateurs du genre.

**L'ORIGINE BRUT NATURE (BLANC DE BLANCS)****15,5/20**

BSA

26 €

Pur chardonnay provenant de 4 terroirs et de 4 récoltes (2011 à 2014) et non dosé à la mise en bouteilles. La texture crémeuse s'exprime pleinement en bouche, adossée à la trame crayeuse et minérale qui se dévoile sans fard. Les notes acidulées et d'agrumes accompagnent une finale tout en tension. À savourer avec un tartare de Charolais à la thaï.

**OPUS VARIUS "LES MEUNIER DE MON GRAND-PÈRE"****16/20**

BSA

37 €

Un pur pinot meunier du secteur de Mareuil-le-Port, au sol argilo-calcaire. Le vin se montre gras et ample, dévoilant minéralité et tension plus que l'aspect gourmand propre au cépage. Un bel exercice de style pour réhabiliter ce cépage considéré comme mineur. À essayer avec un fromage crayeux comme un fougerus.

**OPUS VARIUS "TERRE PROFONDE" EXTRA BRUT****16/20**

BSA

37 €

Issu de la zone la plus septentrionale du sézannais, à Villenauxe-la-Grande, au sous-sol mêlant argile et craie, le chardonnay exprime dans cette cuvée toutes les subtilités du terroir : la délicate minéralité crayeuse est équilibrée en bouche par une gourmandise juteuse aux notes d'agrumes et de fruits jaunes bien mûrs.

**OR BLANC EXTRA BRUT (BLANC DE BLANCS)****15,5/20**

BSA

25 €

Un 100% chardonnay provenant de 3 parcelles du secteur de Montgenost et de 3 vendanges (2016, 2015 et 2014). Le vin, à la patine crayeuse, se montre riche et mûr et se livre en bouche avec gourmandise. À essayer avec un vol au vent financière.

**ROSÉ D'HÉLÈNE BRUT****15,5/20**

BSA

27 €

Les 18% de rouge de pinot noir de l'assemblage apportent fruité et gourmandise. Les tanins veloutés se montrent caressants et un dosage équilibré préserve la nervosité de cette cuvée qu'on imaginerait bien accompagner une tarte fine aux tomates.



**OPUS
VARIUS**

Les Meuniers
de mon Grand-Père

Par
CHAMPAGNE
BENOÎT COCTEAUX

Challenge^s

L'économie de demain est l'affaire de tous

Entrepreneurs, salariés, consommateurs

NE LAISSONS PAS LA CRISE NOUS ABATTRE

meur (Biongues), Jean-Paul Agon (L'Oréal), Emile Allamand (Sarag International), Jacques Aschenbroich (Valeo), Claude Barlier (Circus-Joeri), Sébastien Bazin (Accor), Eric Bismuth (Montefiore), Jean-Marc Borello (Groupe SOS), Hélène Bourbouloux (administratrice judiciaire), Pierre-André de Chalendar (Saint-Gobain), Wren-Sabatier (Gulligiani), André Conte-Sponcille, Sandrine Conseiller (Aigle), Robert Dumbo (Grant Thornton), Dafoareq (Bpifrance), Jean-Pierre Farandou (SNCF), Guillaume Faury (Airbus), Stéphane Fauch (Norcan), Flahault (Université de Grèce), Antoine Frérot (Veolia), Céline Gris (Gris Groupe), Daniel Harari (Lectra), Martin Hirsch (AP-HP), Louise Jacob (Pottoka), Emma Lavigne (Palais de Tokyo), Le Quellier (La Seine), Jean-Bernard Lévy (EDF), Georges Lingenheld (Lingenheld), Eric Lombard (CDC), Louis Marguerite (Ciri), Florent Menegaux (Michelin), Sébastien Missoffe (Google), Frédéric Oudéa (Société générale), Caroline Parot (Europcar), Yves Perrier (Amandi), Patrick Pongwané (Total), Stéphane Richard (Orange), Père Eric Salobir, Julia Sedeffjian (Bailet), Louis Solanet (Le Rochecourt), Benjamin Smith (Air France-KLM), Thomas Triomphe (Sanofi Pasteur), Philippe Wahl (La Banque postale)

Les résistants EN DIRECT SUR : live.challenges.fr

et champagnes, vins & spiritueux

cuve Olivier & Fils
Secret blanc
C'est 100 % chardonnay de la vallée de la Marne, issu de vieilles vignes, élevé deux mois en fûts neufs avant d'être mélangé et mis en bouteille. Pour accompagner vos repas. 26 euros.

Esprit Solera
C'est une recherche, nombre de vins de vinification, comme cet esprit de solera, à faire des vins issus de plusieurs années une réserve perpétuelle, à la fois la nouvelle vendange, mûre, cette cuvée rigoureuse par sa robe (notes d'agrumes) et sa profondeur (notes d'amandes, de fruits confits). 35 euros.

Delong-Mariève Cuvée Zéro
Vintée à partir des meilleurs jus (cœur de cuve) par levures indigènes, cet assemblage de trois villages du Sézannais de la récolte 2014 (+ 30 % de vins de réserve) non dosé offre une matière fruitée et pulpeuse soutenue pour une fraîcheur d'agrumes. Droit, fin et profond. 33 euros.

Benoît Cocteau L'Origine Brut Nature
Blanc de blancs non dosé issu d'un terroir crayeux du Sézannais et de quatre années d'assemblage (40% 2014 + 2013, 2012 et 2011). Arômes d'abricot bien mûr, d'ananas rôti, de pêche au sirop. Précis et pur. À l'apéro avec un morceau de Parmigiano Reggiano de seize mois. 24 euros.

LABO

Décembre 2020

QUE CHOISIR
EXPERT • INDÉPENDANT • SANS PUBLICITÉ

Test
GELS hydroalcooliques
Des résultats inattendus

LES MENSONGES du MADE IN FRANCE

43 champagnes et 20 fois gras
Préparer les fêtes, malgré tout...

18 BOUTEILLES		€	Note sur 20	No TELL. PROPRIÉTÉ
		INDICATIF	PRIX GLOBALE	
1	ANDRÉ ROBERT Grand cru Les jardins du Mesnil (brut)	32	15,5	03 26 57 59 41
2	MAISON GAMET Rive droite (brut)	30	15	03 26 51 87 54 ⁽¹⁾
3	RENÉ COLLET Nord-Sud (brut)	19	14	03 26 80 22 48
4	GUY CHARLEMAGNE Grand cru Le Mesnil-sur-Oger blanc de blancs Réserve (brut)	24,40	13,5	03 26 57 52 98
5	ANDRÉ ROBERT Cuvée Pauline (brut)	25	13,5	03 26 57 59 41
6	VIGNON PÈRE & FILS Cuvée blanc de noirs 2012 (brut)	40	13	09 61 49 05 71
7	BERNARD COCTEAU Cuvée or blanc (extra-brut)	24,50	13	03 26 81 80 30 ⁽¹⁾

Décembre 2020



Décembre 2020



Novembre 2020

BENOÎT COCTEAUX

RAISONNÉE • VENTE SUR PLACE

37500 BOUTEILLES PRODUITES

11 RUE DU CHÂTEAU - 51260 - MONTGENOST - T: 03 26 81 80 30

Le domaine Cocteaux est situé dans le village de Montgenost dans le sud de la Côte de Sézanne. Issus de famille de vignerons, Hélène et Benoît Cocteaux cultivent principalement le chardonnay qui a toujours sur ce terroir, un côté solaire, rond

et des saveurs finement exotiques et miellées. Quelques vignes de pinot noir et meunier complètent les assemblages. Les vinifications se font parcelle par parcelle en cuves.

ETERNELLE CRÉATION EXTRA BRUT (BLANC DE BLANCS)

17/20 BSA 65 €

Dotée d'une robe citron pâle aux reflets argentés et dorés, cette cuvée révèle un nez autolytique et frais, sur des fruits blancs, du biscuit, de la brioche et de la baguette. Les bulles sont ciselées et croustillantes avec une mousse vigoureuse et fraîche. Vineux et riche en bouche, ce vin se montre équilibré, soyeux et minéral, avec une complexité discrète et une touche citronnée amère sur la finale. Ce beau champagne s'appréciera tout au long d'un repas, de l'apéritif jusqu'au plateau de fromages.



L'ALLIANCE BRUT

15,5/20 BSA 24 €

La robe est couleur paille citron clair avec des reflets argentés et dorés. Biscuits salés, brioche, tarte au citron et quelques notes herbacées se conjuguent au nez à la fois tonique et dense. Les bulles sont fouettées et soufflées avec une mousse délicate et fraîche. Des agrumes (pamplemousse) doux et amers génèrent une acidité fraîche et douce en bouche, laquelle est sèche et farineuse, mais intensément citronnée, avec une longue finale sapide.



L'ORIGINE BRUT NATURE (BLANC DE BLANCS)

15,5/20 BSA 25 €

La robe est citronnée avec des reflets aqueux. Le nez est floral et citronné avec des herbes fraîches et séchées (verveine et citronnelle), de la brioche salée et de légères notes de poivre. La bouche est vive et herbacée, avec du citron vert concentré qui donne une impression de douceur plutôt que de fraîcheur. Peu complexe, mais avec une bonne intensité et de la longueur, ce champagne est idéal pour l'apéritif et l'entrée.



NOIR EXPRESSION EXTRA BRUT (BLANC DE NOIRS)

16/20 BSA 23.4 €

Avec une robe paille claire, cet extra brut propose un nez fruité sur la poire et les fruits blancs à noyau, puis sur la crème anglaise et les épices douces. Bulles et mousse sont vives et fraîches. La bouche citronnée et tonique, fraîche puis concentrée, surprend pour un blanc de noirs. Puis, elle dévoile des baies pourpres et noires, crémeuses, naturellement sucrées, et s'achève par une finale fruitée et fraîche sur une couche de biscuits à la crème.



OR BLANC EXTRA BRUT (BLANC DE BLANCS)

16/20 BSA 24 €

Cette cuvée, à la robe citron très pâle aux reflets argentés et dorés, développe un nez pâtissier de tarte aux poires, de pommes douces, pain blanc frais, suivi de notes florales blanches. Les bulles sont croustillantes et la mousse est cristalline. La bouche se montre sapide, tendue et fruitée (citron doux cristallisé, jus de pomme et de poire concentré), et s'achève par une finale florale, longue et fraîche.



ROSÉ D'HÉLÈNE BRUT

16,5/20 BSA 26 €

La robe ressemble à des fraises broyées avec des reflets argentés. Le nez est minéral et frais de baies et de fruits purs. La mousse est crémeuse et crayeuse avec des bulles délicates, vives et persistantes. Une légère touche d'amertume et d'épices surprend la bouche, avant que n'apparaissent des baies fraîches. Ce vin, élégant et discret, équilibré et sophistiqué, s'appréciera de l'apéritif à la table. La sapidité et la craie sèche se concentrent sur la finale et donnent envie de se servir un autre verre.





BENOÎT COCTEAUX Blanc de blancs Or blanc ★

10 500	🏠	20 à 30 €
--------	---	-----------

Héritiers l'un comme l'autre de lignées vigneronnes remontant à un siècle, Hélène et Benoît Cocteaux sont établis à Montgenost, dans les coteaux du Sézannais, où Benoît a pris la suite de son père en 1998. Leur vignoble comprend de nombreuses parcelles dans ce secteur, ainsi que dans l'Aube. (RM)

Or pâle aux reflets verts, parcouru d'un fin cordon, ce vin offre tout ce que l'on attend d'un blanc de blancs: un nez frais sur les agrumes, avec une pointe de menthe, un palais vif en attaque, équilibré et persistant. Apéritif ou poisson? 🍷 2018-2021

➔ **BENOÎT COCTEAUX**, 11, rue du Château, 51260 Montgenost, tél. 03 26 81 80 30, contact@champagnebenoitcocteaux.com r.-v.



BENOÎT COCTEAUX Blanc de blancs Or blanc ★

12 000	🏠	20 à 30 €
--------	---	-----------

Héritiers l'un comme l'autre de lignées vigneronnes remontant à un siècle, Hélène et Benoît Cocteaux sont établis à Montgenost, sur les coteaux du Sézannais, où Benoît a pris la suite de son père en 1998. Leur vignoble comprend de nombreuses parcelles dans ce secteur, ainsi que dans l'Aube. Propriété certifiée Haute valeur environnementale. (RM)

Il présente tous les caractères d'un champagne issu de chardonnay : une robe or pâle, un nez expressif, entre fleurs blanches et agrumes, une bouche fine et fraîche, où l'on retrouve les agrumes mêlés à des notes briochées. 🍷 2019-2022

➔ **CHAMPAGNE BENOÎT COCTEAUX**, 11, rue du Château, 51260 Montgenost, tél. 03 26 81 80 30, contact@champagnebenoitcocteaux.com r.-v.



Benoît Cocteaux



RAISONNÉE

VENTE SUR PLACE

11 rue du Château - 51260 - Montgenost - T: 03 26 81 80 30

Le domaine Cocteaux est situé dans le village de Montgenost dans le sud de la Côte de Sézanne. Issus de famille de vignerons, Hélène et Benoît Cocteaux cultivent principalement le chardonnay qui a toujours sur ce terroir, un côté solaire, rond et des saveurs finement exotiques et miellées. Quelques vignes de pinot noir et meunier complètent les assemblages. Les vinifications se font parcelle par parcelle en cuves.

Eternelle Création brut nature (blanc de blancs)

BSA | 17/20 | 49 €



Cet extra brut blanc de blancs, élaboré avec la technique soléra, se distingue par sa précision et sa fraîcheur. Au nez, le vin est dominé par des arômes de bergamote, d'amandes torréfiées et de fruits jaunes, ainsi que des notes de pain toasté. En bouche, il est ciselé sur une expression minérale et citronnée. La finale, élégante, est longue sur la fraîcheur des notes d'agrumes. Sublime accord sur du caviar ou sur un carpaccio de saint-jacques.

L'Alliance brut

BSA | 15,5/20 | 20,40 €



Ce brut signe bien le style de la maison, sur le fruit, la fraîcheur et l'équilibre. Au nez, le vin se distingue par un bouquet fruité sur la fraise, la poire Comice, avec des notes de panification et un caractère légèrement épicé. En bouche, le vin, ample et frais, présente une texture crémeuse. La jolie finale s'exprime sur la fraîcheur de l'agrumes. Bel accord avec un tajine de poulet au citron confit.

L'Origine brut nature (blanc de blancs)

BSA | 15,5/20 | 22,70 €



Ce brut nature blanc de blancs s'exprime sur des accents exotiques. Le nez est dominé par les notes d'agrumes, de fleurs blanches et d'ananas confit. En bouche, le vin est tout en fraîcheur et en tension, sur une bulle fine et vive. À accorder avec un carpaccio de dorade.

Noir Expression extra brut (blanc de noirs)

BSA | 16/20 | 23,40 €



Ce blanc de noirs extra brut se révèle à la fois gourmand et racé. Le nez développe un bouquet fruité très riche sur des notes de petits fruits rouges, d'agrumes, de fruits jaunes bien mûrs et d'une touche épicée. En bouche, le vin est rond et frais sur une bulle vive. À accorder avec un cabillaud servi avec une sauce citron-gingembre.

Or Blanc extra brut (blanc de blancs)

BSA | 16/20 | 22,30 €



Cet extra brut blanc de blancs se distingue par la maturité du fruit. Au nez, les notes d'agrumes se combinent à des arômes de pêche blanche et de fleurs blanches. En bouche, le vin est frais et la bulle vive. La jolie finale se joue sur des touches citronnées et exotiques. À accorder sur des verrines apéritives de poisson cru.

Rosé d'Hélène brut

BSA | 16/20 | 24,50 €



Avec sa robe cuivrée, ce rosé se caractérise par sa légèreté et sa vivacité. Le nez est dominé par des arômes de petits fruits rouges, une touche anisée et des arômes de panification. En bouche, le vin est ample et frais, le dosage est très bien intégré. Cette belle cuvée s'accordera avec un bavarois à la framboise.

C comme...Benoît COCTEAUX

Champagne Extra-Brut- « Or Blanc »-Blanc de blancs



Installée au sud de la Côte des Blancs du Sézannais, exactement à Montgenost qui, jadis, faisait partie du diocèse de Troyes, l'exploitation familiale Benoît Cocteaux développe une activité économico-bachique qui humanise et redonne vie à des terres longtemps traumatisées par les guerres. Récoltants-manipulants perfectionnistes et soucieux des qualités environnementales, Hélène et Benoît Cocteaux s'emploient à vivifier des terres à vigne sur lesquelles s'épanouissent pinot noir, pinot meunier et chardonnay. Ce dernier, présent à 100% dans la cuvée **Or Blanc**, est à l'origine d'un Blanc de blancs, vieilli 3 ans en cave, et qui, à peine dosé (6g/l), instaure avec impétuosité ses largesses : vive effervescence qui va, stimulant des arômes miellés, sur une base fruitée marquée par le coing et la pêche de vigne. Un vin goûteux, nanti d'une milieu de bouche charnu qui enrobe le palais avant de terminer son parcours sur une finale marquée par la noix de cajou. Du cousu main pour des blancs de poulet à la crème.

Ch. Benoît Cocteaux-51260 Mongenost- tél. 0326818030

Ô Magazine.

Traversant encore ses nombreuses appellations, il m'arrive de m'asseoir sur un banc, les bras ballants contre mes genoux serrés et les pieds laissés à droite à gauche comme un sac à main trop lourd, et de me dire : « Champagne... j'ai tout vu, tout bu, tout su. » Mais d'autres fois, je découvre encore des perles de Champagnes qui ne méritent d'être appréciés que par des lèvres de femme, et je vous les apporte.

Combien de coupe faut-il boire pour ne plus avoir soif ?

Une première pour se faire remarquer, pour que l'entourage, perdu dans ses connexions 4G, lève la tête se demandant « qui a commandé du champagne ? ». Comme s'il fallait être snob ou signataire de la promotion du Quarter pour avoir le droit à ce vin si marqué de préjugés.

Une seconde pour se dire que la première était assez bonne, mais trop courte. Pour se détourner avec sa chaise vers l'extérieur, dos aux malhabillés en tout genre qui sont encore le pousse sur leur écran portable, pour avec tranquillité croiser les jambes en les laissant inclinées, reposant un dos droit mais non cambré sur une seule fesse. Puis les décroiser le buste en avant, le regard au loin, le haut des jambes sentant le froid de la chaise au travers le tissu la robe.

La troisième coupe accompagnera un magazine mode, un cigare, un magazine littéraire ou une pipe en écume.

Une quatrième et une cinquième coupe seront bues sans attention, comme ça en discutant, en pensant, en passant.

Une sixième achèvera de se savoir ivre.

Et la septième, elle, achèvera la bouteille, et la soif s'en ira, enfin.



Champagne Pierre Courtols : Brut



Champagne Michel Lorient, Appolonis : Cuvée Authentique
Meunier, Brut - Blanc de Noirs



Champagne Benoît Coiteux : Éternelle Création

Par Bénédicte.

LUXE & PASSIONS

Champagne Benoît Cocteaux : Éternelle Création

Située au sud d'Épernay, à Montgenost, la Maison de Champagne Benoît Cocteaux tire de son terroir un Chardonnay solaire : fruité, souple et rond.
La cuvée Éternelle Création est l'aboutissement d'un travail initié depuis vingt ans.



Écologistes-Manipulants, Hélène et Benoît Cocteaux ont un fort attachement à l'élaboration en famille ainsi qu'aux valeurs de qualité et de maîtrise qui font la renommée des Vignerons indépendants.

La Champagne Benoît Cocteaux est une exploitation à taille humaine, ayant à cœur de satisfaire ses clients en recherche d'un champagne de plaisir. Le vignoble est âgé d'une cinquantaine d'années. Il est composé de nombreuses parcelles situées sur les villages de Montgenost et de Villenauxe ainsi qu'à Verpillères-sur-Ource. Trois cépages s'y épanouissent : une dominante de Chardonnay est complétée par les cépages noirs (Pinot Noir principalement).

Travaillé selon la technique de la Solera, Éternelle Création est l'aboutissement d'un travail initié depuis vingt ans. D'origine andalouse, la technique d'élevage dite "solera", appelée aussi réserve perpétuelle, est encore peu employée en Champagne. À l'opposé d'une cuvée millésimée, elle consiste à ajouter chaque année les vins de la vendange pour compenser le vin soutiré permettant ainsi au vieux vin d'éduquer le plus jeune, comme le disent les vignerons. Elle offre aussi la possibilité de maintenir un style tel un véritable fil conducteur. Les champagnes vinifiés de cette façon sont des vins généralement charnus, gourmands et profonds qui invitent à remonter le temps, au fil des millésimes qui les composent.

Composée uniquement de Chardonnay issus des plus vieilles vignes de la Maison sur le terroir de Montgenost, cette cuvée Extra Brut, sans ajout de sucre, est le fruit d'un assemblage unique de 15 récoltes (Millésimes de 1998 à 2014 excepté 2003).



Benoît Cocteaux

CONVENTIONNELLE

11 rue du Château - 51260 - Montgenost - T: 03 26 81 80 30

Le domaine Cocteaux est situé dans le village de Montgenost dans le sud de la Côte de Sézanne. Issus d'une famille de vignerons, Hélène et Benoît Cocteaux cultivent principalement le chardonnay qui a toujours été ce terroir, un côté solaire, rond et des saveurs finement exotiques et miellées. Quelques vignes de pinot noir et meunier complètent les assemblages. Les vinifications se font parcelle par parcelle en cuves.

L'Alliance brut



Avec un nez plus immédiatement en fruit que dans la cuvée non dosée de la maison, l'Alliance présente des notes de pain frais complétées de miel d'acacia. Dosé pour un juste d'équilibre entre ampleur et tension, ce champagne reste dans l'esprit de la maison : frais et fringant. Une belle finale complète l'ensemble.

PSA | 15/20 | 20 €

L'Origine brut nature



Petite bulle et couleur claire caractérisent l'aspect visuel. Au nez de citron et de fleurs blanches s'ajoutent de fines notes d'ananas blanc. La bouche est vivante, fringante et fine, plus en tension qu'en puissance, désaltérante et ciselée.

BSA | 15,5/20 | 22 €

Noir Expression brut (blanc de noirs)



Si le blanc de noirs ne constitue pas une spécificité de la Côte de Sézanne, cette cuvée se révèle parfaitement réalisée. Derrière la robe claire aux bulles abondantes, le nez s'ouvre sur de belles notes de fruits rouges macérés et de fruits jaunes compotés. Avec beaucoup d'ampleur et de rondeur en bouche, l'ensemble se prolonge par une finale nette, droite et crayeuse. Ce champagne fera de beaux accords à table avec des plats épicés.

BSA | 15,5/20 | 23 €

Or Blanc brut (blanc de blancs)



Tout commence avec une bulle d'une extrême finesse, qui remonte en cordon dans le verre. D'abord discret à l'ouverture, le vin se révèle fin et complexe sur des notes dominantes d'amande, d'agrumes, de fruits blancs et une touche exotique. On aime la vivacité apéritive de ce champagne et sa finale citronnée.

BSA | 16/20 | 22 €

Rosé d'Hélène brut



Belle couleur rose aux reflets bleutés pour ce rosé aux arômes de framboise et de cerise. On retrouve ce fruit en bouche avec un côté croquant, frais et vif, sans lourdeur : un tel fruit est rarement préservé. Une cuvée de grand plaisir, à servir de l'apéritif au dessert sur un framboisier à la menthe.

BSA | 16/20 | 24 €





BENOÎT COTEAUX

11 rue du Château
51260 MONTGENOST - France
Tel.: +33 (0)3 26 81 80 30
contact@champagnebenoitcocteaux.com
www.champagnebenoitcocteaux.com

RM

Propietario: Benoit Cocteaux
Fundación: 1998
Vinedo: 9 Ha.
Viticultura: Alto Valor Medioambiental (HVE) nivel 3
Producción: 30.000 bot.
Vistas: Concertadas

Hélène y Benoit Cocteaux 'vignerons' y tienen su vinedo en Montgenost, al sur de Epernay, un terreno con una exposición solar que permite obtener unos chardonnays afrutados, flexibles y redondos. Ambos tienen un fuerte apego al desarrollo familiar y los valores de calidad y control que son el sello distintivo de un trabajo bien hecho.

91/100. BENOÎT COCTEAUX L'ALLIANCE BRUT

Brut NV / € VP

55% chardonnay, 45% pinot noir

En nariz es muy afrutado, las delicadas notas del chardonnay le dan mucha frescura y vivacidad, mientras que el pinot noir le aporta unos aromas de frutos rojos muy intensos y que le dan un gran equilibrio. En boca es amplia, salina, se reafirma la fruta roja y su alianza con los cítricos, paso equilibrado, muy agradable.

92/100. BENOÎT COCTEAUX OR BLANC DE BLANCS

Brut NV / € VP

100% chardonnay



Champagne Benoît Cocteaux

Tous deux issus de familles de vignerons depuis plus d'un siècle et demi, Hélène et Benoît ont créé leur propre marque en 2003. De leurs vignes, ils tirent des chardonnay solaires, fruités, souples et ronds.

J'ai particulièrement apprécié la **cuvée emblématique Or Blanc**

3, un généreux assemblage de vins de plusieurs années pour un équilibre parfait entre fraîcheur et onctuosité. Le chardonnay s'y exprime avec maturité sur des notes de réglisse et de fleur d'acacia. À l'aération, de délicats arômes citronnés et de pêches blanches prennent place, puis le vin révèle des notes de fruits rouges.

Prix TTC HFT : 21,95 €.

Autre coup de cœur, le **Rosé d'Hélène** **4**, un rosé de la Côte des

Blancs. Benoît procède à leur propre vinification en rouge et maîtrise son vieillissement pour un rosé vif et frais. L'assemblage est pratiqué pour sublimer la finesse et la souplesse du chardonnay. Son nez s'exprime sur la framboise et le cassis, ainsi que sur des arômes anisés.

Prix TTC HFT : 24,10 €.



Le magazine du Monde

Champagne Benoît Cocteaux, « Or Blanc »

Hélène et Benoît proposent une très belle gamme dans son ensemble, très cohérent, où le fruit s'exprime toujours franchement, avec gourmandise mais sans lourdeur ni vulgarité. La cuvée « Or Blanc », 100 % chardonnay, y participe. Issu des vendanges 2010, 2011 et 2012, ce champagne est facile, très ouvert, avec des arômes d'acacia, de fruits jaunes et une bouche délicate.

21,95 €. Tél. : 03-26-81-80-30.

Novembre 2017



BENOÎT COCTEAUX Blanc de blancs Or blanc ★

●	10500	🏠	20 à 30 €
---	-------	---	-----------

Héritiers l'un comme l'autre de lignées vigneronnes remontant à un siècle, Hélène et Benoît Cocteaux sont établis à Montgenost, dans les coteaux du Sézannais, où Benoît a pris la suite de son père en 1998. Leur vignoble comprend de nombreuses parcelles dans ce secteur, ainsi que dans l'Aube. (RM)

Un chardonnay «sudiste». Le nez, d'une belle intensité, déploie des nuances de torréfaction que l'on retrouve dans une bouche puissante, corsée et harmonieuse.

⌘ 2017-2020 🍷 lotte pochée aux agrumes ● Rosé d'Hélène ★ (20 à 30 €; 4500 b.) : le chardonnay, roi du Sézannais, représente 88 % de l'assemblage, le pinot, vinifié en rouge, lui donnant une teinte rose soutenue. Au nez, du fruit à croquer, du pamplemousse, des notes florales. En bouche, fraîcheur et longueur. ⌘ 2017-2020 🍷 langoustines sautées

📍 **BENOÎT COCTEAUX**, 11, rue du Château, 51260 Montgenost, tél. 03 26 81 80 30, contact@champagnebenoitcocteaux.com

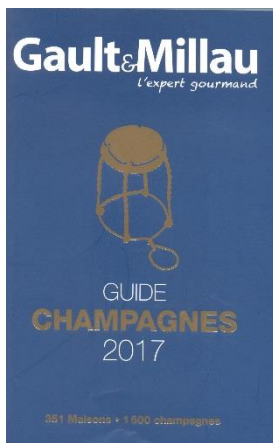
BENOÎT COCTEAUX
Blanc de noirs Noir Expression ★

●	2500	🏠	20 à 30 €
---	------	---	-----------

Héritiers l'un comme l'autre de lignées vigneronnes remontant à un siècle, Hélène et Benoît Cocteaux sont établis à Montgenost, dans les coteaux du Sézannais, où Benoît a pris la suite de son père en 1998. Leur vignoble comprend de nombreuses parcelles dans ce secteur, ainsi que dans l'Aube. (RM)

Le meunier domine dans ce blanc de noirs jaune paille à la bulle fine, au nez de fruits frais nuancés de touches empyreumatiques. La bouche est beurrée, grillée, minérale, de bonne longueur. Du caractère. ⌘ 2016-2020 🍷 pâté chaud en croûte ● Or blanc (20 à 30 €; 10500 b.) : vin cité.

📍 **BENOÎT COCTEAUX**, 11, rue du Château, 51260 Montgenost, tél. 03 26 81 80 30, contact@champagnebenoitcocteaux.com



Gault & Millau
l'expert gourmand

Benoît Cocteaux



RAISONNÉE

VENTE SUR PLACE

Benoît Cocteaux - 11 rue du Château - 51260 - Montgenost - T: 03 26 81 80 30 -
www.champagnebenoitcocteaux.com

Le domaine Cocteaux est situé dans le village de Montgenost dans le sud de la Côte de Sézanne. Issus de famille de vignerons, Hélène et Benoît Cocteaux cultivent principalement le chardonnay qui a toujours sur ce terroir, un coté solaire, rond et des saveurs finement exotiques et miellées. Quelques vignes de pinot noir et meunier complètent les assemblages. Les vinifications se font parcelle par parcelle en cuves.

Benoît Cocteaux L'Alliance brut

BSA | 15/20 | 19,80 €



L'olfaction révèle des arômes de fruits blancs (abricot Bergeron, pêche, mirabelle) ponctués de rhubarbe, puis un léger vanillé avec des notes de foin frais. La bouche ample et de belle vivacité ménage un retour complexe sur les agrumes confits et les épices. Un champagne idéal pour un repas entre amis. Dégustation septembre 2016.

Benoît Cocteaux L'Origine brut nature

BSA | 16/20 | 22 €



Une mousse dense et une robe or pâle aux reflets légèrement verts nous emmène vers un nez plein de fraîcheur et d'allant. La trame est fine sur des notes florales, fruitées, agrumées et minérale. La finesse des bulles en bouche est désaltérante, sur des flaveurs citronnées et légèrement briochées. La finale est nette. Une cuvée d'apéritif. Dégustation juin 2016.

Benoît Cocteaux Noir Expression brut (blanc de noirs) ♥

BSA | 16/20 | 22,60 €



Ce blanc de noirs présente une robe or soutenu de belle brillance au disque épais. Au nez, franc et généreux, des notes de fruits jaunes à noyau compotées et épicées décuplent un plaisir flatteur. La bouche assure une mâche nette, vivifiante et quelque peu crayeuse en finale. Accord : nage de saint-jacques aux salicornes. Dégustation septembre 2016.

Benoît Cocteaux Or Blanc extra brut (blanc de blancs)

BSA | 16/20 | 21,60 €



Ce 100 % chardonnay possède un nez fin et subtil marqué par la pomme verte, l'ananas, la pêche de vigne et le kumquat, ponctué de fleurs des prés. En bouche, il offre une mâche structurée, intense et de belle vivacité, sur des notes citronnées et crayeuses. Vin de belle facture. En accord : lotte pochée aux agrumes. Dégustation septembre 2016.

Benoît Cocteaux Rosé d'Hélène brut

BSA | 16,5/20 | 23,75 €



La robe rose groseille affiche une belle brillance. Le nez frais se développe autour d'une corbeille de fruits rouges (groseille, fraise), soutenu par des épices douces et une pointe anisée. De grande classe, la bouche croquante, avenante, exprime un fruit rafraîchissant aux notes de fraisier et de pâte d'amande. À savourer sur un poulet aux écrevisses. Dégustation septembre 2016.



Un cadeau original pour enfin y voir clair dans le dédale des appellations !



LE SAVIEZ-VOUS ?
Qu'est-ce qu'un tastevin ?

Il faut le savoir, les champagnes dont les marques résonnent partout n'ont pas droit à la mention « Les Champagnes de Vignerons », garantissant un vin d'origine typiquement vigneronne. Ainsi, avec cette signature, on a la certitude d'avoir un produit provenant de vignes d'une seule propriété. Mais que recouvre au juste cette bannière créée en 2001 pour promouvoir la commercialisation de ces champagnes ?

Il s'agit avant tout d'une marque collective, par conséquent utilisable en théorie par les quelques 5.000 adhérents au Syndicat Général des Vignerons de la Champagne. Cette griffe sous-entend d'autre part que le produit considéré est issu d'une exploitation familiale où il est de surcroît élaboré. Elle s'étend également à des vigneronnes regroupées dans de petites ou moyennes coopératives. Au-delà de cette caution, la grande spécificité d'un vin estampillé « Champagne de Vignerons » est d'être un reflet de la mosaïque des terroirs formant la Champagne viticole. A cette diversité des origines s'ajoute celles des savoir-faire. Aussi est-on loin des champagnes des grandes maisons, produits parfois à des millions d'exemplaires, axés sur un style récurrent d'une année sur l'autre et généralement sans notion de terroir.

Des champagnes de terroirs

L'organisation du vignoble champenois suit d'abord une partition géographique délimitant quatre grandes zones distinguant autant d'unités pédologiques, appelées respectivement Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs et Côte des Bar. Chacune de ces régions se définit par un type de terroir, auquel on assigne généralement des cépages de prédilection. Cette identité se retrouve plutôt fidèlement dans le caractère des vins qui en sont issus. A un niveau local, ce sont les communes qui déterminent plus finement ces terroirs. Celles-ci sont classées suivant une échelle qualitative très sélective qui sanctionne les plus cotées du label Grand Cru, tandis que le niveau intermédiaire bénéficie de la mention Premier Cru. Ce classement privilégie respectivement 17 et 44 communes sur les 298 qui englobent tout le vignoble.

Soucieuses de communiquer sur leur propre nom, les marques sont peu enclines à faire valoir la notion de terroir. En réalité, elles ne peuvent revendiquer des origines précises du fait d'approvisionnements dans tous les secteurs de la Champagne, y compris pour des cuvées de grande notoriété. Dans les maisons champenoises, le style prime donc le terroir, exception faite des produits portant le sceau d'un cru, marginaux dans leur ensemble. Il en va tout autrement chez les vigneronnes, surtout chez ceux qui n'ont d'autre ressource que celle d'un vignoble situé sur une seule commune. Ainsi, au-delà de qualités de bienséance attendues de tout champagne, ceux des vigneronnes offrent un supplément d'âme, celui suscité par un terroir particulier ou une savante alliance de terroirs. Cette personnalité des produits émerge d'autant plus que leur conception est moins contrainte que celle des marques où le respect d'un style est la règle.

Des ambassadeurs de choix

Chaque année, les Champagnes de Vignerons présentent à la presse parmi leurs meilleurs représentants lors d'un événement placé cette année sous le signe d'accords mets-vins aussi raffinés que recherchés. C'est dans cette ambiance, assimilable à un univers festif, que j'ai sélectionné les cuvées qui m'ont particulièrement séduit, choisies dans chacune des régions quadrillant le vignoble et proposées à des prix sages.

Côte des Blancs

Le chardonnay y est pratiquement le cépage unique. Je l'ai bien identifié dans des expressions pleines de distinction et finement ciselées par de la minéralité.

J'ai aimé :

- Champagne Benoît Cocteaux – Origine Brut Nature (22,35 €)
Élégance des arômes, bulle tendre, nature minérale perçue comme une fine structure.

Terre de Vins

Fier et séducteur Sézannais



Balcon géant sur vignes

Unique, véritable balcon de plus de 400 m² sur vignes, la terrasse Le Brun de Neuville donne un coup au cœur, l'envie de se marier ici, d'y célébrer les temps forts de notre vie. À Bethon, cette coopérative créée en 1963 (avec 190 vignerons adhérents, 150 hectares exploités dont 88 % chardonnay) séduit notamment avec sa belle gamme Authentique (à partir de 24 €). Côté œnotourisme, les amoureux d'un magnifique panorama et du bon dans le verre ne s'y trompent pas. La salle, qui peut accueillir 200 convives, affiche complet

cet été 2017, et les réservations pour 2018 débutent déjà. Mais on peut aussi s'amuser, célébrer et savourer les plaisirs de la vie hors saison, non ? Autre atout chez Le Brun de Neuville, les offres œnotouristiques avec visites guidées et dégustations bien sûr, mais aussi, au cœur des vignes, la rencontre avec des vignerons. En levant les yeux, vous verrez, la terrasse n'est jamais loin. Location de la salle panoramique à partir de 350 € la journée (basse saison).

Routé de Chantemerle, 51260 Bethon, 03 26 80 48 43
ou www.lebrunde neuville.fr



2 Rosé d'Hélène

Réputé pour ses chardonnays du Sézannais tout en crémeux (Or blanc en brut et l'Origine en brut nature), le champagne Benoît Cocteau nous a aussi séduit sur ce Rosé d'Hélène (24 €) aux reflets de papaye et aux arômes envoûtants d'orange sanguine et de petits fruits roses. Il vaut à lui seul le détour dans le joli village vigneron de Montgenost. Ramené chez vous, il fera merveille sur des truffes roses faites maison (100 g de poudre d'amande, 100 g de poudre de biscuits roses, 7 c. de lait et saupoudrage de sucre glace)... pour un tea time raffiné !

51260 Montgenost, 03 26 81 80 30
ou www.champagnebenoitcocteau.com



4 Vignerons attachants

L'histoire du champagne Marcoult a débuté avec l'expansion viticole du Sézannais dans les années 1960-1970. De polyculteurs, les Marcoult sont devenus viticulteurs, avec, dès le début, le choix de champagneriser eux-



CHAMPAGNE J. CHARPENTIER

Une superbe effervescence avec une mousse persistante traverse sa robe d'un jaune doré brillant. Expression complexe au nez, depuis les premières notes de pamplemousse jusqu'aux notes de fond de sous-bois. Matière fruitée et élégance caractérisent la bouche équilibrée et savoureuse. Le Coup de Cœur de David Frédéric.

Prix : 16,50 €

CHAMPAGNE DENIS CHAPUT

De fines bulles s'échappent à travers une robe d'un jaune clair aux reflets argentés. Joli nez sur la fraîcheur et quelques effluves fumés. Mise en bouche ample et équilibrée, portée par une belle fraîcheur aromatique jusqu'à la finale qui s'adoucit.

Prix : 18 €

CHAMPAGNE EMMANUEL TASSIN « CUVÉE PERLÉE »

Ses bulles forment un cordon régulier qui s'épanouit en une belle collerette. Le premier nez sur les agrumes s'arrondit ensuite vers une minéralité sur un fond légèrement beurré. Attaque vive en bouche, qui se poursuit tout en finesse avec un joli fruit jusqu'à la finale fraîche.

Prix : 17,25 €

CHAMPAGNE LAURENT LEQUART

Légère et fine, son effervescence se dégage dans une robe dorée pour former une mousse crémeuse. Expression complexe au nez, depuis le zeste d'orange jusqu'aux fruits confits. Souple dès l'attaque, la mise en bouche s'avère surprenante avec son côté caramélisé qui reste en finale.

Prix : NC

CHAMPAGNE BENOÎT COCTEAUX « OR BLANC »

Pâle, quasi diaphane, sa robe annonce une légèreté que de fines bulles viennent confirmer. Des touches aromatiques de citron vert se confondent avec des notes briochées au nez, tandis que la bouche acidulée offre une prolongation gustative tout en rondeur et finesse.

Prix : 21,30 €



David Frédéric. Soumettre à l'Huberie de la Médiane (Paris, 66)

Gault & Millau

L'expert gourmand

Calendrier de l'Avent champagne : Jour 11

Benoit Cocteaux - Cuvée Alliance

Le domaine Cocteaux est situé dans le village de Montgenost dans le sud de la Côte de Sézanne. Issus de famille de vignerons, Hélène et Benoît Cocteaux cultivent principalement le chardonnay qui a toujours sur ce terroir, un côté solaire, rond et des saveurs finement exotiques et miellées. Quelques vignes de pinot noir et meunier complètent les assemblages. Les vinifications se font parcelle par parcelle en cuves.



La cuvée Alliance

L'olfaction révèle des arômes de fruits blancs (abricot Bergeron, pêche, mirabelle) ponctués de rhubarbe, puis un léger vanillé avec des notes de foin frais. La bouche ample et de belle vivacité ménage un retour complexe sur les agrumes confits et les épices. Un champagne idéal pour un repas entre amis. Dégustation septembre 2016. 15/20

environ 20€

Où trouver cette bouteille ?

vente-directe-vigneron-independant.com

Cette cuvée et beaucoup d'autre dans notre guide annuel des champagnes

Le guide 2015 des champagnes de vignerons

Choisir un champagne, c'est comme le savourer : cela semble facile, mais c'est tout un art. Découvrez notre guide 2015 de A à Z des champagnes de vignerons...



Benoît Cocteaux

11, rue du Château. 51260 Montgenost. 03.26.81.80.30.

15 - **Noir expression.** Blanc de noirs, pinots noir et meunier. Nez discret, épicé, un peu poivré, bouche ample, savoureuse, note de mûre, assez gourmand, bon équilibre. 22,30 €.

Terre de Vins



BENOÎT COCTEAUX
ROSÉ D'HELENE, BRUT

Celui-ci semble avoir été élaboré en hommage à la framboise ! Ses 12 % de pinot noir lui donnent une vinosité affichée dès la robe framboise écrasée, très brillante. Nez fin de cerise confite et fraise, palais onctueux à l'attaque tonique, aux saveurs gourmandes de petits fruits rouges mais sans concession sucrée. Finale très nette où pointe le zeste de pomes. Le bouquet va vers les accords fruités, mais l'absence de sensation sucrée lui permet aussi de passer à table avant le dessert.

À table : Mousse glacée de fruits rouges : fraises, groseilles, framboises sans oublier un trait de jus pamplemousse. Version salée un foie gras poêlé déglacé au vinaigre de framboise et fruits assortis.

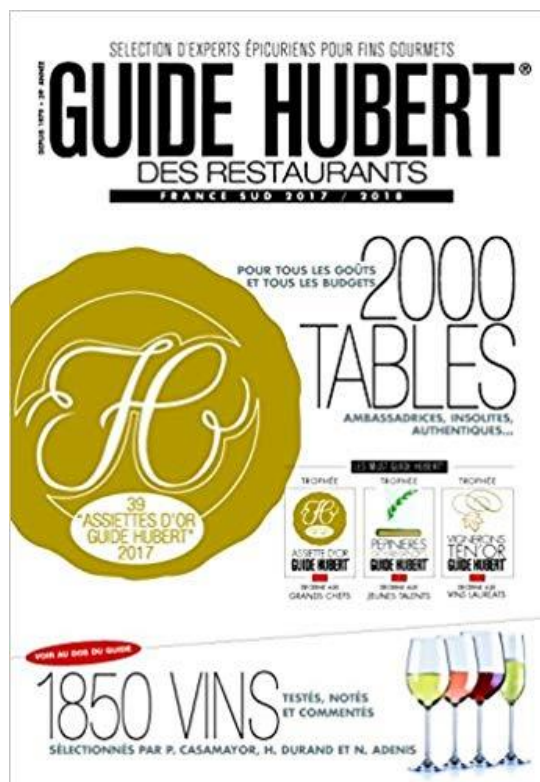


BENOÎT COCTEAUX
OR BLANC
BLANC DE BLANCS

Si vous aimez le blanc de blancs, mais craignez le côté acide ou très minéral, direction les chardonnays du Sézannais et cet Or blanc d'Hélène et Benoît Cocteaux. Après une attaque fraîche, voici un champagne dense et onctueux, aux arômes de citron cuit et de verveine, nuances de pain de mie grillé, sucre vanillé, crème. La bouche est ronde et mûre mais sans lourdeur et a l'étrange pouvoir de mettre en appétit.



Avec sa matière, il appelle des mises en bouche croustillantes et charnues : feuilletés de poisson, saumon en croûte, vol-au-vent, quiches. C'est un champagne qui accompagnera volontiers un cocktail, où sa présentation élégante fera merveille.



LE GUIDE DES VINS

CHAMPAGNES

CÔTE DES BLANCS

BENOÎT COCTEAUX

11 Rue du Château
51260 MONTGENOST
03.26.81.80.30

16/20
ROSÉ D'HÉLÈNE
PINOT NOIR 12%,
CHARDONNAY 88%
DOSAGE 8G/L

Robe saumon cerise. Nez de petits fruits rouges, pivoine, pomelo, avec des notes épicées, poivrées. Bouche fruitée, pleine, avec de la structure, une finale sur un fruité épicé, de la nervosité. Pour un filet de bœuf au poivre. 23.75 €

DAUBY

22 Rue Jeanson - 51160 AY
03.26.54.96.49

16/20
BLANC DE BLANCS
CHARDONNAY 100%
DOSAGE 10G/L

Un nez fin, sur les agrumes, des notes florales, de menthe, avec des notes crayeuses. Bouche fraîche, avec du fruit blanc, une allonge minérale iodée, très crayeuse. Finit citronné, bien enlevé. Pour un bar en papillote. 19.50 €

DOYARD MAHE

28 Chemin des 7 Moulins -
Moulin d'Argensole
51130 VERTUS
03.26.52.23.85

GUY LARMANDIER

30 Rue du Général Koenig
51130 VERTUS
03.26.52.12.41

16/20 ROSÉ BRUT
PINOT NOIR 10%,
CHARDONNAY 90%
DOSAGE 11G/L

Robe saumon. Un nez de petits fruits rouges, cerise, avec des touches d'agrumes, florales. Bouche fruitée, vive, avec de la minéralité, une bonne allonge, sur le fruit et la suavité. Pour un apéritif et tapas. 19.70 €

HERVE DUBOIS

67 rue Ernest Vallé
51190 Avize
03.26.57.52.45

16/20

allonge tendue, cra-
touches iodées. Pour
26.00 €

LE BRUN DE NEUVIL

Route de Chanlemerle
51260 BETHON
03.26.80.48.43

16/20 BLANC DE BLA
LADY DE N CHARDON
CHARDONNAY 100%
DOSAGE 10,2 G/L

Des de fruits blancs
notes rassies, épicée
l'amande grillée, de
jaune, de brioche
pleine, avec des notes
une suavité marq
finale plutôt complex
évolution qualitative
foie gras aux pêches.