

Champagnes et cocktails : notre sélection de 40 bouteilles pour un réveillon parfait



Trop cher, le champagne ? Les créchants de Loire, Bourgogne et Alsace offrent souvent un rapport qualité-prix-plaisir très alléchant. EyeEm/Istock/Getty/Aleksandra Prokhorova© Aleksandra Prokhorova/EyeEm/Istock/Getty

Difficile d'imaginer un réveillon sans bulles. Pourtant, à l'heure où se préparent les festivités de fin d'année, la hausse des prix du [champagne](#) pourrait bien venir gâcher la fête. Avec un coût moyen déjà légèrement au-dessus de 20 euros en 2021, le contexte inflationniste de 2022 n'a pas épargné les producteurs, confrontés à la hausse des tarifs des emballages et de l'énergie. Les prix continuent donc de grimper. Alors doit-on se priver de jolies bouteilles pour nos agapes ? Bien sûr que non ! Voilà peut-être l'occasion de s'intéresser à d'autres vins effervescents, comme les créchants de nos différentes régions viticoles, qui offrent souvent un rapport qualité-prix-plaisir alléchant. Si la Loire, la Bourgogne et l'Alsace sont bien connues pour leurs bulles, il faut redécouvrir Limoux, au-delà de sa blanquette, et Die, au-delà de sa clairette, **mais également le Jura et la Savoie, qui proposent des créchants de grande qualité.** Et pour ceux qui n'aiment pas quand cela pétille, pourquoi ne pas lorgner du côté des spiritueux qui, aujourd'hui, ne se dégustent plus forcément à l'heure de l'apéro ou du « digeo », mais aussi à table en accord avec les mets, en solo ou en cocktail ? Breuvages baroques sur mets classiques Pour revisiter les traditionnelles agapes de Noël, n'hésitez pas à ajouter de la fantaisie dans vos verres. **Avec un foie gras poêlé : Atmosphère 2020, rosé extra brut bio, méthode traditionnelle, Figuière.** Cette jolie bulle rosée peut nous accompagner durant tout le repas. Mariage de cépages cinsault et grenache, elle exhale des saveurs de fruits rouges et d'abricot. Fruitée et ronde en bouche, elle fera sensation sur un plat un peu riche. 19 euros chez les cavistes. **Avec des cailles rôties au raisin : rhum vieux agricole Pure Canne, Saint James.** Vieilli au moins trois ans dans de vieux fûts de bourbon, ce rhum de Martinique dévoile un nez rond. En bouche, les saveurs de prune fraîche, pruneau, noix et amande sont escortées par un fond toasté, avant une finale vanillée. 26 euros en grandes surfaces. **Avec un chaource bien crémeux : champagne Cordon Rouge Brut, G. H. Mumm.** Un classique toujours bienvenu sur les tables de fêtes, avec son nez frais et fruité qui évolue vers des notes plus pâtisseries. L'attaque est vive, et se poursuit en rondeur. Des arômes de fruits et de caramel s'épanouissent alors dans une effervescence crémeuse. 29,90 euros sur [Vinatis.com](#) **Avec un rôti de veau orloff : champagne P 181 bio,**



Canard-Duchêne. Assemblage de pinots meunier et noir et de chardonnay, ce vin exprime une grande pureté aromatique, avec ses notes de citron confit et de fruits jaunes. Rond et frais, il est tonique, jusqu'à sa finale, qui s'appuie sur une légère amertume. 31,50 euros chez les cavistes. **Avec la dinde aux marrons : champagne Réserve brut, Castelnau.** Dominée à 60 % par les pinots (meunier et noir), cette cuvée offre un nez riche, aux notes grillées et de fruits mûrs. D'un bel équilibre en bouche, il se fait rafraîchissant au palais et sera le compagnon parfait pour escorter une volaille. 32,16 euros sur

[boutique.champagne-castelnau.fr](#) **Avec un canard à l'orange : champagne Brut Réserve, Palmer & Co.** Cette cuvée à base de chardonnay (55 %), complétée par des pinots noir et meunier, propose des accents d'agrumes et de fleurs, et déploie en bouche une belle vinosité, avec beaucoup d'harmonie et d'élégance. Sa fraîcheur viendra vivifier le palais. 33 euros chez les cavistes. **Avec un tournedos : Negroni Matador, Bigourdan.** Fruit de la rencontre de deux talents des spiritueux, Camille, de la maison de liqueurs H. Theoria, et Thomas, créateur du gin Bigourdan, ce cocktail est composé de liqueur Amour Matador, de gin et de vermouth rouge, de la maison Dolin. Une combinaison magique ! 39 euros les 50 cl sur [Bigourdan.com](#) **Avec un rôti de chevreuil : gin Réserve, Nouaison.** Élaboré avec de l'alcool de raisin, ce gin a été infusé à partir d'un bouquet botanique complexe, puis conservé en vieux fûts de cognac. Il en résulte un profil intense, mêlant l'aromatique d'un gin (cardamome, genièvre...) à des saveurs de bois précieux (santal) et d'épices. 39 euros les 50 cl chez les cavistes. **Avec un chapon rôti : whisky XV Blended Scotch, Chivas Regal.** Ce Chivas de 15 ans d'âge a connu d'anciens fûts de cognac. Le résultat ? Un nez riche de fruits compotés (pommes et coings), de marmelade d'orange, de miel et de cannelle. Doux et fruité en bouche, il s'accorde à merveille avec un plat gourmand. 39,90 euros chez les cavistes. **Avec une côte de bœuf : cognac 1738, Rémy Martin.** À la fois riche et gourmand avec ses saveurs de confiture de figue et de prune, son onctuosité de caramel fondant et ses notes épicées et toastées, ce cognac offre une grande fraîcheur en bouche, qui viendra sublimer le fondant d'une grillade aux sarments de vigne. 60 euros chez les cavistes. **Passion fruits de mer** Lorsqu'ils sont blancs, les vins effervescents et les alcools forts agrémentent à merveille les repas de réveillon à base de poissons, coquillages et crustacés.

Avec des praires farcies : crémant de Savoie extra brut, André et Michel Quenard. Ce vin 100 % jacquère, cépage blanc de Savoie, enchante avec ses arômes fruités d'une grande gourmandise. Sa bulle fine et sa finale citronnée et anisée, avec une pointe saline, en font le parfait compagnon des crustacés. 10,90 euros au domaine. [am-quenard.fr](#) **Avec quelques huîtres : crémant de Bourgogne blanc de blancs Dosage Zéro, Simonnet-Febvre.** Voici un pur chardonnay aux accents d'agrumes, qui se révèle vif et droit en bouche. Ses saveurs de fruits frais, très rafraîchissantes, et sa longue finale sont parfaites pour seconder des crustacés. 15,75 euros sur [simonnet-febvre.com](#) **Avec un saumon gravlax : champagne Épopée extra brut, Bonvalet.** À base de chardonnay et de pinots noir et meunier, cette cuvée offre un nez au parfum de poire et de fleur de sureau. La bouche, fraîche et tonique, se fait charnue et savoureuse, avant une finale plutôt minérale. 25 euros sur

[champagne-bonvalet.com](#) **Avec un carpaccio de saint-jacques : champagne Héritage brut XIX, Brice.** Cette cuvée d'assemblage peu dosée en sucre (5 grammes par litre) dévoile un nez floral profond et élégant. D'une effervescence délicate, elle s'exprime avec équilibre, et une grande fraîcheur finale. 28,60 euros à La Grande Épicerie de Paris. **Avec un dos de cabillaud au beurre blanc : champagne Parallèle blanc de blancs extra brut premier cru, Colin.** D'une belle expression florale, ce blanc de blancs nous entraîne, grâce à ses notes biscuitées, dans un registre gourmand. Salin dès l'attaque, il dévoile une bouche tendue, très minérale, et une envoûtante finale amère. 36,50 euros sur [champagne-colin.com](#) **Avec un tourteau entier : vodka Belvedere.** Parée de ses habits de lumière pour les fêtes de fin d'année, cette vodka polonaise, ronde et douce, est bien connue des amateurs. Ses notes vanillées sont idéales pour l'élaboration d'un cocktail bloody mary (vodka associée à du jus de tomate et du Tabasco). 37,40 euros en grandes surfaces. **Avec un ceviche de daurade : champagne Réflexion R.019 brut, Lallier.** Composée à 88 % de crus issus de la vendange 2019, complétée par des vins de réserve de 2012 et 2018, cette cuvée ne laissera que de bons souvenirs. Elle offre un nez d'agrumes, et une grande fraîcheur en bouche. 39 euros chez les cavistes. **Avec des oeufs de saumon : Le Gin, Sab'S.** Ce gin de terroir a été élaboré par l'un des derniers alambics ambulants de Bourgogne. Il contient de l'eau-de-vie de chardonnay et de pinot noir de la région, et 14 aromates en plus des baies de genièvre. Frais, fruité et épicé, d'une belle rondeur, il s'apprécie avec des canapés. 42 euros les 50 cl sur

[alambic-bourguignon.com](#) **Nature festive** Le Père Noël n'a oublié ni les amateurs de produits naturels, avec des breuvages bio, ni les curieux de boissons sans alcool. Ça tombe bien, les producteurs sont très créatifs en la matière ! **Avec un velouté de châtaignes à la noisette : brut nature La Dame de Tracy, Château de Tracy.** Cet effervescent sans sucre ajouté est élaboré dans la Loire, à base de chardonnay. Ample et fruité, il dévoile de belles saveurs d'épices et de noisette grillée, et une finale saline désaltérante. 19 euros au domaine. [chateau-de-tracy.com](#) **Avec un risotto aux cépes : spiritueux sans alcool Spice 94, Seedlip.** Seedlip élabore ses produits avec des ingrédients naturels macérés à froid, puis distillés et mixés afin d'en extraire tous les arômes. Sans alcool, épicé et frais au palais, Spice 94 respire les agrumes et le bois d'acajou. 29,90 euros

chez les cavistes. **Avec une terrine de lentilles corail : Gimber N°2 Brut.** Boisson belge, bio et sans alcool, Gimber est une ode au gingembre. Dans cette variation, il est associé à du thym citron et du yuzu, ce qui lui confère de la puissance. Attention, ça déménage ! À consommer dilué dans une eau pétillante à l'apéritif. 32 euros dans les magasins bio. **Avec un carpaccio de butternut et de kaki : champagne brut bio, Duval-Leroy.** Peu dosé (4 grammes par litre de sucre), ce champagne au parfum d'agrumes et de fruits rouges sur un fond boisé vanillé révèle une grande complexité aromatique. Sa pureté et sa minéralité feront merveille avec un plat aux épices orientales. 36 euros chez les cavistes. **Avec une tourte aux légumes : crémant d'Alsace Valentin Zusslin, biodynamie, Bollenberg.** Ce crémant assemble pinots gris et auxerrois, vinifiés séparément en foudre. Sans soufre ajouté, il allie à la fois puissance et pureté, avec ses arômes mûrs ainsi qu'une bouche fraîche et tendue d'une grande gourmandise. 38 euros sur zusslin.com **Avec une courge farcies aux champignons : champagne Terre d'émotion extra brut, Charpentier.** Élaboré selon les principes de la biodynamie, ce champagne blanc de noirs séduit dès le nez, avec ses notes de fruits rouges, vanille et épices. Franc à l'attaque, il se déploie avec ampleur et persiste dans une minéralité fraîche. 43,50 euros chez les cavistes. **Avec des bananes flambées : whisky Orange Triple Malt Finition Rhum, Bellevoe.** Affiné en fûts de rhum, ce whisky oscille entre deux univers aromatiques : céréales torréfiées, fruits exotiques et fèves de cacao au nez ; saveurs de miel et de bois tropicaux en bouche. Il apporte de la fraîcheur sur un dessert. 49 euros chez les cavistes. **Avec un velouté de potimarron au cumin : gin Iris Bio, Vivant.** Ce gin bio est fabriqué avec des matières premières à 99 % d'origine française. Avec ses arômes de bergamote, de verveine citronnée, de sauge et de racine d'iris, il affirme un caractère bien trempé, tout en gardant une belle fraîcheur. Une jolie découverte ! 51 euros chez les cavistes. Apéro dînatoire, le grand jeu Apprécié pour son style moins formel et plus décontracté qu'un repas à table, il se décline aussi en fin d'année. Seule règle : on met les petits verres dans les grands ! **Avec des escargots : crémant d'Alsace extra brut, Bestheim.** Une cuvée tout en finesse et fraîcheur issue de pinots blanc et d'auxerrois (cépage blanc lorrain), qui embaume les fleurs blanches et les fruits jaunes, avec de belles notes grillées. Sa vivacité en bouche et sa précision en font une jolie bulle à marier avec des plats canailles. 10 euros chez les cavistes. **Avec des tartelettes au parmesan et poivron : Garden Spritz, Chandon.** Le compromis idéal pour tous les amoureux du spritz qui préfèrent festoyer plutôt que de passer la soirée à préparer des cocktails. Cette boisson est réalisée à partir d'un vin mousseux, auquel a été ajouté un macérat d'écorces d'oranges. 19,99 euros chez les cavistes. **Avec des cromesquis de fromage : limoux M 3.0 Le Mauzac, Maison Antech.** Cépage phare de la blanquette de Limoux, ce pur mauzac effervescent est sans ajout de sucre à toutes les étapes de son élaboration. Il nous régale de sa fraîcheur et de son fruité. Tendu et vibrant, il supporte des plats au goût prononcé. 20,40 euros chez les cavistes. **Avec des toasts au foie gras : Moscow Mule, The Fetichist.** Cocktail long drink, le moscow mule est un mélange de vodka et de ginger beer. Il suffit de verser 10 cl de cette préparation dans une timbale en cuivre remplie de glace, et d'allonger avec un peu d'eau gazeuse. Très frais. 29,90 euros, disponible à La Grande Épicerie de Paris. **Avec de fines tranches de pata negra : champagne Senses Extra Brut, Charles De Cazanove.** Avec son habillage optique, qui change de couleur lorsqu'il est à température, cette cuvée nous en met plein la vue et les papilles. Fruitée et florale, à base de pinots noir et meunier, elle se fait vineuse en bouche et très rafraîchissante. 30 euros en grandes surfaces. **Avec des gambas grillées : pastis Prestige, Henri Bardouin.** Pour les inconditionnels du pastis, cette référence « prestige » ajoute quatre nouveaux ingrédients : le vétiver, le safran de Forcalquier, la rose Centifolia et le poivre de Sichuan. Complexe mais très équilibré, cet apéritif se déguste allongé de six à dix fois son volume d'eau. 30 euros chez les cavistes. **Avec des gougers au saumon : champagne Cuvée Légendaire, Nicolas Feuillatte.** Assemblage de pinot noir et de chardonnay, cette cuvée combine dix ans de vendanges (vieillies en cuves inox ou en fûts de bois, millésimes élevés en bouteille sur lattes...). Équilibré et intense. 39,90 euros en exclusivité chez Carrefour. **Avec des toasts de boeuf séché et cheddar fondu : pur malt Le Chant Du Coq N°1, Distillerie de Soligny.** Pour les amateurs de whisky, ce pur malt français est le premier de la ferme-distillerie de Soligny, située dans l'Aube. Avec son nez céréalié, ses notes d'amande, de miel et de pain grillé, il s'exprime dans une grande pureté. 55 euros sur shop.solignywhisky.fr La traversée du dessert On finit le repas en douceurs, évidemment. En plus des bulles, les whiskys, rhums et autres liqueurs se disputent les faveurs des gourmands ! **Avec un cake au citron glaçage au sucre : crémant d'Alsace Ice Papillon demi-sec, Wolfberger.** Conçu pour être dégusté avec des glaçons ou même frappé, ce crémant joue l'extrême gourmandise avec ses notes de pêche, de mirabelle et de pâte de coing. En bouche, il s'étire sur des saveurs de citron confit très rafraîchissantes. 10,60 euros chez les cavistes. **Avec une tarte au citron meringuée : crémant de Limoux Baburu, Aubert & Mathieu.** À base de chardonnay et de chenin, cette cuvée ravit par ses effluves de tarte au citron. En bouche, elle déploie gourmandise, fraîcheur et précision, en gardant une grande légèreté. Aromatique, mais peu sucrée en bouche. 14,90 euros chez les cavistes. **Avec le café : pruneaux d'Agen à l'armagnac et au thé noir, Dartigalongue.** Pour les becs peu sucrés qui aiment tout de même terminer un bon repas sur une

petite douceur, ces pruneaux à l'armagnac, infusés au thé noir de Ceylan, s'imposent. Cette recette de la maison Dartigalongue offre de belles saveurs fruitées et d'amande. 33 euros chez les cavistes. **Avec une mousse au chocolat : rhum agricole Parcellaire #1, 2016, HSE.** Issue d'une parcelle récoltée en Martinique en 2016, cette cuvée a été élevée plus de douze mois en fûts de chêne américain. Elle séduit par son nez, d'une grande délicatesse, aux arômes floraux et vanillés. Ample et ronde, la bouche rappelle les fruits confits et le tabac blond. 40 euros chez les cavistes. **Avec un saint-honoré : American Single Malt Whiskey, Westland.** Cinq orges maltées venues de la ferme de la distillerie et un malt tourbé sont assemblés dans cette cuvée au profil pâtissier. Au nez, crème, compote, croustillant et guimauve se succèdent, quand la bouche renchérit avec ses saveurs de nougat, de crème brûlée et de thé noir. 59,90 euros chez les cavistes. **Avec une tarte aux noix de pécan et au caramel : rhum vieux agricole Old Black Cane, Maison Bologne.** Première cuvée de rhum guadeloupéen 100 % canne noire, mise en vieillissement dans d'anciens fûts de cognac, elle développe des notes de caramel au beurre salé, de vanille et de pruneau. En bouche, les épices jouent leur partition en douceur. 60 euros chez les cavistes. **Avec une pavlova aux fruits de saison : single malt Finition Savagnin, Roborel De Climens.** Après un vieillissement de trente mois en fûts de chêne français, ce whisky a été affiné durant dix mois dans des barriques de vin jaune 100 % savagnin. Résultat ? Un nez qui fleurit bon la noix, l'abricot et les raisins secs. Onctueux et intense en bouche. 69 euros chez les cavistes. **Avec des truffes au chocolat : liqueur de café Djebenah Buna, Massenez.** Cette liqueur sublime un grand cru de café d'Éthiopie et offre, en bouche, les saveurs des grains fraîchement torréfiés. Viennent ensuite des arômes plus fruités et végétaux, dans un parfait équilibre. À siroter sur glace. 85 euros sur massenez.com *L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.*