

Darmanin Arrête-  
moi si tu peux...

Portugal « O Marcelo »,  
président anormal

Spécial champagne  
Notre sélection

# Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 3 décembre 2020 n° 2519 - 5 €

L 13780 - 2519 - F. 5,00 €



La bulle du Covid  
Comment sauver les  
entreprises de leurs dettes  
La prochaine crise migratoire  
Pourquoi l'Allemagne  
nous largue

## La vérité sur l'argent magique

Enquête sur le « quoi qu'il en coûte »...

Bande dessinée : les lauréats du prix Wolinski 2020

MAJIA HTU/GETTY IMAGES/APP - HIROSHI WATANABE/GETTY IMAGES JEAN LUC LUYSSSEN/REA POUR « LE POINT »



■■■ **16 - Brut Carte d'or.** Blanc de blancs base 2009. Joli nez paille, moisson, brioche, bouche gourmande, miel, plein, belle matière crémeuse, longueur, note épicée, cire en finale. 20,90 €.

**Serveaux Fils**

Passy-sur-Marne (02)  
03.23.70.35.65.

**16,5 - Meunier d'antan.** Extra-brut. Nez miel, pain d'épices, des arômes de maturité et une bouche vive, fraîche, tendue, relevée en finale. 38 €.

★**16 - Carte noire.** 50 % meunier, 50 % pinot noir. Nez automnal, poire, bouche élégante, vin gourmand, de la matière, marqué par le pinot noir, de la rondeur et des saveurs. 16,20 €.

**Soutiran**

Ambonnay (51)  
03.26.57.07.87.

**16 - Collection privée.** Grand cru Ambonnay. 56 % pinot noir, 44 % chardonnay. Nez biscuit, pâte brisée, bouche vive, note caramel, bonne maturité, épicé, tabac, finale relevée. 42 €.

**Stéphane Coquillette**

Chouilly (51)  
03.26.51.74.12.

**16,5 - Les Clés.** 100 % pinot noir grand cru Aÿ. Nez ronce, mûre, bouche crémeuse, cerise, mandarine, bonne longueur, épicé. 22,80 €.

★**16 - Carte d'or.** Premier cru. Nez citronné, floral, agrumes, bouche mirabelle, gourmande, large, bonne saveur un peu épicée. 18,80 €.

**Taisne Riocour**

Les Riceys (10)  
03.25.29.64.37.

**15 - Blanc de noirs.** Nez discret, un peu de grillé, bouche vive, nette, plaisant, joli fruit, plus en finesse qu'en densité, peut jouer l'apéritif et le repas. 31,70 €.

**14,5 - Grande Réserve.** Nez parfumé, gelée de mûre, bouche gourmande, ronde, de la matière, marquée pinot noir, finale avec un pointe d'amertume d'agrumes. 29,10 €.



**Patrick Manceaux**

« On est dans la viticulture depuis 1640 »

« On est dans la viticulture depuis 1640. Mon père travaillait au champagne Adam, comme responsable vignoble, les premiers à voir acheté un tracteur à Rilly. Il avait 2 hectares et, du coup, lui aussi a acheté un tracteur pour faire de la prestation. Alors les gens lui ont vendu des vignes, des petites parcelles. Ce n'était pas les prix d'aujourd'hui. Un jour où mes parents voulaient acheter une parcelle, ma mère a pris un billet de loterie et ils ont gagné de quoi payer la parcelle. Dans les années 1950, le négoce achetait peu de raisin et mon père s'est retrouvé avec une récolte sur les bras, alors il a acheté des tonneaux et a créé sa marque. Il y a un peu plus de vingt ans, en 1997, on s'est associés à Benoît Prévot, qui apportait 3,5 hectares de Mailly et, la même année, on a racheté un vignoble sur Tessy. On est ainsi passés à 12 hectares. Depuis quelques années, j'ai fait quelques prestations et j'ai été pas mal invité à déguster dans les grandes maisons, en Champagne et même à Cheval-Blanc, à Yquem. Ça nous fait voir d'autres choses et progresser. »

**Tarlant**

Éuilly (51)  
03.26.58.30.60.

**17,5 - La Lutétienne 2005.** Brut nature. 80 % chardonnay, 20 % pinot noir. Doré, nez brioche, craie, pierre blanche, fleurs séchées, bouche vive, noisette grillée, de la fraîcheur et des saveurs, note de truffe blanche en finale. 64 €.

**16,5 - Zéro brut nature.** Les trois cépages à parts égales. Nez agrumes, floral, bouche vive, note fumée, calcaire, caillou, fin, vif, long. 37 €.

**Tornay**

Bouzy (51)  
03.26.57.08.58.

**16 - Blanc de noirs grand cru Bouzy.** Nez cerise, feuillage, mandarine, bouche vive, nette,

crémeuse, assez fine, de la matière, vin étiré, bien persistant. Bonne amertume des agrumes. 23 €.

**Vazart-Coquart & Fils**

Chouilly (51)  
03.26.55.40.04.

**17 - Grand Bouquet 2014.** Blanc de blancs grand cru Chouilly. Extra-brut. Nez craie, marin, citronné, bouche vive, long, pur. 37 €.

**16 - Brut réserve.** Blanc de blancs grand cru Chouilly. Nez floral, fleurs blanches, séveux, bouche vive, tendue, délicate, en finesse. 24,50 €.

**Veuve Olivier & Fils**

Trélou-sur-Marne (02)  
03.23.70.24.01.

★**15,5 - Grande Réserve.** Floral, pêche blanche, bouche savoureuse, large, crémeuse, gourmand. 17 €.

**Vincent Lamoureux**

Les Riceys (10)  
03.25.29.39.32.

★**16 - Brut réserve.** Floral, agrumes, bouche vive, crémeuse, note minérale, calcaire, amertume des agrumes en finale, tonique. 18,50 €.

**Xavier Alexandre**

Courmas (51)  
03.26.49.27.58.

**16,5 - Blanc de blancs 2012.** Nez floral, iris, note pâtisserie, bouche vive, élégante, tendue, bonne longueur, finale pamplemousse, persistant. 32 €.

**15,5 - Grande Réserve.** Premier cru. 42 % pinot noir, 38 % chardonnay, 20 % meunier. Nez discret, assez fin, floral, bouche vive, tendue, citronnée, fraîche, bonne amertume des agrumes. 26 €.

**Xavier Leconte**

Troissy (51)  
03.26.52.73.59.

**16 - L'Héritage de Xavier.**

70 % pinot noir, 30 % meunier. Nez de maturité, fruits secs, bouche vive, nerveuse, dense, crémeuse, rondeur, finale relevée, poire. 21 €.

★**14,5 - Signature du Hameau.**

80 % meunier, 15 % pinot noir, 5 % chardonnay. Nez bien fruité, fruits blancs, pomme golden, bouche gourmande, crémeuse, un peu de sucrosité en finale. 19,75 €.

**Yann Alexandre**

Courmas (51)  
06.81.03.81.79.

**17 - Brut noir.** 35 % chardonnay, 45 % meunier, 20 % pinot noir. Floral, séveux, citronné, bouche douce en attaque, gourmande, poire, fruits secs, long, fin, relevé en finale. 30 €.

**Yannick PrévotEAU**

Damery (51)  
03.26.58.41.65.

**15,5/16 - La Perle des Treilles nature.** Floral, craie, citronné, bouche vive, un peu agrumes, vive, tendue. 23,90 €.