



## À LA CAVE Le bel âge du CRÉMANT.

En presque cinquante ans d'existence, le monde du crémant a acquis une maturité indéniable. Née en 1975 sur des principes exigeants – la vendange manuelle, la méthode champenoise (où la deuxième fermentation se fait en bouteille) –, l'appellation fournit des effervescents très raffinés. Le brut nature du Domaine de Haute Perche, dans les coteaux de l'Aubance, dédiés au chenin et au chardonnay, déploie des bulles qui traduisent l'esprit d'un terroir calcaire de manière juteuse, festive et originale. Plus à l'est, côté Jura, le Domaine Pierre Richard prouve que le crémant, uniquement à base de chardonnay cette fois, peut offrir des millésimes de toute beauté, comme ce 2016 vieilli quatre ans en cave.  Laure GASPAROTTO

DOMAINE DE HAUTE PERCHE, CRÉMANT-DE-LOIRE, BRUT NATURE, BIO, 2021, 17 €. [DOMAINEHAUTEPERCHE.COM](https://www.domainehauteperche.com)  
DOMAINE PIERRE RICHARD, CRÉMANT-DU-JURA, 2016, 25 €. [DOMAINEPIERRERICHARD.COM](https://www.domainepierrerichard.com)