CHAMPAGNE PHILIPPE MARTIN PRESS- BOOK

MONACO MADAME (MONACO) DÉCEMBRE 2013



GASTRONOMIE

ISABELLE FORÊT, PASSION VIN...

Province du vin au féminin, Vor premierr ceups de cœur P labelle Fold appende vigocide. Charant les visigorieus que mi grande de demande de femance de la mobilitation de la companyation de la companyatio bachiques, de déquatations privées et de voyages cenologiques. Rencontre C'histoire du vin et des femmes?

de sequejo conociogiques. Remotors de Chittoria de vier des forminas?

La fermina.

20 de sopieto de conocio d

Augment dans le Macemain par de l'expresse de la comment formace. Cest pour accerde l'expresse de la vir, qui ma inities de production de l'expresse de la vir, qui ma minés de l'expresse de l'expres





ISABELLE FORÊT'S PASSION FOR WINE...

A constance measure in white, gloose with biscusts statistics, muscuit, my first golde wast published in adolesite forth has been statistics and altertationable. One indicationed motion 1865, a filterature to Tension 30 years. The near written numerour statistics, his has written numerour tension that well-golder, including the statistics and the validary, including the statistics and the validary, including the statistics.

sacratic Fortit l'été demier les d'une algustation "La vic en rocke" avec ses stagiaires américaines. Notame finet a la popina et con vive aux summes verb American apparets.

So years, and earlier the control of the control of

GASTRONOMIE

En champagne

Ce sera le Philippe Martin "Cuvée terre d'Antan". Une maison deux fois centenaire qui vinifie ce champage rare et précieux issu exclusivement d'une seule parcelle de Pinot Noir vendangée en 2008 située sur un coteau exceptionnel de Cumières et élevé en fûts de chêne. Un beau collier de bulles, une mousse fine, un nez expressif brioché et beurré. en bouche des fruits secs, assez original toutefois, sa matière vineuse lui donne beaucoup de volume, tout en gardant une finesse certaine. Tarif départ cave : 28 €.

355, rue du Bois-des-Jots - 51480 Cumières, Tél. 03 26 55 30 37.

Champagne

Philippe Martin's "Cuvée terre d'Antan". A two-hundredyear-old company produces this rare and valuable champagne exclusively from a Pinot Noir harvested in 2008, then aged in oak barrels. A fine stream of bubbles, an expressive nose, and taste of dried fruit makes it quite original: lots of volume whilst keeping certain finesse. Price: € 28.

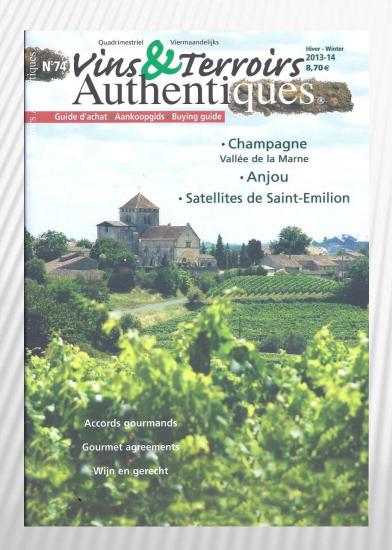
192 | MONACO madame | Décembre 2013

GOLF MAGAZINE (FRANCE) JANVIER 2014





VINS & TERROIRS (BELGIQUE) HIVER 2013/2014

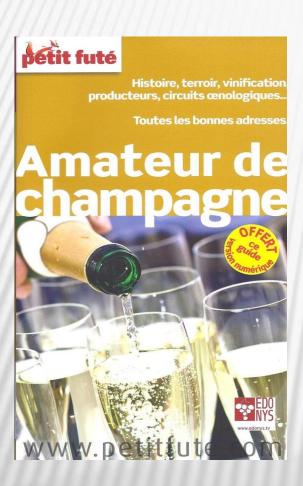






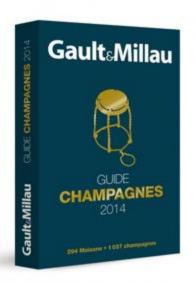
Petit futé

GUIDE CHAMPAGNE 2014



L'avis du Petit futé sur CHAMPAGNE PHILIPPE MARTIN:

Le domaine Philippe Martin se distingue par des performances répétées dans une certaine discrétion, la marque des grandes maisons. Une tradition qui s'établit de génération en génération sur le fameux terroir de Cumières où se sont épanouis tant de beaux assemblages, avec un grand nombre de parcelles en premier cru. C'est un domaine d'une dizaine d'hectares qui produit s'excellentes cuvées, notamment un blanc de noirs racé, très élégant, issu de pinot noir et un brut nature qui se signale aussi par sa finesse. Coup de cœur pour le Rosé de Saignée, élevé en fût de chêne selon les méthodes de nos ancêtres, cette subtile et divine cuvée enchantera votre vue par son élégante robe groseille, puis votre palais par ses arômes exquis de cerise. La Cuvée Spéciale offre, comme les autres produits de cette belle maison, un excellent rapport prix/plaisir. Le Petit Musée de la Vigne et du Vin, sur place, est un véritable support historique et culturel à votre visite. Il vous conte l'aventure champenoise des générations passées, l'utilisation de leurs outils et leur savoir-faire en matière de viticulture et vinification des grands vins de Champagne...



GAULT & MILLAU 2014

Millésime 2004 dosage zéro

L'Avis de Gault & Millau 14,5/20

L'aromatique tourne autour des agrumes, du beurré et du grillé. L'effervescence dynamique dirige la bouche franche et à la texture ferme. Finale sur des notes torréfiées assez présentes. Une approche du millésime 2004 sans artifices qui se destine aux amateurs de vins vifs et tranchants.

Cuvée Terre d'Antan L'Avis de Gault & Millau 15/20

Le nez fin et profond est celui d'un beau pinot noir, aux notes de fruits rouges, herbacées et d'un boisé juste suggéré. La bouche soyeuse et ample livre un fruit mûr et précis, suivi par une bulle fine Un et vibrante. champagne pur au relief aérien, bravo!