

Du champagne et rien que du champagne !



Parquet en chêne massif, canapés Chesterfield en cuir blanc...
Éric Maillot et Maëva accueillent le visiteur dans un décor chaleureux

Troyes- Éric Maillot innove à Troyes avec un bar-cave dédié au champagne. Au menu : vente, dégustation, visite œnologique et des conseils avisés !

De Gimonet à Morel, de Bonnet à Lamiable, c'est champagne à tous les rayons ! Voilà la boutique effervescente qui manquait à Troyes. Avec son espace de 200 m² exclusivement consacré au champagne, à quelques mètres de la Bourse du travail, place Jean-Jaurès, Éric Maillot innove. En vente, soigneusement présentés au fil des cinq grands terroirs géographiques (Barséquanais, Vallée de la Marne, Montagne de Reims, Côte des Blancs, Barsuraubois), ce sont une bonne centaine de cuvées issues de trente-cinq maisons sélectionnées à des prix oscillant entre 14,30 et 99,90 €.

Le gros plus, au-delà du choix important de cols, ce sont les conseils avisés d'Éric Maillot qui connaît vraiment ce qu'il vend : après dix ans chez DeVenoge (comme directeur export), il est passé chez Lallier à Ay avant de gérer une cave à champagne à Fort-de-France. Autant dire qu'il connaît chaque cuvée et l'histoire de chaque vigneron.

Cinq cuvées en dégustation chaque semaine

Il vous vantera la cuvée Gabin de Daniel Leclerc (Polisot), le zéro dosé de Binon-Coquard (un bon plan à 18 €), le pur bio de Leclerc-Briand, le chardonnay qui pinote du 1er cru de Gaston Chiquet, le très concentré « Tue-Boeuf » de Janisson-Baradon, la belle gamme de Dosnon-Lepage, une bonne maison d'Avirey-Lingey dont le style évoque un peu celui de Bollinger.

Il vous racontera aussi « la matière » des pinots noirs du robuste Jérôme Coessens de Ville-sur-Arce ou encore l'exquise « coupelle de fruits rouges » de la « Fermentation rosée » de Nathalie Falmet, un rosé de saignée de Rouvres-les-Vignes... Autant de cuvées qu'un jour ou l'autre vous pourrez goûter : chaque semaine, cinq champagnes sont en dégustation à 5 € la coupe, le bar-cave proposant aussi des toasts sucrés et salés en provenance de l'espace SucreChocolat de Creney. Des « apéritivos à l'italienne » avec buffet autour d'une coupe pour environ 10 € sont également prévus le mardi et mercredi de 18 h à 20 h 30. Enfin, Éric Maillot entend aussi jouer la carte de l'œnotourisme : journées avec visites de cave et dégustation pour les petits groupes et location de la superbe cave voûtée du XVIe pour soirées privées et séminaires d'entreprise.

Pratique

« Au cœur du Bouchon » 14, rue Colbert à Troyes. Tél. 03 10 95 20 06.

Mardi et mercredi de 10 h à 22 h, du jeudi au samedi de 10 h à 1 h 30, dimanche de 10 h à 18 h. Cave, bar à champagne et œnotourisme. Dégustation en salle ou terrasse. Une centaine de cuvées en vente. À partir de six bouteilles achetées (un carton), le prix est quasiment le même que celui d'un départ cave (il est majoré de 1,50 €).