

# 2008 l'année du brut sans année

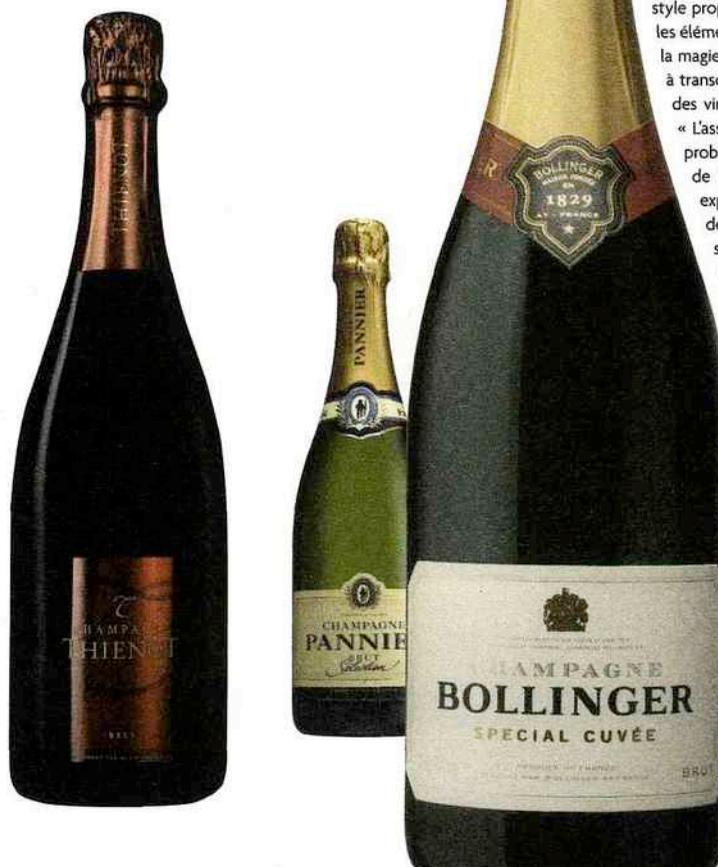
Un brut sans année, c'est le champagne que nous buvons tous. On dit aussi BSA et ce n'est pas une marque de motos anglaises. Mais l'essentiel des bouteilles qui sortent des caves champenoises. Le moins cher, le plus constant.

Explications détaillées Par Frédéric Durand-Bazin, photos D.R.

À QUELQUES JOURS DES FÊTES de fin d'année, le cœur est toujours à célébrer cet événement, et le champagne continuera à faire pétiller nos verres. Mais crise du pouvoir d'achat oblige, les cuvées de prestige seront sans doute délaissées au profit des entrées de gamme, moins onéreuses. Pourtant il ne faut pas s'y tromper, ces bouteilles n'ont rien à voir avec ces champagnes qui envahissent le bas des linéaires des grandes surfaces. C'est au contraire l'âme de la Champagne qui remplit chacun de ces flacons. Qu'ils s'appellent Brut Réserve chez Billecart-Salmon ou Charles Heidsieck, Grande Réserve Brut chez Gosset ou Veuve Devaux, ou bien encore portent des noms plus énigmatiques comme Cordon Rouge chez Mumm ou Carte Jaune chez Veuve Clicquot Ponsardin, toutes ces belles bouteilles sont élaborées selon la même philosophie. Il s'agit de ce que les Champenois appellent les « brut sans année » (BSA) ou parfois les multimillésimes. Ces cuvées représentent plus de 90 % de la production des maisons. C'est le vin qui doit être réussi sans s'adresser forcément aux connaisseurs. Et c'est de l'art de l'assemblage que ces cuvées tireront leur quintessence. Assemblage des cépages, des crus (ou parcelles) et des millésimes.

## L'art de l'assemblage

Le champagne est produit à partir de trois cépages principaux, le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay, même si des maisons comme Moutard y ajoutent trois autres cépages autorisés par l'appellation, à savoir l'arbanne, le pinot blanc et le petit-meslier. Cet assemblage de raisins va permettre au vin de trouver une partie de son équilibre. Mais ce n'est que la première pièce d'un puzzle complexe. Les grandes Maisons de Champagne vont en effet souvent s'approvisionner en raisin aux quatre coins de la zone de production. Et chacun de ces crus va produire des vins aux caractères affirmés. Assembler ces différents crus va ainsi procurer au champagne un style propre à chaque Maison. Mais là encore, tous les éléments n'ont pas encore trouvé leur place. Car la magie de la Champagne réside dans sa capacité à transcender les aléas climatiques en assemblant des vins issus de plusieurs millésimes différents. « L'assemblage permet de faire abstraction des problèmes de millésime et assure la permanence de la qualité en gommant toute aspérité », explique Ghislain de Montgolfier, président de l'Union des Maisons de Champagne. Ce savoir-faire repose sur le chef de caves, l'alchimiste qui donne naissance année après année à un vin d'un style toujours identique ». Chaque année, les maisons mettent en réserve une part des vins issus de la vendange. Par exemple, en 2008, les viticulteurs ont pu récolter 12 400 kilogrammes de raisin à l'hectare, et 3 100 kilos supplémentaires bloqués, à mettre en réserve pour les années futures. Ils vont constituer les vins de réserve qui viendront participer à l'assemblage des différents bruts sans année. Et ce sont justement ces vins de réserve qui vont contribuer à affirmer le style de chaque maison. Chez Bollinger par exemple, ces vins de réserve sont conservés dans des magnums bouchés au liège. Une véritable œnothèque forte de 100 000 cols. « Nos jeunes vins de réserve sont conservés dans des cuves inox inertes, explique Jean-Baptiste Lecaillon, chef de caves de la Maison Roederer. Les plus anciens sont vieillis en foudres de chêne. Leur vieillissement est accéléré



### DE GAUCHE À DROITE :

Thiénot,  
Brut. 26 euros

Pannier,  
Brut Sélection, 23 euros

Bollinger,  
Spécial Cuvée, 45 euros

Vranken,  
Brut Demoiselle, 27 euros

Henriot,  
Brut Souverain, 28 euros

Delamotte,  
Brut. 30 euros



BSA



### DE GAUCHE A DROITE :

**Mumm,**  
Cordon Rouge Brut, 24 euros

**Billecart-Salmon,**  
Brut Réserve, 34,10 euros

**Charles Heidsieck,**  
Brut Réserve, 31 euros

**Dosnon & Lepage,**  
**Récolte** Brute, 27 euros

R de Ruinart, 37 euros

**Veuve Clicquot,**  
Carte Jaune Brut, 32 euros

**Saint-Gall,**  
Brut Tradition, 30 euros

**Moët & Chandon,**  
Brut Impérial, 30 euros

**Taittinger,**  
Brut Réserve, 33 euros

**Deutz,**  
Brut Classic, 32.50 euros

**Jacquart,**  
Brut Mosaïque, 28 euros

**Lenoble,**  
Brut intense, 29 90 euros

**Gosset,**  
Grande Réserve, 37 euros

par l'échange oxydatif, ce qui leur confère un caractère rond, mature, chaleureux, qui apportera de la patine aux vins lors de l'assemblage » Autre Maison, autre technique Et chez Perrier-Jouët, on adopte un mode de conservation encore différent. « Les vins de réserve ne doivent pas s'abîmer, souligne Hervé Deschamps, chef de caves de cette vénérable Maison, propriété du groupe Ricard. Nous les conservons dans des cuves béton, le surplus étant stocké dans des cuves inox thermorégulées ».

### La carte de visite des Maisons

Ces réserves sont les joyaux des Champenois qui, assemblés aux vins de l'année, permettront d'affirmer la permanence du style. Pour rafraîchir une année de grande chaleur comme ce fut le cas en 2003, le chef de caves va chercher à lui assembler des vins issus d'années moins solaires. À l'inverse, sur des années moins structurées, il va privilégier des assemblages avec des millésimes plus denses. « Le brut sans année est la carte de visite des Champenois, insiste Nicolas Jaeger, chef de caves chez Alfred Gratien. En le dégustant, c'est le style de la Maison que l'on va juger ». Certaines marques font même de leur BSA leur fer de lance. « Lorsque j'organise une dégustation pour des clients, je commence par faire goûter les millésimés, puis Cristal, et je finis toujours par notre Brut Premier, relève Jean-Baptiste Lecaillon chez Roederer. C'est le point culminant de la Maison, son *benchmark*. Il a vocation à être beaucoup plus mûr et plus immédiat qu'un millésimé, qui est parfois plus épuré ou, au contraire, plus dense. C'est un vin généreux,

de plaisir, qui doit satisfaire immédiatement la plus grande partie de notre clientèle ». Pour obtenir ce nectar, chaque Maison met en œuvre un savoir-faire hérité d'une longue tradition. Chez Roederer, par exemple, le chef de caves va utiliser entre 40 et 55 crus différents. Le millésime de l'année en cours est toujours prépondérant, de l'ordre de 70 %. Les 30 % restants proviendront de l'assemblage de cinq à six millésimes différents. Chez Perrier-Jouët, la part de vins de l'année sera plus importante, de l'ordre de 80 à 90 %. Le restant sera issu d'un assemblage pouvant contenir jusqu'à sept millésimes. Le dernier challenge des chefs de caves reste enfin d'assurer la transition entre les années sans que l'amateur ne s'en aperçoive. « Il existe plusieurs façon de lisser les années, nous dévoile Ghislain de Montgolfier. Certaines Maisons tirent leur BSA toute l'année, de manière à garantir un passage en douceur entre deux productions. D'autres, au contraire, n'effectuent qu'un tirage. Ce sera alors la liqueur de dosage qui jouera ce rôle de lien à travers le temps ».

Justement, en parlant du facteur temps, les bruts sans années sont-ils taillés pour la conservation ou au contraire sont ils destinés à être consommés rapidement ? « Tout dépend finalement de leur style d'élaboration, conclut Jean-Baptiste Lecaillon. Lorsque le chef de caves privilégie l'oxydation, il est clair qu'il est préférable de les boire rapidement. Je préfère pour ma part les bâtir de manière à ce qu'ils puissent se conserver encore quelques années pour qu'ils puissent mûrir tranquillement ».



**L'AVIS DES CHEFS DE CAVES**



**Régis Camus  
(Charles et Piper-Heidsieck)**  
"Je n'ai pas de recette mais des grandes lignes. C'est sur la régularité que nous sommes jugés. Mais comme le goût du consommateur change, il faut que nos BSA changent aussi. Du coup, chaque BSA est une création que j'appuie sur un fort pourcentage de vins de réserve."



**Benoit Gouez  
(Moët & Chandon)**  
"Pour le Brut Impérial, je veux le consensus avec nos œnologues. Nous sommes onze et si nous sommes d'accord, c'est que nous ne sommes pas loin de la vérité. Il faut le garder dans l'air du temps, ce qui implique des évolutions. Fidèles mais pas folkloriques !"



**Didier Mariotti  
(Mumm)**  
"Il faut être rigoureux avec le BSA parce que c'est l'image et 85 % des volumes. Aujourd'hui, chacun reconnaît le retour du Cordon Rouge au premier plan. Même le journal 60 millions de consommateurs ! Et le groupe (Ricard, NDLR) a le sens de la bonne qualité."

