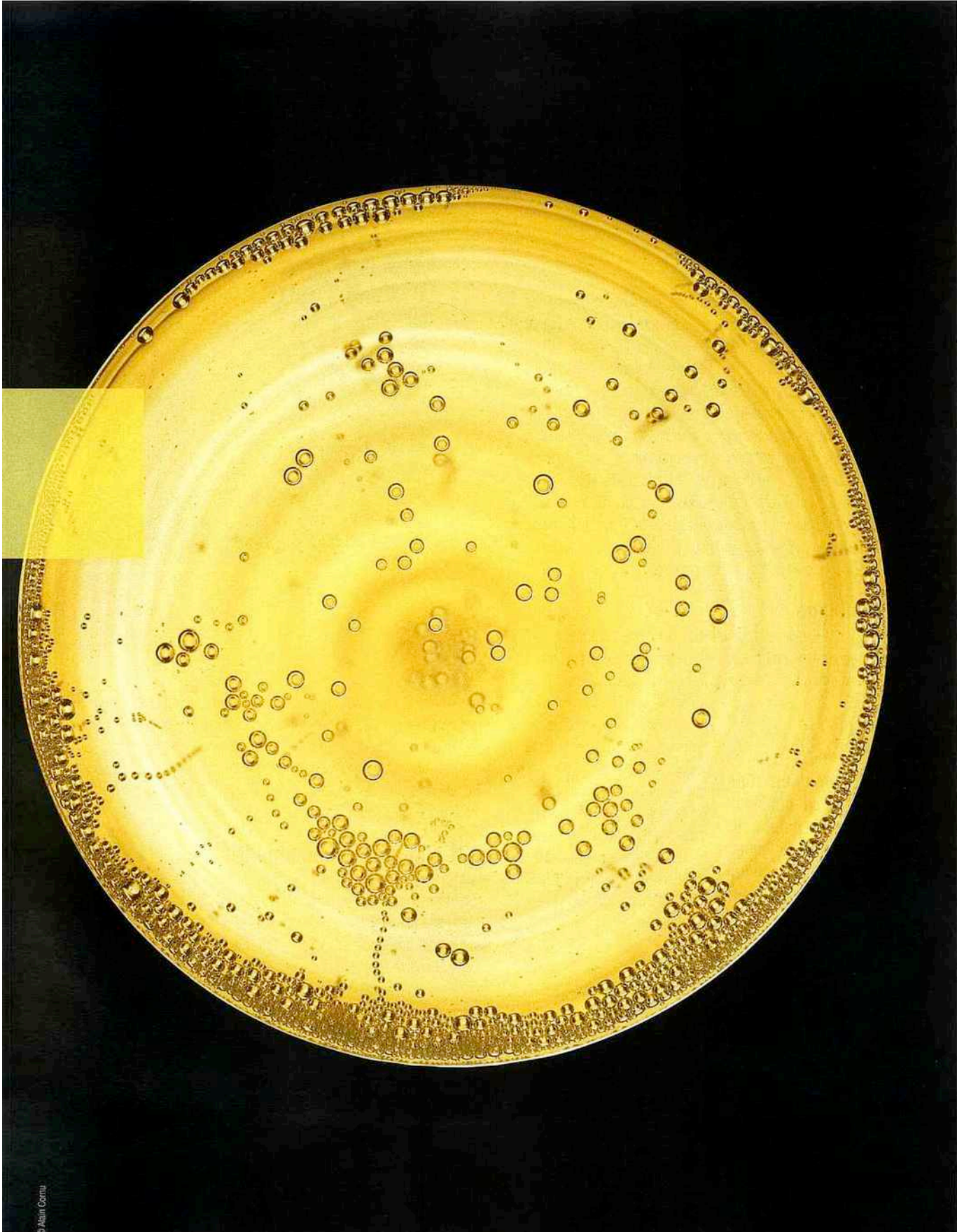


CHAMPAGNE

Cuvées d'exception

SYMBOLE INCONTOURNABLE DE LA FÊTE, LE CHAMPAGNE S'INVITE AUJOURD'HUI À TOUS LES ÉVÉNEMENTS, DU PLUS CHIC AU PLUS POPULAIRE. À CHACUN SON STYLE, À CHACUN SON GOÛT ! L'OCCASION POUR CERTAINS CHAMPAGNES DE METTRE EN AVANT UNE NOUVELLE IDENTITÉ. CUVÉES D'EXCEPTION, AUJOURD'HUI, LES CHAMPAGNES SE LA JOUENT TERROIR ! *Bernard Burtshy*



© Alain Cornu

En Champagne a priori, la terre n'était bonne à rien et les conditions atmosphériques peu propices au mûrissement du raisin. Autant dire que partout ailleurs dans le monde on aurait abandonné l'idée de planter un vignoble ! C'était sans compter sur la pugnacité et le génie des Champenois qui avaient gardé en mémoire l'époque glorieuse où leurs vins rouges ornaient les tables des rois, bien avant ce refroidissement du début du XVI^e siècle où les raisins n'arrivaient plus à mûrir. On le sait, les vins effervescents n'ont pas été inventés par les Champenois mais ce sont bien eux qui ont porté à la perfection l'art de faire des bulles. N'est-ce pas aujourd'hui le plus important ? C'est en effet eux qui, très vite, ont abandonné la méthode rurale, trop aléatoire, qui consiste à préserver le gaz carbonique de la fermentation. Ils lui ont préféré la méthode de la seconde fermentation en bouteille (autrefois appelée méthode champenoise).

Vin d'assemblage

L'assemblage est immédiatement devenu l'apanage de la champagne. Les années se suivent et ne se ressemblent pas, les vins sont donc, en fonction des millésimes, de qualité différente, c'est pourquoi en Champagne chaque maison

assemble les vins de millésimes et de terroirs différents pour arriver à un goût constant, le fameux « goût maison ». Un goût qui n'a rien d'immuable. S'il est la signature d'une marque, d'une maison, il reflète aussi son époque. La tendance aujourd'hui est aux champagnes plus frais et plus aériens, moins vineux qu'autrefois.

Maison contre terroir

Ce fameux « goût maison » est l'apanage des grandes marques qui, seules, disposent de la palette de vins suffisante pour se permettre des assemblages sophistiqués. En effet, les grandes maisons achètent les raisins à des viticulteurs répartis sur toute la zone de plantation. C'est dans cette sélection qu'elles se donnent les moyens d'enrichir

BONNES ANNÉES
La majorité des champagnes (95 %) sont non millésimés et ils apparaissent sous le jargon BSA (brut sans année). Seule une petite fraction d'entre eux est millésimée, et c'est le producteur qui décide en fonction de ses critères de qualité, d'en réserver une partie qu'il vendra plus cher que les non millésimés. En général, seules les bonnes ou grandes années donnent lieu à des millésimes. Actuellement, sur le marché, on trouve principalement des 2000 et des 2002.

leur palette. À l'opposé, ancré dans son village, le petit producteur reflète forcément le goût du coin où se trouvent les vignes. Les experts disent alors, parfois péjorativement, que son champagne « terroir ». Ils ont tort. Le raisin est forcément né quelque part dans un endroit plus ou moins prestigieux. Tout dépend donc de quel terroir vient le raisin ! D'où l'importance de savoir d'où vient ce que l'on achète.

291 communes seulement

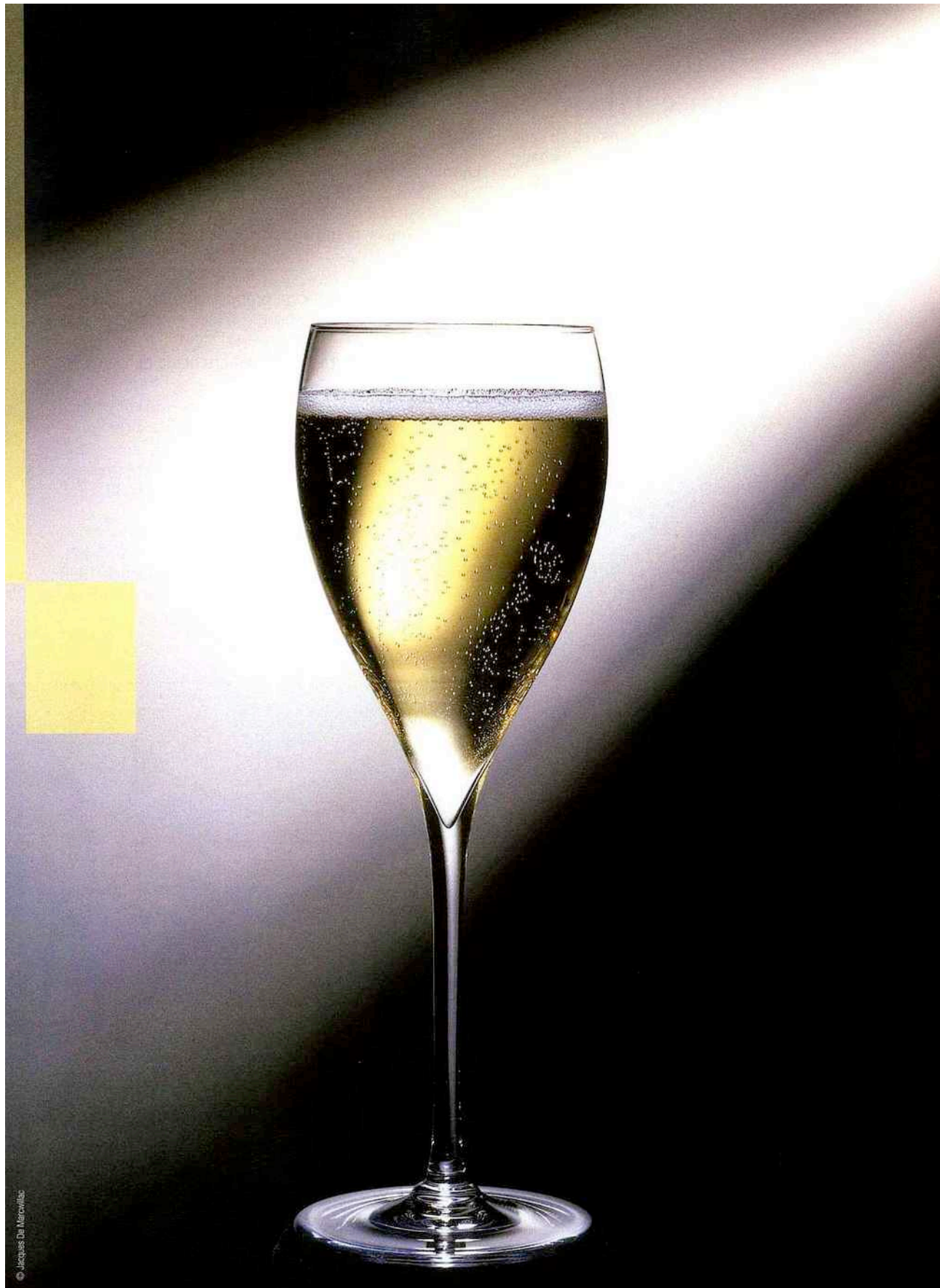
La réglementation est claire. En raison de leurs sites privilégiés, seules 17 communes ont le droit de pouvoir s'appeler « grand cru » ou « cru à 100 % » le sommet de la pyramide. En-dessous, les 50 communes « premiers crus » sont classées selon une échelle de 90 à 99 %. Les 224 autres communes sont hiérarchisées selon un barème qui varie de 80 à 89 %. Ce pourcentage représente tout simplement le prix du kilo de raisin par rapport à l'absolu. Le raisin de grand cru.

Si cette hiérarchie est rarement marquée sur les bouteilles de grandes marques, elle est présente chez le producteur, ce qui permet d'aller plus profondément dans la connaissance des terroirs champenois, et se révèle vite assez excitant. La fréquentation d'un producteur qui dispose de toutes ses vignes dans un village grand cru comme Avize par exemple, permet d'appréhender les qualités de ce chardonnay très particulier.

Aujourd'hui, la tendance se confirme, certains cherchent des vins rares, issus de terroirs privilégiés pour mieux apprécier leur typicité. Nous vous proposons, sur les quatre grands secteurs de la champagne, de faire votre choix. Vingt-quatre coups de cœur à partir de 18,50 € !

TROIS CÉPAGES

Les cépages jouent un rôle primordial dans le champagne. Deux sont rouges (le pinot noir et le pinot meunier), un est blanc (le chardonnay). Fait peu connu, le champagne est élaboré, pour 75 %, avec des cépages qui pourraient enfanter des vins rouges. Comme la pulpe est blanche, pour que le jus reste clair, il suffit d'éviter le contact avec la peau du raisin pour élaborer un vin blanc. S'il n'est élaboré qu'avec des cépages rouges, le champagne s'appelle blanc de noirs, ce qui est rare. Plus fréquent, un blanc de blancs est un champagne exclusivement élaboré avec un cépage blanc, donc exclusivement du chardonnay.



La Côte des Blancs

Elle s'étend sur une quinzaine de kilomètres au sud d'Épernay. On y trouve le cépage blanc chardonnay, majoritaire à 95 %. Qui, du cépage ou de la couleur blanche de son sol calcaire lui donne son nom ? On ne sait mais il est sûr que le calcaire procure finesse et élégance à des grands crus réputés comme Le Mesnil-sur-Oger, Avize ou Cramant.



© John Holder

NOS COUPS DE CŒUR

Pierre Moncuit, grand cru blanc de blancs 1999

Nicole Moncuit élabore des vins fins et élégants. Belle vinosité sur le 1999. 30 €.

Larmandier-Bernier, premier cru blanc de blancs

Pierre et Sophie Larmandier ont drastiquement baissé leurs rendements et se sont lancés dans la biodynamie. Leurs champagnes sont très pleins et recherchés. 25 €.

Erick de Sousa, grand cru blanc de blancs Caudalies

Un joli patrimoine de vieilles vignes fort bien situées et une viticulture d'élite donnent des champagnes à la fois très denses et d'une belle élégance. 43 €.

Pierre Gimonnet, extra-brut premier cru Œnophile 2000

Composée exclusivement de chardonnay, cette cuvée joue la fraîcheur et la droiture dans le style qu'affectionne la maison. 29,50 €.

Agrapart et Fils, extra-brut grand cru blanc de blancs Minéral 2002

Pascal Agrapart est un vigneron exigeant qui utilise des méthodes très naturelles, d'où des vins très expressifs qui magnifient le grand cru Avize. 28 €.

Jacques Selosse, grand cru Substance

Anselme Selosse mène une voie originale, très perfectionniste. Ses champagnes peuvent surprendre comme cette cuvée au délicat goût de rancio. 91 €.

Mumm, grand cru, Mumm de Cramant

Cette marque légendaire a toujours élaboré un pur grand cru de Cramant avec un nez délicatement noisetté et une jolie bouche tout en onctuosité et en suavité. 47 €.

Taittinger, blanc de blancs, Comtes de Champagne 1998

Cette maison élabore un blanc de blancs à partir des 5 grands crus de la Côte des Blancs, ce qui explique sa classe incroyable. Environ 180 €.

NOS COUPS DE CŒUR

Egly-Ouriet, grand cru Ambonnay 2000

Vigneron idéaliste, Francis Egly mène ses vignes avec de tous petits rendements, ce qui donne des champagnes très concentrés et longuement élevés. 50 €.

Marie-Noëlle Ledru, grand cru Nature 1999

Le millésime 1999 est aujourd'hui à point et Marie-Noëlle Ledru a su en exploiter toutes les facettes, ce qui lui donne une belle complexité. 28,60 €.

François Secondé, blanc de blancs 2003

Dans un temple dédié au pinot noir, François Secondé maintient un superbe blanc de blancs selon une vieille et bonne tradition. 20 €.

La Closerie, Jérôme Prevost, les Béguines 2005

Formé chez Anselme Selosse, Jérôme Prévost applique la même viticulture exigeante et produit des champagnes d'une grande classe, très rapidement dévalisés. 35 €.

Champagne Palmer, brut

Cette discrète coopérative dispose de superbes approvisionnements en pinot noir qu'elle traite avec beaucoup de soins. 17,50 €.

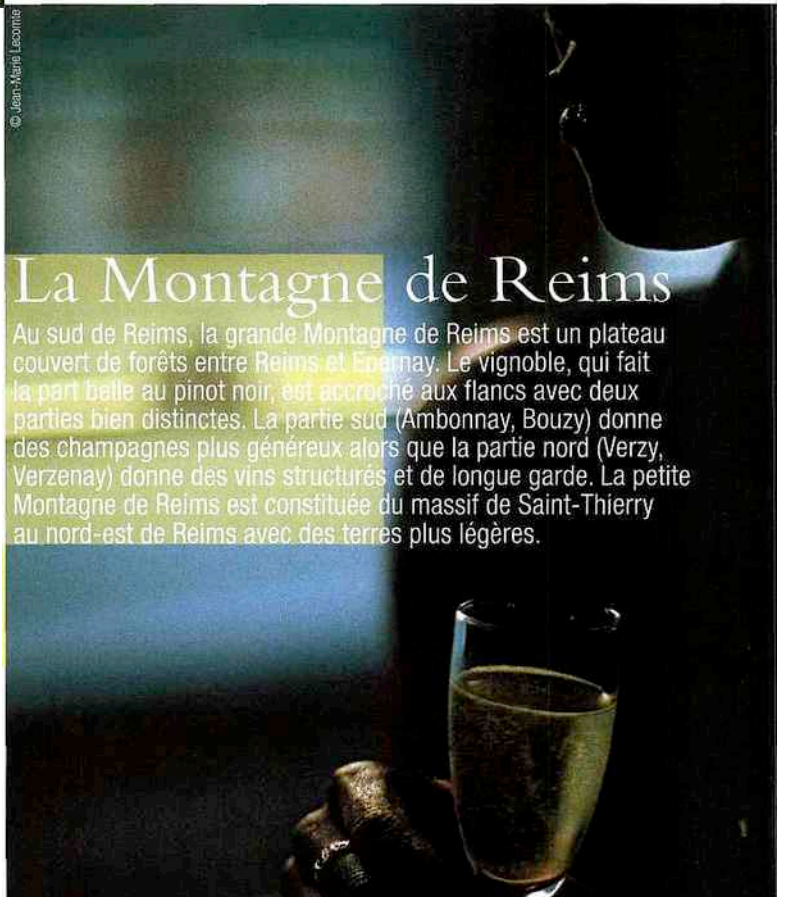
E. Barnaut, extra-brut grand cru Sélection

Avec son pinot noir de Bouzy, Philippe Secondé sait créer des vins généreux et pleins, très vineux, qui sont toujours parfaits au cours d'un repas. 18,50 €.

© Jean-Marie Lecointre

La Montagne de Reims

Au sud de Reims, la grande Montagne de Reims est un plateau couvert de forêts entre Reims et Épernay. Le vignoble, qui fait la part belle au pinot noir, est accroché aux flancs avec deux parties bien distinctes. La partie sud (Ambonnay, Bouzy) donne des champagnes plus généreux alors que la partie nord (Verzy, Verzenay) donne des vins structurés et de longue garde. La petite Montagne de Reims est constituée du massif de Saint-Thierry au nord-est de Reims avec des terres plus légères.



La Vallée de la Marne

Le vignoble est accroché aux coteaux du bord de la Marne, entre Epernay et Château-Thierry. La zone proche d'Epernay est appelée Grande Vallée de la Marne. Elle est proche de la grande Montagne de Reims avec une prédominance de pinot noir. Vers l'ouest le raisin mûrit plus difficilement, d'où une prédominance du pinot meunier, moins exigeant en soleil. Exposés au sud, les champagnes de la rive droite sont plus réguliers.

NOS COUPS DE CŒUR

Raymond Boulard, brut grand cru Maily

Emmenée par Francis Boulard, la famille Boulard mène une viticulture très exigeante, d'où des champagnes d'une rare définition comme ce grand cru à la fois minéral et plein. 24,50 €.

Gatinois, grand cru 2002

La famille possède les plus belles parcelles du grand cry Ay et elle en tire des champagnes très pleins qu'il faut emmener à table pour leur plénitude. 21,90 €.

René Geoffroy, premier cru Empreinte

Vinosité et sensualité signent les champagnes de la maison, la cuvée Empreinte jouant la douceur avec un joli côté crémeux. 20 €.

Champagne Pannier, brut Sélection

Cette coopérative modèle, parfaitement équipée, élabore des cuvées très expressives et sans fioritures excessives. 23 €.

Franck Pascal, brut Clarisse

Le rigoureux ingénieur Franck Pascal élabore des champagnes tout en finesse et en subtilité avec une note plus ample pour la cuvée Clarisse, ce qui lui sied bien. 20 €.

Champagne Tarlant, brut Zéro

Benoît Tarlant pratique une viticulture modèle et peut ainsi se permettre de proposer un champagne non dosé, à l'épure parfaite. Il est très joliment citronné. 22 €.



© John Holder

NOS COUPS DE CŒUR

Dosnon & Lepage, Récolte Noire

Cette petite et jeune maison de négoce élabore des champagnes fins et fruités comme dans Récolte Noire, en pur pinot noir avec une habile vinification en fûts. 25 €.

Drappier, brut Nature

Cette maison élabore toujours des champagnes très pleins et aromatiques avec un brut Nature tout en légèreté. 28 €.

Champagne Fleury, brut Fleur de l'Europe

Pionnier en culture biodynamique, Jean-Pierre Fleury élabore des champagnes très denses qu'il faut emmener à table. 21 €.

Serge et Olivier Horiot, brut Nature blanc de noirs Sève en Barmont

La maison produit de superbes rosés de Riceys, mais aussi ce blanc de noirs généreux, d'une plénitude rare. 25 €.

Veuve A. Devaux, brut D de Devaux

Marque pilote de l'Union auboise, cette belle coopérative y met ses meilleurs approvisionnements avec un très grand savoir-faire. 32 €.

Alexandre Bonnet, brut blanc de noirs

Cette maison emblématique des Riceys propose une gamme impeccable comme ce brut blanc de noirs, un assemblage des deux pinots, parfaitement équilibré. 19,58 €.

L'Aube

Le département de l'Aube prolonge la Champagne au sud avec la Côte des Bar, un vignoble de 6 700 hectares entre Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine. La zone qui comprend une soixantaine de communes est classée en appellation d'origine Champagne depuis 1927. À l'extrémité sud, la commune de Riceys produit un vin tranquille, le rosé des Riceys, au goût unique.