

# Des bulles qui méritent une coupe

**DÉGUSTATION** Si, à Noël, le champagne sonne souvent comme un impératif, il faut oser sortir des sentiers battus et dénicher quelques flacons plus rares, plus surprenants, plus originaux. Nous en avons goûté beaucoup et vraiment découvert six, qui ont eu le mérite de ne pas avoir cet air de « déjà bu ».

Par Christian Mogueurou

Choisir un champagne tient parfois du casse-tête et il n'est pas rare qu'un amateur se rabatte sur les grandes maisons, au mépris parfois de vigneron plus discrets, mais dont le savoir-faire tutoie le remarquable. La passion du vin permet justement de corriger le tir et a ceci de réjouissant qu'elle débouche toujours sur de joyeuses découvertes. La Champagne est comme le Bordelais, on n'en fera jamais vraiment le tour, et même parmi les grands noms, certaines petites cuvées sont de véritables pépites pour le palais. Voici donc le résultat de nos investigations, coupe à la main, avec pour seul critère de sélection : être surpris. Dans tous les sens du terme...

## Cristallin

### Laurent-Perrier Ultra Brut

**DANS LE VERRE** : on connaît cette maison réputée pour sa rigueur, mais l'Ultra Brut estomaque le connaisseur. Sa robe est très claire, cristalline, un savant dosage de quinze crus élaboré à partir de vendanges de grande maturité.

**EN BOUCHE** : un vin d'une surprenante longueur, de jolies notes fruitées, et un mélange réussi de chardonnay et de pinot noir. Un vin qui ne vise pas l'épate, un grand vin d'apéritif.

**VERDICT** : un vin d'une très grande fraîcheur, capable d'accompagner tout un repas. Prix : 55 euros.

## Étonnant

### Moutardier Pure Meunier

**DANS LE VERRE** : cette cuvée brut nature 100% meunier offre un or brillant et une grande effervescence. Le nez fait la part belle aux fruits blancs frais, le tout teinté d'une légère amertume.

**EN BOUCHE** : une belle jeunesse se déverse dans votre palais. On en reste surpris quelques secondes après. Un champagne ébouriffant, très désaltérant et qui ne ressemble à aucun autre.

**VERDICT** : un formidable rapport qualité-prix. Prix : 28 euros.

## Inspirant

### Dosnon & Lepage Récolte Noire

**DANS LE VERRE** : rendons grâce à cette jeune maison située dans l'Aube, tenue par un fou de bulles. La Récolte Noire délivre une robe jaune pâle et des bulles fines. Au nez, les arômes sont chauds et piquants.

**EN BOUCHE** : franchement, une rare minéralité vient vous braquer le palais. Un peu de gras en ouverture, mais des notes intenses en fin. On est vraiment sous le charme de ce champagne très travaillé.

**VERDICT** : Récolte Noire ou Récolte Brute, vous devez vous laisser séduire par ce champagne, partenaire idéal d'un bon chapon notamment. Prix : 25 euros.

## Pur

### Delamotte Brut Blanc de Blancs

**DANS LE VERRE** : nous voilà dans une maison au savoir-faire diligent, totalement artisanale, dont les vins sentent l'effort et l'envie. Le brut offre une fraîcheur rare et un arôme très équilibré.

**EN BOUCHE** : les agrumes frappent fort, le citron est présent ce qui en fait un champagne de dessert. Le Blanc de Blancs bascule vers le floral avec cette pointe de gingembre très originale.

**VERDICT** : un vin capable de vous déstabiliser est forcément intéressant. Prix : 30 euros, 42 euros pour le Blanc de Blancs non millésimé.

## Intense

### Champagne Salon 1997

**DANS LE VERRE** : il est inabordable alors on en parle comme d'une toile qu'on ne possèdera jamais. Mais ce champagne monocépage, mono-cru, est d'un équilibre fou. Un vin presque jaune et naéré.

**EN BOUCHE** : notes de pain, de brioche, c'est un champagne chaud et fondant d'une très grande finesse gustative.

**VERDICT** : c'est un peu le Nobel du champagne. Il est si rare et totalement au-dessus de la mêlée. Mais hélas si cher. Prix : 290 euros.

## Charnu

### Taittinger Prélude Grands Crus

**DANS LE VERRE** : pinot noir et chardonnay à égalité dans ce match bulleux qui donne, au final, un vin très équilibré et pas trop vineux. Une allure très brillante en coupe et des bulles d'une extrême finesse. Un nez frais.

**EN BOUCHE** : une fois encore les agrumes l'emportent, mais l'acidité est relativement bien maîtrisée. C'est un vin rond et souple, dont les arômes savent se tenir. Un très bel équilibre.

**VERDICT** : un vin qui surgit à l'apéritif. C'est un vin d'ouverture à servir très très frais. Prix : 41 euros.

