

TENDANCES
CHAMPAGNE

BIENVENUE DANS UN

De plus en plus bruts, de plus en plus naturels, les champagnes se montrent sous un autre jour. Avis aux amateurs

CHRISTIAN DAVID

Le chef de cave fait sauter la capsule, d'un geste sec, il élimine les impuretés accumulées dans le goulot après remuage, complète le niveau et rajoute un peu de liqueur de sucre. Voilà le champagne prêt à l'expédition. Après dégorgement, on l'a dosé. Eh bien non, on ne le dose pas toujours. La tendance est même aux champagnes "nature", zéro dosage, non dosé, ultra brut, extra brut.

Le mouvement a été lancé en 1976, l'année de la sécheresse, chez Laurent-Perrier. Enchanté par la maturité des raisins, les chefs de caves proposent de composer un assemblage destiné à devenir un "zéro dosage". Cinq ans plus tard, sortira des caves de la maison de Tours-sur-Marne un "Ultra Brut". Un champagne vineux et rafraichissant qui remporte un succès d'estime, de notoriété, pas forcément commercial. Aujourd'hui, au regard des 8 millions de bouteilles expédiées par cette maison, les ventes de "nature" s'expriment en dizaines de milliers. "Mais nous avons fidélisé une clientèle de passionnés, à travers les grands restaurants et les cavistes", raconte Alain Dumont, président de Laurent-Perrier, ce n'est que récemment que le non dosé a fait école.

Marketing

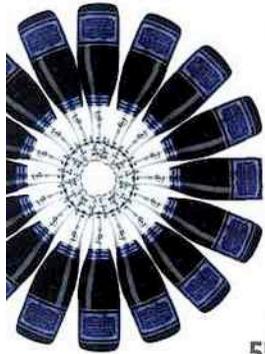
L'alphabetisation, parallèlement à la baisse régulière du volume de dosage des champagnes depuis un siècle, a porté. La mode du vrai, du naturel, a tranquillement imposé ces bouteilles parfois confidentielles dans des gammes élargies par l'irruption du marketing en Champagne. On en compte aujourd'hui au moins une bonne trentaine sur le marché. Des grandes maisons ou des vigneronnes indépendantes qui prennent le risque de travailler sans filet, qui "ne maquillent pas le vin derrière le sucre", comme ils aiment à le dire, et veulent mettre

LE DOSAGE DES CHAMPAGNES**Demi-sec : entre 33 et 50 g/l****Brut : moins de 15 g/l****Extra brut : de 3 à 6 g/l****Ultra brut : moins de 3 g/l****Non dosé, nature : 0 g/l**

en évidence un savoir-faire sans fard. "Nous démontrons la capacité de nos chefs de cave à élaborer un vin très équilibré dès le départ, à imaginer le futur d'un produit qui se démarque des codes classiques du champagne", explique Jean-Marie Pottiez, le patron des champagnes Jacquart. Ce sont d'ailleurs les chefs de cave de cette coopérative qui, en 2000, ont convaincu les actionnaires vigneronnes de préparer le lancement d'un Ultra Brut à grande échelle.

La découverte de ces champagnes ne doit pas s'improviser. Ils surprennent, car ils expriment plus l'essence du vin ou le terroir, la méridionalité des vignobles de l'Aube. Par exemple "Certains consommateurs évoquent l'impression de mordre dans le raisin", avance Hervé Augustin, le patron d'Ayala qui veut devenir leader de ce marché fait de charme et d'audace. Il faut goûter, explorer. "La dégustation de ces bouteilles permet d'amener le client amateur de champagne à devenir un amateur de vin de Champagne", raconte Marc Sibard, patron du caviste Augé et co-responsable du référencement de Lavinia, très sensible à cette évolution de l'appellation. Entre l'attirance des consommateurs pour les produits moins sucrés, dans l'assiette comme dans le verre, et le réchauffement climatique qui amplifie la maturité du raisin champenois, on n'a pas fini de voir naître de nouvelles cuvées de vins "nature". Des rosés ultra brut commencent ainsi à poindre, aussi bien chez un grand "marnais" comme Ayala que chez un petit "aubois" comme Piillot. Sur ce marché exclusif, personne n'est exclu.

MONDE D'ULTRA BRUT



Laurent-Perrier (Tours-sur-Marne, Marne)

L'Ultra Brut, commercialisé pour la première fois en 1981 est devenu le grand classique de ce segment de marché dont il a participé à fixer les canons. Un champagne fruité et vineux, frais et désaltérant ; l'absence de sucre laissant le palais léger. Idéal pour les fins d'après-midi d'été, mais parfaitement allié avec les huîtres, les crustacés, les poissons... Soleil, produits de la mer, voilà qui explique le succès de l'Ultra Brut de Laurent-Perrier auprès des consommateurs espagnols. L'assemblage comprend 55% de chardonnay et 45% de pinot noir. Les raisins les plus mûrs sont sélectionnés à partir de la production de parcelles d'une quinzaine de crus (en moyenne à 97%). Ce champagne très clair est aussi l'objet d'un long vieillissement en cave, de quatre à sept ans selon les années.

Ultra Brut
0 g/l
55 euros

Jacquart (Reims, Marne)

Au programme de cette cuvée pensée dès l'origine pour une finalité de faible dosage : cinq ans au moins de vieillissement en cave pour optimiser un assemblage presque équilibré en chardonnay (43%) et en pinot noir (38%), complété par 19% de pinot meunier. Il revendique à la fois des allures masculine et féminine, se veut simple et complexe, s'estime accessible et sophistiqué. " *Ce champagne a de la bulle, mais c'est un vin, souligne-t-on chez Jacquart, il se marie avec presque la totalité du repas, fruits de mer, foie gras, viande blanche, sans choquer sur un plat de viande plus solide.* "

Extra Brut
5g/l
32,90 euros



Ayala (Ay, Marne)

Reprise en 2005 par Bollinger, la maison Ayala a fait sa place au sein du groupe en développant une stratégie de différenciation originale fondée sur le zéro dosage. Lors du dégorgement du vin, la même bouteille peut devenir un " Brut Majeur " dosé à 8 g/l ou rester un " Brut Zéro ", et ce sur l'ensemble du stock de brut (pinot noir, 48%, chardonnay, 33,5%, pinot meunier, 18,5%) avec vieillissement en bouteille de 2 à 5 ans. Le Zéro, " très pur, très minéral, très élégant " exprime selon l'expression d'Hervé Augustin, le patron d'Ayala " l'effet d'un rayon laser au cœur du fruit ". Pour découvrir les différences des deux bouteilles sœurs, Ayala propose un coffret réunissant " majeure " et " zéro " à déguster simultanément.

Brut Zéro
0 g/l
26 euros

Dosnon-Lepage (Avirey-Lingey, Aube)

Cette jeune maison de champagne de la Côte des Bar décline une courte gamme de trois cuvées – deux autres sont à venir – qui intègre un faiblement dosé, sa " Récolte Brute ". Si la " Noire " et la " Rose " sont des monocépages (100% pinot noir), l'Extra Brut combine 30% de chardonnay à 70% de pinot noir, avec l'ambition d'exprimer la spécificité " sudiste ", presque bourguignonne du terroir de ces champagnes de l'Aube. Le premier vieillissement (8 mois) s'effectue en fûts de chêne... bourguignon de cinq ans d'âge " qui font s'exprimer la complexité des vins sans sacrifier la pureté et la fraîcheur du champagne ". Sans boiser les vins non plus. Viennent ensuite 18 mois de vieillissement sur lattes. Au final, une bouteille pleine de vitalité.

Récolte Brute
-de 5 g/l
27 euros

