



**KRUG GRANDE CUVÉE.**  
Un champagne brut  
intense et distingué.

# 85 champagnes

## Des bulles d'exception

Les champagnes ont été présentés dans le traditionnel numéro de fin d'année de décembre 2012 de *La Revue du vin de France*. Antoine Gerbelle et Alexis Goujard nous y livraient une sélection de champagnes de haute volée. Ils avaient convoqué les plus belles cuvées du millésime 2002, sans doute l'un des plus grands de ses quarante dernières années. Un millésime toujours d'actualité, bien que les 2004 et 2006 soient également commercialisés par certaines maisons. Ils n'ont pas oublié les bruts sans année qui ne cessent de progresser. Parmi ces flacons pétillants, de belles surprises à moins de 20 euros, dénichées par Olivier Poussier pour le numéro d'été de juillet-août 2013.

*Par Antoine Gerbelle, Alexis Goujard et Olivier Poussier*

### Les bruts sans année

#### Bruts d'assemblage

17,5/20

• **KRUG**  
Grande Cuvée

La magie de cette Grande Cuvée réside dans la parfaite harmonie qui existe entre le boisé de l'élevage, le raffinement de l'effervescence et la superbe complexité aromatique. La précision et l'éclat du fruit sont au sommet.

140 €

16/20

• **BOLLINGER**  
Special Cuvée

Style vineux, puissant et finement boisé (25 % de fûts), la base 2007-2008 et une réduction sensible du dosage offrent des derniers tirages précis et un fruit éclatant.

40 €

16/20

• **ÉGLY-OURIET**  
Tradition Grand cru

Cet assemblage à dominante de pinot noir soutient l'expression des terroirs très "noirs" d'Ambonny, Bouzy et Verzenay. Ses arômes rien confits de coke aux fruits et la bulle savoureuse offrent ce côté chaleureux du champagne à prendre au coin du feu. Dégorgé en mai 2012.

31,50 €

16/20

• **GOSSET**  
Grande Réserve

Aucune fermentation malolactique pour les vins de cette maison. Elle veut ainsi renforcer la tension et canaliser une matière vigoureuse mais veloutée. Très printanier dans les arômes frais, ce brut se montre complexe et d'une grande fraîcheur. Quel style !

45 €

15,5/20

• **BENOÎT LAHAYE**  
Brut Grand cru Essentiel

Ce grand vigneron de Bouzy exploite 5 hectares de vignes à Ambonny pour les pinots et à Touxières et Vertus pour les chardonnays. Sur cette cuvée, la plus vineuse de notre sélection, le pinot noir (90 %) montre sa force et sa puissance. Le jus est ample, enrobé par les vins de réserve (40 % de la cuvée). Beau champagne pour la table, avec une mousse agréable et une très belle persistance. Dosé à 6 g très agréable à boire.

20,40 €

15,5/20

• **BÉRÈCHE ET FILS**  
Réserve

Chaque tirage de cette cuvée gagne en finesse. Bien ouvert sur des arômes floraux et aériens, soutenu par une légère sensation boisée, c'est un champagne à la bulle évanescence. Un vin très plaisant qui ravira les palais les plus exigeants.

21 €

15,5/20

• **FRANCIS BOULARD**  
ET FILLE

Extra-Brut Les Murgiers

D'une belle jeunesse dans la vigueur des arômes, il est porté par une matière d'un relief stimulant : une chair pleine et vive, tirée par une superbe amertume.

45 €

15,5/20

• **HENRI GIRAUD**  
Hommage à François Hémar

Marqué par des arômes de cerises confites, ce grand cru montre un bel équilibre avec une texture vaillante, mais le léger entourage boisé lui offre un toucher de bouche fin et délicat.

34,50 €

15,5/20

• **JACQUESSON**  
N° 736

Sur une dominante de 2008 et un dosage d'extra-brut, ce vin présente une trame tendue presque stricte. Marqué par un côté agrume, jeune et timide, il annonce toujours une superbe complexité apportée par les vins de réserve.

39 €

15,5/20

• **JEAN LALLEMENT**  
ET FILS

Réserve

Très parfumé par des notes de pinot noir, il offre une sensation tranchante. Un champagne construit sur la vigueur et la fermeté avec le

côté fruité et la tension du terroir, elle-même appuyée par une finale saline. Un exemple à Verzenay.

17,37 €

15,5/20

• **LOUIS ROEDERER**  
Premier

Nez d'une grande finesse et d'une belle brillance aromatique. Ici, tout est construit autour de la texture élégante et de la douce effervescence. Parfaitement digeste, c'est une superbe entrée en matière aux vins de cette maison. Très agréable.

39,80 €

15,5/20

• **POL ROGER**  
Réserve

La proportion de vins de réserve apporte toujours un côté patiné à cette cuvée. Il joue son équilibre sur un toucher soyeux, sans excès de fraîcheur et d'une grande élégance, comme le reste de la gamme.

32,50 €

15/20

• **BILLECART-SALMON**  
Réserve

Ce brut glissant garde un velouté de jus flatteur. Avec une palette aromatique facile, il se démarque plutôt dans la texture. L'exemple de l'élégance recherchée chez Billecart-Salmon. Un vin à partager avec les amateurs de vins délicats.

36,50 €

bouche de grande force minérale finissent sur une sensation croyeuse. Un petit bémol : la finale repose un peu sur l'alcool. Disponible en brut nature.

30 €

### Bruts blancs de noirs

16/20

• **FRANÇOISE BEDEL**

**Entre Ciel et Terre**

Cette base de 2004 à 80 % de pinot meunier est une superbe entrée en matière pour les vins de cette maison. Bien construit sur la maturité du raisin, avec un léger côté automnal dû à l'évolution du cépage, il garde néanmoins une vigueur brillante et savoureuse du fruit. Un

champagne épice, puissant et équilibré qu'on aimera à table. Certifié Demeter.

37,50 €

15/20

• **BENOÎT LAHAYE**

**Blanc de Noirs**

Belle expression du pinot noir de Bouzy. Harmonieux, il termine sur une trame minérale.

24 €

15/20

• **CHRISTOPHE MIGNON**

**Extra-Brut Pur Meunier**

Épice, faiblement dosé, c'est un champagne à la structure revigorante, prêt à boire. Disponible en brut nature. Dégorgé en octobre 2011.

24 €

## Les 2002

### Bruts blancs de blancs 2002

18/20

• **DEUTZ**

**Amour de Deutz**

Une bouche très construite, subtilement tannique, à l'acidité rentrée, enrobée. Grand potentiel.

140 €

17,5/20

• **AR LENOBLE**

**Collection Rare**

Des nuances d'écorce d'agrumes annoncent une bouche vive, tendue, mordante avec une belle

minéralité (on croque la craie douce !) et une longue rétro-olfaction. Une grande définition du blanc de blancs de Chouilly. Pour la table.

50 €

17,5/20

• **TAITTINGER**

**Comtes de Champagne**

Un volume de bouche généreux en attaque, avec du charme, du volume, séduisant dans son dosage souple.

115 €

17/20

• **AGRAPART ET FILS**

**Minéral**

La puissance de bouche est au service de la chair, du moelleux, mais surtout d'une rare allonge qui s'écrit avec de fins amers et des nuances grillées. Une incroyable persistance.

90 €

17/20

• **JACQUESSON**

**Dizy Corne Bautray**

Une robe dense qui reste claire, un nez de noisette, de fruits à l'alcool, puis floral. Tonique en bouche, à la bulle fine, à la solide acidité et à la tension très présente. Encore cinq ans.

130 €

17/20

• **JACQUES SELOSSE**

**Extra-Brut**

Bouche très présente, vineuse, qui, à l'air, devient crémeuse mais perd l'énergie et le brillant qu'on lui connaissait à sa sortie.

100 €

16,5/20

• **JACQUESSON**

**Extra-Brut Avize Champs Cains**

Des arômes discrets aux nuances de bois blond, un boisé que confirme une bouche enrobée, suave, large, très minérale, tendre en bulle, à l'acidité rentrée. Il rancit légèrement.

130 €

16,5/20

• **PIERRE PETERS**

**Les Chétilons**

L'éclat du fruit s'atténue tout en restant très tendu en finale. Entre deux époques, il faut l'oublier cinq ans en cave.

45 €



LE VILLAGE D'OGER dans la Côte des Blancs produit parmi les plus beaux chardonnays.

M. Guillard