



Des grands vins pour célébrer les fêtes

Sublimes champagnes

Grâce à une succession d'années clémentes pour la vigne au cours de la décennie 2000-2010, jamais les maisons n'avaient commercialisé autant de champagnes millésimés en même temps. Ils semblent s'égrainer comme des perles sur un chapelet : 2000, 2002, 2004, 2005, 2006 et 2007 pour les plus récents. Constatant le succès de cette gamme de champagnes, vendue plus chère que les bruts sans année, les marques n'hésitent donc plus à sortir de leurs crayées des millésimes plus anciens, dégorgés seulement aujourd'hui, tels des 1995 (Lanson, Charles Heidsieck). Des vins de Champagne qui ont gagné en complexité aromatique et que l'on peut avec bonheur servir à table, au même titre que les grands vins rouges et blancs tranquilles.

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

20/20 Krug Clos du Mesnil 2000
Appartenant depuis 1999 à LVMH, la mythique maison rémoise signe, après 1998 (1999 ne sera pas commercialisé), un Clos du Mesnil (1,85 ha de chardonnay) qui offre de l'élan au millésime 2000. Par son panache crayeux, il démontre que l'expression du terroir reste la priorité.
700 €

19/20 Gosset Extra-brut blanc Celebris 2002
Spécialisée dans les vins de gastronomie, la cuvée Celebris 2002 est un modèle d'élégance. Deux tiers chardonnay, un tiers pinot, issus de dix villages de grands crus. Un monstre de finesse et d'allonge, avec une tension jubilatoire. A découvrir sur des poissons.
115 €

18,5/20 Jacquesson Brut Avize Champ Cain 2004
Les frères Chiquet signent ici une cuvée 100 % chardonnay, hypersaline, issue de terroirs d'Avize à la texture crayeuse, droite, aiguillée par une bulle tonique.
130 €

18/20 Agrapart et fils Brut nature grand cru Vénus 2007
Dans cette famille de vignerons implantée depuis le XIX^e siècle à Avize, c'est aujourd'hui Pascal Agrapart qui prend le relais. Cette très belle cuvée libère de très longues saveurs mi-crèmeuses, mi-minérales. Comme il est encore jeune, il ne faut pas hésiter à délasser ce vin en cave quelques années.
86 €

18/20 Jacques Selosse Brut grand cru blanc de blancs 2002
Anselme Selosse signe ici un 2002 qui prend progressivement de l'étoffe, des notes épicées, mais reste d'une impeccable droiture dans les contours prodigés des vins de la maison Selosse.
150 €

18/20 Salon 1999
En l'absence du 1998, non millésimé, Salon commercialise le 1999 jusqu'à fin 2014. Le moins acide des derniers millésimes offre un champagne crémeux, un peu sucré, exprimant les contours d'un bon millésime solaire. Moins lourde que ses concurrentes de 1999, cette cuvée finement épicée est déjà accessible. Elle vieillira encore plus de dix ans. Pour les viandes blanches.
300 €

18/20 De Sousa Cuvée des Caudales Le Mesnil 2005
Erick de Sousa, installé à Avize, au cœur de la Côte des blancs, est l'un des vignerons les plus talentueux de sa génération. Il signe ici un Mesnil 2005 qui demande à recevoir une bonne aération (à carafen) si l'on veut l'apprécier aujourd'hui. Mais on peut tout aussi bien l'oublier en cave quelques années pour laisser s'ouvrir ce chardonnay minéral.
150 €

17,5/20 Larmandier-Bernier Extra-brut grand cru Les Chemins d'Avize 2009
Pierre et Sophie Larmandier, fiers de leur vignoble de Vertu dans la Côte des Blancs, le revendiquent à travers des cuvées respectueuses des terroirs dont elles sont issues et cultivées en biodynamie. Ce Chemin d'Avize encore tout jeune est crayeux et minéral. Belle expression de chardonnay 2009.
62 €

17,5/20 Pol Roger Brut blanc de blancs 2002
La prestigieuse maison d'Épernay propose ici un chardonnay de haute maturité, puissant, salin, généreux. A savourer aujourd'hui en le carafant et à mettre de côté pour les dix prochaines années.
65 €

17,5/20 Bruno Paillard Brut blanc de blancs 2002
D'une jeunesse insolente (dégorgé en mars 2012, dosage 5g/l), ce chardonnay donne une version du cépage sans concession, droite, saline, réservée aux amateurs avertis. Son évolution sera passionnante sur au moins dix ans.
69 €



Eloge de la diversité

Anselme Selosse le dit sans ambages : « Être amoureux du terroir, c'est se laisser la possibilité d'avoir accès à de nouveaux paysages aromatiques. » Pour le vigneron, c'est une évidence. Pour l'amateur, cela se traduit par une recherche perpétuelle de diversité. Le vin est un objet de curiosité infinie. Aucun cru ne ressemble à celui du voisin. Aucune parcelle ne délivre la même cuvée que celle d'à côté.

À la complexité géographique s'ajoutent les affres du temps. D'un millésime à l'autre tout change. Une mauvaise pluie à la veille des vendanges ou à la floraison de la vigne, un été caniculaire ou trop gris, et les raisins libèrent de leur mémoire végétale les stigmates de ce temps changeant sous forme de larmes à la vendange d'automne. De ces larmes, les vignerons peuvent tirer mille variations de vins, comme un éloge de la diversité. Des millions de cuvées, dont nous présentons ici quelques-unes parmi les plus belles, issues des plus beaux crus de France. ■

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

SÉLECTION RÉALISÉE PAR
GUILLAUME BABOIN, PIERRE
CITRINE, ANTOINE GERBELLE,
ALEXIS GOUJARD, PHILIPPE
MAURANGE, ROBERTO
PÉTRONIO, OLIVIER POELS,
JEAN-EMMANUEL SIMOND

GABRIEL ESPAGOL