



MIEUX VIVRE

CHAMPAGNE

Des fêtes qui pétillent !

C'est le moment de choisir et d'acheter les champagnes qui accompagneront vos réceptions et repas de fin d'année. Voici notre sélection, de 20 à 135 euros. Enquête : Georges Rostopchin

Le champagne a ses codes, ses terroirs, ses assemblages, ses savoir-faire, ses passionnés. Et son poids économique. Avec 4 % de la surface du vignoble français et près de 4,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires, les quelque 300 maisons productrices pèsent environ 20 % des revenus viticoles en France⁽¹⁾. Il reste aussi le vin festif par excellence, notamment à l'occasion des réjouissances de fin d'année. Choisir un champagne n'est pas évident tant la palette est vaste

et les propositions sont diverses dans chaque catégorie (brut sans année, blanc de blancs, extra-brut...). Grandes marques, petites maisons, prix doux, cuvées millésimées ou bio, nous vous livrons notre sélection serrée de douze blancs et quatre rosés, tout en élégance, en fraîcheur et en surprises. Vous pourrez acheter ces vins triés sur le volet directement au producteur pour certains, en grande distribution et/ou chez les cavistes. ■

[1] Les données de cette enquête proviennent du Comité interprofessionnel du vin de Champagne.



Fotolia



Les blancs : pour les puristes

Depuis une quinzaine d'années, les vigneron et les maisons de Champagne organisent leur production de façon plus responsable et les vins bio gagnent du terrain. Au programme : la préservation des terroirs, la gestion attentive de l'eau, la biodiversité des paysages... Une approche qui porte ses fruits. Aujourd'hui, 27 % du volume d'activité de la Champagne viticole est certifié ISO 14001. Nous avons retenu

dans notre sélection des vins bio ou issus de domaines gérés de manière durable. Mais la tendance globale est aussi à moins de sucre, y compris pour les rosés, comme en témoigne le développement des bruts nature et des extra-bruts, dosés respectivement de 0 à 3 g de sucre par litre et à moins de 6 g (contre moins de 12 g pour le brut et de 32 à 50 g pour le demi-sec). A retrouver également dans nos choix.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



4 Delahaie, cuvée Sublime De belles saveurs à prix doux

Négociant à Epernay, Jacques Brochet a décidé d'élaborer sa gamme de champagnes sous la marque Delahaie. Sa cuvée Sublime, composée à 80 % de chardonnay et à 20 % de pinot noir, présente une robe d'un or bronze profond et un nez aux arômes de figue fraîche, teintée de miel d'acacia. En bouche, la fraîcheur de l'attaque laisse vite apparaître, sous des notes de bois, des parfums complexes de fruits exotiques. Légère touche de vanille en finale, toute en longueur. Un coup de cœur à petit prix.

☎ 03 26 54 08 74
➔ 20 €

Janisson Baradon, Brut Sélection Idéal pour une mise en appétit

Voici un brut à prix accessible, né de l'assemblage à parts égales de pinot noir et de chardonnay des années 2009 et 2010, et complété par 30 % de vins de réserve. Elevé sur les coteaux ouest d'Epernay dans le respect des principes de viticulture durable, ce champagne révèle au nez une juste combinaison de fleurs blanches et de fruits rouges. Au palais, le Brut Sélection dévoile rondeur et notes citronnées, suivies par une jolie longueur. Parfait en début de repas.

☎ 03 26 54 45 85,
Champagne-janisson-baradon.com

➔ 22 €



4 Larmandier-Bernier, cuvée Longitude Un bio familial à découvrir

Pure, longue et minérale, cette cuvée 100 % chardonnay est à l'image des grands terroirs de la côte des Blancs dont elle est issue. Fier de porter la tradition de la maison familiale depuis plus de deux siècles, Pierre Larmandier a pris le parti exigeant d'abandonner dès 1988 l'emploi des produits chimiques et de passer au labour et à la biodynamie pour cultiver ses 16 hectares de vignes. Son premier cru extra-brut démontre une grande maîtrise de l'élaboration. Il offre une intensité de goût, couronnée par une belle structure. Le dosage de sucre est très faible (4 g/l).

☎ 03 26 52 13 24,
Larmandier.fr
➔ 33,50 €



2 Bedel, cuvée Entre Ciel & Terre Sous le signe de la nature

Un nom de cuvée en hommage aux bienfaits de la nature pour un vignoble d'un peu plus de huit hectares, situé aux abords argileux-calcaires de la Marne et entièrement cultivé en biodynamie depuis plus de quinze ans. Ce champagne tout en minéralité est composé à 60 % de pinot meunier, 30 % de chardonnay et 10 % de pinot noir. Très faiblement dosé en sucre (4,15 g/l), il distille en bouche une belle précision et délivre, sans trop de rigueur, un mélange malicieux de vinosité et de fraîcheur.

☎ 03 23 82 15 80,
Champagne-bedel.fr
➔ 37,50 €



Les blancs : pour les puristes (suite)

Jacquesson, cuvée n° 738

La prometteuse finesse d'un extra-brut

Basée sur la difficile année 2010, la nouvelle cuvée 738 est la dernière en date des champagnes Jacquesson. A la tête de cette maison, les deux frères Chiquet travaillent le vin avec la conviction tenace des amoureux du terroir. Leur assemblage, composé d'une majorité de chardonnay (61 %), le reste étant réparti entre pinot meunier (21 %) et pinot noir (18 %), porte cette année une délicate robe jaune pâle. Une édition très élégante, parfaite de finesse, de fraîcheur et qui bénéficie d'un bel équilibre en bouche. Une cuvée prometteuse.

☎ 03 26 55 68 11,
Champagnejacquesson.com
☛ 38 €



AR Lenoble, Grand Cru 2008

Un blanc de blancs exigeant

Aux manettes de la maison 100 % familiale depuis quatre générations, Anne Malassagne et son frère Antoine perpétuent la tradition d'indépendance et d'excellence des champagnes AR Lenoble. Une exigence qui se traduit par des vins à l'image de ce Grand Cru blanc de blancs millésimé, un chardonnay de Chouilly à la robe jaune paille, irisée de vert. En bouche, son caractère vif aux arômes d'agrumes s'affirme dès l'attaque pour se prolonger avec une belle complexité.

☎ 03 26 58 42 60,
Champagne-arlenoble.com
☛ 42 €



Agrapart & Fils, cuvée Terroirs

Extra-brut, mais savoureux

Fière de son patrimoine naturel et humain, la maison Agrapart continue depuis plus d'un siècle d'intervenir tout au long du processus d'élaboration de son vin. Douze hectares au cœur de la côte des Blancs, pour produire six cuvées aux charmes à la fois élégants et bien structurés. Parmi elles, la cuvée Terroirs est le fruit d'un multimillésime 100 % chardonnay aux notes rondes et mures. Un champagne extra-brut, mélange d'équilibre et de gourmandise, au dosage discret (5 g/l de sucres).

☎ 03 26 57 51 38,
Champagne-agrapart.com
☛ 45 €



Pol Roger, Réserve

Complexe et stylé

Vinifiez et assemblez trente crus différents provenant à parts égales des trois cépages champenois, laissez le tout vieillir quatre années en cave profonde, remuez chaque bouteille à la main, faites-les encore reposer quelques mois et vous obtenez un brut Réserve signé Pol Roger : stylé et constant. Robe jaune paille et effervescence toute en floraison, ce brut se distingue par une bouche complexe et gourmande, aux saveurs miellées et de fruits cuits. Une marque d'élégance.

☎ 03 26 59 58 00,
Polroger.com
☛ 38 €



Mailly, Exception Blanche 2002

Minéral et puissant

Ce blanc de blancs millésimé à la robe d'or pâle fait jaillir au nez de puissants arômes d'agrumes. Puis, à travers les bulles fines, l'attaque minérale typique des sols crayeux de la côte des Blancs se fait sentir en bouche. Une tension adoucie par des touches plus calmes et fruitées, de pêche et de fleur blanche. Un pur chardonnay constitué à parts égales des vignobles de la maison Mailly et des parcelles de grands crus de la côte des Blancs. Le tout dosé à 6 g/l de sucres.

☎ 03 26 49 41 10,
Champagne-mailly.com
☛ 45 €





Diebolt-Vallois, cuvée Fleur de Passion
La crème de la crème

C'est à partir des socles de craie des vieilles vignes situées à Cramant que la maison Diebolt-Vallois travaille ses champagnes à l'ancienne. La cuvée millésimée Fleur de Passion est élaborée uniquement avec les meilleures années. Du 100 % chardonnay, d'une noblesse sans concession, dont les notes de fleurs blanches s'étirent avec grâce et intensité vers des arômes généreux de pain grillé jusqu'à offrir une pointe finement épicée.

☎ 03 26 57 54 92,
Diebolt-vallois.com
👉 85 €



Bollinger
La Grande Année 2005
Le raffinement d'une grande maison

2005, année particulière, sèche et chaude qui, grâce au savoir-faire de la grande maison Bollinger, se transforme en une vendange millésimée, clémente et généreuse. Fruit de l'assemblage de treize crus, composée à 70 % de pinot noir et à 30 % de chardonnay, La Grande Année 2005 affiche une maturité tout en finesse. On savoure d'abord les notes d'écorce d'orange et d'ananas frais qui se libèrent ensuite vers de jolis accents de fruits rouges. Une dégustation ponctuée d'intensité et de raffinement.

☎ 03 26 53 33 66,
Champagne-bollinger.com
👉 108 €

Taittinger, Comtes de Champagne 2006
Une cuvée exceptionnelle

Issue exclusivement des grands crus de la côte des Blancs, cette cuvée exceptionnelle de pur chardonnay est une leçon d'équilibre et d'élégance. Des bulles fines et délicates, tenues par une robe jaune à peine voilée de paille, ouvrent sur des notes vives de fruit frais. En bouche, la rondeur gourmande des saveurs d'agrumes prend le relais, avant d'évoluer vers des notes plus épicées comme la réglisse. Pour déguster crustacés et fruits de mer.

☎ 03 26 85 45 35,
Taittinger.com
👉 135 €



Le champagne en 5 mots

⊙ **Assemblage**

La possibilité d'assembler différents crus, de différentes années et de différents cépages, est un avantage distinctif de la Champagne. Ici, les vins blancs sont largement majoritaires et presque exclusivement obtenus à partir de trois cépages : le pinot noir (raisin noir), le pinot meunier (raisin noir) et le chardonnay (raisin blanc).

⊙ **Cépages**

Le pinot noir (38 % du vignoble), avec ses arômes de fruits rouges, donne à l'assemblage de la structure et de la force. Le pinot meunier (32 % du vignoble), plus rond et souple, contribue à adoucir les vins. Quant au chardonnay (30 % du vignoble), il apporte des notes florales et d'agrumes qui frisent parfois le minéral. De maturation lente, il contribue pour une part importante au vieillissement du champagne.

⊙ **Malolactique (ou FML)**

Se dit de la seconde fermentation des vins qui intervient en règle générale deux mois après la fermentation alcoolique. Durant cette phase, l'acide malique se dégrade lentement en acide lactique, plus doux et moins agressif, apportant au vin des notes aromatiques plus briochées. Ce procédé permet de réduire l'acidité du vin et est utilisé par les chefs de cave comme un régulateur, en fonction du goût qu'ils veulent donner à leur champagne.

⊙ **Millésime**

En Champagne, le terme est trompeur. D'abord, parce qu'il n'est pas systématiquement synonyme de qualité. Ensuite, parce que le fait de pouvoir assembler différentes années de différents crus fausse la donne. Reste que certaines années remarquables (2002, 2005, 2008 notamment) font l'objet d'une cuvée millésimée, comme dans tous les vignobles. Mais il ne faut pas perdre de vue qu'un champagne millésimé se vend parfois 30 % plus cher qu'un brut sans année...

⊙ **Terroirs**

Ils se répartissent en quatre grandes régions : la montagne de Reims, dont le cépage dominant est le pinot noir ; la côte des Blancs, aux sols crayeux affleurant et dont le cépage de prédilection est le chardonnay ; la vallée de la Marne, aux sols plus argileux et propices au pinot meunier ; enfin, la côte des Bars, aux terrains calcaires et favorables au pinot noir. La superficie de la vigne dans ces régions couvre près de 34 000 hectares répartis sur cinq départements (Marne, Aube, Aisne, Haute-Marne et Seine-et-Marne).



Les rosés : faciles et fruités

Le champagne rosé se porte bien. Servi par sa couleur et ses arômes de fruits rouges, il bénéficie d'une image plus festive et plus « facile » qui séduit les indécis de la bulle. Et les producteurs ne s'y sont pas trompés. S'il ne représente encore qu'un petit 8 % du volume des ventes, le rosé pèse près de 10 % du marché des champagnes en valeur. Autrement dit, une bouteille de champagne rosé se vend plus cher (environ 15 %) que sa voisine en blanc. Pour

produire du rosé, il faut laisser macérer les peaux des raisins rouges (pinot noir et pinot meunier en Champagne) pour colorer les jus – c'est le principe de la saignée –, ou assembler des vins rouges et blancs. Dans ce cas, la qualité des vins rouges est déterminante. Les terroirs de la montagne de Reims (Ambonny, Bouzy, Verzenay...) et de la vallée de la Marne (Avenay-Val-d'Or, Aÿ...) sont les pourvoyeurs des meilleurs pinots noirs.

Piper-Heidsieck, Rosé Sauvage 2

Un caractère fringant

Une majorité de pinots noirs pour ce champagne d'assemblage qui fait pétiller une centaine de crus de Champagne et des meuniers de la grande et de la petite montagne de Reims. Sous le vermillon effervescent de sa robe, ce Rosé Sauvage développe des notes goûteuses de fruits rouges qu'une pointe d'agrumes aux airs de cerise noire et d'orange sanguine fait rebondir avec vivacité dans le palais. Finale chaleureuse, gourmande et relevée de jolies notes d'épices. Comme un air de jeunesse.

☎ 03 26 84 43 00,
Piper-heidsieck.com
➔ 35 €



Gosset, Grand Rosé 1

Harmonieux, ce rosé

De la douceur et de la structure. Ce Grand Rosé signé Gosset, à la robe légèrement teintée, se renforce sous les bulles fines de reflets carminés plus denses. En bouche, il fait basculer de l'acidité de la fraise à la rondeur savoureuse d'un coulis de fruits rouges. Issu des meilleurs crus (Avize, Chouilly, Ambonny...) sur une base essentiellement 2010, ce champagne bénéficie d'un assemblage harmonieux de chardonnay (58 %) et de pinot noir (42 %), dont une partie (8 %) est composée de vin rouge. Le tout dosé à 9 g/l.

☎ 03 26 56 99 56,
Champagne-gosset.com
➔ 52 €

Billecart-Salmon, Brut Rosé 2

Elégante gourmandise

Sept générations de vignerons à la tête de cette prestigieuse maison et ce Brut Rosé tout en simplicité et en élégance. Billecart-Salmon propose ici un très joli assemblage de chardonnay, de pinot meunier et de pinot noir (vinifié en rouge) aux arômes de fruits rouges et de grains d'agrumes. L'attaque en bouche est franche et précise, la finale fraîche, persistante et framboisée. A apprécier en apéritif ou en dessert pour ses vertus gourmandes.

☎ 03 26 52 60 22
01 56 79 00 41,
Champagne-billecart.fr
➔ 57,50 €



Louis Roederer, Brut Rosé 2010 2

Combinaison gagnante

Majoritairement composé de pinot noir (62 %) et pour partie de chardonnay (38 %), ce Brut Rosé millésimé a la griffe précise et puissante des champagnes rosés Louis Roederer. Les bulles s'échappent en finesse sous une robe aux reflets subtils, puis, au nez, le bouquet fait vite apparaître des notes de fleurs sucrées et de fruits rouge vif. Après un temps, des saveurs plus onctueuses et charnues de fruits mûrs viennent tapisser le palais. Un vin à la vigueur et à la fraîcheur clairement assumées.

☎ 03 26 40 42 11,
Louis-roederer.com
➔ 70 €

