

DÉGUSTATION

CHAMPAGNE

LES MEILLEURS BRUTS

DES GRANDES MAISONS

Si les bruts non millésimés sont l'emblème de la Champagne, tous ne se ressemblent pas. Notre dégustation confirme que les maisons et les caves coopératives cultivent des styles bien affirmés.

Une dégustation d'Olivier Poussier, Olivier Poels et Alexis Goujard

Même concurrencée par le prosecco italien, la Champagne conserve sa place de leader mondial des vins effervescents. On doit cette réussite à la production des champagnes dits bruts sans année, dont les célèbres Brut Impérial de Moët & Chandon, Carte Jaune de Veuve Clicquot Ponsardin ou encore Special Cuvée de Bollinger.

Ces bruts sans année, qui représentent 90 % de la production champenoise, sont élaborés selon une recette propre à ce vignoble : chaque maison assemble plusieurs millésimes afin de conserver la régularité et la particularité du goût de son brut. Ce que les aficionados définissent comme le "style maison".

Terroirs et vins de réserve

À l'assemblage des millésimes s'ajoute celui des cépages, l'origine des terroirs (Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte des Bar et Côte de Sézanne), le temps de vieillissement sur lattes, la liqueur de dosage... Autant de paramètres qui contribuent également à la définition du style de chaque maison.

Les bruts sans année sont construits sur des bases de millésimes jeunes (actuellement 2012 ou 2011), garants de fraîcheur. Vient ensuite la proportion de chaque cépage dans l'assemblage. Dans la plupart des bruts sans année, le pinot noir (38 % de l'encépagement champenois) domine le chardonnay



MAISON JACQUESSON. Elabore a Dizy l'Extra Brut n° 738 (un numéro qui change à chaque tirage) a fait l'unanimité dans cette dégustation. Bravo aux frères Jean Hervé et Laurent Chiquet !

et le meunier pour donner de la structure au champagne ; c'est le cas chez Bollinger, Philipponnat ou Deutz. Certaines maisons jouent une carte plus fruitée et parfumée avec des bruts à dominante de meunier (Billecart-Salmon, Leclerc Briant) ou visent davantage de tension en utilisant une majorité de chardonnay (Jacquesson, Gosset, Jacquinet & Fils).

Les vins de réserve – issus de millésimes antérieurs qui peuvent aller jusqu'à 20 ans d'âge – ont aussi un rôle primordial dans le résultat final de tous les bruts sans année. Des chefs de cave considèrent qu'un apport conséquent de vins de réserve donne davantage de complexité et de patine. C'est par exemple le cas des bruts Réserve de Charles Heidsieck et de Pol Roger. Les vins effectuent ensuite leur

seconde fermentation en bouteilles et vieillissent entre deux à trois ans sur lattes.

Reste le dosage. Cette opération consiste à injecter dans chaque bouteille une quantité de liqueur (élaborée à base de champagne) afin d'atténuer le caractère naturellement acide du vin. Les bruts sont généralement dosés autour de 9 à 11 g/l, mais certains cherchent des équilibres plus tendus avec des dosages en extra brut (moins de 6 g/l). Une fois cette opération réalisée, les champagnes reposent en cave plusieurs mois avant leur commercialisation. **A. Gd**

LES CONDITIONS DE DÉGUSTATION

73 échantillons ont été dégustés à l'aveugle par Alexis Goujard, Olivier Poels et Olivier Poussier, dans les locaux de La RVF en octobre 2015.