



Le chef de cave de Cosset, Jean-Pierre Mareigner, n'est pas peu fier de ses dernières cuvées.

## GUIDE D'ACHAT

# BRUTS MILLÉSIMÉS

### COSSET

#### GRAND MILLÉSIME 2006

Après huit années passées en cave, ce millésime arbore une nouvelle coiffe plus respectueuse de l'environnement. Ce sera sa contribution à la COP21 : fini le polyéthylène et l'aluminium, place au polyéthylène biosourcé marqué par des encres à l'eau. Pour le contenu, Jean-Pierre Mareigner a fait confiance au pinot noir (56 %) de grande qualité en 2006 et au chardonnay et il a eu raison. Le vin faiblement dosé cumule les qualités (finesse, fraîcheur, corpulence, maturité) et les arômes insolites comme le citron-caviar.

**Prix : 54 € 12, rue Godard-Roger, 51200 Epernay (03.26.56.99.56).**

### BOIZEL

#### GRAND VINTAGE 2007

Ce 2007, élégant et puissant à la fois, élaboré par Christophe Roques-Boizel, est le digne

descendant du 1834 (l'année de naissance de la maison) dont il reste encore quelques rares exemplaires dans les caves de l'avenue de Champagne. Une singularité : 3 % de l'assemblage des trois cépages (la moitié en chardonnay) ont été élevés en fûts de chêne. Dosée en extra-brut la cuvée se tiendra bien à table.

**Prix : 45 € 46, avenue de Champagne, 51200 Epernay (03.26.55.21.51).**

### POL ROGER

#### BRUT VINTAGE 2006

Dès 1849, lors de sa création, la maison a défini ainsi le millésime : ce doit être un vin très équilibré, apte à la garde. C'est pour cela, sans doute, que Churchill a bu pendant si longtemps du 1928. Pas de problème en tout cas pour ce 2006, assemblage comme à l'accoutumée de 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay provenant de 20 grands et premiers crus ; il tiendra la distance avec sa belle acidité et son

imperturbable fraîcheur.

**Prix : 58 € 1, rue Winston-Churchill, 51200 Epernay (03.26.59.58.00).**

### POMMERY

#### GRAND CRU 2005

Parmi la douzaine de cuvées élaborées au domaine Pommery, le Brut Vintage occupe une place de choix. Après un long séjour dans les 18 km de caves de la maison, Thierry Gasco sort enfin ce millésime 2005, qu'il qualifie d'« année de la quiétude ». Les conditions climatiques et la qualité de la récolte annonçaient un grand champagne en provenance de sept crus à 100 % de chardonnay et de pinot noir. Il a toutes les qualités pour entrer dans la catégorie « exceptionnel »

**Prix : 52 € 5, place du Général-Gouraud, 51100 Reims (03.26.61.62.63).**

### YEUVE DEVAUX

#### STÉNOPÉ 2008

C'est à la suite d'une rencontre entre Michel Chapoutier, vigneron dans

la vallée du Rhône, et le Champenois Laurent Gillet qu'est née cette cuvée qui emprunte son nom à l'ancêtre de l'appareil photo. Un champagne rare et chaleureux (34 000 bouteilles et 620 magnums) issu d'une sélection rigoureuse de parcelles de pinot noir et de chardonnay effectuée par le chef de cave Michel Parisot. Une belle photo du terroir en quelque sorte, traitée avec tous les égards.

**Prix : 130 € la bouteille, 280 € le magnum. Domaine de Villeneuve, 10110 Bar-sur-Seine (03.25.38.63.85).**

### HENRI ABELÉ

#### BRUT 2007

Pour fêter son 250<sup>e</sup> anniversaire, la troisième plus ancienne maison de champagne loge un assemblage huppé de chardonnay (60 %) et de pinot noir dans un flacon original dont l'habillage s'est inspiré de la toile de Jouy. La robe est parsemée de dessins bleus du plus

bel effet et le contenu est à la hauteur : ce 2007 né un quart de millénaire après la création d'Abelé est d'une grande élégance.

**Prix : entre 39 et 42 € 50, rue de Sillery, 51100 Reims (03.26.87.79.85).**

### MAILLY

#### O' DE MAILLY 2008

Dans la collection des « Artistiques », voici le quatrième opus. Après la Terre, le Feu et l'Air, c'est le tour de l'O, un grand cru de pinot noir (75 %) et de chardonnay issu de la vendange 2008 qualifiée d'exceptionnelle. Un partenaire de choix pour la cuisine de la mer, mais également une cuvée de collection présentée dans un étui en métal. Comme ses devancières, sa décoration a été confiée à un homme de l'art, le photographe Xavier Coulmier, qui a réalisé pour elle une création originale.

**Prix : 49 € 28, rue de la Libération, 51500 Mailly-Champagne (03.26.49.42.27).**



**ALFRED GRATIEN**  
BRUT MILLÉSIMÉ 2000  
S'il existait un patrimoine vivant de la Champagne, cette maison fondée en 1864 mériterait d'y figurer en bonne place. Son chai centenaire, où sont méticuleusement superposés un millier de fûts de chêne, témoigne de l'attachement de la marque aux traditions

séculaires. Ici, toutes les cuvées sont intégralement vinifiées sous bois. Gardiens du temple : les Jaeger, chefs de cave de père en fils depuis quatre générations. Nicolas (43 ans) est le géniteur de ce riche millésime vieux de 15 ans qui allie les trois cépages.  
**Prix : 51,40 €.** 30, rue Maurice-Cerveaux, 51200 Epernay (03.26.54.38.20).

**JACQUESSON**  
LES PARCELLAIRES 2005  
Jean-Hervé et Laurent Chiquet sont de grands inventeurs de champagnes. Leur imagination est sans limite dès lors qu'il s'agit de magnifier le « vin des sacres ». Ainsi en est-il de ces trois cuvées parcellaires au tirage très

limité (moins de 17 000 bouteilles et un millier de magnums au total), toutes en provenance de la somptueuse vendange 2005. Deux purs chardonnays, l'un originaire du lieu-dit Corne-Bautray... à Dizy, où la vigne date de 1960, l'autre de Champ-Caïn, à Avize où, là encore, les chardonnays ont plus de

50 ans. La troisième cuvée est un 100 % pinot noir d'une parcelle de 30 ans à Aj (Vauzelle-Terme). Une autre approche du champagne par deux artisans talentueux.  
**Prix : 130 € le blanc de blancs et 145 € le blanc de noirs.** 68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy (03.26.55.68.11).

■ R. P.