



grand tasting / master class

CUVÉES DE PRESTIGE **GRANDEUR NATURE**

NOËL OBLIGE, LE CHAMPAGNE SE GOÛTE EN VERSION
EXTRA-LARGE. ON DIT AUSSI « PRESTIGE ». C'EST CHER, MAIS BON.

PAR THIERRY DESSEAUVE



Depuis trois siècles voués à conquérir de nouveaux marchés, les maisons de Champagne ont vite cherché à différencier leur offre, soit par l'habillage, soit par les différents dosages, soit par la mise en avant de crus particuliers. Mais longtemps, les cuvées les plus exceptionnelles correspondaient à la demande d'un client particulier et prestigieux. Ainsi, sous le Second Empire, le tsar Alexandre II envoyait chaque année à Reims son maître de chais, afin qu'il assiste et participe lui-même, dans les caves de la maison Louis Roederer, à la préparation des cuvées destinées à la Cour impériale. Mais c'est en 1936 que naît la première cuvée de prestige : les cahiers de la maison Moët notent le 27 novembre le départ des caves d'Épernay de cent caisses du millésime 1921 d'un champagne étiqueté Dom Pérignon à destination de New-York. Les millésimes rajeuniront, les expéditions ne s'arrêteront plus.

C'est devenu un exercice imposé à toute maison champenoise de proposer aujourd'hui un sommet à sa gamme : une cuvée de prestige, parfois deux ou trois. Quelques vigneron s'y essaient aujourd'hui, nous ne les présentons pas ici car la notion d'assemblage de crus, souvent privilégiée dans la conception d'une telle cuvée, demeure la grande distinction entre vigneron et maison de négoce. En théorie, construire une grande cuvée est une opération très simple : il suffit de choisir, partout, le meilleur de ce dont on dispose. Dans la pratique, l'alchimie est plus complexe. Les meilleurs

approvisionnements ? Comtes de Champagne, fleuron de Taittinger, est composé de six grands crus de la Côte des Blancs. Mais la Grande Cuvée de Krug s'appuie sur plus de cent crus. Les meilleurs millésimes ? Deux écoles coexistent : ceux qui millésiment (Dom Pérignon, Cristal, etc.), très majoritaire, et ceux qui ne le font pas (Krug Grande Cuvée, Laurent-Perrier Grand-Siècle et, plus récemment, Lanson Extra-Age et le tout nouveau Moët MCIII). Chez ceux qui optent pour le millésime, on relève des dates de commercialisation qui peuvent être très différentes : douze ans d'écart entre le Blanc des Millénaires 1995 de Charles Heidsieck et Cristal 2007 de Roederer, toutes deux disponibles actuellement. Pareils écarts de conception s'affichent sur l'encépagement. Hormis Krug, fier de ses meuniers, qui sont toujours entrés pour près d'un cinquième dans les compositions, presque tous optent pour pinot noir et/ou chardonnay. S'il y a, comme Dom Pérignon, Cristal, Grand Siècle et beaucoup d'autres, les tenants de la parité (50/50 voire une petite domination du pinot), d'autres ont résolument choisi le blanc de blancs (Comtes de Champagne, Dom Ruinart, Orpale) et plus rarement, même si le mouvement s'amplifie, en blanc de noirs (Philipponnat). Les rosés, longtemps absents de cet univers, ont désormais une place souvent conjointe, parfois spécifique (Laurent-Perrier cuvée Alexandra ou Billecart-Salmon cuvée Élisabeth-Salmon). Les méthodes de vinification et d'élevage se distinguent aussi : il faut évidemment relever ici la spécificité du « RD » (« récemment dégorgé ») créé par Bollin-

ger en 1967 consistant à proposer un millésime relativement ancien longuement mûri en cave sur pointe avec ses lies fines. Mais le record de la complexité en la matière est certainement détenu par la toute nouvelle cuvée de prestige de Moët, MCIII (Dom Pérignon vivant désormais sa vie propre), qui s'articule autour de trois axes (Benoît Gouez, le chef de cave, parle de « strates ») eux-mêmes assemblant de un à trois millésimes différents. Reste enfin le prix, lui aussi fonction de la notoriété de la marque, mais souvent aussi de la volonté de positionnement du vin (parfois sans rapport avec son potentiel de marché véritable), allant de 70 euros à plus de 200 euros. Si l'on compare ses vins à leurs équivalents en qualité et en âge bourguignons ou bordelais, ce n'est pas hors de prix.

De fait, toutes les cuvées de prestige ne connaissent pas le même succès. Certaines sont encore essentiellement des exercices de style, parfois vains, d'autres ont été remplacés, dans la gamme même de la maison, par d'autres cuvées plus pertinentes. Dans les pages qui suivent, nous avons d'ailleurs sélectionné les vins les plus représentatifs à notre sens de la notion de prestige dans ces maisons. Ce n'est parfois pas la « cuvée de prestige » à proprement parler. De fait, les plus brillantes d'entre elles remplissent une fonction simple et forte : interpréter le plus brillamment possible – et parfois aussi, le plus universellement possible – le style et la personnalité unique de la marque. Certains y parviennent, d'autres non. ■



Billecart-Salmon, Nicolas-François Billecart 2002

19/20

Billecart a connu un incroyable (mais mérité) succès avec son rosé, laissant dans un relatif entre soi *happy few* le reste de la gamme d'une maison ultra perfectionniste. Au sommet de celle-ci se situe ce Nicolas-François Billecart, d'une finesse intense et tendue assez unique. Pinot et chardonnay, grands crus, vinification en partie en fûts, c'est un champagne svelte, ultra racé, aux accents minéraux et floraux, champion accompli de la profondeur et de persistance. 158 euros.



Bollinger, la Grande Année Rosé 2005

19/20

Longtemps dissimulée derrière la mythique cuvée « RD » (récemment dégorgée), la Grande Année blanc ou rosé révèle à notre avis encore mieux ce dont Bollinger est le nom aujourd'hui : un champagne profond, racé, évidemment tendu, mais aussi fichtrement élégant et beaucoup plus consensuel que la réputation de la maison, du moins en France, le laisse encore accroire. En 2005, le rosé frôle le sublime tandis que le blanc est d'une magnifique précision. 145 euros.



Charles Heidsieck, Blanc des Millénaires 1995

19/20

Cette cuvée légendaire, qui bénéficia à l'époque d'un tirage important, est d'assez loin le plus ancien millésime disponible sur le marché (hors remise en marché de cuvées d'œnothèques). D'une tendresse et d'une finesse en bouche absolues, elle constitue l'archétype du style Charles Heidsieck, mis au point par le regretté chef de cave Daniel Thibaut puis par son successeur, le brillant Régis Camus. Le chardonnay champenois parfait, les pieds dans le calcaire, la bulle dans les étoiles. 135 euros.



De Saint-Gall, Orpale blanc de blancs 2002

17,5/20

Dans la catégorie « Meilleur secret de la Champagne », Orpale peut concourir. L'importante cave coopérative Union Champagne, sise à Avize, est un partenaire fondamental des plus grands (en particulier du plus grand) en matière d'approvisionnement de blancs de la Côte éponyme. Saint-Gall est sa marque propre et cet Orpale, issu de chardonnay des grands crus de la Côte des Blancs, possède une classe soyeuse et racée remarquablement épanouie en 2002. 75 euros.



Deutz, Amour de Deutz, rosé 2006

19/20

Deutz eut longtemps un problème avec sa cuvée de prestige, William Deutz, souvent austère et ne se révélant qu'avec le temps.

Aujourd'hui, la maison commercialise un 2002 formidable et en pleine maturité. Mais la réussite de la maison dans cette catégorie réside bien plus dans la création d'un blanc de blancs nommé Amour suivi aujourd'hui d'un Amour Rosé. Finesse superlative, délicatesse absolue, profondeur subtile, ce 2006 est grand.

Très grand.
160 euros.



Dom Pérignon 2005

19/20

Il fut un temps où Dom Pérignon était la version prestige du style Moët et Chandon. Par la volonté marketing de LVMH, mais aussi par celle, profondément assumée, du chef de cave Richard Geoffroy. Le principe « réductif » est toujours martelé, l'équilibre aussi entre chardonnay et pinot noir, mais l'ensemble affiche une personnalité subtile aromatiquement (zeste, grillé, floral), une attaque en bouche qui est le contraire de l'agressivité, une persistance fraîche, délicate, mais profonde.
140 euros.



**Drappier,
La Grande Sèndrée
rosé 2006**

18/20

La petite maison auboise, devenue grande sous l'impulsion hyperactive et imaginative de Michel Drappier, produit depuis quatre décennies cette cuvée issue d'un terroir spécifique d'Urville (Côte des Bar) en blanc et en rosé. Eblouissant rosé de saignée (92% de pinot noir et 8% de chardonnay), ce 2006 est un champagne de gastronomie d'une droiture, d'une vivacité et, in fine, d'une plénitude assez inoubliables.
78 euros.



**Duval Leroy,
Femme de Champagne
1996**

18/20

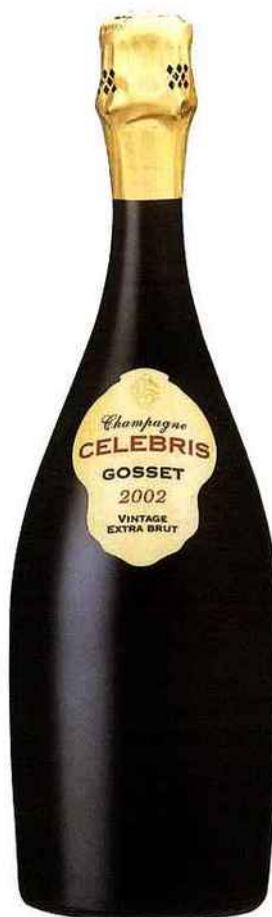
Carole Duval-Leroy a eu la légitime idée de célébrer avec sa cuvée de prestige la femme en général et celle de Champagne en particulier, ce qui est la moindre des choses pour un vin qu'on a tant associé au genre féminin. Elle a choisi un vin de grand caractère dans un millésime qui n'en manque pas non plus, 1996. Austère à ses débuts, le vin (comme beaucoup de 1996) est passé par plusieurs phases avant de s'épanouir pleinement aujourd'hui. Fin, profond, d'une incroyable persistance.
150 euros.



**Nicolas Feuillate,
Palmes d'or
rosé 2006**

16,5/20

Success-story impressionnante – la marque a été acquise et développée par le Centre Viticole de Chouilly il y a moins de 30 ans – Nicolas Feuillate a créé tôt sa cuvée de prestige, Palmes d'Or, mais on peut penser qu'elle possède encore une marge de progression importante au vu de l'importance de ses approvisionnements. Rosé de macération coloré et intense, ce 2006 issu de pinots noirs de Bouzy et des Riceys a du caractère et une densité qui séduit à table.
105 euros.



**Gosset,
Célébris 2002**

19/20

Gosset afficha longtemps ses convictions « vineuses » jusque dans le caractère rigoureux, très construit, aux angles parfois abrupts de sa cuvée Célébris. 2002 marque un tournant franchement passionnant. Par la nature à la fois généreuse et très équilibrée du millésime (le sommet de la décennie, avec 2008), Célébris gagne ici en rondeur et en onctuosité sans perdre son impressionnante architecture. C'est certainement le plus beau vin d'une maison qui a pourtant un sacré pedigree. 128 euros.



Henriot, cuvée des Enchanteleurs 2000

16,5/20

Lorsque le regretté Joseph Henriot créa Les Enchanteleurs, il venait de quitter Veuve-Clicquot pour relancer sa propre maison. Il l'a fait avec la volonté de l'inscrire dans l'univers des cuvées de prestige. Sortie très tardive (actuellement, le 2000 est en vente), style à la fois ambitieux et accessible (notes confites et florales du bouquet, onctuosité et fraîcheur, finale finement apéritive), élégance de l'habillage. Si 2000 n'est pas à notre avis le plus grand millésime de la cuvée, la feuille de route est brillamment suivie.

120 euros.

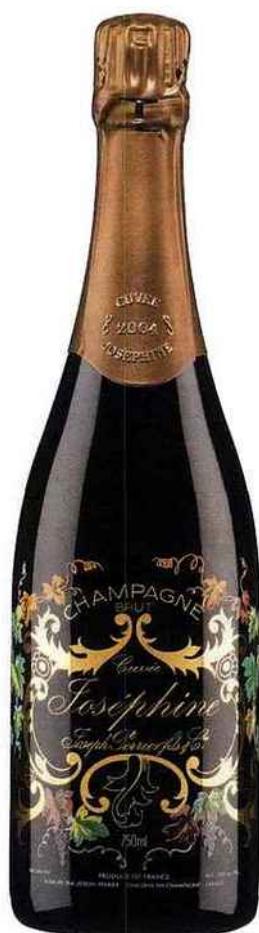


Jacquesson, cuvée n° 734

18/20

Plus que les intenses, mais sans concession, cuvées de cru (Dizy, Avize et Ay), c'est véritablement la ressortie avec un dégorgement tardif d'une des premières cuvées 730 qui constitue la quintessence du style Jacquesson. 734 est une « base 2006 », c'est-à-dire un vin non millésimé assemblant une majorité de 2006 et des vins de réserve plus anciens. Droiture, grande énergie racée et fine, à peine assagie par le vieillissement sur pointe.

75 euros.



Joseph Perrier, Joséphine 2004

18/20

Et si on tenait là la meilleure affaire des cuvées de prestige ? Habillage charmant, dans une sérigraphie Art nouveau, onctuosité et maturité délicieuses, complexité aromatique sur les fruits confits, la brioche, les fleurs, générosité avec ce qu'il faut de fraîcheur et inversement. À ce niveau de plaisir, on peut penser que le tarif est très accessible. 75 euros.



Krug, Grande Cuvée

19/20

Le snobisme traditionnel de la maison consistant à signaler que la Grande Cuvée est la seule « entrée de gamme » qui soit aussi une cuvée de prestige, est assurément vérifié. Assemblage artiste de très nombreux vins de réserve (dix millésimes), de très nombreux crus (120) et des trois cépages (oui, y compris le meunier), la Grande Cuvée a pourtant rajeuni son style, associant désormais une plus grande fraîcheur et vivacité à sa légendaire onctuosité et à la finesse confite de ses arômes. 160 euros.



Lanson, Extra-Age blanc de blancs

16,5/20

Malgré de réelles qualités, Lanson n'a jamais réussi à imposer sa cuvée de prestige nominale, appelée Noble Cuvée. Trop impérieuse, trop chère, pas assez séduisante. De fait, la maison a créé, sur le mode de l'assemblage de plusieurs millésimes (trois), cette cuvée Extra-Age qui séduit par sa plénitude sans rudesse et sa maturité aromatique.

Devant le succès, la gamme est déclinée, de manière également réussie, en rosé et en blanc de blancs. 60 euros.



Laurent-Perrier, Alexandra rosé 2004

19,5/20

Créé par Bernard de Nonancourt, Grand-Siècle s'imposa en son temps comme l'une des rares cuvées de prestige connaissant un réel succès commercial.

Notamment grâce à un style brillamment apéritif, très assumé, et une personnalité ultra équilibrée. En rosé, Alexandra, dans sa robe très pâle, associe comme personne suavité et tension. Ultra fin, d'une ligne aromatique subtile, tapissant, le 2004 est un sommet absolu. 330 euros.



MCIII

18,5/20

Les esthètes du punk rock ont célébré le MC5, ceux du champagne seront ravis du MCIII, acronyme trendy de Moët et Chandon 3. Trois pour trois types de vins. Un peu plus d'un tiers de 2003 vinifié et élevé en inox, un peu plus d'un tiers de vins de réserve (1998, 1999 et 2002) élevés partiellement en foudres (une rareté chez Moët) et un quart de millésimes embouteillés (1993, 1998, 1999) « remis en cercle » (dégorgés et assemblés avec le reste de la cuvée). Une alchimie alambiquée, réassemblée et vieillie sur pointe dix ans. Elle est à la fois fidèle à l'esprit Moët et d'une rare complexité d'arômes et de structure.
450 euros.



Mumm, R.Lalou 2002

17,5/20

Recomposée après une éclipse de plus dix ans, la cuvée René Lalou est devenue R. Lalou. Moins champagne de table qu'avant, elle semble beaucoup plus adaptée à l'univers de la fête et des soirées. Bien calée sur le registre fruit confit et brioche, elle affiche une roborative gourmandise, suavement dosée. En vieillissant, le millésime 2002 témoigne de la classe de ses origines.
120 euros.



**Bruno Paillard,
Nec Plus Ultra
1999**

18/20

L'exigeant Bruno Paillard s'attache à faire de sa maison l'une des valeurs sûres de la Champagne. Il a ainsi fait de son brut non millésimé, Première Cuvée, un vin intense d'une régularité sans faille et impose avec son NPU une conception pareillement vineuse, longue et sobre du grand champagne, à peine assagie par – tout de même – seize ans de cave. 152 euros.



**Perrier-Jouët,
Belle Époque
2006**

18/20

Partie intégrante de l'univers des cuvées mythiques (elle a été créée en 1969, mais poursuit une longue tradition de grands millésimes de cette maison née au XIX^e siècle) Belle-Époque est à tort négligée par les puristes. C'est très injuste tant le style ample et raffiné, d'une onctuosité généreuse, mais d'un remarquable équilibre en bouche séduit aujourd'hui et vieillira avec une impeccable élégance. 250 euros.



**Philipponnat,
Le Léon,
blanc de noirs
2006**

19/20

Chez Philipponnat, l'ancrage dans ses terroirs de la Vallée de la Marne est un axe fondamental. Après le Clos des Goisses, spectaculaire vigne située à la sortie de Mareuil sur Ay, surplombant le canal latéral, Charles Philipponnat a sélectionné deux autres parcelles, l'une à Mareuil, l'autre à Ay, le Léon. Ce pur pinot noir intense et racé débute superbement avec un 2006 d'une immense profondeur. 129 euros.



**Piper-Heidsieck,
Rare
2002**

18/20

Après une période où il s'engagea dans une vaine course au volume, Piper est revenu de très loin et son chef de cave Régis Camus a redéfini les grands principes de cette belle marque depuis une bonne douzaine d'années. Rare 2002 en est le sommet. Style ample et savoureux, axé sur la brioche et les agrumes confits, délicatesse de texture et profondeur généreusement gourmande. 150 euros.



**Pol Roger,
Sir Winston Churchill
2004**

18/20

Longtemps réservé au seul marché britannique, cette cuvée dont le nom rend hommage au plus grand fan de la maison (on dit qu'il réserva pour sa cave un millésime entier de Pol Roger), offre à la fois une version vineuse et raffinée des grands pinots de la Montagne de Reims, dominateurs, mais brillamment complétés par des chardonnays de haute volée. Le 2004 apparaît d'un fruit saisissant et d'une charpente brillante. 200 euros.



**Pommery,
Louise
2002**

18,5/20

Dans les décennies quatre-vingt et quatre-vingt-dix, Pommery a connu une période agitée en changeant plusieurs fois de propriétaire. Pourtant la cuvée Louise, définie par son chef de cave d'alors, le Prince Alain de Polignac, puis poursuivie depuis par son successeur Thierry Gasco, a toujours gardé un cap défini comme la recherche de la plus absolue finesse. Le 2002 est, dans ce registre de grande délicatesse, un must absolu. 149 euros.



Roederer, Cristal 2007

18/20

À la fois cuvée mythique pour les esthètes du champagne « pur et tendu » et succès commercial impressionnant, Cristal s'appuie sur un assemblage de haut vol dominé (60 %) par le pinot noir. Sa force est d'être un grand vin universel, adapté à la gastronomie [difficile de trouver mieux devant une belle langoustine], à l'apéritif et aux instants exceptionnels d'une manière générale. Plus ouvert que d'autres millésimes, le 2007 est aujourd'hui délicieux. 135 euros.



Ruinart, Dom Ruinart rosé 2002

18/20

Très cohérent dans sa déclinaison de champagnes subtils et apéritifs, toujours axés sur de fins et minéraux chardonnays, Ruinart a trouvé avec Dom Ruinart rosé un aboutissement de son histoire (la maison a créé au XVIIIe siècle les premiers champagnes rosés) et de son style. Assemblage de pur chardonnay et de 20 % de pinot vinifié en rouge, le vin virevolte avec ses notes de zeste, sa tension crayeuse et au final, sa saveur veloutée et tapissante. 182 euros.



**Taittinger,
Comtes de Champagne
rosé 2006**

18/20

Contrairement au Comtes blanc, uniquement chardonnay, l'assemblage du rosé est à large dominante pinot noir, dont une partie (environ 12 %) est vinifié en rouge. Aussi, ce vin n'est pas une déclinaison du blanc, mais offre bien une personnalité spécifique, brillamment extravertie avec ses fins arômes framboisés et floraux et son énergie vineuse, mais très raffinée.
150 euros.



**Thiénot,
La Vigne aux gamins
2004**

17/20

Jeune maison champenoise (30 ans, c'est très jeune), Thiénot a créé plusieurs cuvées spécifiques : Stanislas en blanc de blancs, Garance en blanc de noirs, Alain-Thiénot dans un registre plutôt aérien et mature (le 2002 est actuellement commercialisé). Mais c'est la sélection parcellaire de chardonnay d'Avize, la Vigne aux Gamins, qui exprime avec le plus de caractère une belle expression de terroir.
120 euros.

Veuve Clicquot, Cave Privée rosé 1979

D.R.