



SPÉCIAL CHAMPAGNE

Le guide des champagnes de marque

Jean-Baptiste Lecaillon
Chef de cave chez Louis Roederer

« Le vin et la viticulture, ça ne s'apprend qu'en voyageant »

« Ma révélation, c'est un voyage en Bourgogne à l'âge de 14 ans, avec le collègue, sur les traces d'Henri Vincenot pour son roman "La billebaude". J'ai adoré. Après, j'ai dévoré "Le pape des escargots". On y va. On rencontre Vincenot, on passe une merveilleuse journée avec lui à lui poser des questions et après, on a une dégustation chez Jacques Seysses, au Domaine Dujac. C'est une histoire très française. Aujourd'hui ça n'existerait plus. Interdit. Et pourtant, le prof était un jésuite. Je suis sorti de là en me disant : je ferai du vin. Plus tard, j'ai fait l'agro de Montpellier, d'où je suis sorti major. J'étais dingue de ça. Je faisais des allers-retours avec ma 2 CV en Bourgogne. C'est pour cela que j'étais major de ma promo ! Moi, je suis un pur produit de l'agro française moderne, et j'ai eu la chance d'avoir comme professeur Denis Boubals, un homme qui observait. Il avait commencé son cours en nous disant : je vais vous apprendre beaucoup de choses, mais sachez que le vin et la viticulture, ça ne s'apprend qu'en voyageant. Ma seconde chance, c'est Jean-Claude Rouzeaux (Roederer) qui est venu me chercher et m'a fait voyager. C'est la curiosité et la sensibilité qui m'ont fait bouger. L'école française, avec nos AOC, c'est trop souvent comment et pas assez pourquoi. Est-ce qu'on veut entendre : voilà, c'est comme cela que ça fonctionne ou est-ce qu'on veut comprendre pourquoi cela fonctionne ? »

Notre sélection

Les prix mentionnés nous ont été communiqués par les marques, à titre indicatif.

Henri Abelé
15 - **Sourire de Reims 2007**. 60% chardonnay et 40% pinot noir. Doré soutenu, nez blé, chaume, miel, bouche bien mûre, mirabelle, abricot sec, cire. Un vin crémeux, à boire aujourd'hui. 89 €.

Ayala
(voir encadré p. 178)

Besserat-de-Bellefon
14 - **Brut BdeB (1843-2013)**. Note champignon, bouche à maturité, pas très long, gourmand, bonne amertume en finale. 60 €.

Billecart-Salmon
(voir encadré p. 183)

Boizel
14,5 - **Joyau de France rosé 2004**. Nez biscuit, confiserie, crème anglaise, bouche fruits confits, griotte, avec une pointe

de tanins en finale, bien équilibré. 93 €.

Bollinger

(voir encadré p. 188)

Alexandre Bonnet

16,5 - **Cuvée Noir extrabrut**. 100% pinot noir. Nez mûre, baies noires, bouche épicée, mûre, droit, tendu, frais, long, vineux, sans lourdeur. 30,30 € franco de port.

Canard-Duchêne

Revoilà cette vieille marque au passé en dents de scie, reprise en 2003 par la famille Thiénot et confiée aux bons soins du fils Stanislas, avec, comme objectif : « dépoussiérer ». Evidemment, cela ne se fait pas en une semaine, mais d'année en année, on goûte des vins plus purs, débarrassés des dosages « sucraillons » d'autrefois. Le brut millésimé 2008 nous semble de ce point de vue un des plus réussis depuis la reprise...

16 - Authentic Vintage 2008.

Brut. Note briochée au nez, beurre fondu, bouche vive, tendue, droite, savoureuse, très agrumes en finale. 28 €.

15 - **Léonie Green**. Brut. Raisins certifiés bio par Ecocert

uniquement. Nez mûre, fougère, bouche nerveuse, droite, des notes kiwi et citronnées, pas très longue mais nerveuse, pure. 30 €.

14 - **Léonie rosé**. Brut. Nez cerise, framboise, bouche tendue, fraîche, bien fruitée, note épicée en finale, assez crémeux, longueur moyenne. 32 €.

Delamotte

17 - **Blanc de blancs**. Fruits blancs, pamplemousse, floral, citronné, note iris, bouche tendue, vive, fraîche, élégante, équilibrée, bonne longueur, droit, pur. 42 €.

16,5 - **Blanc de blancs Collection 1999**. Nez pierre d'église, note de fruits confits, mangue, bouche tendue, bien mûre, note de cire, bonne longueur, évolution rectiligne, belle maturité et belle longueur. 150 €.

15 - **Brut**. Nez fruits blancs, poire, pêche blanche, bouche tendue, pamplemousse, bon équilibre, long, frais. 30 €.

Deutz

17 - **Brut 2008**. Nez bien vif, citronné, tendu, frais, minéral, délicat, long, équilibré. D'autres millésimes - le 2006 par





exemple – semblaient d'ailleurs marqués par le pinot, alors que ce 2008 possède le côté élégant et aérien des chardonnays. Belle réussite. 55 €.

16,5/17 - William Deutz 2006. Nez complexe où s'affrontent les arômes de pinot noir et de chardonnay, épices et agrumes, citron et fruits confits. Bouche crémeuse, très savoureuse, fruits confits, amertume agrumes très favorable. 123 €.

16 - Brut Classic. Nez poire, pomme Delbard, fleurs blanches, bouche crémeuse, gourmande, fraîche, très bien fait. 37,80 €.

15,5/16 - Amour de Deutz 2006. Pâte brisée, biscuit, beurré, bouche tendue, droit, citronné, bonne amertume agrumes en finale. 146 €.

15 - Brut rosé. Nez fraise, grenade, bouche équilibrée bien fruitée, avec de la tension. 49 €.

Dom Pérignon 17,5 - Vintage rosé 2004. Nez réducteur, fruits rouges, griotte, bouche tendue, fraîche, fruits rouges confits, complexe, très long. 290 €.

G. F. Duntze
Dans la collection « Légendes de terroirs », nous avons sélectionné :

16 - Cuvée rouge. 100 % pinot noir de la côte des Bars. Nez fruits confits, griotte, mûre, un côté sauvage, des notes moisson, bouche gourmande, fruitée, bonne longueur. 29 €.

15 - Cuvée verte. Premier cru. 80 % pinot noir et 20 % chardonnay issus de la Montagne de Reims. Floral, pâte brisée, bouche tendue, droite, savoureuse, note de miel, bien mûr, à boire. 34 €.

15 - Cuvée bleue. 70 % meunier et 30 % chardonnay issus de la vallée de la Marne. Doré soutenu, presque vieil or, nez discret, note de cannelle, bouche fruits confits, pain d'épice, commence à évoluer la pâte de coing, crémeux, plein. Vin de repas. 31 €.

14,5 - Cuvée blanche. Premier cru. 100 % chardonnay de la côte des Blancs. Fruits blancs, pêche blanche, floral, bouche tendue, droite, pas très longue mais gourmande. 34 €.

Duval-Leroy 16/16,5 - Fleur de Champagne. Premier cru. Doré vert, nez feuilletage, ortie blanche, citron, dominé par les senteurs du chardonnay, bouche élégante, tendue, très agrumes, bonne amertume en finale. 33,50 €.

15,5/16 - Brut réserve. Nez

marqué par les pinots noirs, gelée de mûre, épices, bouche crémeuse, fraîche, bien équilibrée, bonne longueur. 28 €.

Nicolas Feuillatte 16 - Blanc de blancs 2006. Grand cru chardonnay. Fruits blancs, pêche blanche, floral, bouche crémeuse en attaque, belle pureté du chardonnay, bonne longueur. 36 €.

15,5 - Blanc de noirs 2006. Grand cru pinot noir. Nez baies sauvages, mûre, bouche crémeuse, épice, structurée, presque tannique, bonne tension, un peu d'amer en finale qui prolonge le vin. 36 €.

Gosset 17 - Célébris Vintage 2002. Extrabrut. Nez avec des notes cognac, brioche, bouche vive, mûre mais nerveuse, bonne amertume, poire, long, bien persistant. 129 €.

17 - Célébris rosé 2007. Extrabrut. Nez fruits confits, baies roses, bouche bien mûre, épicé, plein pinot mûr, riche en saveurs. 147,50 €.

16 - Grande Réserve. Brut. Doré soutenu, beurré, brioche, bouche vineuse, épicée, pur, droit, finale relevée. Bel assemblage : 43 % chardonnay, 42 % pinot noir et 15 % meunier. 41,50 €.

16 - Grand Millésime 2006. Brut. 56 % de pinot noir issu de grands et premiers crus, 44 % de chardonnay. Nez caramel, pain d'épice, un peu solaire, bouche gourmande, crémeuse, des notes tarte Tatin en finale, pomme au four, très plaisant aujourd'hui. 54 €.

16 - Petite Douceur rosé. Extrabrut (légèrement sucré). 60 % chardonnay et 40 % pinot noir. Parfaitement dosé, un vin savoureux, crémeux, qui favorise davantage l'expression du fruit que du sucre ; belle réussite. 52 €.

Alfred Gratien 17 - Brut 2000. 64 % chardonnay, 25 % pinot noir, 11 % pinot meunier. Nez nefte, poire, senteurs

d'automne, bouche abricot sec, gâteau au miel, fruits secs en finale, maturité optimale. A boire sur ces saveurs généreuses. 51,40 €.

17 - Brut rosé. Nez fraise, cerise, bouche tendue, griotte, un peu bourguignon, équilibré, fin, très joli fruit, long. 34,96 €.

16 - Brut. Nez moisson, paille chaude, poire, bouche épicée, note cognac, biscuit, bonne longueur. Vin large, puissant, généreux. 32,45 €.

16 - Blanc de blancs 2007. Grand cru. Nez calcaire, craie, bouche généreuse, note chène frais, remontée citronnée en finale, bien travaillé. 43,15 €.

16 - Paradis 2006. 65 %

chardonnay et 55 % pinot noir. Nez cire, pain d'épice, brioche, feuilletage, épicé, bouche aérienne et structurée, délicieuse, long, note de cire en finale. Vin de repas. 64,40 €.

Charles et Piper-Heidsieck (voir encadré p.184) Henriot 16,5/17 - Blanc de blancs. Fruits blancs, citronné, pêche blanche, bouche fraîche, élégante, bien tendue, assez vineuse, bonne longueur. 37 €.

16 - Brut souverain. Nez bien mûr, biscuit, brioche, angelique, bouche gourmande, savoureuse de vins bien mûrs. A boire aujourd'hui. 31 €.

Jacquesson : la qualité plutôt que la quantité

Discrétion, modération, allegro ma non troppo ! Chez Jacquesson, coqueluche des sommeliers – à juste titre, d'ailleurs, tant les vins sont bons –, on a choisi semble-t-il le *home, sweet home*. Hervé et Laurent Chiquet expliquent : « On a réduit le nombre de bouteilles, car on a réduit les achats de raisin. On s'est recentrés vers nos propres vignobles. C'est un choix 100 % qualitatif. Les ventes vont très bien, on est un peu moins en restauration et un peu plus chez les cavistes indépendants. »

La nouveauté s'appelle Dégorgement tardif. C'est un retour sur une cuvée plus ancienne, mais qui a continué de vieillir ou de mûrir lentement en cave et sur ses lies. Il s'agit en l'occurrence de la n° 734 (on en est à la 738 en version « normale »), issue du millésime 2006 auquel s'ajoutait un bon quart de vins plus anciens : un régal ! ■



17 - Aÿ - Vauzelle Terme 2005. Extrabrut. Nez boisé, belle maturité, craie, brioche, bouche pamplemousse, agrumes, bonne longueur, persistant, long, fin, petits fruits rouges. 150 €.

17 - Extrabrut cuvée n° 734 DT. Issu de la récolte 2006, avec 27 % de vins plus anciens (de réserve). Dégorgé en octobre 2014, soit tardivement, d'où le nom de la cuvée. 54 % chardonnay, 26 % pinot meunier, 20 % pinot noir. Petite note de miel de tilleul, floral, bouche onctueuse, pleine, savoureuse, serrée en finale.

Belle complexité, du relief, demande encore un peu d'attente. 75 €.

16 - Extrabrut Cuvée n° 738. 61 % chardonnay, 21 % pinot meunier, 18 % pinot noir. Récolte 2010 avec 33 % de vins de réserve. Nez fruits blancs, noisette fraîche, pâte sablée, craie, bouche vive, tendue, élégante, en longueur, belle persistance citronnée et minérale. 41 €.

16 - Terre rouge 2008. Rosé. Nez cerise, grenade, bouche élégante, fraîche, épicée, très joli fruit, élégant, relevé en finale. 80 €.

Ayala, la revenante

Scénario pour BD ! Ayala est une suite, une série avec rebondissements. Marque de luxe avant guerre, en sommeil pendant un moment en pointe après, tombée en désuétude dans les années 80, elle demeurait un souvenir, un regret, un peu comme ces statues de cire du musée Grévin qu'on remise en arrière-salle quand elles ne font plus rêver. Quelques changements de propriétaires plus tard, la voilà rachetée en 2005 par son voisin d'Aÿ, Bollinger. Changement spectaculaire, les vins naguère sucraillons et éteints s'expriment dans la fraîcheur et la vivacité, grâce



notamment à des bruts nature ou extrabruts (sans dosage ou très peu dosés) éclatants, tranchants, en rupture totale avec le passé. La carte de visite Bollinger, prestigieuse, permet en plus de s'approvisionner auprès de vigneron dans certains grands crus rares. « Si on n'était pas Bollinger, on n'y aurait pas accès. Cette année, on récupère un contrat de 7 hectares sur Le Mesnil, Oger, Chouilly en côte des Blancs. » Caroline Latrive, chef de cave, et Hadrien Moufflard, nommé patron de l'affaire (à 32 ans, en 2012), vivent leur aventure sur un nuage, en se répétant chaque matin qu'ils ont bien de la chance ■

17 - Brut nature. 40 % chardonnay, 40 % pinot noir, 20 % pinot meunier, avec une base 2010 et 25 % de vin de réserve 2008 et 2009. Nez rose fané, griotte, gelée de groseille, tendre, frais, très pur sans être agressif. Commence à se patiner. « Le brut nature est un ambassadeur qui nous permet d'ouvrir des portes, on touche des amateurs très avertis. Mais notre développement se fera surtout autour des extrabruts. » 33 €.

17 - Perle d'Ayala nature 2002. Encore en vente chez les cavistes. Nez réducteur, fruits confits, bouche tendue, fraîche, longue, vive, bien persistante. 74 €.

16 - Perle d'Ayala 2005. 80 % chardonnay et 20 % pinot noir. Exclusivement en grand crus Mesnil et Chouilly sur les chardonnays,

en Aÿ sur le pinot noir. Nez senteurs d'automne, poire, floral, pamplemousse, note boisée du tirage sur liège, vanillée, tendue, fraîche, épicée. Vin élégant et savoureux. 74 €.

15 - Brut majeur. Même assemblage que le brut nature, mais avec une base de 2012, avec 25 % de réserve 2010 et 2011. Tout nouveau dans la gamme. Nez fruits noirs sauvages, bouche tendue mais avec de la rondeur, note épicée en finale. 30 €.

15 - Blanc de blancs 2007. 100 % chardonnays de la côte des Blancs, Avize, Cuis, Cramant, Oger et Vertus. Dosage à 6 grammes. Nez grillé, poire, bouche tendue, fraîche, gourmande, poivre blanc, joli fruit en finale. A point aujourd'hui. 47 €.



16 - Rosé 2008. Nez romarin, thym brûlé, bouche baies roses, bonne longueur, frais et original. 45 €.

Jacquart

Floriane Eznaack, chef de cave depuis cinq ans – nous avions fait son portrait quand elle avait pris ses fonctions –, a réduit la gamme trop vaste de Jacquart pour se concentrer sur quelques vins phares. Notamment ce blanc de blancs 2009, vraie réussite : « En chardonnay, entre 2008 et 2009 je préfère 2009, c'est riche, très minéral. » Sinon, dans ce groupe assez vaste baptisé Alliance et qui réunit trois coopératives – celle de Château-Thierry (Covama), celle d'Aÿ et d'Oger (Cogevi) et l'Union auboise de Bar-sur-Seine (2 400 hectares, 1 800 vignerons) –, Floriane semble être parfaitement à l'aise : « J'ai trouvé ma place, on s'entend toujours aussi bien et on est contents de ce qu'on fait. On a créé quelques petites choses. On essaie de développer la notoriété de la maison, on construit son avenir. »

Pommery, saison 2

En 2002 le groupe LVMH, dont Moët & Chandon est le fleuron champenois, a cédé Pommery, sa grande rivale d'autrefois, en faisant savoir qu'elle revendait la plus belle marque de champagne mais en gardant le plus beau vignoble. C'était vrai ! 270 hectares en production dans de très beaux crus comme Avize, Aÿ, Verzenay. Paul-François Vranken a racheté sous condition de conserver une vingtaine d'hectares autour du

siège, plus une trentaine en métayage et des approvisionnements dégressifs en provenance des anciens vignobles, pour laisser le temps de compenser et de retrouver d'autres approvisionnements. Aujourd'hui, le vignoble Pommery s'est établi à 55 hectares. Et, comme le confirme Thierry Gasco (voir portrait p. 182), le chef de cave : « C'est devenu relativement facile de trouver de bons raisins. » ■

17,5/18 - Millésimes d'or 1985 en blanc de blancs.

Pur Avize. Nez fruits confits, grillé, bouche avec du gras, plein, riche, ample, tendu, long, très pur, mentholé, note de gingembre. Uniquement sur commande : 460 € en bouteille, 1 000 € en magnum.

17,5 - Millésimes d'or vintage 1985.

Nez fruits confits, épices, griotte, sous-bois, bouche avec de la rondeur, de la densité, riche, note tabac, puissant, vineux, long. Uniquement sur commande : 290 € en bouteille, 650 € en magnum.

16 - Louise 2002. 65% chardonnay d'Avize, Cramant et Aÿ, 35%

pinot noir. Dose en extrabrut. Joli nez pamplemousse, agrumes, bouche tendue, crémeuse, vin gourmand et assez pur, note épice. 140 €.

16 - Les Clos Pompadour 2002.

Un clos sur Reims, situé juste derrière la maison Pommery. 75% chardonnay, 20% pinot noir et 5% meunier. Nez fruits

confits, gras, plein, riche, frais, gourmand, bonne matière, long. En magnum uniquement : 475 €.

15 - Grand cru 2005. 50% chardonnay d'Avize, Cramant, Oger, Sillery et Verzenay ; 50% pinot de Verzenay, Aÿ et un peu de bouzy. Nez épice, séveux, ronce, tabac, bouche

mentholée, vive, épice, note d'eucalyptus, bonne longueur, frais, net, équilibré. 52 €.

14 - Brut royal. Un tiers de chaque cépage. Base 2011, avec 35% de vins de réserve de cinq ans. Nez citronné, bouche vineuse, épice en attaque, finale agrumes et note de grillé en finale. 35 €.



Rémi Vervier Directeur de Palmer & Co

« On dépoussière le joyau »

« C'est un vrai plaisir de diriger cette maison. Tout le monde est motivé. On est cinq œnologues, trois femmes et deux hommes, une vraie équipe. Toutes les décisions sont collégiales et, en dégustation, je ne suis pas le patron. Palmer a été créée en 1947 et la marque déposée en 1948. L'initiative venait de vignerons de "première classe", si on peut dire. Ils possédaient tous des pressoirs et vinifiaient. Ils étaient tous dans les grands crus et ils voulaient créer leur propre marque. Ils avaient vu aussi ce que faisaient les grandes maisons. C'était très avant-gardiste comme projet. Ils faisaient du marketing avant le mot. Après, ils ont commencé à développer Palmer. On a des photos : une voiture habillée Palmer, un magasin dans Paris... Les temps n'étaient pas simples et la solution vente au négoce est apparue plus juteuse que la mise en valeur de la marque, et elle ne s'est pas développée au rythme qu'ils avaient imaginé. Maintenant, on dépoussière le joyau, on a un vrai potentiel. Pour nous, les approvisionnements, ce n'est pas un souci. On pourrait presque doubler nos ventes sans que cela soit un problème. Je suis arrivé en 2010, pour poursuivre ce travail. On est en croissance à deux chiffres en France et à l'export. »



Thierry Gasco Chef de cave chez Pommery

« Aujourd'hui, on a 55 hectares, on est propriétaires »

« Vingt-quatre ans de maison : je suis arrivé début 1992. Ça venait d'être racheté par Moët et Chandon... Je travaillais depuis 1975 dans le milieu du vin tranquille, chez Goulet-Turpin : le gros rouge qui commençait à diminuer sérieusement. Ils faisaient des marques comme Cramoisy et Champlure. Ça a été ensuite repris par Promodès et j'ai eu à gérer le développement du négoce de vins d'appellation. En 1986, je suis enfin entré dans le monde du champagne, ce que j'espérais depuis le début de ma carrière, mais ce n'était pas facile. Déjà quand j'ai commencé, c'était le contre-coup la grande crise du pétrole de 74 et l'ambiance n'était pas à l'embauche. Puis, quand on a déjà son père chef de cave dans une maison, et le mien, Bernard Gasco, l'était chez Lanson, c'est encore plus difficile, les gens n'aiment pas trop. Je suis entré chez de Venoge le 5 janvier, le jour même où mon père se tuait en voiture. J'ai eu comme challenge de recréer un style et de moderniser et ça m'a fait connaître. Dominique Foulon, chez Moët, m'a contacté pour Pommery. En 2002, LVMH a revendu et Paul-François Franken a racheté. C'est une maison qui a une histoire et une collection de vieux millésimes impressionnante. »

16,5 - Blanc de blancs vintage

2009. Doré, nez citronné, pamplemousse, brioche, bouche vive, tendue, très fraîche, droite, savoureuse, bien mûre, à boire aujourd'hui. Vin avec beaucoup de gourmandise. 36 €.

15 - Extrabrut Mosaïque. Assemblage des trois cépages traditionnels et une bouteille qui a passé cinq ans en cave. Nez discret, floral, bouche équilibrée, sans dureté, large, gourmande, saveurs de maturité et encore une bonne fraîcheur. Bon vin d'apéritif. 34 €.

15 - Brut Mosaïque. Assemblage des trois cépages avec 25% de vins de réserve (anciens). Nez brioche, dominante chardonnay, fruits secs, bouche large, enveloppante, assez vineuse, saveurs de maturité, bon équilibre. Un bon classique. 27 €.

14,5 - Brut vintage 2008. Nez poire, anis, citron vert, bouche vive, très fraîche, petite note de feuillette qui traduit déjà une bonne maturité, tension, un retour légèrement sucré en finale. 45 €.

Jacquesson
(voir encadré p. 178)

Jestin
17,5 - Vintage 2007. Extrabrut. Nez sous-bois, chêne, noisette fraîche, bouche dense, puissante et raffinée à la fois, vin tonique, une gamme aromatique large et persistante. Très

beau vin, pourtant sur un millésime moyen. 140 €.

Krug

18 - Clos du Mesnil 2005. blanc de blancs. Uniquement des chardonnays d'une petite parcelle (1,84 hectare) entourée de murs, située sur la commune du grand cru Mesnil. Nez pâte brisée, chène frais, craie, bouche citronnée, minérale, tendue, amertume du pamplemousse, très calcaire, long et crémeux. 698 €.

17 - La Grande Cuvée. Assemblage des trois cépages traditionnels, mais avec une dominante pinot noir. Nez épicé, chène, boîte à cigares, bouche ample ; crémeux, dense, vineux, sérieux, long, généreux, très large. Peut encore vieillir. 155 €.

Lanson

17 - Noble Cuvée brut 2000. 70% chardonnay, 30% pinot noir. Nez brioche, craie, pamplemousse, structuré mais beaucoup d'élégance et de fraîcheur, dominé par le chardonnay, note fumée, long, gourmand. Belle fraîcheur en finale. Vin de repas. 90 €.

16,5 - Extra-Age blanc de blancs. Doré clair, nez beurre fondu, feuillette, abricot sec, bouche tendue, fraîche, des notes de craie et de pêche blanche, bonne longueur, finale sur l'amertume des agrumes. 60 €.

16,5/17 - Extra-Age brut.

Association de trois millésimes anciens pour cette cuvée à dominante pinot noir et qui relève totalement du savoir-faire et savoir-assembler du chef de cave. Nez bien parfumé, mûre, baies roses, fin, expressif, pain d'épices, bouche savoureuse, crémeuse, avec des notes de pain d'épice et de la fraîcheur. 50 €.

16,5 - Noble Cuvée brut rosé. Couleur saumon clair, nez brioche, griotte, biscuit, bouche équilibrée, fraîche, crémeuse, bonne longueur, finale sur la gelée de groseille, très savoureux. 105 €.

14,5/15 - Gold Label brut vintage 2005. Doré soutenu, nez un peu miel, abricot sec, marqué par le pinot noir bien mûr, panettone, bouche bien mûre, riche en saveurs, longueur moyenne. A boire aujourd'hui. 35 €.

Laurent-Perrier

17,5/18 - Grand Siècle. Nez mandarine, agrumes, fleurs blanches, citron confit, séveux, bouche tendue, complexe, très pamplemousse et cédrat, long, fin, délicat. 124 € (en coffret).

16 - Brut. Doré soutenu, nez discret, poire, senteurs d'automne, bouche aux saveurs de brioche, droite, crémeuse, bonne longueur,



Billecart-Salmon, retour aux sources

Rencontre et vaste dégustation avec François Domi, chef de cave, et Denis Blée, directeur des vignobles et chais : « *La maison a encore progressé en termes de vignoble ; on maîtrise 170 hectares, entièrement conduits de la taille à la vendange.* » Billecart-Salmon a trouvé la solution pour assurer son approvisionnement en dehors de son propre vignoble, en proposant à des propriétaires de vignes de leur faire de la prestation de services. « *On a commencé à 4,5 hectares en 1995 et aujourd'hui on est à 95 hectares.* » Cette opération a nécessité la création de trois sites pour le matériel : une exploitation à Oiry pour la côte des Blancs, une à Mailly pour la Montagne de Reims et une à Damery pour la vallée de la Marne. « *Ça permet de rayonner sur une distance*



de 15 à 20 kilomètres autour de chez nous. On a supprimé tous les produits de traitement dangereux depuis six ans. On est une des rares maisons à l'avoir réalisé. Une partie du vignoble est conduit en bio sans le revendiquer, avec de bons résultats. Un gros effort a été fait sur le travail du sol en achetant des charrues et des tondeuses pour l'enherbement. On a racheté aussi des poudreuses pour le sulfitage. Ce sont des choses qui avaient été délaissées en Champagne. » Beaucoup de monde se rééquipe pour revenir à ces produits traditionnels après avoir fait le constat d'une résistance des maladies aux produits systémiques. « *Le soufre en poudreuse passé le matin de bonne heure donne de bons résultats. On est en train de toucher la jeune génération, qui veut travailler sur ces bases avec nous...* » ■

18 - Clos Saint-Hilaire 99. Quatrième millésime pour ce clos qui longtemps servit à l'élaboration d'une partie du vin rouge. 100 % pinot noir. Vignes de 1964, très enclavées sur Mareuil. Travaillé au cheval, entièrement conduit en bio. Des vins qui demandent beaucoup de temps à se faire. Nez épice, caramel, pinot bien mûr, pomme en cave, agrumes

confits, safran, note mentholée, bouche épicée, écorce d'orange confite, fruits secs, longue. Vin terrien, long, très persistant. 370 €. **18 - Nicolas-François Billecart 2002.** Brut. 60 % pinot noir, 40 % chardonnay. Nez brioche, poivre blanc, craie, s'ouvre sur les fruits exotiques, la mangue. Bouche ronde, onctueuse, pâte de fruits, très Avize, long, plein,

fraicheur du chardonnay et structure du pinot, feuilletage un peu cuit. Très riche, grand vin. Une très belle démonstration des qualités du millésime 2002 - sublimé. 158 €. **17,5 - Vintage 2006.** Extrabrut. 75 % pinot noir, essentiellement de Mareuil, Verzenay, Montagne de Reims, Aÿ et 25 % chardonnay. Vin

avec une partie vinifiée sous bois. Nez moisson, bonne maturité, noisette grillée, citron confit, bouche ronde, riche, pleine, feuilletage, caramel, finale fraîche et tendue, long. Joli vin de repas. 58 €. **17 - Extrabrut.** 40 % pinot meunier, 30 % pinot noir, 30 % chardonnay. Base 2012, avec 50 % de réserve 2008, 2009 et 2010. Nez agrumes, floral, note

cannelle, bouche crémeuse, large, plein, très agrumes, bonne finale minérale et sans agressivité. 40 €. **16,5 - Brut rosé.** 40 % chardonnay, 30 % pinot noir dont 8 % de rouge, 30 % meunier. Un tiers de vin de réserve. Rosé clair, nez floral, rose, agrumes, bouche élégante qui fait davantage penser à un blanc de blancs

qu'à un rosé traditionnel, note crayeuse en finale et touche épicée. Fin et élégant. 59 €. **16 - Brut réserve.** 40 % pinot meunier, 30 % pinot noir, 30 % chardonnay. Plus fruits noirs, marqué pinot, avec des touches d'abricot, bouche riche, intense, assez sauvage, bonne longueur, complet. Plus vin de repas que l'extrabrut. 33 €.

bon équilibre, mûr à point. 35 €. **15 - Cuvée rosé.** Rose soutenu, tirant sur le rubis, nez sauvage, ronce, griotte, riche en saveurs, bouche gourmande, large, un peu bourguignonne. 70 €.

Leclerc-Briant Domaine cultivé en biodynamie **17,5 - Brut réserve.** 65 % pinot meunier, 20 % pinot noir, 15 % chardonnay. Vendange 2012. Nez chène frais, poire, bouche très pure, savoureuse, abricot, long, gourmand, persistant, finale sur les épices ; délicieux. 36 €.

17 - La Croisette. Sélection parcelle à Epernay, 100 % chardonnay. Vendange 2012. Nez rose, floral, pointe de chène frais très discrète, bouche délicate, note citronnée et anisée, long, frais, fin, subtil. 52 €.

A. R. Lenoble 17 - Brut nature. Dosage zéro. Joli nez ananas, floral, bouche fraîche, vive, tendue, élégante, crayeux, cristallin. 29,50 €.

17 - Blanc de blancs 2008. Grand cru Chouilly. Robe pâle, tougère, agrumes, citron vert, bouche bien vive, tendue, élégante, droite. 42 €.

16 - Blanc de blancs. Grand cru Chouilly. Doré soutenu, nez de fruits blancs assez mûrs, poire, bouche ample, poire, droit,



Louis Roederer, biodynamiste profane

Un des bijoux champenois, avec un vignoble de 240 hectares de grande qualité, dont 82 cultivés en biodynamie. Jean-Baptiste Lecaillon, chef de cave (voir p. 173) : « *Nous avons 10 hectares de certifiés. Je ne peux pas avoir les 240 hectares certifiés en biodynamie, mais d'avoir une unité pilote, c'est très important,*

car ce sont les mêmes équipes qui travaillent l'ensemble. » Pour le chef de cave de Roederer, la culture en biodynamie est avant tout un état d'esprit. « *Je ne suis pas biodynamiste parce que je ne peux pas entrer dans une religion, défendre une seule voie. On reste très rationnel chez Roederer. C'est un outil parmi d'autres, mais c'est le meilleur pour redonner du contact entre les hommes et la terre, pour reconnecter.* » ■

17,5/18 - Blanc de blancs 2009. Avize à 85 %, 15 % Cramant. « A partir de 2010, ce sera 100 % Avize. Là, on est sur les craies pures. » Nez beurre, mie de brioche, crémeux, craie, plein en millieu de bouche, large, finale saline, fenouil, anis. Relevé en finale par des notes de fruits blancs et de poivre. 80 €. **17 - Vintage 2008.** « C'est 100 % notre vignoble. C'est toujours 70 % de pinots noirs de Verzy et Verzenay, avec des jus très épais provenant des

argiles à meulière. Ce n'est pas l'ultrafinesse mais du jus. Sur les millésimes suivants, on montera à 85 %, on va de plus en plus vers le style pinot noir. Le reste est en chardonnay de Chouilly, des vins sudistes, mûrs, sur craie. Plus on a des pinots nordistes, plus ça appelle des chardonnays sudistes, avec leur côté souriant. » Vinification sous bois pour 40 %, en cuve tronconique. 20 % de fermentation malolactique.

Nez écorce, redre, menthe, bouche vive, tendue, élégante, un peu crémeux, fin, séveux. Éléphant et ample à la fois. 66 €. **17 - Brut rosé 2010.** Macération à froid des pinots noirs de Cumières pendant huit à dix jours : « On écoule le jus et j'ajoute les chardonnays du nord de Chouilly, entre 20 et 40 %, pour apporter la fraîcheur. » Premier nez floral, rose, lavande, puis citron vert, très zeste de pamplemousse, pamplemousse en bouche, note de fruits exotiques, fruit de la

Passion, frais, fin, élégant. Dense et long. 70 €. **16,5/17 - Cristal 2007.** « Les parcelles les plus calcaires, toujours la craie... Je ne retiens que les parcelles qui expriment le calcaire. C'est le sous-sol qui m'intéresse. Le calcaire, c'est là que le pinot noir devient danseuse étoile. 58 % de pinots noirs de Verzy, Verzenay, Aÿ, Beaumont-sur-Vesles, Mareuil et 42 % de chardonnays d'Avize, du Mesnil et de Cramant. » Nez épicé, grillé, assez discret, bouche tendue, beaucoup

de fraîcheur. Éléphant, fin, belle matière, mais sans la force de certains millésimes. Belle fraîcheur, beaucoup d'éclat. 195 €. **16 - Brut premier.** Base 2010, 30 % de vin de réserve. « Je renforce le pinot ces dernières années. » 44 % pinot noir, 18 % pinot meunier, le reste en chardonnay. Nez très expressif, séveux, feuillage, agrumes, mais avec des notes de maturité qui évoquent le biscuit. Bouche vive, tendue, large, bien équilibrée. 41 €.



tendu, mûr à point, bien droit, finale épicée. 32,50 €.

Mailly

Cette petite coopérative (par la surface) à la particularité de ne rayonner que sur le grand cru Mailly, situé au nord de la Montagne de Reims. Pionnière parmi les coopératives, elle est considérée par les grandes maisons, à juste titre, comme une des meilleures marques de champagne. Pour preuve, l'an passé, Hervé Dantan, chef de cave durant vingt-deux ans, a été recruté à ce même poste chez Lanson. Il est depuis remplacé par Sébastien Moncuit, ancien de Laurent-Pernier, puis œnologue conseil avant de prendre cette importante responsabilité.

17 - Brut 2008. Grand cru. Nez pâte brisée, pierre blanche, édat de calcaire, légèrement citronné grâce à l'apport d'un quart environ de chardonnay. Bouche épicée, note de chêne, poire, bonne longueur. 37 €.

16,5 - Brut blanc de noirs. 100% pinot noir. Nez poivre noir, craie, notes fenouil, laurier, bouche fine, délicate, un vin structuré mais tendu et élégant. Beau travail d'assemblage. 35 €.

16,5 - Extrabrut. Nez poire, bouche tendue, vive, très frais, la minéralité prend davantage le pas en bouche, très pur, long, fin. Vin de d'amatuer. Parfait sur des huîtres. 34 €.

16 - Exception blanche 2002. 100% chardonnay de Mailly. Nez de forte maturité, moisson, vanille, bouche puissante,

Charles et Piper Heidsieck, cap à l'international

Christopher Descours se range entre Jean-Charles Naouri (magasins Rallye) et Hervé Le Lous (pansements Urgo), 76^e fortune de France selon le classement de *Capital*. Une histoire de famille avec un grand-père pionnier et visionnaire, fondateur de marques bon marché, les chaussures André, par exemple, mais aussi de luxe, J.M. Weston. Décédé à 97 ans, il a lancé à la poursuite de l'aventure son petit-fils Christopher, qui a donné de nouvelles orientations au groupe 100% familial : de 2003 à 2007, ventes du bas de gamme (André et Halle aux chaussures) et cap sur le grand luxe : « *Mon job, c'était de remplacer les fonds sur des métiers que je connaissais un peu, dans le style initié par Weston, Bonpoint, les chemises Figaret...* » Et, en 2011, le rachat à Rémy Cointreau de Charles Heidsieck et Piper Heidsieck. Ce n'était pas la première incursion dans le vin, puisque le grand-père avait sorti des oubliettes La Verrerie, un coteaux-du-luberon alors parfaitement inconnu et devenu un premium grâce à des investissements colossaux. Depuis juillet, Charles et Piper, comme on dit en Champagne, ont un nouveau patron, Damien Lafaurie. Il succède à Cécile Bonnefond – « *elle m'a beaucoup aidé à remettre sur les rails l'entreprise* ».

Damien Lafaurie était jusqu'alors vice-président de Rémy Cointreau, l'ancien propriétaire : « *On s'est rencontrés au moment de la cession.* » Damien Lafaurie, spécialiste du marché export, s'est donné deux paris : « *Poursuivre la montée en gamme et développer à l'international comme marques de luxe avec pour les deux des destins différents : Charles pour les connaisseurs, Piper, plus généraliste, dont le futur n'est pas en Europe de l'Ouest, mais aux Etats-Unis, en Australie, en Asie – au Japon notamment. Pour Charles Heidsieck, il faut commencer par la France et la Grande-Bretagne afin d'en faire une marque de grands amateurs.* » ■



Charles

Heidsieck

17 - Blanc des millénaires 1995. Issu des grands chardonnays de la côte des Blancs : Oger, Cramant, Mesnil, Avize, un peu de Vertus. Nez frais, crayeux, pierre blanche, bouche ronde, onctueuse, fraîcheur, fruits secs, noisette, long, plein, pâle brisée. 140 €.

16,5/17 - Rosé 2006. Nez groseille, rose, bouche grenadine, savoureuse, bien fruitée, crémeuse, soyeuse, belle longueur ; un petit bonheur ! 85 €.

Piper Heidsieck

17 - Essentiel brut. Base 2008 complétée de vins de réserve. Doré soutenu, nez cire, fruits confits, angélique confite, riche en saveurs, très bel assemblage, long, gourmand. Une réussite. 34 €.

15,5 - Brut. Nez pomme verte, citronné, poivre, bon équilibre, poire en bouche, long, épicé, droit, bien vif. 28 €.

15,5 - Rosé sauvage. Coloré, nez rond, mûre, fruits noirs, bouche généreuse, vineuse, un peu bourguignon. Vin de repas. 35 €.

14,5/15 - Brut vintage 2006. Nez brioche, miel, fruits confits, bouche large, gourmande, longueur moyenne, mais bon équilibre. 40 €.



La nouvelle jeunesse de Palmer & Co

Cette coopérative installée au cœur de Reims possède une histoire bien à elle (voir le portrait de Rémy Vervier, p. 180), avec une tradition d'approvisionnement en grands crus des maisons de négoce prestigieuses. Ses propres champagnes sont remarquables et méritent une meilleure notoriété. De gros travaux de présentation ont été réalisés sur les extérieurs, avec des bâtiments jusque-là fonctionnels mais sans attrait et qui ont subi un sensible coup de jeune... « *On a créé un parking et réhabilité une maison, des anciens bureaux qui ne servaient plus, on y entassait n'importe quoi* », raconte le

directeur de la marque, Rémy Vervier. La plus grande salle avait été prêtée à une association d'anciens cheminots passionnés de miniatures, qui réalisaient de vrais paysages champenois avec les gares et les voies anciennes... Palmer est très implantée dans la Montagne de Reims sur quelques crus prestigieux comme Mailly, Verzenay, Ludes, Rilly-la-Montagne, Trépail pour les chardonnays, ainsi que Villers-Marmery. « *En côte des Blancs, on a du Mesnil et de l'Avize, mais c'est très peu. Notre blanc de blancs, c'est 80% Trépail et 20% de sézannais qui arrondit et apporte un peu de fruité exotique.* » Signe des temps et de la volonté de se faire connaître un peu mieux, Palmer a changé tous ses habillages de bouteilles ■

18 - Blanc de noirs en magnum. Base 2009, tirage 2010. Nez baies noires, épices, sauvage, bouche élégante, pure, longue, fraîche, belle bouteille, très joli fruit. Un blanc de noirs en finesse. Très belle réussite. 80 €. Existe également en bouteille : 38 à 40 €.

17,5/18 - Brut vintage 2008. 100% grands et premiers crus de la Montagne de Reims. Nez craie, calcaire, note d'agrumes, bouche crémeuse, tendue, fine, fraîche, vin élégant, savoureux, délicieux, poivré, très long. 38 à 40 €.

17 - Millésime 2002 en magnum. Nez huître, marin,

épices, brioche, fruits confits, bouche riche pleine, dense, en longueur, épicé, gourmand, fruits exotiques en finale. Savoureux, long, à son apogée. Uniquement en magnum : 80 €.

16,5/17 - Brut réserve en magnum. 50% chardonnay, 40% pinot noir et 10%

meunier. Base 2009. Nez baies noires, frais, agrumes, bouche tendue, fraîche, ronde, crémeuse, bien équilibrée, belle finale sur la fraîcheur agrumes. Très beau vin. 55 à 60 €.

16 - Brut réserve en bouteille. « *On n'a rien contre le meunier, mais on n'est pas*

présents, historiquement, sur les vignobles de meunier. » 30 à 35% de vins de réserve. Base 2010. Nez expressif, moisson, mie de pain, note calcaire, citronné, bouche généreuse, tendue, élégante, gourmande et fine à la fois, très pur. 27 à 30 €.

16 - Blanc de blancs. Récolte 2010. 85% Trépail et Villers-Marmery, le reste en sézannais. Nez expressif, feuilletage, agrumes, bouche riche, bien parfumée, touche ananas, frais, gourmand. C'est le succès de la maison ; joli vin d'apéritif. 38 à 40 €. 80 € en magnum.



saveurs intenses, trant un peu sur l'amertume des agrumes confits. Vin de repas. 55 €. **16 - Brut réserve.** 75 % pinot noir, 25 % chardonnay. Joli nez dominé par les expressions de pinot mûr, bouche large, gourmande, droite, saveurs d'automne, poire, note cannelle en finale. 30 €.

Moët & Chandon

(voir encadré ci-contre)

G. H. Mumm

17 - René Lalou 2002. La très discrète et prestigieuse cuvée haut de gamme de Mumm, issue des plus belles parcelles du vignoble maison. Nez craie, poivre blanc, pâte brisée, bouche crémeuse, délicate, équilibrée, long, plein, savoureux. 120 €.

16 - Brut rosé. Nez grenadine, fruits rouges confits, presque une touche silex, bouche large, gourmande, crémeuse. Joli vin riche en saveurs et bien équilibré. 40 €.

16 - Blanc de blancs. Mumm de Cramant. Doré vert, floral, agrumes, citronné, bouche crémeuse, vive, élégante, finesse, pureté et longueur. 62 €.

15 - Blanc de noirs. Mumm de Verzenay, le pendant au Mumm de Cramant, version pinot noir. Doré soutenu, réducteur, grillé, épices, poivre, bouche tendue, sérieuse. Un peu ado, demande du temps. 62 €.

Bruno Paillard

15 - Blanc de blancs grand cru. Extrabrut. Nez pamplemousse, bouche vive, tendue, très agrumes, vif, longueur moyenne, zeste en finale, amertume des agrumes. 52 € (105,80 € en magnum).

15 - NPU. 2003. Nez boisé, chène, crème fraîche, bouche cire, épicée, puissante, des saveurs automales de forte maturité associées à une belle fraîcheur en finale. 150 €.

Palmer

(voir encadré p. 184)

Pannier

Dans la trilogie Velours, nous avons retenu le Blanc et le Rubis :

15 - Blanc Velours. Essentiellement chardonnay du grand cru de Cramant. Nez floral, beurré, brioche, bouche vive, très agrumes, bonne longueur, bon équilibre. 50 €.

15 - Rubis Velours. 56 % pinot noir, 10 % pinot meunier et 34 % de vin rouge de Champagne. Rosé soutenu. Nez grenadine, griotte, bouche savoureuse, crémeuse, épicée, bien mûre. Vin de repas. 59 €.

La trilogie complète est disponible en coffret : 190 €.

14,5 - Brut vintage 2006. Doré soutenu, nez de forte maturité, senteurs d'automne, sous-bois, poire mûre, bouche menhoolée, note cèdre, crémeux, gourmand, riche en saveurs. 32 €.

14,5 - Brut rosé. Nez floral, bouche plaisante, équilibrée, joli fruit, crémeux, bonne longueur. 29 €.

Joseph Perrier

16 - Blanc de noirs 2008. Brut nature. 100 % pinot noir de Cumières. Nez fruits noirs, note discrète de cassis, mûre, bouche tendue, vive, élégante, fraîche, pure, dense, élégant, long et relevé sans dureté. 52 €.

15 - Joséphine 2004. 52 % chardonnay, 48 % pinot noir. Floral, paille, moisson, bouche vive, élégante, tendue, très belle attaque aérienne, vin en en finesse plus qu'en persistance. 110 €.

Perrier-Jouët

17 - Belle Epoque 2007. Une cuvée dont les prix ont souvent varié, plus que la qualité, souvent remarquable et toujours le reflet du millésime. 50 % de chardonnay grands crus Avize et Cramant, 45 % de pinot noir, et 5 % de pinot meunier. Nez feuilletage, croissant, bouche enrobée, gourmande, bien mûre. A boire aujourd'hui. 125 €.

16 - Belle Epoque rosé 2006. Nez

finement épicé, cannelle, menthe, cerise confite, bouche droite, savoureuse, tendue, crémeuse, bonne longueur. 270 €.

Philipponnat

16,5/17 - Cuvée « 1522 » 2006.

100 % grand cru, en provenance essentiellement d'une parcelle de vieilles vignes. Environ 65 % de pinot noir d'Aÿ et 35 % de chardonnay du Mesnil-sur-Oger. Nez discret, épices douces, notes de réglisse, brioche, fruits confits, pas mal de volume, belle complexité, persistance sur des notes brioche, pain grillé. 61 €.

16,5 - Royal réserve. Non dosé. 65 % pinot noir, 30 % chardonnay, 5 % meunier en premiers et grands crus pour deux tiers. Base 2011, 30 % de vin de réserve. Elevé sous bois. Nez fruits confits, griotte, épices douces, bouche épicée, tendue, poivre noir en finale, long et fin mais assez vineux. 30,80 €.

16 - Cuvée « 1522 » rosé 2006.

70 % pinot noir, 50 % chardonnay. Fruits rouges, brioche, cerise, griotte, bouche savoureuse, ronde, gourmande, séduisante qui enveloppe les arômes. 83 €.

15,5 - Clos des Goisses 2005.

Nez chène frais, griotte, bouche large en attaque, savoureuse, très fruits confits, marquée davantage par le pinot (65 %) que par le chardonnay (35 %). Vin gourmand, longueur moyenne. 129 €.

15 - Blanc de noirs 2008. Pinots noirs issus de premiers et grands crus exclusivement.

Mûre, floral, pomme en cave, belle maturité, long, fin, vineux, assez solaire, tension en finale, crémeux, gourmand, longueur moyenne. 46,90 €.

Pol Roger

17,5 - Sir Winston Churchill 2004.

Nez moisson, céréales, pierre d'église, très joli nez, crémeux,

plein, bonne longueur, joli vin, droit. 200 €.

16,5 - Blanc de blancs vintage 2008. Fruits blancs, craie, bouche tendue, long, fin, élégant, très pur, gourmand et tendu à la fin, finale pêche blanche. 80 €.

16,5 - Brut réserve. Nez fruits secs, épices, pomme cuite, abricot, bouche gourmande, large, savoureuse, ample, plein. 40 €.

16 - Brut vintage 2006. Épices, craie, pêche blanche, bouche brochée, mûre, large, long, miel, plein, riche, à boire. 58 €.

Pommery

(voir encadré p. 180)

Louis Roederer

(voir encadré p. 183)

Ruinart

(voir encadré p. 188)

De Saint-Gall

Derrière cette marque, Union Champagne, la coop d'Avize qui règne sur plusieurs grands crus de la côte des Blancs et d'Am-bonnay, en Montagne de Reims.

Autant dire que, pour sa cuvée Orpale, elle n'a que l'embaras du choix pour ne retenir que les meilleurs vins.

16,5/17 - Orpale 2002. Grand cru blanc de blancs. Nez minéral, pierre blanche, craie, dans le verre évolue vers la pâte feuilletée, les fruits blancs confits, bouche vive, tendue, très fraîche. Vin jeune, un mélange subtil entre grillé et agrumes qui reviennent en finale. 75 €.

15 - Glam's rosé. Grand cru. Couleur pêche, nez floral, framboise, citronné, bouche vive, parfumée, cerise belle-de-juliet, bonne longueur, gourmand. 69 €.

Salon

17,5 - Salon 2002. Pur Mesnil, d'un grand millésime. Fruits blancs, citronné, bouche élégante et fine. Sèveux, long, fin, droit, tranchant, très pamplemousse en finale, d'une jeunesse incroyable. 350 € (830 € en magnum).

Moët & Chandon, à la pointe

La première maison de champagne continue sa progression (en 2015, meilleur mois de septembre jamais réalisé pour les ventes), lance une nouvelle cuvée au nom pas très facile à retenir – MCIII 001.14 – et poursuit sa modernisation.

Le plus visible sous l'œil du tourisme, c'est la réouverture, avenue de Champagne, à Epernay, de la partie visite fermée pendant un peu plus d'un an afin de se mettre aux normes de réception « tout public », de lourds travaux pour installer des ascenseurs, par exemple. La cour d'honneur a été entièrement refaite et les salons rafraîchis.

La boutique a été repensée afin de se soumettre aux codes des lieux de luxe. Plus prosaïquement, il a fallu aussi procéder à des travaux de consolidation, car les bâtiments recouvrent d'immenses galeries de caves où reposent quelques millions de bouteilles.

Côté technique, le site de Montaigny, à deux pas d'Epernay, une réalisation très récente, s'agrandit encore. « On creuse de nouveau pour installer une seconde cuverie semi-enterrée de

240 000 hectolitres. Nous avons une capacité de 450 000 hectolitres à Epernay, plus 150 000 à Montaigny, déjà installés. C'est plus que nos besoins, mais cela nous permet d'isoler davantage les provenances et d'envisager sereinement la rénovation de la cuverie d'Epernay », confie Benoît Gouez, chef de cave. Montaigny est affecté au brut impérial, le

cheval de bataille de la maison : « On y a installé pas mal d'innovations pour piloter la fermentation et aller vers plus de précision. Par exemple, grâce à un capteur électronique, on mesure le flux de gaz carbonique. La vitesse de dégazement permet de retracer la courbe de fermentation toutes les cinq secondes, au lieu de faire un point toutes les huit heures comme autrefois. En accumulant ces données, on est capables de prédire avec une forte précision le pic de fermentation. C'est crucial. S'il arrive trop tôt, cela veut dire qu'on a trop d'activités levuriennes et qu'on va épuiser le milieu et provoquer des problèmes en fin de fermentation ; s'il arrive trop tard, ça signifie à l'opposé qu'on va avoir des arrêts de fermentation. Tout cela se pilote. Ça peut paraître technique, mais cela permet que la fermentation ne joue pas sur le goût du vin et d'avoir vraiment l'expression du raisin... » ■



17 - Cuvée MCIII 001.14. Une nouvelle cuvée MC pour Moët & Chandon, « III », c'est pour célébrer le III^e millénaire – et pour moi c'est l'idée des vins élevés dans trois univers différents : Inox, bois (foudres de 50 hectolitres pendant quelques mois, pour donner de la patine) et bouteille. Il y a sept millésimes, de 1993 à 2003... »

40 % chardonnay, 40 % pinot noir et 20 % meunier. Nez grillé, réducteur, moisson, pamplemousse, citronné, note épicée, bouche crémeuse, minérale, note poivre blanc, pierre blanche. Élégant et savoureux. Cette cuvée n'est pas vendue par les cavistes mais uniquement par Moët & Chandon, via Internet : www.moet.com/MC3 ou

06.55.02.21.84 (M. Rocoffort de Vinnière). 450 €.

15,5 - Moët Impérial. Base 2011 à laquelle s'ajoutent 20 à 30 % de vins de réserve (plus anciens). Benoît Gouez : « Le principe est d'être dans la légèreté. On ne veut pas alourdir le profil avec trop de réserve. » 35 à 40 % de pinot noir, 35 % de meunier, le reste en chardonnay.

Nez fruits blancs, note épicée, séveux, fougère, bouche tendue, vive, droite, poire. De 32 à 37 €.

15,5 - Grand Vintage 2006 rosé. Nez un peu bourguignon. Griotte, cerise, bouche fruits confits, confiseries, « pur pinot de nos vignobles en version vieilles vignes ». Bonne matière, gourmand et tendu, mais

avec du gras. Plus persistant que le 2006 blanc. De 50 à 55 €.

15 - Grand Vintage 2006. 42 % chardonnay, 59 % pinot noir, 19 % pinot meunier. Nez réducteur, grillé, coing, séveux, bouche large, ample, généreuse, bonne amertume de pamplemousse, longueur moyenne, très plaisant aujourd'hui. De 45 à 50 €.



Taittinger

17 - Brut 2008. 50 % chardonnay, 50 % pinot noir. Nez angélique confite, un peu chablis mûr, biscuit, bouche vive, agrumes, note de fruits exotiques dans le style mangue, bonne longueur, tension, persistance. 52 €.
17 - Comtes de Champagne 2006. 100 % chardonnays issus des grands crus de la côte des Blancs. Doré vert, nez cédrat, agrumes confits, bouche bien mûre, savoureuse, tendue, crémeuse, longue, belle amertume qui prolonge la bouche. 135 €.
16 - Comtes de Champagne rosé 2006. 70 % pinot noir de la Montagne de Reims et 30 % chardonnay de la côte des Blancs. Gil-de-perdrix, nez grenadine, fraise cuite, bouche épicée, fruits confits, belle matière. Vin de repas. 160 €.

16 - Brut réserve. 40 % chardonnay, 60 % pinots noir et meunier. Des arômes de belle maturité, un peu automnal. Craie, pain, poire, biscuit, bouche pêche blanche, frais, droit, bonne longueur, pureté. 38 €.
Thiénot
16,5 - La Vigne aux gamins 2004. Blanc de blancs issu exclusivement d'une vieille vigne d'Avize. Nez beurre, citron, noisette fraîche, bouche délicate, fine, tendue, avec une note de silex, droit, frais, pur. 120 €.
16 - Garantie 2007. 100 % pinot noir provenant de la Montagne de Reims. Dore soutenu, nez grosseille à maquereaux, brioche, pain aux raisins, bouche crémeuse, riche, vineuse, droite, sans lourdeur. Vin structuré et gourmand. 80 €.

15,5/16 - Vintage 2006. 57 % chardonnay, 28 % pinot noir et 15 % meunier. Nez miel, moisson, chaume, senteurs d'été, bouche savoureuse, très beurre de pâtisserie, gourmand, crémeux, très agréable aujourd'hui. A boire. 38 €.
De Venoge
14,5 - Princes blanc de blancs. Nez floral, fougère, citron, bouche confiserie, droite, pas très longue mais plaisante, belle vivacité. 50 €.
Veuve Clicquot
17/17,5 - La Grande Dame 2006. Nez fougère, bouche marquée pinot noir (53 %), séveux, ronce, minéralité un peu silex, vineux en bouche, encore jeune, salin, frais, long, tendu, finale relevée par une douce amertume d'agrumes. 115 € (130 € en coffret).

17 - La Grande Dame rosé 2006. Rose assez clair, nez rose, fraise des bois, floral, bouche crémeuse, fine, élégante, très gourmand. Bon potentiel de garde. 215 € (230 € en coffret).
16/16,5 - Brut vintage 2008. Nez floral, agrumes, bulbe, ronce, fougère, bouche tendue, équilibrée, savoureuse, bonne longueur, finale relevée. Sortira en avril.
16 - Brut vintage rosé 2008. Rosé assez clair, floral, gelée de framboise, bouche savoureuse, crémeuse, tendue, bonne longueur, baies roses en finale. Sortira en avril.

15,5 - Brut rosé. Nez mûre, ronce, assez sauvage, bouche riche, savoureuse, cerise confite, crémeuse, bonnes saveurs. 44 €.
15 - Brut Carte jaune. Dominante pinot noir au nez, mûre, fruits noirs frais, pamplemousse, bouche généreuse, charnue, vive, tendue, longueur moyenne, bien équilibrée. 37 €.
Veuve A. Devaux
17 - Cuvée D. 60 % pinot noir et 40 % chardonnay. Nez minéral, agrumes, bouche tendue, élégante, droite, note fruits confits, long, tendu, frais. 35 € (73 € en magnum).

17 - D Millésime 2008. Nez citronne, note crayeuse, calcaire, bouche vive, agrumes, menthe, belle tension, parfait équilibre, bonne longueur. Un vin très droit, très pur. 59 € (119 € en magnum).
15 - Sténopé 2008. Cuvée réalisée avec Michel Chapoutier, le célèbre producteur et négociant de la vallée du Rhône. Nez chène frais, poire, pomme golden, bouche tendue, vive, bonne longueur. Il faut attendre que le bois se fonde, encore adolescent à ce stade. 130 € (280 € en magnum).

Bollinger rosé, digne d'un 007

« Bond, James Bond ! » et un « Bond » dans l'année, c'est du bon pour la marque, la préférée du héros, quelle que soit la vedette qui l'incarne... James ferait bien de s'intéresser au rosé de Bollinger, un vin viril mais délicat, qui, avec les millésimes en cours aujourd'hui, dépasse d'un pare-choc d'Aston Martin les blancs traditionnels de la maison. Paradoxe chez Bollinger, où, autrefois, on ne se montrait guère intéressé par l'élaboration de rosés. La sortie réussie d'une Grande Année 1999 dans cette couleur, un vin exceptionnel, a changé la donne. Et on s'aperçoit que, sur des récoltes de qualité moyenne, l'adjonction de vin rouge issu des vignes Bollinger, travaillées avec le soin attentif des équipes maison, apportait une dynamique, une longueur en bouche et une complexité supplémentaires. Démonstration éclatante avec le Spécial Cuvée rosé, composé pour l'essentiel du millésime 2011, où 5 % seulement de vin rouge agit comme un révélateur ■



Ruinart, le goût du détail

Frédéric Panaïotis est un chef de cave un peu particulier, avec des passions qui débordent largement le cadre du vin dans son aspect technique. On le décrit comme un goûteur hors pair, et lui avoue ne pas hésiter à traverser la planète pour se livrer à un sport qu'il est déconseillé de pratiquer en même temps que la dégustation : la plongée en apnée jusqu'à plus de 40 mètres. On ajoutera le jazz et par-dessus tout la cuisine japonaise, qu'il a apprise sur place et dont certains ingrédients occupent la moitié de sa valise quand il revient de Tokyo. « La possibilité des alliances avec le champagne est infinie... » Sinon, pas de gros changements en vue chez Ruinart, où la quête se situe désormais dans les détails : « On essaie toujours d'aller vers la pureté et de comprendre de plus en plus la maturité du raisin et l'incidence sur les vins. Si on me pose la question : quelle est la maturité idéale ? Je ne sais pas répondre. On a par exemple sur le chardonnay différents stades : le végétal, les agrumes verts, les agrumes mûrs et les fruits du verger, comme la pêche. C'est certes lié au sucre, mais ça ne suit pas une courbe, on ne peut pas le situer par rapport au sucre. Le degré tout seul comme indicateur ne suffit pas. Entre les différentes parcelles, les sols, les expositions, les clones ou les sélections massales, on peut avoir des raisins mûrs avec 9° et d'autres pas du tout. En 1996, à 10°,5 c'était pas mûr. Malheureusement on n'a qu'un essai par an. Il faut aller plus loin que nos critères d'aujourd'hui. Ça demande du boulot, mais c'est passionnant. » ■

18,5 - RD 2002. Extrabrut. 60 % pinot noir et 40 % chardonnay. Dégorgé depuis deux ans. Nez moisson, église, fruits confits, bouche confite, épicée, poivrée, très riche, long, belle bouteille en devenir, très long. 210 €.
16,5/17 - La Grande Année rosé 2005. Brut. Même assemblage que la Grande Année en blanc (voir ci-après), mais avec 5 % de vin rouge issu de la vigne la côte aux Enfants, emblème de la maison. Nez levure, farine, blé, pain de mie, bouche généreuse, fruité ronce sauvage, sureau, bouche tendue, épicée, longue. Plus frais que le blanc. Finale épicée. 145 €.
16 - La Grande Année 2005. 100 % travaillé en fûts, neuf ans sur lies en bouteille, dosage à 6 grammes. Uniquement grands et premiers crus. Gilles Descotes, chef de cave : « On a fait un gros effort de tri. D'habitude, on a une vingtaine de crus dans l'assemblage. Là, on a

resserré à 15 seulement pour ne garder que le meilleur. On est à 70 % de pinot noir, pour l'essentiel une sélection de grands crus de nos vignes. » Nez moisson, blé, chène, pierre blanche, église, bouche caramel au lait, poire, bien mûr, gourmand. A boire. 100 €.
16,5 - Brut rosé. Même base que le Spécial Cuvée (voir ci-après), avec un peu plus de chardonnay dans l'assemblage et 5 % de vin rouge. Nez fruits rouges, nez élégant, un peu rose, bouche ample, crémeux, fin, joli fruit, plus dynamique et persistant que le blanc. 62 €.
15,5 - Spécial Cuvée. 60 % pinot noir, 25 % chardonnay, 15 % pinot meunier. Base 2011, avec vins de réserve de 2009, 2010 et 5 % de magnums de vins des années 2000. Nez discret, un peu épicé, minéral, poire, bouche douce, généreuse, bien mûr, épicé, savoureux mais longueur moyenne. 44 €.

16,5 - R de Ruinart 2009. 51 % pinot noir, 49 % chardonnay, tous issus de grands et premiers crus. Petit tirage, uniquement sur le marché français. Nez fruits secs, poivre blanc, praline, marqué pinot, riche, ample, gras, très large, finale relevée, bonne longueur. Un peu étonnant par rapport au style Ruinart traditionnel. Vin de repas. 63,50 €.
16,5 - Dom Ruinart rosé 2002. 80 % de chardonnay issu de la côte des Blancs et de la Montagne de Reims, et 20 % de pinot noir de Sillery et Verzenay. Dégorgement septembre 2012. Nez épicé, griotte, pol-pourri, praline, rond, gras, plein, long, riche. 249 €.
16 - Dom Ruinart Blanc de blancs 2004. Chardonnay provenant à 69 % de la côte des Blancs et le reste de la Montagne de Reims. Doré soutenu, nez de maturité, biscuit, bouche fraîche, tendue, vive, pamplemousse, bonne amertume en finale, bonne longueur pour un 2004. 168 €.

16 - Brut rosé. Base 2012, avec 2011 et 2010. 45 % de chardonnay de la côte des Blancs et de la Montagne de Reims, le reste en pinot noir, dont 18 % de vin rouge de Tessy, Ludes et Cumières. Fruits rouges, grenade, floral, rose, bouche gourmande, fruitée, crémeuse, riche, bonne longueur. 63,50 €.
15,5 - Brut Blanc de blancs. Base 2012, réserve 2011 et 2010. Chardonnay issu en majorité de la côte des Blancs et de la Montagne de Reims, complété par des vins du Sézannais. Agrumes, pêche blanche, fenouil, ananas, bouche tendue et fraîche, belle définition aromatique, bien pur, droit, citron mûr en finale, bonne longueur. 63,50 €.
15 - R de Ruinart. Brut. 49 % pinot noir, 11 % meunier, 40 % chardonnay. Base 2012 avec des réserves jeunes 2011 et 2010. Nez moisson, pierre, bouche bien mûre, équilibrée, droit, note un peu cire, miel, note épicée en finale. 44 €.