



Le Monde des VINS

CHAMPAGNES DE PETITES MAISONS

Dans l'expression « petite maison », le terme « petite » est arbitraire. A partir de quand devient-on une « grande » ? Nous avons regroupé sous cette appellation les maisons qui produisent moins de 600 000 bouteilles par an. C'est peu, proche d'une production de vigneron. Ce qui distingue néanmoins ces producteurs de ceux que l'on peut ranger dans la catégorie « champagnes de vignerons » est qu'ils achètent tout ou partie des raisins qu'ils vinifient.

Champagne Jacquesson, « Cuvée n° 738 », extra-brut

On aurait presque pu classer le domaine de la famille Chiquet parmi les vignerons puisque 80 % des raisins utilisés proviennent de leur vignoble, les achats sont donc très limités. Cette maison s'impose décidément comme une valeur sûre voire incontournable. La preuve avec cette cuvée n° 738, dont le nom de code signifie en réalité qu'elle est issue en majorité de la récolte de 2010. Autre particularité de la maison, tous les champagnes sont vinifiés et élevés en foudre de chêne, ce qui leur donne le caractère d'un grand vin. Celui-ci, à majorité chardonnay, sent la madeleine, puis la fleur de sel sur la langue, comme la gougère légère du dimanche midi, qui met en appétit avant le repas en famille.

**A partir de 36 €. A la propriété :
68, rue du Colonel-Fabien,
51530 Dizy. Tél. : 03-26-55-68-11.
Ou sur www.enviedechamp.com**

Champagne Jacquesson, « Cuvée n° 734 dégorge- ment tardif », extra-brut

Revoilà la maison Jacquesson, avec toutes ses qualités déjà énumérées mais surtout une bouteille qui vole encore plus haut que la précédente. La cuvée n° 734 provient en majorité de la récolte 2006 et n'a été dégorgée que fin 2014, d'où un élevage beaucoup plus long ! Là encore, une majorité de chardonnay, mais le caractère n'a plus rien à voir : on sent de la pistache gourmande, presque du nougat.



On s'attend à quelque chose de réconfortant mais, en bouche, on est cueilli par sa vivacité. On pense aux abords d'une fête foraine en plein hiver : il sort de la buée de notre bouche, mais on sait qu'on va bien s'amuser.
Environ 70 €. A la propriété : 68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy. Tél. : 03-26-55-68-11. Ou sur www.enviedechamp.com

Legras & Haas, « Grand Cru blanc de blancs », 2008

A la fois nerveux et délicat, il s'ouvre sur de la poire chaude, de la pomme croquante, une épice fraîche, mais aussi beaucoup de fleurs. Et pour terminer, une sensation biscuitée, un parfum printanier qu'on pourrait qualifier de féminin. La texture en bouche est charnue : voilà un champagne qui peut nous attendre encore plusieurs années.
Prix 37 €. A la propriété : 9, Grande-Rue, 51530 Chouilly. Tél. : 03-26-54-92-90

Legras & Haas, « Exigence n° 8 »

On sent le grand vin, et pourtant l'impression qui domine est extrêmement guillerette. Les arômes de poire et de gingembre se détachent nettement et, au milieu d'une longue série

de champagnes aux profils très similaires, voilà enfin un nez qui surprend ! C'est frais, épicé. C'est l'été. C'est un super bar à makis, un débardeur funky, de la joie de

vivre sans complexité. On adore.
Environ 50 €. A la propriété : 9, Grande-Rue, 51530 Chouilly. Tél. : 03-26-54-92-90

Gremillet, brut, 2010

Très diplomatique : Gremillet s'est spécialisée dans le réseau des ambassades et des consulats. Et en fournit une cinquantaine dans le monde. La cuvée d'entrée de gamme de cette maison familiale offre une bouche fraîche, assez pure, des bulles très fines, des arômes de petits fruits frais, un ensemble très agréable, facile à boire pour un petit prix. Comme un bain de soleil aux premières douceurs du printemps.
Environ 20 € sur Barochamp.fr. A la propriété : rue Invers-de-Valeine, 10110 Balnot-sur-Laignes. Tél. : 03-25-29-37-91

Champagne Lallier, « R.012 »

La série « R » est née d'une envie de précision chez Lallier cet automne : R comme récolte, 012 pour l'année 2012. Pour autant, elle n'est pas millésimée, car elle contient un peu de vin de réserve. A majorité chardonnay, ce champagne a un nez fumé fort sympathique, avec des fleurs blanches et de la rose, du foin coupé. Puis entrent en scène une bouche harmonieuse, crémeuse mais sans lourdeur, et une finale câline.

Environ 30 € (26,90 € sur Vinsdecopains.com). A la propriété : 4, place de la Libération, 51160 Aÿ. Tél. : 03-26-55-43-40

Champagne Lallier, « Grand Cru », 2008

Moitié pinot noir, moitié chardonnay, voilà un champagne bien en chair, à la bouche ample, presque écrasante de fruits confits. Ce champagne n'est pas là pour jouer le timide du fond de la

salle, il s'impose, et on aime ça. Avec ses arômes de pâte de fruits et de tarte, il nous fait penser à notre grand-mère, pour le côté généreux sans le côté vieillot.
Environ 42 € (36,67 € en carton de 6 sur Millesima.fr). A la propriété : 4, place de la Libération, 51160 Aÿ. Tél. : 03-26-55-43-40

Henri Abelé, « Le Sourire de Reims », 2007

Belle surprise de la part de cette maison que l'on croyait endormie. On approche le verre du nez, et tout de suite il se passe quelque chose : c'est un champagne non seulement expressif mais également précis. Du brunon cuit, de la prune bien mûre, un peu de cannelle, une touche de fruit de la passion. Un champagne très intéressant, plus complexe qu'il n'en a l'air.
Environ 89 € (85,20 € sur Champmarket.com). A la propriété 50, rue de Sillery, 51100 Reims. Tél. : 03-26-87-79-80

Champagne Atair, « Etoile rose », brut rosé

Cette maison nous est, avouons-le, totalement inconnue ; elle vient de naître, ne possède aucune vigne et n'a aucun passé. Autant dire qu'elle ne part pas avec d'excellents atouts dans sa besace. Et pourtant, sa cuvée rosée a une jolie robe, un arôme simple et franc de cerise et groseille, une bouche légère comme une plume. C'est un champagne très facile à boire, on se surprend à y replonger les lèvres presque sans y penser. Il ne faut jamais dédaigner les choses simples.
26 € (vente uniquement sur www.atair.fr). A la propriété : lieu-dit Le Village, 51170 Brouillet. Tél. : 06-82-52-90-53

Champagne Tanagra,



**Lombard et Cie,
grand cru rosé**

Sa robe est d'une splendide couleur framboise. Normal, il s'agit d'un pinot noir de saignée, à mi-chemin entre le champagne et le vin rouge. Il se comporte dès lors comme un véritable vin de gastronomie, au nez très intense de cerise, et à la bouche structurée appelant absolument un repas pour être apprécié à sa juste valeur. 75 €. A la propriété : 1, rue des Cotelles, 51200 Epernay. Tél. : 03-26-59-57-40

**Leclerc Briant,
« Demi-Sec », 2006**

On s'est déjà épanché sur notre amour pour la maison Leclerc Briant, alors pourquoi y revenir avec une cuvée supplémentaire ? Parce que celle-ci est un ovni et s'adresse à un public averti. A l'heure où tous les champagnes baissent leur dose de sucre, voici que cet impertinent sort un demi-sec, avec 32 grammes de sucre par litre et sans chardonnay. Mais quel culot ! Et donc ? Tout le monde n'aimera pas, c'est certain, mais cette gourmandise de pêche sans lourdeur, avec même une finale tonique, nous a plu, comme on aime les matelas à gros ressorts un peu couinants mais tellement amusants. 39,90 € sur www.soifdevins.fr
A la propriété : 67, rue de la Chaude-Ruelle, 51200 Epernay. Tél. : 03-26-54-00-56