



CUIDE D'ACHAT

CANARD-DUCHÈNE

PARCELLE 181
L'étiquette annonce la couleur : le vert évidemment, puisqu'il s'agit d'un champagne issu de 12 ha de vignes cultivées en agriculture bio et certifiées Ecocert. Une partie de ce vignoble (7 ha) provient d'une parcelle cadastrée 181 et située dans le village marmais de Verneuil, à moins de 30 km de Château-Thierry. Un assemblage des trois cépages, avec une bonne dose de meunier (21 %) dosé en extra-brut. Laurent Fédou, le chef de cave de cette maison implantée à Ludes depuis 1868, dit de ce vin rond et fruité à la mousse fine qu'il témoigne « du respect de la maison pour son environnement ».

Prix : 29,90 € (03.26.61.10.96).

LECLERC BRIANT

BLANC DE MEUNIER 2013
Un audacieux pari et une « première » pour cette cuvée 100 % pinot meunier issue d'une parcelle d'un hectare située dans le village de Chamery. Un premier cru de la région d'Épernay, où ce cépage occupe la moitié du vignoble. Dosage zéro pour ce champagne charnu et minéral auquel la vinification sous bois apporte puissance et délicatesse. Propriété d'un couple d'Américains depuis 2002, la maison fondée il y a plus de 60 ans dispose d'une autre pépite parcelle : une vigne de 2,8 ha à Cumières baptisée Les Chèvres pierreuses. Un lieu historique pour la marque, qui assemble ici pinot noir et chardonnay à parts égales, plus 20 % de meunier. Formidablement aromatique et doté d'une belle fraîcheur, bon pour les huîtres et les grands crustacés.

Prix : Blanc de Meunier, 99 € en coffret ; Les Chèvres pierreuses, 52 € (03.26.54.45.39).

JACQUESSON

ROSE ET BLANC
Née en 1798, cette maison de Dizy est l'une des plus anciennes de la Champagne. Aujourd'hui aux commandes, les frères Chiquet ont mis au point une gamme de cuvées dans un style tout à fait particulier. Le brut s'annonce avec un numéro (739) et il se décline aussi en version « dégorgement tardif » (735). Et puis, il y a ces cuvées parcelles que leurs géniteurs préfèrent appeler « de lieux-dits ». L'une des plus remarquables est issue d'un hectare de chardonnay planté il y a plus de 50 ans sur un haut de côte de Dizy connu sous le nom de Corne Bautray : 5 160 bouteilles et 300 magnums en 2007 de ce blanc ample, généreux et très fruité. Autre surprise, un rosé presque rouge élaboré à partir d'une parcelle de pinot noir de Dizy baptisée justement Terres rouges en raison de la couleur du sol. Moins de 9 000 bouteilles du millésime 2009 pour ce rosé de saignée non dosé et tout en puissance. Un solitaire dans sa catégorie.

Prix : Dégorgement Tardif, 75 € ; Corne Bautray, 130 € ; Rosé, 80 € (03.26.55.68.11).

THIÉNOT

LA VICINE AUX CAMINS 2005
Pour Alain Thiénot, cette cuvée est « un geste d'amour » à l'égard de ses enfants, Stanislas et Garance. Sa terre natale est une parcelle de 60 ares plantée il y a 70 ans sur un coteau d'Avize superbement exposé. Une terre d'excellence qui a donné naissance à huit millésimes de pur chardonnay depuis 1998, le tout récent 2005 ayant été tiré à 3 614 exemplaires seulement. Depuis sa création, ce blanc de blancs a été élaboré tous les ans, sauf en 2003, une année de



Alain Thiénot, le fondateur de la maison de champagne Thiénot.

trop forte chaleur. Le 2005, en revanche, prend place parmi les millésimes exceptionnels avec son étonnante fraîcheur restée parfaitement intacte, sa grande amplitude en bouche et ses arômes de fruits confits. Un champagne de longue garde à coup sûr.

LANSON

CLOS LANSON 2006
On l'attendait depuis 10 ans, mais voici enfin le premier millésime de ce vignoble d'un hectare planté au cœur de Reims et dont les origines remontent au XVIII^e siècle. Un 100 % chardonnay élevé en fûts de chêne dans les nouvelles installations de la marque, fruit d'une parcelle située en haut d'une colline très crayeuse qui fait face à la cathédrale Notre-Dame. Entièrement ceint de murs, le clos est millésimé chaque année, le 2006 ayant été logé dans 7 870 flacons dûment numérotés. Vendangé par le personnel, ardemment souhaité par Philippe Baijot et mitonné par Jean-Paul Gandon, puis Hervé Dantan, ce champagne de jardiniers est une réussite. Le millésime 2015, récemment mis en bouteilles, ne sortira pas avant 2025.

Prix : 195 € (03.26.78.50.50).

MANDOIS

CLOS MANDOIS 2004
C'est à Pierry, le village où repose le frère Oudart, l'une

des légendes de la Champagne, que se niche ce petit clos de 1,5 ha, propriété depuis 1925 d'une famille dont les origines vigneronnes remontent à 1735. Ignoré pendant longtemps, il est sorti de l'anonymat avec la 10^e génération, incarnée par Claude Mandois. Situé derrière la maison familiale, il est entièrement planté en pinot noir depuis 60 ans. Pour élaborer le 2004, le tout premier millésime, on a sélectionné 4 000 kilos de raisins parmi les meilleurs pour vinifier en fûts de chêne tout juste 3 000 bouteilles d'un grand vin complexe de Champagne dont la seconde version (2008) sortira en 2018 seulement.

Prix : 100 € (03.26.54.03.18).

PIERRE MIGNON

CLOS DES CRAVIERS 2008
Bienvenue au 32^e membre du club des clos champenois. Celui-ci a été planté dans les années 1950 par l'aïeul de la famille Mignon qui a récupéré, une à une, les pierres crayeuses en labourant le sol. C'est avec ce matériau qu'il a bâti le mur qui entoure la parcelle située en lisière d'un bois et qui surplombe le village Le Breuil, non loin de Château-Thierry. C'est Jean-Charles, le petit-fils, qui, en 2008 a décidé de remettre le clos à l'honneur avec un millésime issu de cette belle année de

chaleur. La recette de l'assemblage spécifique des trois cépages ? Lui seul en détient le secret, mais le résultat est probant : le vin est ample et racé avec une robe couleur or vert. Un champagne pour tout un repas.

Prix : 90 € en coffret avec 2 flûtes (03.26.59.22.03).

CREMILLET

LE RETOUR DU RATAFIA
On croyait ce vin de liqueur, petit cousin du pineau des Charentes, disparu des écrans champenois où il eut son heure de gloire en 1815, lors de la ratification d'un traité avec l'empereur de Russie. De ratification à ratafia, il n'y avait qu'un pas. Deux siècles plus tard, le moût de raisin (de chardonnay de préférence) muté à l'alcool neutre reçoit enfin la consécration officielle sous la forme d'une IGP (indication géographique protégée). La famille Gremillet, négociant et propriétaire d'un domaine de 40 ha dans l'Aube, a rapidement réagi en sortant un ratafia qui vieillissait depuis dix ans, ce qui lui vaut le label XO. Élégamment logé dans un flacon arrondi au col scellé à la cire, le nectar à la robe topaze dorée (pas plus de 18°) est avant tout un apéritif qui peut se boire sur une entrée sucrée-salée ou au dessert.

Prix : 25 € (03.25.29.37.91).

R. P.