



BERNHARD WINKELMANN

NOTRE GUIDE D'ACHAT POUR LES FÊTES

Cette année, « Le Figaro Magazine » a passé en revue, flacon par flacon, la production de Champagne pour sélectionner une petite centaine de maisons.

Qu'on le veuille ou non, le champagne reste l'un des principaux ingrédients nécessaires à la réussite des fêtes de fin d'année. Au même titre que la dinde de Noël, le foie gras, les huitres, le saumon fumé, le caviar. Tous ces mets festifs s'accordent fort bien avec les plus célèbres bulles du monde dont les scientifiques estiment qu'il en existe plus d'un million dans chaque verre. Un hymne à la joie de la bulle, en quelque sorte. Allez vous étonner, après ça, que les Français, qui ont le sens de la fête, restent les premiers consommateurs de ce nectar auquel on donne parfois le nom de « vin des sacres ». En référence à cette autre spécialité rémoise que furent les couronnements royaux. Toujours est-il qu'en 2016 (dernières statistiques connues), la

France a conservé son leadership avec 157,7 millions de bouteilles sur les 306,1 millions élaborées cette année-là. Disons, pour faire simple, que le marché français représente 51,5 % de la production champenoise. Après, il faut faire un choix car le champagne n'est pas un et indivisible. C'est pour vous guider dans ce dédale que *Le Figaro Magazine* a testé plus de 90 champagnes classés en huit catégories afin de vous faciliter la tâche en même temps que votre envie de découvertes.

■ CUVÉES DE PRESTIGE L'EXCEPTION

Rien n'est trop beau pour ces champagnes très haut de gamme auxquels on réserve le meilleur du meilleur. Des habillages très sophistiqués et, le plus souvent, des flacons à la forme exclusive. Tout le monde en fait peu ou prou, les maisons comme une partie des vigneronnes, mais la production reste relativement modeste : moins de 5 %, soit environ 15 millions de bouteilles. Nous avons sélectionné une quinzaine de ces cuvées parmi lesquelles Dom Pérignon, qui se présente en trois versions. Les 2009 sont de sortie, alors que Bruno Paillard extrait de sa cave le 2002, qui avait été précédé par le 2003.



GUIDE D'ACHAT CHAMPAGNE

■ BRUTS MILLÉSIMÉS LA DIFFICULTÉ

Sans doute le type de champagne le plus délicat à élaborer et qui n'a pas le droit à l'erreur puisque, dans son cas, on ne peut pas avoir recours aux vins de réserve pour suppléer aux aléas de toutes sortes. Vin d'une seule année, dont les mérites ont été reconnus, il est quelque peu boudé sur les marchés étrangers, où il représente environ 2 % des expéditions.

La France lui reste attachée et, cette année, on pourra encore apprécier les 2008, comme ceux d'Abelé, Piper-Heidsieck ou Boizel. Alors qu'apparaissent les premiers 2009, en particulier chez Moët & Chandon, et que Krug sort tout juste son 2004. Chez Taittinger, on prend de l'avance avec un 2012.

■ BRUTS SANS ANNÉE L'EXEMPLARITÉ

Le noyau dur de la Champagne, qui constitue près de 80 % de la production. Mais n'allez pas croire, pour autant, que rien ne bouge du côté des BSA (c'est leur sigle) qui témoignent du savoir-faire des Champenois en matière d'assemblage de cépages, de crus et de vins de réserve. La nouveauté de l'année nous vient de Tours-sur-Marne où Laurent-Perrier a rebaptisé son Brut, qui devient tout simplement La Cuvée. Il n'empêche que, pour en arriver là, on s'est attaché pendant quinze ans à revaloriser la recette initiale.

■ BLANCS de BLANCS TOUJOURS PLUS

Le cépage minoritaire de la Champagne est de plus en plus souvent mis à contribution pour élaborer ces 100 % chardonnay qu'on ne peut pas comptabiliser. Tantôt millésimés, tantôt pas, ils butinent sur les catégories officiellement reconnues mais ils séduisent de plus en plus de consommateurs. Nous en avons sélectionné une bonne dizaine mais, à côté des incontournables (Lenoble, Delamotte, Feuillatte), vous découvrirez quelques nouveaux adeptes.

■ BLANCS de NOIRS L'ENCOUEMENT

C'est la révolte des raisins noirs, las sans doute de se voir supplantés par leurs amis blancs. Destiné à affronter des plats cuisinés consistants, le blanc de pinot noir (plus rarement de meunier) apporte, à son tour, sa pierre à la diversité champenoise. Touches blanches sur fond noir de la caisse du piano, Gosset illustre parfaitement le symbole de cette nouvelle cuvée qui figure désormais à sa carte. Cependant que Joseph Perrier se convertit à son tour au culte du blanc de noirs jusques et y compris pour son habillage.

■ ROSÉS LA RÉUSSITE

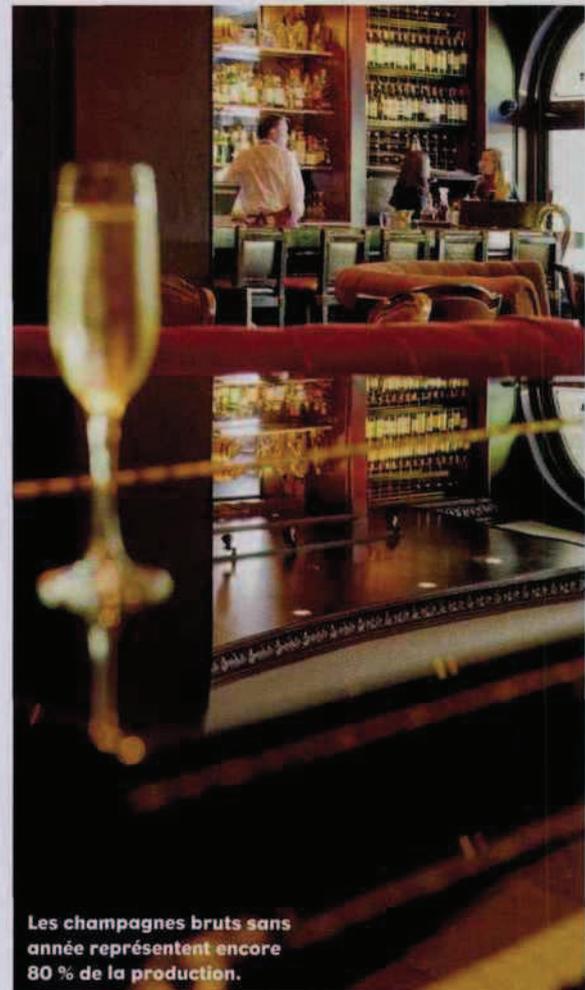
On ne change pas une équipe qui gagne et, qu'il soit de saignée ou qu'il doive sa couleur à l'apport d'un pourcentage de vin rouge, le rosé champenois s'est octroyé une belle place au soleil. Sa production progresse année après année pour atteindre actuellement autour de 11 % sur les marchés étrangers. Tout le monde en fait désormais et certains, comme Ruinart et Dom Pérignon, lui consacrent une cuvée de prestige, alors que Bollinger lui dédie une édition limitée.

■ CUVÉES INSOLITES LES SURPRISES

L'imagination champenoise est telle que nous avons dû créer cette rubrique pour y accueillir pêle-mêle des cuvées tellement imaginatives qu'elles sont devenues presque inclassables. Vous y retrouverez donc à la fois des magnums de vieux millésimes (Henriot 2005), une antiquité sortie des crayères de Charles Heidsieck (1985), les cuvées numérotées de Jacquesson, une version « collector » Esprit de Noël de Pierre Mignon, ou bien encore Les Clos Pompadour de Pommery.

■ VIGNERONS L'ABONDANCE

Parmi les 15 000 vignerons recensés, un tiers d'entre eux élaborent un champagne à leur nom mais, sur les marchés de l'export, leur présence est en régression (23 %). En France, en revanche, qui reste leur premier client, ils ont écoulé l'an dernier plus de 52 millions de bouteilles. Nous vous proposons un large panel de ces champagnes d'artisans. Non sans avoir précisé qu'il existe aussi des vigneronnes qui n'ont rien à envier à leurs collègues masculins. A l'instar de Delphine Cazals qui, à Oger, dirige son entreprise depuis plus de vingt ans. ■ ROGER POURTEAU



Les champagnes bruts sans année représentent encore 80 % de la production.

ERIC MARTIN