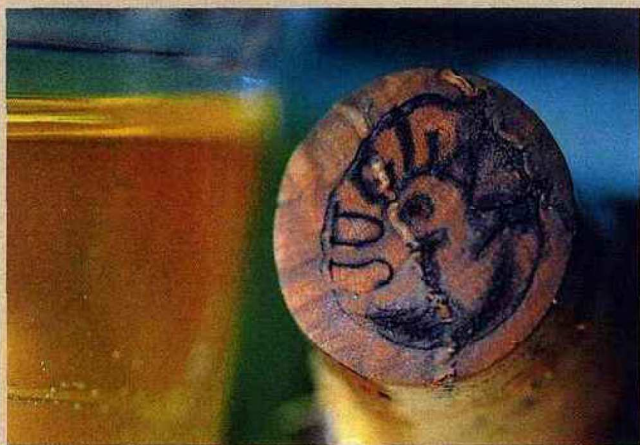


■■■ conserver le maximum de nervosité dans leurs vins.

Les vins sont isolés suivant leur provenance, surtout dans les grandes maisons où on peut avoir 20, 30, 40 – ou plus de 100 pour Moët – villages ou parcelles différents. Le vigneron ou le chef de cave procède régulièrement à la dégustation des ces « vins clairs », pour

suivre leur évolution et préparer les futurs assemblages. Pour garder toujours le goût maison, il doit en effet assembler des raisins différents – pinot meunier, pinot noir (raisins rouges), chardonnay (raisins blancs) –, de différentes origines et souvent de différentes années quand il s'agit (la plupart du temps) de champagnes non mil-



La pêche à la bulle en Baltique

A qui sont ces bouteilles retrouvées dans une épave fin juillet en mer Baltique, entre la Suède et la Finlande ? « C'est à moi ! » dit immédiatement la Veuve Clicquot, ou du moins LVMH, qui lui a succédé. Une sorte d'ancre de marine se distingue sur les bouteilles, ressemblant en effet au sigle de Clicquot. Par ailleurs, et nous l'avions raconté ici même, la Veuve maligne avait planqué 10 000 bouteilles lors de la défaite de Napoléon, qu'elle s'était dépêchée d'expédier en Russie une fois le blocus levé. Avoir retrouvé du Veuve Clicquot en un lieu si lointain était donc plausible. Puis, en novembre, le gouvernement des îles Aland, l'archipel où fut découverte l'épave, a présenté les 168 bouteilles repêchées. Quelques-unes sont certes estampillées Clicquot, mais la plupart portent la marque

Juglar (photo), bien lisible sur la moire du bouchon (la partie en contact avec le vin). Du coup, Laurent Chiquet et son frère Jean-Hervé, propriétaires de Jacquesson, décident de faire savoir que la marque Juglar était utilisée par Memmie Jacquesson, associé de François-Félix Juglar... Les œnologues des deux maisons ont dégusté. Ceux de Clicquot trouvent du brie de Meaux dans les arômes, ce que n'auraient pas nié les Tontons flingueurs, tandis que celui de Jacquesson repère le cuir et le tabac qui effectivement figurent parmi les arômes des très vieux champagnes que nous avons eu la chance de goûter.

Pas besoin d'aller aussi loin pour traquer le trésor. Plus près de chez nous, à Epernay, dorment sous terre 1,5 million de bouteilles ensevelies en février 1900, après l'effondrement d'une partie des caves Pol Roger. Combien sont intactes ? Pour le savoir, il faudra creuser... ■ J. D.

POUR GARDER TOUJOURS LE GOÛT MAISON, LE CHEF DE CAVE DOIT ASSEMBLER DES RAISINS DIFFÉRENTS, DE DIFFÉRENTES ORIGINES ET SOUVENT DE DIFFÉRENTES ANNÉES QUAND IL S'AGIT DE CHAMPAGNES NON MILLÉSIMÉS.

lésimés (BSA, brut sans année). En partant d'un vin de 2008, il va lui associer un peu de 2007 et de 2006 par exemple, pour ajouter de la rondeur et des arômes de vins mûrs. Si cette cuvée est constituée uniquement de chardonnays, elle s'appellera blanc de blancs, et blanc de noirs si l'on n'a utilisé que des pinots.

Le vin est alors mis en bouteilles accompagné d'une liqueur de tirage (un mélange de sucre et de vin) et d'un levain (levures sélectionnées). Ces dernières vont s'attaquer au sucre et provoquer la création de gaz carbonique : c'est la lente prise de mousse (quinze mois au moins). La bouteille est capsulée (certaines cuvées rares sont bouchées avec une agrafe et un bouchon de liège). Ensuite, on procède au remuage manuel sur pupitre ou, plus souvent, mécanique en gyropalette. Il permet au dépôt créé par les levures de descendre vers le goulot. Plus on laisse longtemps le vin sur cette lie, plus le vin s'enrichit en gras et en arômes. L'élimination se fait par l'ouverture de la bouteille dont le goulot est passé dans un bain réfrigérant qui transforme le dépôt en petit glaçon, plus facile à évacuer avec la seule poussée du gaz contenu dans le vin.

On complète le volume manquant avec la liqueur de dosage, mélange de vin et de sucre de canne, avant de poser le bouchon définitif. Depuis quelques années, certains producteurs remplacent ce sucre par des moûts concentrés rectifiés (jus de raisin concentré), qui donnent d'excellents résultats. Un dosage trop récent (moins de trois mois) nuit à l'harmonie gustative du champagne. Les différentes qualités de champagne se définissent en fonction du sucre par litre apporté au moment du dosage. Les plus courantes sont :

- brut nature ou ultra-brut : aucun apport ;
- extra-brut : 0 à 6 g de sucre ;
- brut : inférieur à 15 g.

Pour le rosé, la Champagne est l'unique région où on peut ajouter du vin rouge (de Champagne) au blanc lors des assemblages ■



Ophélie Lamiabie

Domaines Lamiabie

« Je m'occupe du vin et de la vigne et ma sœur Oriane, de l'administration et de la gestion. Mon grand-père avait trois frères, tous agriculteurs éleveurs. Ils ont grandi ici. Dans les années 50, ils ont racheté des champs à Laurent-Perrier qui se sont ensuite retrouvés en AOC. Alors ils ont planté et ils vendaient le raisin à Laurent-Perrier. Puis il y a eu la crise des années 50 et ils ont monté un pressoir et fait leur vin. J'ai vécu pendant quinze ans à Nice avec ma maman. Là-bas, j'ai fait un IUT de commerce et j'ai travaillé au Crédit Lyonnais. Je m'ennuyais. Je l'ai dit au téléphone à Oriane qui, elle, était restée avec papa. C'est Oriane qui m'a dit : viens, il y a du travail. Quand j'étais au lycée je voulais faire oeno, mais j'étais tellement nulle en chimie que ma prof m'avait dit de laisser tomber. Là, j'ai fait une formation pour adultes à Avize. Je me suis associée en 2006. »

■ ■ ■ 2005, 34 % chardonnay, 16 % pinot noir, 50 % meunier. Nez assez fruité, bouche douce, note épicée, grillée, fruits noirs. Bonne longueur. 31,50 €.

Jacquesson

11,2/16 - Un Avize grand cru 1995.

Nez paille, moisson, encore peu évolué, des petites notes encaustiques, floral, bouche crémeuse, fraîche, très minérale en seconde partie, du gras et de la longueur sans perdre de la finesse. Joli vin. 140 €.

17 - Millésimé 2002. Chardonnays d'Avize (majoritaires) et Chouilly 43 %, pinots noirs de Dizy (majoritaires), d'Aÿ et de Mareuil, vinifiés en foudre. Poire, nêfle, arômes d'automne, chaume, bouche riche, puissante, longue, bien mûre, gras, ample et tendu à la fois, épicé en finale. 65 €.

16,5/17 - Cuvée 734. 54 % chardonnay, 26 % pinot meunier, 20 % pinot noir. Doré soutenu. Nez pomme, fruits blancs, abricot sec, bouche savoureuse, note de fruits secs, long, crémeux ; vins très mûrs. 34 €.

Joseph-Perrier 17 - Joséphine 2002. Nez épicé, pain grillé, mousse, à l'aération défile d'agrumes, bouche tendue, vive, vin pur, une sensation de brut zéro

dosage. Un vin minéral et très élégant, qui commence seulement sa maturité. 100 €.

17 - Brut blanc de blancs 2002. Bottle à la forme bizarre, une ampoule ? Non, une nouvelle collection de millésimés présentés dans un flacon de style victorien. Nez aux notes de grillé, coing, fruits blancs, bouche vive, serrée, tendue, un vin austère à ce stade, qui mérite de l'attente, fort potentiel, riche, tendu, très pur mais à surtout laisser patienter en cave deux ans. 50 €.

17 - Cuvée royale brut 2002. 50 % chardonnay et 50 % pinots noir et meunier. Nez minéral, poire, pierre de cave, bouche vive, tendue, saveurs de vin mûr, épices, mangue. Dosage intégré et très discret, longueur, fraîcheur. 40 €.

16,5 - Brut rosé 2002. Présenté également en flacon de style victorien. Épices, bouche épicée, dense, tendue presque tannique, long, plein riche, équilibré. 50 €.

15,5 - Cuvée royale brut. Joli nez discret, floral, bien intégré, bonne longueur. 28,50 €.

Krug

18 - Vintage 1998.

Nez riche, plus complexe que la grande cuvée, agrumes confits, fruits secs, chène, bouche vive, tendue, des notes exotiques

qui se mêlent à des saveurs terriennes un peu automnales : pomme, poire, sous-bois.

16 - Grande Cuvée. Grillé, torréfaction, bouche grasse, enveloppante, crémeuse, toujours sur des saveurs grillées ; un vin séveux, gourmand par sa structure, un peu monodimensionnel dans ses saveurs. 145 €.

Lanson

17 - Noble Cuvée 1999 blanc de blancs. Nez citronné, légèrement épicé, agrumes, paille, caillou, très joli nez qui se développe à l'aération ; bouche avec une touche de miel, crémeux et fin, élégant. A boire. 105 €.

16 - Noble Cuvée rosé. Beaucoup de chardonnay dans cet assemblage. Groseille, cerise, bouche crémeuse, peu marquée par les arômes de pinot, puissante, assez élégante, bonne longueur, élégant et discret. 105 €.

15,5/16 - Noble Cuvée 2000. Assemblage pinot noir et chardonnay, nez vif, citronné, bouche vineuse, crémeuse, tendue, fraîche, assez élégante, encore très jeune, à attendre. 90 €.

A.R. Lenoble

16 - L'épurée. Grand cru blanc de blancs de Chouilly. Nez miel, sous-bois, pain grillé, bouche

tendue, vive, crémeuse, large, bonne longueur. 28,50 €.

15,5 - Les Aventures. Grand cru de la côte des Blancs. Nez chène, bouche vive, tendue, bonnes saveurs, finale moins affirmée que dans le premier, nécessite de l'attente. 51 €.

Mailly grand cru 15,5/16 - Brut réserve. 75 % pinot noir et 25 % chardonnay. Coloré, nez marqué pinot noir, sucrosité, agrumes, bouche vineuse, ample, long, riche en saveur, bonne longueur ; belle réussite pour un entrée de gamme. 28 €.

15 - Brut grand cru 2004. Même assemblage avec des vins d'une seule année. Nez assez évolué, maturité, bouche onctueuse, grasse, belles saveurs de fruits mûrs, longueur moyenne, à son top aujourd'hui. 35 €.

On peut se passer de l'Intemporelle 2005 (60 % pinot noir, 40 % chardonnay). Le millésime ne méritait peut-être pas cette cuvée, d'habitude délicate et qui cette fois manque de consistance (55 €).

Moët & Chandon 15,5/16 - Grand Vintage 2002. Un vin déjà assez mûr, avec toujours ce côté brioché signature de la maison, feuilletage, frangipane, écorce d'agrumes, de pamplemousse, vineux,

large, emplissant bien la bouche. Une agréable amertume en finale qui lui confère un côté rafraîchissant. Un dosage un peu moins présent ou plus intégré serait parfait. 40 €.

15 - Moët impérial. Base 2007 avec des réserves 2006 et 2005, un tiers de chaque globalement. Nez champignon blanc, grillé, un peu réduit, bouche agréable, juste réducteur, finale poire. 30 €.

15 - Grand Vintage rosé 2002. 28 % chardonnay seulement, 51 % pinot noir et 21 % meunier. Assez clair, nez très pinot, charnel, bouche bien fruitée, bouche un peu tannique. « On veut de la structure ; parmi nos pinots il y a 27 % de vin rouge », confie Benoît Gouez, chef de cave de la grande maison. Construit comme un vin de repas. 45 €.

Mumm

16 - Blanc de blancs Mumm de Cramant. Toujours égal, agrumes, fruits blancs, bouche élégante, vive, parfumée et tendue ; un vin séveux, d'un bel équilibre. 60 €.

14,5/15 - Grand Cru. Avize et Cramant pour les blancs, Aÿ, Verzenay, et Bouzy pour les rouges. Nez marqué par la réduction, grillé, bouche de maturité, large et puissant en attaque, d'une

longueur moyenne. Vin de repas où le pinot domine dans les saveurs. 40 €.

On peut oublier cette année le **Blanc de noirs** : une bonne idée – du pinot noir uniquement de Verzenay –, mais qui s'appuie sur des millésimes manquant de fermeté (60 €).

Bruno Paillard 17 - Blanc de blancs 1996. Oger et Le Mesnil-sur-Oger. Nez miel, mangue, fruits de la passion, le nez traduit une belle maturité sans excès, bouche douce, équilibrée, agréablement fruitée, crémeuse, bonne longueur. Un vin qui associe fraîcheur et maturité. 94 €.

16,5 - Blanc de blancs réserve privée. Que du chardonnay de grands crus : Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Amande, noisette, fraîche, caillou, bouche douce, élégante, raffinée, très agrumes. 47 €.

Perrier-Jouët 17 - Belle-Epoque 2002.

Assemblage de grands crus de la côte des Blancs (surtout Cramant) avec des pinots noirs de la Montagne de Reims (Mailly, Aÿ, Ambonnay) et des meuniers de Dizy et Venteuil. Nez où dominent les arômes du chardonnay mûr mais sans excès, citron confit, agrumes, bouche élégante, structurée mais délicate.

LOUISE OLIGNY POUR LE POINT