

8 bons placements en Champagne

PAR ANTOINE GERBELLE

La Champagne consacre une part croissante de sa production, les bonnes années, aux cuvées millésimées issues de ses meilleurs terroirs. Elles ont d'impressionnantes capacités à se bonifier avec le temps.

Dans la famille des grands vins, le champagne est reconnu comme un placement sérieux depuis peu de temps au regard de son succès commercial tricentenaire. Ce paradoxe s'explique d'abord par la politique des grandes marques de négoce champenoises qui ont bâti la renaissance de leur production après-guerre en communiquant sur l'immédiateté de la consommation de leur vin de fête.

Beaucoup de sottises ont été dites à cette époque pour que le complice des célébrations soit bu aussi vite que possible et ainsi accélérer ses ventes. À commencer par répéter que le champagne vieillissait mal, une fois sorti des crayères, ses caves fraîches, crayeuses de la Marne. Or, si la Champagne produit environ 85 % de vins non millésimés issus d'assemblage de plusieurs récoltes qui ont vocation à être bus jeunes, les bonnes années, elle se consacre de plus en plus aux cuvées millésimées, qui se bonifient avec le temps. Il se boit aujourd'hui de splendides champagnes de 1959, 1961, 1969, 1971, etc. bien plus im-

pressionnants de jeunesse et réguliers en goût que les bordeaux du même âge. Au-delà de la haute acidité des vins, la raison principale de cette fraîcheur préservée est la protection du vin par le gaz carbonique, matrice de l'effervescence. Ces trésors appartiennent généralement aux grandes maisons historiques telles Moët et Chandon, Veuve Clicquot, Roederer, Krug, Bollinger, Mumm. Les opportunités de réaliser d'attrayantes affaires apparaissent aujourd'hui dans le monde des bulles, moins médiatisé que les grands bordeaux et bourgognes. La Champagne attire les investisseurs qui veulent diversifier leurs placements en vins.

Il faut être très sélectif sur les années

Achetez en priorité les derniers 2002, le plus grand des millésimes encore à la vente, en attendant 2008. Plus âgés, on peut toujours miser sur des 1988, 1989, 1995, 1996, 1998 et quelques 2003. Nous présentons ici huit placements classiques, éprouvés, de cuvées de renommée internationale produites par de grandes maisons et de vigneron (chez qui les

volumes sont limités) qui possèdent les meilleures cotes à la revente. Notez que, à la revente, la cote des magnums est en moyenne 10 % supérieure à la bouteille.

1 Jacquesson Ay Vauzelle Terme Extra Brut 2002

La révélation des petites maisons champenoises de la fin du XX^e poursuit son ascension en donnant une vision très exigeante du champagne dans un style vineux, ample, fait pour la gastronomie moderne. Parmi sa collection de cuvées parcelaires, son Ay Vauzelle Terme Extra Brut est impressionnant de minéralité, un magnifique pinot noir dense, en retenue, épicé, de garde.

● Prix actuel : 130 €

2 Moët et Chandon Dom Pérignon blanc et rosé 2002

Si la légende a fait du moine bénédictin Pierre Pérignon le père du champagne, le groupe LVMH en a fait mousser l'ima-

ge internationale au profit d'un vin de haute qualité, compte tenu des volumes produits. Son effervescence éthérée, sa grande finesse de texture, son goût toasté savoureux peuvent être interprétés, tout comme l'équilibre entre l'élégance du chardonnay (autour de 60 %) et la profondeur du pinot noir de grande origine. Blanc et rosé 2002 sont de vrais grands champagnes d'une remarquable allonge. Sublimes pour plus de vingt ans.

● Prix actuel : environ 120 €

3 Louis Roederer Cristal 2002

La maison familiale Roederer s'appuie sur un rare vignoble de plus de 200 hectares, largement situé, avec une forte proportion de vignes classées en grand cru. Cette maîtrise du lien direct avec la terre champenoise explique la régularité des vins. Sa cuvée Cristal, dans sa célèbre bouteille transparente qui fascine le marché américain comme le marché russe, répond aux critères d'élaboration les plus stricts de la Champagne. Considéré comme le plus