



JACQUESSON LES PARCELLAIRES 2005

Jean-Hervé et Laurent Chiquet sont de grands inventeurs de champagnes. Leur imagination est sans limite dès lors qu'il s'agit de magnifier le « vin des sacres ». Ainsi en est-il de ces trois cuvées parcelnaires au tirage très

limité (moins de 17 000 bouteilles et un millier de magnums au total), toutes en provenance de la somptueuse vendange 2005. Deux purs chardonnays, l'un originaire du lieu-dit Corne-Bautray... à Dizy, où la vigne date de 1960, l'autre de Champ-Gaïn, à Avize où, là encore, les chardonnays ont plus de

50 ans. La troisième cuvée est un 100 % pinot noir d'une parcelle de 30 ans à Aÿ (Vauzelle-Terme). Une autre approche du champagne par deux artisans talentueux.

Prix : 130 € le blanc de blancs et 145 € le blanc de noirs. 68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy (03.26.55.68.11).

■ R. P.



NOTRE GUIDE D'ACHAT POUR LES FÊTES

Le champagne reste une valeur sûre de la viticulture française. C'est lui qui, l'an dernier encore, a fait figure de leader en réalisant le meilleur chiffre d'affaires à l'export devant le cognac et les vins de Bordeaux.

PAR ROCER POURTEAU

En 2014, on a fait sauter le célèbre bouchon dans 195 pays. Qui dit mieux ? Même s'il existe une différence abyssale entre la consommation de nos chers voisins britanniques (près de 33 millions de flacons) et celle de la lointaine Papouasie-Nouvelle-Guinée (252 bouteilles). On reste chagrin, pourtant, en constatant que la France a encore réduit de 5 millions de flacons sa propre consommation. Certes, elle est toujours le premier pays au monde buveur de champagne (près de 53 % du marché), mais le redressement si souvent annoncé se fait attendre. Alors, pour les fêtes, revenez au « vin des sacres » : 360 maisons, 4 500 vigneron indépendants et une quarantaine de coopératives ne cessent d'améliorer sa qualité et sa diversité. Pour vous aider dans votre choix, voici 175 cuvées sélectionnées par nos soins.

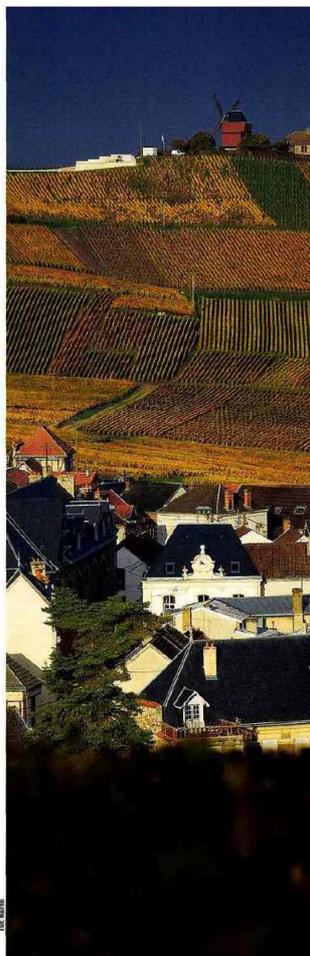
■ CUVÉES DE PRESTIGE EN PROGRÈS

Le haut de gamme de la production champenoise ne cesse de progresser depuis quelques années, particulièrement en valeur. Dans des pays comme les États-Unis, le Japon, Hongkong, les Émirats arabes unis et même l'Italie, ces cuvées font un tabac en dépit de leurs prix plus élevés. Elles sont, pour le champagne, l'équivalent des grands crus du Bordelais et témoignent du savoir-faire champenois. Y compris en matière de vieillissement et,

dans la promotion 2015, c'est la sortie du millésime 2006 (une grande année) qui domine. Le 2004 et le 2005 sont toujours très tendance, mais chez Duval-Leroy et chez Henriot, on prend son temps en sortant tout juste le millésime 2000, des champagnes de 15 ans.

■ BRUTS MILLÉSIMÉS TRÈS EUROPÉENS

On ne peut que regretter le faible engouement pour ce type de champagne qui représente moins de 2 % des expéditions mondiales.



Exception faite des pays de l'Union européenne qui accaparent plus de 57 % du volume commercialisé. La palme revient aux Suédois qui ont doublé, en deux ans, leur consommation de bruts millésimés. Apparition, en cette fin d'année, des premiers 2007, et d'un inattendu 2009 chez Bollinger pour saluer la sortie du dernier James Bond. Chez Jacquesson, les artisans du champagne de Dizy, sortie spectaculaire de trois vins exceptionnels millésimés 2005, chacun d'entre eux étant issu d'une unique parcelle.