

Quel réveil pour la belle endormie !



Hadrien Mouflard, directeur général d'Ayala, et Caroline Latrive, chef de cave.

FRANÇOIS NASCIBENI/AFP

AYALA

Caroline Latrive et Hadrien Mouflard

Aj-Champagne

Ils sont jeunes, beaux, talentueux et ils donnent un coup de fouet salutaire à la belle endormie qu'était la maison Ayala. Il y a le directeur général, Hadrien Mouflard, et puis la chef de cave, Caroline Latrive, tous deux trentenaires. Auxquels s'ajoute une petite équipe de quinze personnes, pas plus âgés qu'eux. Tous ont pour mission de dessiner un style et un avenir à la marque. En quelques années, ils ont redressé la barre avec audace.

La maison Ayala fournissait la couronne d'Angleterre au début du XX^e siècle et vendait un million de bouteilles par an en 1900... Avant de tomber dans l'oubli. Quand elle est rachetée en 2005 par Bollinger, cette marque ne vend plus que 400 000 bouteilles par an. On la prend même pour le second vin de Bollinger, tant l'habillage est ressemblant.

Aujourd'hui, le doute n'est plus permis. Et la confusion impossible. Visuellement, Ayala a renoué, en 2014, avec sa couleur historique, le noir. Il y a surtout une grande différence de caractère : Ayala et Bollinger, c'est le yin et le yang. L'un est aussi discret que l'autre est médiatique. Son style est fin, basé sur un chardonnay délicat quand le grand frère s'appuie sur un pinot noir bien

trempe. La cuverie, entièrement refaite en 2007, est constituée uniquement de petites cuves en Inox qui permettent un assemblage de précision concentré sur la fraîcheur, quand Bollinger vinifie dans du chêne. La nature aérienne d'Ayala doit beaucoup à Caroline Latrive, entrée dans la maison en 2006 et chef de cave depuis 2012 : « Je me base sur le chardonnay que j'affectionne particulièrement, avec un dosage en sucre très faible. J'aime quand les vins s'expriment avec naturel et finesse. » Hadrien Mouflard a, de son côté, recentré la gamme : « Au départ, il y avait trop de cuvées. Nous avons fait un travail d'épure pour ne conserver que cinq références. » Parmi elles, le « Brut Majeur » (30 euros), ambassadeur de la maison, très minéral, fruits blancs, fleurs blanches, très pur. Et surtout, d'un prix très abordable pour la qualité. Le directeur en est conscient : « On mise beaucoup sur le brut, nous ne voulons pas être étiquetés comme une maison à 80 euros la bouteille. »

Puis vient notre gros coup de cœur : le blanc de blancs 2007 (50 euros), cuvée phare d'Ayala... et peut-être le chouchou de Caroline Latrive. Ce chardonnay de la Côte des Blancs exhale des notes citronnées, une touche de mirabelle, rehaussées par du poivre blanc. Une grâce exquise s'envole du verre. Il y a enfin la majestueuse « Cuvée Perle » 2005 (74 euros), vieillie dix ans sous liège et dégorgée à la main. Chaque bouteille est humée par la chef de cave avant d'être rebouchée. Le nez exhale du crémeux, de la compote de reine-claude et de la pâte d'amande, c'est extrêmement raffiné. C'est le plaid en cachemire que vous mettez dans votre fauteuil, c'est le chat qui vient se blottir contre vous. Depuis 2005, la maison a quasiment doublé sa production et son chiffre d'affaires. Et on lui souhaite de ne pas s'arrêter en si bon chemin. ■

OPHÉLIE NEIMAN

SUITE DE LA PAGE 14

Nicolas Feuillatte, blanc de noirs, 2006

Un très joli mariage de puissance et d'élégance. Un nez de figue et d'abricot. En bouche, un bel équilibre entre la structure et la finesse. C'est joli. Environ 36 € (29 € sur Enviedechamp.com). Plumecoq, CD 40A, 51530 Chouilly. Tél. : 03-26-59-64-61

Pannier, « Blanc Velours »

On n'est pas fan de l'étiquette damassée façon papier peint, mais peu importe : cette cuvée limitée, avec une grande proportion de chardonnay, possède beaucoup de volupté. Des arômes de fleurs et de fruits blancs, plutôt expressifs, sont suivis d'une bouche tendre, très reconfortante. Assurément sensuel. Environ 49 € (47 € sur Enviedechamp.com) A la propriété : 23, rue Roger-Catillon, 02400 Château-Thierry. Tél. : 03-23-69-51-30

Piper-Heidsieck, « Essentiel »

Comme il est sympathique ! Voilà ce qui vient en tête en goûtant ce champagne gorgé de fruits, aux agrumes extravertis, notamment sur le côté pamplemousse, et la pomme croquante. Désaltérant, comme une piscine au bord de la terrasse.

Environ 35 € (32 € sur Enviedechamp.com). A la propriété : 12, allée du Vignoble, 51100 Reims. Tél. : 03-26-84-43-00

Moët & Chandon, 2006

Il offre sa puissance dès le départ, avec un nez de poivre et de pêche juteuse, des arômes grillés et la même structure en bouche, en rondeur, en ampleur. Un champagne qui ne joue pas sur la tension, mais qui colle tout à fait au millésime 2006, chaud et fruité. Environ 50 € (43,17 € par carton de 6 sur Millésima.fr). A la propriété : 20, avenue de Champagne, 51200 Epernay. Tél. : 03-26-51-20-20

Deutz, « William Deutz », 2006

Une cuvée emblématique qui révèle un champagne racé et raffiné, aux arômes de poire cuite, avec une attaque aérienne, élégante, qui évolue vers beaucoup de richesse et d'ampleur. Une sensation de discussion stimulante avec un ami, on s'emballa, mais tout finit dans la bonne humeur. Environ 120 € (114,50 € sur Placedesgrandsvins.com). A la propriété : 16, rue Jeanson, 51160 Aj. Tél. : 03-26-56-94-00

Gosset, « Grand millésime », 2006

Le millésime 2006 révèle bien des personnalités, mais le fruit est toujours là, mûr, presque cuit. C'est le cas ici aussi : les

arômes de tarte aux fruits avec une touche vanillée se marient à une bouche très fine, élégante, plutôt en rondeur. Un plaisir très franc.

Environ 54 € (44,95 € sur Plusdebulles.com). A la propriété : 12, rue Godart-Roger, 51200 Epernay. Tél. : 03-26-56-99-56

Henriot, blanc de blancs

La bulle est intense, le nez marqué par un chardonnay débonnaire, mêlant des notes pâtisseries, toastées, à un peu de cacao. La bouche est très souple, en rondeur. C'est un champagne qui a une signature olfactive dans le verre, une puissance qui reste, comme un sillage de parfum fort, jusqu'à être entêtant, mais marquant. Une personnalité très intéressante. Environ 32 € (29,65 € sur Cdiscount.com). A la propriété : 81, rue Coquebert, 51100 Reims. Tél. : 03-26-89-53-00

Duval-Leroy, « Cuvée des meilleurs ouvriers de France sommeliers »

Elaboré principalement à partir des vendanges 2008 de chardonnay et de pinot noir, il a une palette aromatique très fraîche, se déclinant du foie à la pomme, avec une pointe de fumée. La bouche est très classique, harmonieuse, ambiance « bon élève », mais on aime sa vivacité sur la fin. 39 € (37 € sur Vinatis.com). A la propriété : 69, avenue de Bammatal, 51130 Vertus. Tél. : 03-26-52-10-75

Henriot, brut rosé

Avec cette robe pâle, légèrement orangée, on retrouve la patte Henriot, présente aussi au nez, avec du praliné et de la framboise. Un ensemble très riche, très énergique en bouche, et qui conclut de manière vraiment plaisante.

Environ 37 € (36 € sur Champmarket.com). A la propriété : 81, rue Coquebert, 51100 Reims. Tél. : 03-26-89-53-00

Ruinart, rosé

Le chardonnay étant l'âme de la maison Ruinart, on se surprend à beaucoup aimer ce rosé. Sauf que du chardonnay, il en contient 45 %, ce qui permet de retrouver le style de la maison, mais dans une version plus arrondie. La robe est très séduisante. Dans le verre, des arômes floraux ressortent, mais c'est dans le palais qu'il dévoile vraiment son ADN Ruinart : beaucoup de fraîcheur et beaucoup de finesse. Malgré une couleur qui joue un peu trop souvent sur une gourmandise débonnaire, sa pureté est un atout indéniable.

Environ 55 € (51 € en carton de 6 sur Wineandco.com). A la propriété : 4, rue Crayères, 51100 Reims. Tél. : 03-26-77-51-51

Philipponnat, « Royale Réserve », rosé

On aime beaucoup la franchise de ce rosé, très pâle, qui dévoile au nez une bien jolie fraise entourée d'agrumes, mais aucun caractère racoleur. Le résultat est fin, expressif avec une longueur aérienne. 36 € (31 € en carton de 6 sur Caves-direct.com). A la propriété : 13, rue du Pont, 51160 Mareuil-sur-Aj. Tél. : 03-26-56-93-00

Moët & Chandon, « Grand Vintage », rosé, 2006

Fidèle au millésime et à la marque, cette cuvée rosée 2006 n'y va pas par quatre chemins : elle est généreuse, ample, chaleureuse. La couleur seule, d'un rosé brillant, suffit à donner le sourire. Puis la cannelle et le pain d'épices se mêlent à la mandarine, dans une ambiance de marché de Noël. 55 € (45,83 € par carton de 6 sur Millesima.fr). A la propriété : 20, avenue de Champagne, 51200 Epernay. Tél. : 03-26-51-20-20

CUVÉES D'EXCEPTION

Ce sont les cuvées les plus prestigieuses des grandes et des petites maisons, des bouteilles qu'on ne croise qu'une fois ou deux dans sa vie. Les prix peuvent sembler excessifs, mais ils sont le résultat du temps passé en cave, de l'effort mis en bouteille, et bien sûr de leur image. On attend qu'ils soient grandioses, aucune banalité n'est tolérée.

Philippe Gonet, « Belemnita », blanc de blancs, grand cru, 2005

« Belemnita », c'est le nom latin de la craie du terroir du Mesnil. Et c'est vrai que le premier nez exhale des effluves de craie. Puis une palette d'agrumes surgit, on se rappelle les quartiers de mandarine à la récré. Vif en bouche, avec pourtant un côté tendre. 128 €. A la propriété : 1, rue de la Brèche-d'Oger, 51190 Le Mesnil-sur-Oger. Tél. : 03-26-57-53-47

Jacquesson, « Corne Bautray », 2005

Une belle étiquette reproduisant le plan de la parcelle sert de porte d'entrée à ce vin, né d'une vigne de chardonnay plantée en 1960. Le temps a fait son œuvre et, malgré la tension toujours présente chez Jacquesson, on sent l'apaisement : l'abricot a séché, le raisin aussi, la noix et la cire d'abeille les rejoignent. De l'ampleur et de la maîtrise. Rude et poétique comme un combat de kendo. Environ 150 € (139 € sur Lachampagnerie.com). A la propriété : 68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy. Tél. : 03-26-55-68-11

Billecart-Salmon, « Cuvée Elisabeth Salmon », rosé, 2006

Des fruits rouges comme enrhumés de soie. Un parfum travaillé, joyeux et sensuel. Et puis la pêche et la figue s'invitent au bal. Les épices et les bois précieux se mêlent à la danse. Il se pare des reflets du diamant et gagne en complexité. Un verre ne suffit pas. 188 € (169 € sur Enviedechamp.com). A la propriété : 40, rue Sadi-Carnot, 51160 Mareuil-sur-Aj. Tél. : 03-26-52-60-22

LIRE LA SUITE PAGE 18

Evolutions en douceur, niveau égal

JOSEPH PERRIER FILS ET CIE

Jérôme Dervin

Châlons-en-Champagne

Passé de révolution dans la maison Joseph Perrier. Certes, Jérôme Dervin vient d'être nommé chef de cave. Mais c'est pour succéder à son père, Claude, après son grand-père Michel et son arrière-grand-père Léon.

Quatre générations qui se relaient pour assurer une continuité, avec des évolutions en douceur. Alors, la maison, Jérôme Dervin la connaît bien ! « J'ai grandi juste derrière. Le style Joseph Perrier, c'est une expression que j'entends depuis ma naissance dans les discussions, d'autant que les réunions de famille étaient toujours accompagnées d'une coupe de la maison... Et, évidemment, en la buvant, mon père et mon grand-père abordaient les aspects techniques de la cuvée ! »

La continuité, c'est aussi Jean-Claude Fourmon, à la tête de Joseph Perrier depuis 1980 et qui affiche une farouche volonté de maintenir la maison au niveau. On comprend mieux le

style immuable, d'autant qu'un tiers des raisins vient des vignes du domaine, et le reste d'approvisionnements fidèles. Le principal changement tient surtout, comme dans la plupart des maisons champenoises, à une baisse du dosage en sucre. Le caractère reste celui d'un champagne généreux et élégant, aérien et floral au nez, charpenté et complexe en bouche.

Lors de la dégustation, la « Cuvée Royale » blanc de blancs (environ 37 €) nous emballe franchement : un nez très expressif, charmant, autour de fruits jaunes juteux. Aucune austérité, mais une texture enrobée en bouche, une sensation duveteuse. La singularité de la « Cuvée Royale » blanc de blancs 2008 (52 €), avec son ampleur caillouteuse, est frappante.

Mais notre coup de cœur est réservé à la « Cuvée Joséphine » 2004 (environ 90 €). La bouteille, l'une des seules sérigraphiées à l'or fin, est à elle seule sublime. Et somme toute très bien assortie au contenu. Le nez met un peu de temps pour se livrer, Joséphine a besoin de se faire désirer pour se lier avec vous. Quand les arômes se présentent, les fleurs blanches se déplient, un iris poudré surgit. Une fois mis en bouche, le champagne prend de l'ampleur, des notes de pain perdu et d'abricot se mêlent aux fleurs. Élégance, délicatesse, et beaucoup de grâce. ■

O. N.