

Terre de Vins

11 oct 2016

Bollinger, Jacquesson : qu'est-ce qu'un champagne « dégorgement tardif » ?



Summum dans la pyramide qualitative de certaines maisons, des champagnes sont élevés pendant de très nombreuses années sur lies – dans une phase intermédiaire du process – avant d’être finalement dégorgés et mis en marché. On les dénomme « Récemment dégorgés » (R.D.) ou « Dégorgement tardif » (DT).

Vin de la fête, vin de l'instant, le champagne est pourtant un des vins dont l'élaboration nécessite le plus de temps. Le fait n'est guère connu, mais son cycle de production se déroule en général sur 3 années pour un brut sans année, 5 ans pour un millésimé « simple », 8 à 10 ans pour une grande cuvée.

Ceci, car **le champagne passe au travers de 3 cycles**. Le premier le transforme en vin. Le deuxième – une autre fermentation, cette fois-ci en bouteilles – lui confère ses célèbres bulles (la bien nommée « prise de mousse »). Enfin, une phase plus ou moins longue d'élevage sur lies suit, où le vin va s'affiner, ses arômes se complexifier, sa perception en bouche évoluer.

Tout comme un fromage de comté ne sera pas le même à 3, 6, 9, 18 mois d'affinage, un champagne ne sera pas le même après 15 mois (minimum pour un brut sans année), 3 ans (minimum pour un millésimé), et bien sûr 5 ou 10 ans (si tant est que sa qualité initiale justifie cette garde). Or c'est dans ce temps de maturation que se trouve une bonne part du luxe et du coût du champagne – *time is money!* – et laisser un vin s'affiner lentement en caves pendant 10 ans constitue un luxe ultime, cauchemar des contrôleurs de gestion.

Bref, ce n'est que lorsqu'il le juge « mûr » qu'un chef de cave décidera de mettre son champagne en marché. S'enchaîne alors la clarification (remuage), l'étape délicate du dégorgement (bouchage final de la bouteille après dosage du sucre) et l'habillage.

R.D, DT, même logique

Nulle surprise alors que ce paramètre d'élevage entre en jeu dans l'élaboration de cuvées spécifiques. « Si l'on poursuit la phase de maturation au-delà des 3 ou 4 premières années, l'apparition des arômes tertiaires se conjugue à la fraîcheur grâce à un vieillissement dans un milieu très peu oxydatif », décrit Jean-Hervé Chiquet des champagnes Jacquesson. La rigoureuse maison vigneronne conserve chaque année un petit lot de sa cuvée annuelle numérotée pour les élever quatre ans supplémentaires avant de les dégorgier pour les mettre en marché. Ce lot est alors dénommé DT pour « Dégorgement Tardif ». Ainsi cohabitent en ce moment en marché la cuvée 739 (41 €) – constituée majoritairement de raisins 2011 – et la cuvée 735 DT (75 €) – raisins 2007, quand sa cuvée-mère 735 a été commercialisée 4 ans auparavant.

Plus célèbre encore est la dénomination Bollinger R.D pour « Récemment dégorgé ». Deux termes – R.D, DT – qui semblent contradictoires et qui signifient pourtant la même chose.

A la fin des années 60, c'est Mme Bollinger qui eut cette idée de mettre en marché des cuvées élevées pendant 8 à 25 ans en cave. Il ne s'agit toutefois pas là d'un assemblage mais de vins issus seulement d'une vendange, et seulement dans les années les plus exceptionnelles. « C'est la dégustation et elle seule qui nous fait décider si un champagne peut devenir un R.D. ou pas, explique Gilles Descotes, chef de caves chez Bollinger. Tous nos millésimes vieillissent sur lies pendant de nombreuses années, mais pour certains, on perçoit un potentiel de garde et une évolution vraiment uniques. La caractéristique R.D., c'est ce contraste assumé entre un nez d'une grande complexité aromatique et une immense fraîcheur en bouche qui va permettre aux vins de traverser les années sans faiblir. » 24 R.D ont été produits à ce jour, celui en marché étant actuellement le 2002 (250 €).

Avec ces produits, on entre dans l'univers des grands vieux champagnes de garde. Pas d'apéritif, mais une place à table sur de nobles volailles en sauce crémée et girolles ou des fromages à pâte pressée (parmesan, comté) aux longs affinages.