



Didier Mariotti,
chef de cave de Mumm.

présente, en cette fin d'année, son brut millésimé 2005 dans ce grand flacon de 1,5 litre que les latinistes appelaient *magnus*. C'est la règle dans la maison rémoise fondée en 1808 par Nicolas Henriot : seuls le chardonnay et le pinot noir sont admis à parité dans les assemblages. Dans le cas de ce millésime, les deux cépages sont issus de 15 Grands et Premiers Crus que le chef de cave, Laurent Fresnet, a sélectionnés avec soin. Le résultat est probant avec un vin superbement structuré, plein d'élégance et de finesse qui, du début à la fin, peut accompagner un repas de fin d'année.

Prix : 95,90 € (dans son étui) ; sortie simultanée du Blanc de Blancs en coffret Hilly Box : 42 €. (03.26.89.53.00 ; Champagne-henriot.com).

CHARLES HEIDSIECK
CHAMPAGNE CHARLIE 1985
Cette maison, créée en 1851 par le célèbre Charles-Camille Heidsieck, est tellement fière de ses 47 crayères creusées dans la craie du cœur de Reims qu'elle a donné leur nom à une collection de vins rares conservés à 30 m sous terre. Ils sont cinq à faire leur réapparition à l'occasion des fêtes : le plus jeune a 32 ans et le plus ancien, 36. Parmi ces stars de l'ombre, la célèbre cuvée Champagne

Charlie 1985 qui, hélas, ne déclina que cinq millésimes (1978, 1981, 1982, 1983 et 1985). Avis aux amateurs : 300 flacons de ce nectar issu d'une année de très grands froids, vont être soumis à leur convoitise.

Prix : 260 € ; Champagne Charlie 1982 en magnum, 720 € ; Brut millésimé 1983, 480 € ; Cuvée Royale 1981, 480 € (03.26.84.43.00) ; Charlesheidsieck.com).

JACQUESSON
740 ET 736
Cela ressemble à des numéros de codes secrets, mais c'est ainsi que les frères Chiquet, à Dizy, identifient deux de leurs principales cuvées. Le Brut porte cette fois le n° 740. C'est un extra-brut qui a pour base la vendange 2012 en provenance d'Aÿ, Dizy, Hautvillers, Avize et Oiry, plus quelques vins de réserve. Un brut dans le plus pur style de la maison plein de rigueur et d'efficacité pour un champagne qui sait se tenir à table (plus de 195 000 bouteilles, près de 800 magnums et 250 jéroboams). Son alter ego, la Cuvée 736, est une version en dégorgement tardif (novembre 2016) qui a passé 88 mois sur lies. Pas de cuvées issues de lieux-dits pour le moment : les deux frères ont estimé que les millésimes 2008 et 2009 étaient tellement exceptionnels

qu'ils pouvaient supporter un vieillissement prolongé.

Prix : 45 €, Cuvée 740 ; Cuvée 736, 80 € (03.26.55.68.11 ; Champagnejacquesson.com).

MUMM
CUVÉES RÉSERVÉES
Le sigle est un peu cabalistique mais, quand on aura compris que les quatre lettres RSRV qui figurent sur les étiquettes de quatre cuvées de la marque signifient « Réserve » (en appuyant sur les consonnes), on aura partiellement résolu l'énigme. An réalité, il s'agit d'un système de vente en direct qui réduit le coût de ces bouteilles livrées en caisses de six. Pour y avoir accès et pour devenir en même temps membre du

PIERRE CIMONNET
SPÉCIAL CLUB 2010
Dans le petit village de Cuis, à quelques encablures d'Épernay, les frères Gimonnet, Olivier et Didier, sont des princes du chardonnay et ils n'hésitent pas, pour réaliser leurs assemblages, à avoir recours à de vieilles vignes dont la plus jeune est quand même âgée de 40 ans, alors que les plus anciennes datent de 1911 et 1913. C'est le cas pour cette cuvée de haut vol qui réunit des blancs de

Cramant (largement majoritaires), de Chouilly, de Vertus et, bien sûr, de Cuis. Ses élaborateurs n'hésitent pas à invoquer la notion de « cœur de terroirs » pour qualifier les nobles origines de ce champagne qui arbore avec ce fierté finesse et élégance. Autre sortie : celle d'un Brut Fleuron 2010, 100 % chardonnay cela va de soi, en provenance d'une douzaine de lieux-dits.

Prix : 240 € la caisse de 6 bouteilles de Blanc de Blancs ; de Blanc de Noirs, 300 € ; de la cuvée 4.5, 222 € ; de la cuvée Foujita, 300 € (03.26.49.59.69 ; Mumm.com).

VEUVE DEVAUX
ROSÉ DES RICEYS
Une exception en Champagne, pour ne pas dire une légende : un rosé non effervescent titulaire d'une appellation contrôlée, ce qui n'interdit pas aux vignerons de cette commune de l'Aube, constituée de trois charmants villages, de produire également du champagne et des vins tranquilles des coteaux champenois. Le Rosé des Riceys, qui passe pour l'un des meilleurs rosés de France, est élaboré en quantité très limitée (80 000 bouteilles tout au plus) par une quinzaine de producteurs et seulement les meilleures années. Autre condition sine qua non : il doit avoir le fameux « goût des Riceys » obtenu par blocage volontaire dès que le moût

prend les arômes du pinot noir, son cépage génital. Le millésime 2012, produit par l'Union auboise que préside Laurent Gillet, a été tiré à 3 470 exemplaires seulement. De couleur rose intense, il a des arômes de griotte et une finale réglissée. Il fera merveille pour escorter le chaource, un fromage de la région de Troyes. Et puis, c'est aussi l'occasion de célébrer le 70^e anniversaire de cette appellation.

Prix : 22 € (03.25.38.63.85 ; Champagne-devaux.fr).

PIERRE MIGNON
ESPRIT DE NOËL 2006
C'est sans doute un record en Champagne : cette marque familiale de Le Breuil, un fief du pinot meunier dans la Vallée de la Marne, élabore pas moins d'une vingtaine de cuvées. Pour célébrer la fête chrétienne de Noël, on a choisi de convertir la cuvée iconique Année de Madame pour la décliner en Esprit de Noël. Bonne pioche avec cet assemblage 2006 de 60 % de pinot noir, 30 % de meunier et 10 % de pinot noir. A l'intérieur comme à l'extérieur, ce champagne arbore une belle robe dorée et il est apte à escorter les huîtres, le foie gras, le caviar, la langouste et tous les autres ingrédients qui relèvent, eux aussi, de la magie de Noël.

Prix : 80 € (03.26.59.22.03 ; Champagne-pierre-mignon.com).

VIGNERONS

MICHEL CONET
GRAND CRU BLANC 2011
Cet Avizois de la Côte des Blancs baigne dans le chardonnay depuis sa plus tendre enfance. Pas étonnant, dans ces conditions, que ce blanc de blancs dosé à 1 g/litre seulement ait été élaboré à partir du grand cru du Mesnil-sur-Oger, un autre fief de ce cépage. Il cumule toutes les qualités conférées par ses origines : race, finesse et fraîcheur, c'est un partenaire tout trouvé