



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

Languedoc
Nos découvertes à Limoux,
Cabardès et Malepère

LE SALON
MILLÉSIME BIO
96 cuvées phares
CLAU DE NEU à Montpellier

**LES PLUS BEAUX
CABERNETS FRANCS
DE LOIRE**

Toutes les nuances de ce grand
cépage rouge en 100 cuvées

**Selosse et
Jacquesson**
Deux styles
champenois

ENQUÊTE
**POURQUOI LA VIGNE
EST EN DANGER**

BOUCHÉE À LA REINE
Avec un blanc ou
un champagne ?

Dégustation
mythique
**PIÉMONT
contre
BOURGOGNE**

**Vive le cinéma !
Cédric Klapisch
homme de l'année**

M 08279 - 618 - F : 6,95 € - RD



• ART DE VIVRE •

UNE APPELLATION DEUX STYLES

CHAMPAGNES JACQUESSON ET JACQUES SELOSSE

Deux signatures de la Champagne évaluées à l'aune de leurs bruts sans année

Texte et photos de Roberto Petronio

À ceux qui pensaient que seuls les champagnes millésimés ou les grandes cuvées pouvaient vieillir, ces deux célèbres domaines prouvent avec panache que le temps peut sublimer certains bruts sans année.

Si les cuvées premium comme l'extra-brut blanc de blancs Minéral d'Agrapart, les cuvées issues de lieu-dit tel le Clos des Goisses de Philipponnat, ou encore les cuvées millésimées constituent le sommet de la production champenoise, c'est le simple brut sans année (BSA) qui incarne l'esprit, le style de chaque domaine ou maison.

"Entrée en matière", le BSA assemble des vins d'âges et de provenances variés. La plupart du temps, il s'agit du dernier millésime récolté qui sera associé à des vins plus anciens appelés "vins de réserve". Le plus souvent servi dans l'année qui suit sa commercialisation, le brut sans année peut-il vieillir en cave ? Pour le savoir, nous avons dégusté et comparé le brut de la maison Jacquesson et celui du domaine Jacques Selosse, deux vins aux tempéraments très différents.

Haute maturité signée Jacquesson

Située à Dizy, la maison Jacquesson a décidé que son grand vin serait un champagne non millésimé. En 2004, elle crée la série 700. Le premier tirage est baptisé n° 728 pour rappeler qu'il s'agit là du 728^e essai d'assemblage de toute l'histoire

de la maison. Depuis, le numéro change à chaque nouveau tirage : 729, 730, 731... Ce brut sans année est défini par Jean-Hervé et Laurent Chiquet, propriétaires de Jacquesson, « comme un vin millésimé assemblé avec des vins de réserve ». Car chaque vin de la série 700 contient environ 70 % d'une même année complétés par des vins de réserve, eux-mêmes fruit d'un assemblage de multiples millésimes.

Les frères Chiquet apportent un soin particulier à leurs raisins qui proviennent à 80 % du vignoble maison. Un vignoble conduit en partie en culture biologique et en partie en lutte raisonnée, avec des rendements contenus. Le reste des raisins, les frères Chiquet l'achètent. Ils se montrent aussi exigeants sur leur qualité que sur celle des raisins maison. Tous les raisins proviennent d'Avize, Aÿ, Oiry pour les Grands crus et de Dizy et Hauvilliers pour les Premiers crus.

Leur brut sans année est élevé 12 mois en foudres et commercialisé 40 mois plus tard. Si la haute maturité des raisins sert de ligne de conduite aux frères Chiquet, leur BSA se montre épuré, très aérien, moins charnel et puissant que ceux du domaine Selosse. Leurs vins restent

jeunes longtemps même si les années passées en bouteille leur confèrent une belle complexité. D'où un intérêt évident à les faire vieillir.

Selosse et l'art de l'élevage

Face à la maison Jacquesson, nous avons choisi le domaine Jacques Selosse, à Avize. La qualité et la singularité de sa production ont littéralement bousculé les standards champenois, avec des vins au caractère fort et affirmé. Un style imprimé au vin par la conjonction d'un goût assumé d'une pleine maturité du raisin et d'élevages sous bois plus ou moins neuf, qui rappellent ceux pratiqués en Bourgogne.

Les champagnes Selosse sont le fruit d'une viticulture réfléchie, perpétuellement remise en question. La cuvée Initial possède cet esprit dans ses gènes. Elle est issue de vignes de bas de coteaux d'Avize, Cramant et Ogier, le plus souvent exposées à l'est. Initial mûrit en cave au moins cinq ans. Mais avec le temps, elle développe une complexité passionnante. Assemblée avec trois millésimes qui se suivent, elle garde toujours comme marqueur le millésime dominant, ce qui rend chaque nouvelle mise en bouteilles unique et jamais répétitive.



ANSELME ET GUILLAUME SELOSSE

Anselme Selosse peut s'enorgueillir d'avoir révolutionné le vin de Champagne par son approche renouvelée de la vigne et ses élevages qui valorisent une belle oxydation ménagée. Ce vigneron qui a une idée à la seconde a été rejoint en 2011 par son fils Guillaume. Depuis son arrivée, celui-ci a apporté des changements par petites touches dont une nouvelle taille de la vigne. Il souhaite également faire évoluer le parc à barriques sans trahir l'identité du domaine. Une transition tout en douceur d'un domaine où l'ADN est une chaîne de remises en question évolutives.



JEAN-HERVÉ ET LAURENT CHIQUET

La famille Chiquet achète le domaine Jacquesson en 1974. Jean-Hervé, l'aîné des deux frères (assis), arrive au domaine dès 1978. Laurent, le rejoint en 1986. Les deux frères partagent la même philosophie : faire moins, mais mieux. La production est donc passée de 450 000 à 270 000 bouteilles. À la vigne, le travail est méticuleux, la baisse des rendements est enclenchée, la recherche d'une maturité optimale privilégiée. En cave, ils ne gardent que les premiers jus, ils éliminent systématiquement la dernière pressée afin de préserver cette grande pureté du fruit que l'on retrouve dans toutes leurs cuvées.



• ART DE VIVRE •

UNE APPELLATION DEUX STYLES

Douze bruts non millésimés pour une expérience champenoise inédite

CHAMPAGNE JACQUESSON

Cuvée n° 737

Ce vin a été élaboré sur une base de 2009 (70 %). Très joli nez qui évoque d'abord une note de brioche. Il précède une bouche fine et crémeuse. Une cuvée dans un style aérien avec une jolie fluidité. Un bel éclat donne la tonalité de son équilibre avec une sensation crayeuse qui signe la Champagne. La richesse de sa base de 2009 valorise cette petite touche épicée voire une agréable note maltée. Un champagne au style épuré, en début de vie.

CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE

Initial (base 2009)

Ici, nous sommes également sur une base de 2009 complétée par du 2008 et du 2007. Cette cuvée était commercialisée l'an passé. L'élevage sous bois donne une robe plus soutenue avec un caractère plus oxydatif qui fait tout le charme des vins de ce vigneron d'Avize. La bouche s'impose par plus de force, voire plus de chair et d'épaisseur. Mais derrière cette richesse, la cuvée recèle une belle vivacité avec en contrepoint une salinité qui harmonise le tout. Agréable aujourd'hui, ce vin est lui aussi en tout début de vie.

CHAMPAGNE JACQUESSON

Cuvée n° 736

Avec cette cuvée, nous passons à une base de 2008. Cela confère au vin son caractère frais et délicat, dans un beau style classique. Ce champagne tout en raffinement et jamais démonstratif n'a pas une ride, sa vivacité lui donne caractère, allonge et franchise. Dégorgé en 2013, il offre du mordant et une belle densité. Et malgré une pointe de réduction, il a évolué avec sérénité. À boire ou à garder une dizaine d'années.

CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE

Initial (base 2008)

Cette base de 2008 complétée de 2007 et de 2006 délivre un parfum qui prend ici une tonalité de viennoiserie. Mais à l'air, ce nez s'épure et évolue sur une touche florale. Avec sa base de 2008, cette cuvée s'affirme par plus de fraîcheur. Elle

conserve les attributs du style du domaine par sa profondeur et sa densité voire par sa touche crayeuse en finale. Ce vin grandira dans le temps car le caractère strict du 2008 perturbe un peu l'homogénéité d'ensemble. Patience !

CHAMPAGNE JACQUESSON

Cuvée n° 735

Grâce à sa base de 2007 (72 %), ce vin délivre un nez fortement épicé tout en préservant beaucoup de fraîcheur. Il commence à basculer vers une touche de miel et offre du volume. Mais sa bouche demeure très aérienne. Elle conjugue densité et délicatesse. On a le sentiment de goûter la synthèse des cuvées n° 736 et 737. Dans la foulée, nous dégustons la même cuvée, mais avec un dégorgement tardif, 735 DR. Le nez paraît plus jeune grâce à une fraîcheur accrue. Le vin se montre plus tannique avec plus d'épaisseur et de dynamique.

CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE

Initial (base 2007)

La base de 2007 (vendange très mûre) est complétée de 2006 et de 2005. Le nez évoque la mie de pain pour Anselme Selosse. On pénètre doucement dans l'univers du vin âgé avec une

palette qui s'oriente vers de beaux arômes tertiaires. La bouche sublime évolue vers l'eau de roche. La matière profonde est confortée par une belle dynamique. Le fruit est très vivant, mais assagi pas les années en bouteille. Ce champagne serein n'est plus dans la puissance, mais dans la subtilité. Superbe !

CHAMPAGNE JACQUESSON

Cuvée n° 733

Ici, la base est composée à 78 % de 2005. Derrière une sensation de richesse tout en préservant un beau raffinement, sa palette aromatique se dirige vers une note de badiane. Dans sa texture, on retrouve une sensation de craie et une matière crémeuse et aérienne. Son fruit solaire donne une bouche volumineuse. Par contraste, il se montre moins ferme que la très belle cuvée n° 735. Un vin entre deux, porté par sa richesse qui nécessite un vieillissement prolongé.

CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE

Initial (base 2005 et 2004)

Cette cuvée composée à parts égales de 2005 et 2004 (45 %) avec une touche de 2003 a été dégorgée en 2011. Sa complexité olfactive naît de son vieillissement en bouteille où ressortent



Guillaume et Anselme Selosse, leur cuvée Initial est assemblée avec trois millésimes.



une touche de grain de café, d'épices et une note iodée. Il se dégage un sentiment de chair dans ce vin posé. Pour Anselme Selosse, ces 45 % de 2005 jouent un rôle majeur dans le profil du vin. Ils lui confèrent sa plénitude. Un champagne à l'évolution lente et certaine avec de belles années devant lui. Cet Initial séduit Guillaume par sa belle patine dû au vieillissement en bouteille.

CHAMPAGNE JACQUESSON Cuvée n° 730

C'est une base de 2002 d'une cuvée dégorgée en 2006. Nous sommes ici dans le registre du vin évolué. Le premier nez se démarque par une senteur de métal froid. Ce vin lumineux dévoile une forte sensation crayeuse comme si le vin s'était enfoncé dans le sol. La bouche prend son intensité par le minéral, elle se libère de l'empreinte du fruit. Elle évolue vers l'eau de roche. Droite, elle s'étire avec de l'épaisseur, mais tout en équilibre.

CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE Initial (base 2002)

Une base de 2002 complétée avec les millésimes 2001 et 2000. Pour Anselme Selosse, cette base confère à sa cuvée son côté aimable, mais épanoui. Ce champagne présente une magnifique densité du fruit, son grain en bouche est somptueux. Il reste dans un profil de champagne de matière, mais que le temps a anobli tant dans les arômes que dans l'équilibre de sa texture. Il prouve qu'une cuvée non millésimée peut évoluer avec beaucoup de grâce.

CHAMPAGNE JACQUESSON Cuvée n° 728

C'est la première cuvée élaborée avec cette numérotation. Nous sommes ici sur une base de 2000 avec un dégorgement qui date de 2004. Si les champagnes Jacquesson gardent longtemps un esprit de jeunesse, cette cuvée n° 728 bascule vers la maturité assumée. Son nez est complexe, avec de beaux arômes tertiaires. La fusion entre le fruit et l'empreinte crayeuse de la Champagne opère ici. La matière a gardé du volume en bouche. Un champagne à son apogée, certes moins précis que les derniers millésimes, mais qui n'a pas à rougir de son évolution.

CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE Initial (base 2000)

Avec l'âge, cette cuvée Initial construite sur une base de 2000 complétée avec du 1999 et du 1998 arbore une robe dorée. C'est la période sans soufre d'Anselme Selosse, d'où certainement cette teinte évoluée. Son nez prend une note de cire d'abeille, avec une pointe de morille voire de suc de viande. Un vin moins charnel et moins dans l'épaisseur du fruit. Anselme Selosse le qualifie de feu follet.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés au domaine Jacques Selosse par Roberto Petronio pour La Revue du vin de France, Guillaume et Anselme Selosse pour le domaine éponyme et par Jean-Hervé et Laurent Chiquet pour la maison Jacquesson.

ASTUCE

Pour connaître la base du brut Initial que vous avez en cave, vous devez relever le lot d'identification mentionné sur l'étiquette (il débute par LT et est suivi du mois et de l'année du dégorgement, donc du tirage) et appeler le domaine qui vous donnera les millésimes de l'assemblage (base et vins de réserve).



DOMAINE JACQUES SELOSSE

Terroir : Champagne
Agriculture : biologique et raisonnée
Production : 57 000 bouteilles
Tel : 03 26 57 53 56
Adresse : 59, rue de Cramant,
51190 Avize



CHAMPAGNE JACQUESSON

Terroir : Champagne
Agriculture : biologique et raisonnée
Production : 270 000 bouteilles
Tel. : 03 26 55 68 11
Adresse : 68, rue du colonel Fabien,
51530 Dizy
Site : www.champagnejacquesson.com/



Jean-Hervé (à d.)
et Laurent Chiquet ont
choisi de faire de leur
brut le grand vin de
la maison Jacquesson.

