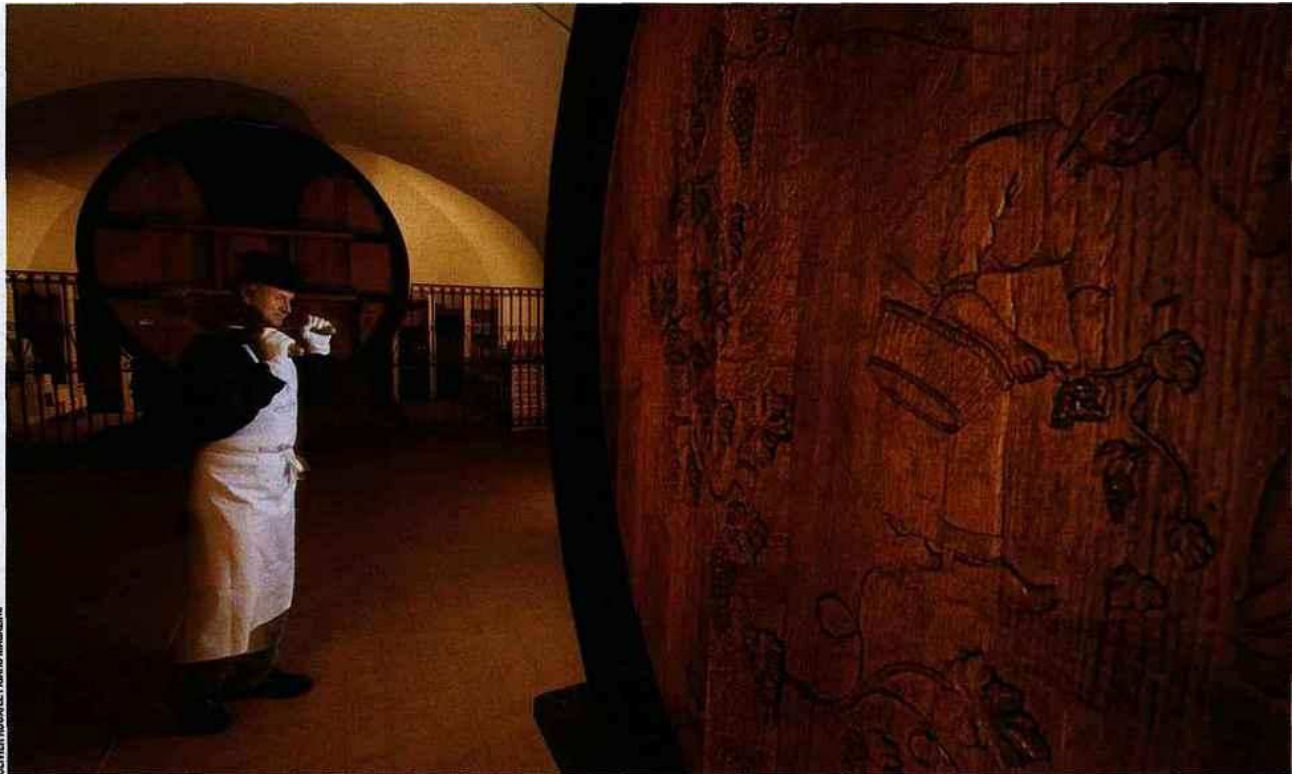




**SPECIAL CHAMPAGNE**



OLIVIER BOUQUÉ/LE FIGARO MAGAZINE

**Blouse bleue, grand tablier blanc, casquette, majestueux flacons sur l'épaule, une belle démonstration dans les caves de Roederer.**

**GUIDE D'ACHAT**

**Blancs de blancs**

**NICOLAS FEUILLATTE**

**Grand cru chardonnay 2001**  
Dans la classification de la marque de Chouilly, ce blanc de blancs prend place dans la collection Les Gourmands. Ce 100 % chardonnay est issu de cinq villages grands crus qui lui insufflent générosité et fraîcheur. On apprécie la finesse du vin au nez d'agrumes qui fera bon ménage avec les fruits de mer. En même temps sort un brut chardonnay millésimé 2005 élaboré à partir de 70 crus (30 €).  
Prix : 35 €  
(03.26.59.55.50).

**POL ROGER**

**Blanc de blancs 2000**  
C'est une cuvée tirée, dans cette maison, en quantité limitée, mais « on la travaille à l'image d'un chablis », explique Hubert de Billy. La noble origine des chardonnays justifie une telle affirmation puisqu'ils sont issus de cinq villages grands crus, dont Cramant et Avize. Après neuf années passées en cave, ce vin a acquis rondeur et volume. Tout à fait apte à escorter le foie gras des fêtes.  
Prix : 77 €  
(03.26.59.58.00).

**GOSSET**

**Grand Blanc de blancs**  
C'est le dernier-né de la très ancienne maison d'Aÿ. Mais aussi un vrai défi, car, dans ce village, on est plus habitué à parler pinot noir que chardonnay. D'autant que le chef de cave J.-P. Mareigner a fait fort dans la complexité. Pour son marché de raisins blancs, il a écümé une quinzaine de villages particulièrement bien assortis. L'ultime phase ressemble à un travail d'orfèvre, car il a utilisé trois vendanges pour parfaire sa mosaïque. Le homard n'a qu'à bien se tenir.  
Prix : 51 €  
(03.26.56.99.56).

**MOUTARD**

**Blanc de Champ Persin**  
Cette maison de Buxeuil, dans l'Aube, élabore un 100 % chardonnay à partir du vignoble d'un lieu-dit dont le nom remonte, sans doute, au Moyen Âge. Il s'agit de Champ Persin que la marque isole depuis cinq ans pour en affecter la vendange à sa Grande Réserve Blanc de blancs logée dans un flacon transparent.  
Prix : 20,60 €  
(03.25.38.50.76).

**DE SAINT GALL**

**Blanc de blancs 2005**  
Pour l'Union Champagne d'Avize, 2005 aura été « l'année du chardonnay ». D'où la belle réussite de ce premier cru auquel les blancs du village d'Oger apportent une bonne dose d'onctuosité. Quand le chardonnay va, tout va pour ce type de vin dont la générosité se nourrit d'arômes floraux et de fruits blancs. Un millésime doté d'une remarquable vinosité pour affronter un chapon de fête.  
Prix : 38,80 € : 58 € dans un coffret avec deux flûtes  
(03.26.57.94.22).

**DELAMOTTE**

**Blanc de blancs 2002**  
La marque sœur de Salon, toutes deux dirigées par Didier Depond, est forcément une adepte du chardonnay. Celui du Mesnil-sur-Oger, bien sûr, mais ceux aussi d'Avize et d'Oger, qui cohabitent dans ce blanc de blancs, classique par ses arômes, mais solidement armé pour une longue garde. A l'heure du fromage, il sera le partenaire idéal d'un vieux comté.  
Prix : 52 €  
(03.26.57.51.65).

**JOSEPH PERRIER**

**Blanc de blancs 2001**  
Lancé dans sa bouteille à fond plat lors du 158<sup>e</sup> anniversaire de la maison, le millésime 2002 de cette cuvée n'a pas fait long feu et Jean-Claude Fourmon vient, bien vite, de lui donner un successeur avec le 2004. Une grande année dans les quatre crus qui fournissent le chardonnay et un vin aux arômes très floraux qui devrait avoir le même succès que son prédécesseur. Un bon compagnon pour le saumon, fumé ou non.  
Prix : 55 €  
(03.26.68.29.51).

**A. R. LENOBLE**

**Les Aventures Grand cru**  
Dans cette petite maison familiale de Damery, cinq des neuf cuvées sont des blancs grâce, pour une large part, à un vignoble de 18 ha solidement implanté dans la Côte des Blancs. La cuvée Les Aventures, issue d'une exceptionnelle parcelle de Chouilly, est un peu le portedrapeau de cette cohorte blanche, cette cuvée annonce d'emblée la couleur, mais, au-delà des apparences, il y a aussi la noble origine des crus qui la composent. Chouilly, Avize mais aussi Villers-Marmery : en ces lieux se trouvent les chardonnays qui forgent le caractère de ce vin

2002. Un de ces rares champagnes que l'on peut carafier.  
Prix : 56 €  
(03.26.58.42.60).

**JACQUESSON**

**Le blanc du Champ Cain 2002**  
Depuis une dizaine d'années, la petite maison de Dizy s'est fait une spécialité de l'élaboration de champagnes de lieux-dits. Quatre au total, dont deux sont des blancs de blancs. Celui d'Avize Champ Cain est issu d'une parcelle de 1,30 ha du vignoble d'Avize. Plantée il y a quarante ans, elle est superbement orientée plein sud. Un vrai champagne de table dont la production est forcément limitée : 5 892 bouteilles et 252 magnums.  
Prix : 130 €  
(03.26.55.68.11).

**JACQUART**

**Blanc de blancs 2005**  
Avec son élégante coiffe blanche, cette cuvée annonce d'emblée la couleur, mais, au-delà des apparences, il y a aussi la noble origine des crus qui la composent. Chouilly, Avize mais aussi Villers-Marmery : en ces lieux se trouvent les chardonnays qui forgent le caractère de ce vin