

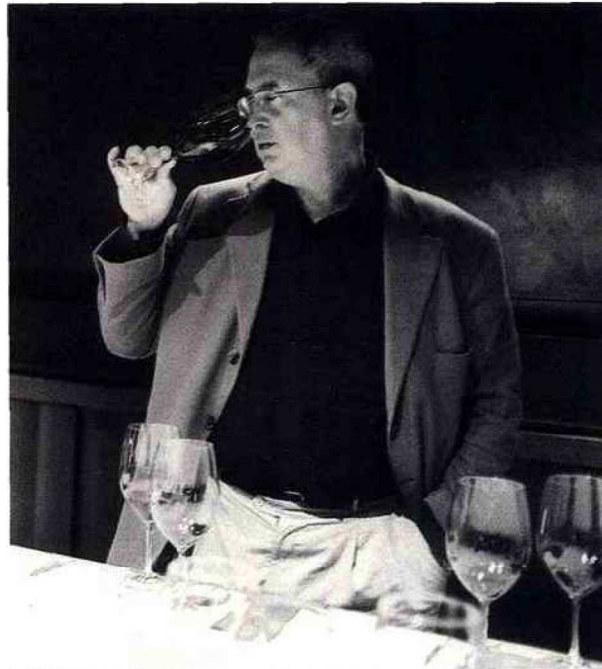


## FLACONS DE FÊTES

# Millésime 2002 Champagne !

**Des vendanges et des cuvées qui feront date : Michel Bettane passe l'année à la loupe.**

L'année fut abondante. Pourtant, quand on interrogeait les viticulteurs, en juillet, ils n'étaient guère enthousiastes. Il y avait une très grosse sortie de raisins (20 grappes ou plus par pied) et pas beaucoup de soleil. En revanche, septembre fut parfait, concentrant les jus et les sucres dans les baies. Les vendanges commencèrent à la mi-septembre, pour se terminer à la fin du mois avec de forts degrés moyens (de 10 à 11), les plus élevés, même, depuis 1976 et 1990, et des acidités moyennes de 6,5 à 7,5 grammes par litre. Donc des vins clairs, ronds, très gras, avenants, proportionnellement supérieurs en pinots noir et



CRITIQUE Michel Bettane ou l'art de la dégustation exigeante.

meunier qu'en chardonnay. Les vins n'ont cessé de progresser pendant les trois premières années d'élevage sur pointe et à peu près tout le monde s'est accordé pour en millésimer un important volume.

Le style général est conforme à la nature des raisins : beaucoup de générosité dans la constitution, aucune agressivité dans l'acidité et, surtout, une qualité de fruit supérieure à 1999 ou à 2000 pour les vins d'assemblage de cépages, liée à la supériorité des raisins noirs. Si les meilleurs ne sont pas encore complètement à l'apogée de la fusion des éléments de l'assemblage, il est toutefois temps de remplir sa cave !

● M. B.

## LA SÉLECTION DE BETTANE ET DESSEAUVE

**N° 1 Ayala Perle nature :** droiture parfaite de constitution, plutôt fait pour la table, aucun dosage, mais aucune agressivité.

**N° 2 Boizel :** beaucoup de gourmandise dans le fruit, avec l'élégance des raisins du secteur d'Épernay, assez intense, trop méconnu des grands amateurs.



**N° 3 Bollinger rosé :** on n'est pas loin de la perfection du genre, avec la noblesse aromatique du rouge merveilleux d'Aÿ utilisé dans l'assemblage. Dosage idéal pour la table.

**N° 4 Dom Pérignon :** un des assemblages les plus harmonieux des vingt dernières années. Son fruité de jeunesse est encore très présent, mais la fin de bouche montre une évolution vers une maturité idéale avec une salinité très apéritive. Ce vin frôle la perfection.



**N° 5 Drappier Grande Sendrée :** magnifique expression d'un grand terroir de l'Aube, vigueur et droiture exemplaires, immense potentiel de garde.



**N° 6 Gimmonnet & fils Œnophile extra-brut :** surprenante nervosité pour le secteur dans le millésime, race admirable liée à une fin de bouche minérale à souhait.

**N° 7 Jacquesson :** le vin parfait pour grand amateur, intense, sans concession, méritant une cuisine à la hauteur.

**N° 8 Joseph Perrier cuvée Joséphine :** merveilleux fondu, association remarquable entre le fruit des rouges de Cumières et des chardonnays très mûrs de l'année.

**N° 9 Philipponnat réserve millésimée :** grande amplitude, style légèrement toasté très « goût anglais », mur, généreux, bien marqué par les terroirs du secteur de Mareuil.

**N° 10 Roederer Cristal :** beaucoup de pureté aromatique et race formidable de l'assemblage, un sommet absolu du millésime.



PHOTOS : DR. S. DE P.