



contrats associés. Les vins produits en majeure partie sur des sols issus du Jurassique kimmeridgien font briller les cépages classiques de champagne. Si le pinot noir est roi, on trouve aussi du petit meslier, du blanc vrai et de l'arbane. Attaché à respecter son environnement et l'identité des cépages, Michel Drappier compose des assemblages méticuleux précis et sincères. Pionnier dans l'élaboration de bruts nature à l'aide d'une viticulture saine, il élabore soigneusement sa liqueur de dosage pour les autres cuvées. De grands et rares flacons se reposent paisiblement dans les magnifiques caves à Urville comme à Reims. Pas étonnant que le général de Gaulle en fit son champagne de prédilection.
champagne-drappier.com

Champagne Egly-Ouriet



À la tête ce domaine familial d'Ambonnay, Francis Egly est un conducteur de vignes et un vinificateur hors pair. Précurseur incontestable au sommet de la hiérarchie champenoise, il a su choisir les meilleurs gestes au vignoble et fait des choix d'élaboration très personnels. Respect de la plante et des sols, maturité parfaite des raisins, vinifications en fût, absence de fermentation malolactique, longs vieillissements entre quatre et six ans et caves ultra fraîches permettent de créer cette alchimie d'émotions pures et captivantes. Le vignoble se compose de 10 hectares en grands cru (Ambonnay, Bouzy, Verzenay), de deux hectares en premiers cru sur les fameuses vignes de Vriigny et dernièrement l'acquisition de 3,25 hectares sur le terroir de Trigny au sein du Massif de Saint-Thierry qui fait naître cette année le lancement d'un nouveau brut, les prémices. Les vins sont solennels, sincères, profonds, complets et complexes. Les nouvelles bases proposées affichent une ultime vibration, inertie fusionnée entre terroir, élaboration, vieillissement.

Champagne Éric Rodez



Derrière ses lunettes bleues, Éric Rodez est l'un des vigneron les plus cotés d'Ambonnay. Certifié en biodynamie, bio et HVE, le vignoble de 6 hectares entoure le village grand cru, ce qui permet de réaliser un nombre important de cuvées parfaitement distinctes.

Un travail important mais qui trouve une vraie légitimité dans les expressions. Depuis 2014, son fils Mickaël, aux lunettes vertes, l'a rejoint et s'occupe désormais du vignoble. Il faut du temps pour faire un grand vin. Éric et son fils le savent parfaitement et l'on ne peut que saluer les progrès considérables réalisés en une petite dizaine d'années. La gamme est remarquable dans sa consistance mais également dans la précision des élevages. Dans un style limpide et maîtrisé, on se prend d'émotion pour ces compositions subtiles, où les équilibres servent admirablement une signature aromatique originale et raffinée.
champagne-rodez.fr

Champagne Fleury



Jean-Sébastien et Benoît Fleury développent une large gamme de vins millésimés hautement savoureux, à partir de 27 hectares de coteaux argilo-calcaires, en culture biodynamique depuis 1989. Les vins sont finement équilibrés, entre un fruit riche et une grande fraîcheur. Tout ici n'est que précision et intransigeance : les millésimés sont tirés sous liège, les dégorgements sont réalisés à la demande et les dosages réajustés.
champagne-fleury.fr

Champagne Franck Bonville



Olivier Bonville incarne la troisième génération qui travaille la vigne dans ce secteur béni du chardonnay. Les 20 hectares du domaine s'étendent sur les communes de Cramant, Oger et Avize. Les vins possèdent une délicate saveur donnée par les accents crayeux de la côte des Blancs. Pas de dureté ici, la fraîcheur se veut saline et caressante.
champagnebonville.com

Champagne Franck Pascal



Isabelle et Franck Pascal constituent l'un des couples les plus attachants de la vallée de la Marne où ils cultivent un peu plus de 4 hectares avec des coteaux exposés sud-est sur des argiles à calcaire, silex et meulière. La culture est biologique et biodynamique et l'élevage se veut le plus naturel possible. Franck Pascal, disciple d'Anselme Selosse, est un de ceux qui, dans le secteur du pinot meunier,

travaille avec le plus de régularité. Les vins sont peu ou pas dosés, très épurés et sont de plus en plus précis avec de l'élan et des équilibres d'une grande subtilité. De grands vins pour la gastronomie.
tarlant.com

Champagne Françoise Bedel



Vincent Bedel pratique la biodynamie avec une intelligence rigoureuse sur les 8,5 hectares de leur domaine situé à Crouettes-sur-Marne, dans la vallée de la Marne. Les vins progressent d'année en année et sont un juste témoignage du terroir qui les porte, brillant par leur maturité et leur complexité. Ce sont avant tout des vins de repas mais il faut les découvrir sans retenue car ils offrent une lecture à la fois originale, engagée et soignée de la Champagne.
champagne-bedel.fr

Champagne Gatinois



Louis Cheval gère le vignoble familial avec la plus grande application. Il y bichonne ses sept hectares sur Ay avec beaucoup de succès. Les champagnes de belle densité pinotent de la plus belle des façons. Ce sont de bons rapports qualité prix qui sont en progrès constant sur les derniers millésimes.
champagnegatinois.com

Champagne Gimmonnet-Gonet



Gimmonnet et Gonet sont deux grandes familles de la côte des Blancs et ce domaine, créé en 1986, rassemble deux branches majeures du chardonnay sur un vignoble de 13 hectares, principalement situé sur la côte des Blancs parmi les grands crus les plus prestigieux, à savoir Cramant, Chouilly, Oger et Le Mesnil-sur-Oger. À côté des grands blancs de blancs, ils cultivent bien sûr les deux autres cépages champenois, le pinot noir et le meunier dans la vallée de la Marne, sur les crus de Troissy, Vincelles et Verneuil.
champagne-gimmonnet-gonet.com

Champagne H. Blin



Bénéficiant d'un beau terroir au cœur de la vallée de la Marne, cette coopérative cultive 118 ha, dont 70 % de meuniers. Les pro-

grès affichés depuis quelques années sont encourageants.
champagne-blin.com

Champagne Henri Goutorbe



René Goutorbe est l'un des bons génies d'Ay. Cet ex-pépiniériste s'est constitué un vignoble de 22 hectares, dans un secteur où le pinot noir est roi. Son hôtel de la rue Jeanson, Castel-Jeanson, est l'un des plus en vue de la région, on peut y séjourner et déguster la gamme de ses champagnes, des vins amples et savoureux, faciles d'approche.
champagne-henri-goutorbe.com

Champagne Henriot



Le groupe La Vigie (Champagne Henriot) est dirigé par Gilles de Larouzière depuis 2015. En progression constante, la maison Henriot, certifiée HVE et bientôt VDC, s'est donnée comme objectif d'affirmer encore plus le potentiel de son vignoble : transparence pure et charnelle des vins de chardonnays lumineux issus de grands terroirs. Alice Tétienne, ancienne œnologue chez Krug, est arrivée cette année. À 31 ans, elle entend bien poursuivre l'œuvre en cours et continuer à accentuer les valeurs environnementales des terroirs tout comme les recherches sur une vinification en respectueuse adéquation. La gamme dégustée est très typée par sa matière et son socle de naissance. Champagnes de temps, le fil et le tissu de chacune des cuvées semble promis à la fusion. Un bouchon liège serait le scellement parfait pour les millésimes blancs et rosés.
champagne-henriot.com

Champagne Jacquart



Marque développée par un grand groupe coopératif champenois, Jacquart propose un éventail de champagnes solidement construits, qui ont globalement bien progressé. C'est devenu une marque sans faiblesse. La gamme mosaïque est désormais très homogène, avec des vins généreusement dosés mais savoureux et apéritifs.
champagne-jacquart.com

Champagne Jacquesson



Célèbre au XIX^{ème} siècle, reprise en 1974 par les frères Chiquet,



Laurent et Jean-Hervé, la maison est devenue progressivement le porte-drapeau du champagne d'œnologues avertis, traduisant avec une incroyable fidélité le potentiel des terroirs qu'elle illustre avec une profonde âme vigneronne. Les vins sont vinifiés en foudre de chêne et le choix intrinsèque du meilleur est le maître mot. Cette qualité de matière associée aux longs vieillissements limite drastiquement le dosage. On ne saurait trop recommander toutes les cuvées de la maison aux amateurs de grands champagnes vintiques, intenses, riches, profonds et racés. Chaque nouvelle cuvée 700 aujourd'hui 743 est une création majeure dans la gamme, toutes les attentions lui sont portées au détriment parfois de sacrifices, elle patience aussi ensuite sur bouchon liège afin de réapparaître en version DT (dégorgement tardif). Aussi, les fameux parcelles à l'ultime réverbération sont issus de Dizy (Corne-Bautray, chardonnay), Ay (Vauzelle-Terme, pinot noir) et Avize (Champ-Cain, chardonnay), ils ne sont conçus que lorsque la situation identitaire est optimale, à ce titre, les 2009 sont d'une chaleur vive exemplaire à la profondeur interminable. Grandiose.
champagnejacquesson.com

Champagne Janisson-Baradon

Implanté sur les hauteurs d'Épernay, le domaine Janisson-Baradon est dirigé par Richard Janisson et ses deux fils Maxence et Cyril. Le vignoble comporte neuf hectares de coteaux qui cernent la capitale du champagne, menés avec soin et attention. Les Janisson ont modernisé intelligemment le style de leurs vins et cette année encore, les sélections parcelles ont dominé la dégustation, avec des champagnes au caractère affirmé qui conservent la souplesse du secteur. Une valeur sûre.
champagne-janisson-baradon.com

Champagne Jean-Louis Vergnon

Les cinq hectares de vignes de ce domaine de la Côte des Blancs sont exclusivement plantés en chardonnay et cultivés en lutte raisonnée. Christophe Constant, l'un des rares œnologues de

Champagne à se rendre dans les vignes, n'est pas étranger à la réputation du domaine. La gamme est habilement construite : une entrée de gamme plutôt sur la gourmandise tandis qu'éloquence s'ouvre sur des notes plus minérales. Que l'amateur ne s'y trompe pas, ces deux cuvées sont de véritables pépites à prix raisonnable. Confiance, la cuvée phare du domaine, exige du temps pour se révéler et fait incontestablement partie des grandes bouteilles de Champagne.
champagne-jl-vergnon.com

Champagne Jérôme Blin

Ce domaine de six hectares de la vallée de la Marne se situe entre Dormans et Épernay. Depuis 2020, toute l'exploitation est certifiée en bio. En progrès constants, nous la suivons de près.
champagne-jeromeblin.fr

Champagne JM Labruyère

Présente dans le Beaujolais, la Bourgogne et à Pomerol, la famille Labruyère croit beaucoup au potentiel de ses 5,5 hectares de grands crus situés sur le secteur très qualitatif de Verzenay. Et pour cause, les Rochelles, les Champs Saint-Martin ou encore les Potences comptent parmi les belles parcelles du domaine. Deux cuvées à dominante de pinot noir et un blanc de blancs composent la gamme dans un style élégant et exploitant pleinement la puissance et la race du grand cru Verzenay. L'entrée de gamme prologue en est l'exemple le plus évident. Un beau domaine à suivre de près.
champagne-labruyere.com

Champagne Laherte frères

En 1889, Jean Baptiste Laherte fonde le domaine familial et plante l'essentiel des vignes sur les terres du village de Chavost, futur Chavot, au sud d'Épernay. Au fil des générations, le domaine s'agrandit pour compter aujourd'hui un peu plus de 11 hectares. Depuis 2005, Aurélien Laherte, septième génération, apporte un souffle nouveau, sous le regard bienveillant de son père Thierry et de son oncle Christian. Sur les coteaux sud d'Épernay, la côte des Blancs et la vallée de la Marne, Aurélien pratique une viticulture exemplaire et s'en voit

récompensé : les vins partagent tous cette densité remarquable et une tonicité jamais austère. L'élevage en barrique est l'autre caractéristique du domaine, qui démontre un véritable savoir-faire en la matière. L'ensemble de la gamme est hautement recommandable.
champagne-laherte.com

Champagne Lallier

Cette petite maison basée à Ay, dirigée depuis 2004 par Francis Tribaut, un Champenois passionné, est la nouvelle étoile montante du vignoble. Elle ne produit que des champagnes grands crus, hormis le rosé qui est tout de même un premier cru, et de faible dosage. Évidemment, les approvisionnements proviennent essentiellement d'Ay, avec un complément de chardonnays d'Avize et de Cramant. Les bruts sans année indiquent désormais sur leur étiquette la base de récolte qui les compose. Une adresse à suivre.
champagne-lallier.com

Champagne Lancelot-Pienne

Gilles Lancelot exploite 8,30 hectares sur la côte des Blancs et la vallée de la Marne. Cet œnologue de formation dirige la maison familiale vieille de plus d'un siècle depuis 2005. Dans un style très épuré, aux expressions aromatiques d'une grande pureté, le style Lancelot est un subtil mélange de texture et de fraîcheur qui ne durcit jamais le fruit. Une qualité indispensable quand on travaille le chardonnay sur craie. Les entrées de gamme sont irréprochables et accessibles tandis que la cuvée phare Marie-Lancelot possède toute la profondeur que l'on attend du grand cru Cramant.
champagne-lancelot-pienne.fr

Champagne Larmandier-Bernier

Pierre et Sophie Larmandier, désormais accompagnés de leur fils Arthur, cultivent 16 hectares (couvrant 50 parcelles) en biodynamie depuis plus de vingt ans. Peu de domaines viticoles, toutes régions confondues, peuvent se targuer d'une telle régularité à ce haut niveau. Exception faite de l'effet millésime, la gamme est d'année en année remarquable-

ment tenue et, s'il fallait le rappeler, à des prix raisonnables. Dans les cuvées mythiques du domaine, *vieille-vigne-du-levant* est incontestablement une référence de la côte des Blancs. Le style revendiqué des textures crémeuses et la puissance n'est pas un sujet chez les Larmandier, l'équilibre en revanche est une valeur centrale. Dans cette élégance discrète, l'on trouve souvent ce que la côte des Blancs a de plus beau à offrir. Une adresse prisée, à découvrir sans attendre.
larmandier.fr

Champagne Leclerc-Briant

Cette marque située à Épernay, pionnière de la viticulture bio en Champagne, créée par la famille Leclerc en 1972, a connu une renaissance sous l'égide de Pascal Leclerc-Briant dans les années 1990 et 2000. La maison de négoce a été rachetée en 2012 par un couple d'Américains, Mark Nunnally et Diane Dupré, passionnés de champagne et d'art de vivre à la française. La maison a aujourd'hui trouvé une brillante maturité, complétée par la relance spectaculaire de l'hôtel Royal Champagne. Tous les champagnes, issus d'une viticulture biodynamique, sont de grande personnalité et d'une expression intense et profonde. Hervé Jestin, l'actuel chef de cave, n'y est certainement pas étranger.
leclercbriant.com

Champagne Legras et Haas

Cette maison fondée en 1991 a vu son style évoluer, depuis quelques années, vers une expression plus précise et plus fraîche. La gamme aussi, avec une offre plus large, sans perdre en cohérence sur les différentes qualités proposées. Un travail long et difficile qui nous semble atteindre aujourd'hui une forme de maturité pour les amateurs de la maison et ceux qui recherchent des champagnes élégants, frais, privilégiant le fruit et d'une qualité irréprochable. Une maison fiable et recommandable, conduite avec talent et assurance par Jérôme Legras.
legras-et-haas.com

Champagne Marc Hébrart

Jean-Paul Hébrart est un vigneron passionné et précis qui pra-