

## 92 champagnes, 12 grands gagnants

Si la dégustation devait avoir pour but de répondre à la question simple (pour ne pas dire simpliste) : « *les champagnes de grande marque sont-ils meilleurs que les champagnes de vigneron ?* », notre tâche ne serait pas facile. Si l'on se fonde sur la valeur absolue des notations internes (note moyenne de l'ensemble du panel), il est vrai que les douze notes les plus élevées ont été attribuées, à trois exceptions près, à des grandes marques. Mais l'une de ces exceptions, le champagne

Georges Laval Cumières premier cru, était aussi de loin le vin le plus cher de notre dégustation. Peut-être aurait-il dû être classé hors catégorie.

Vous êtes curieux ? Alors voici notre hit-parade « absolu », classé par ordre de préférence, parmi les 92 champagnes bruts non millésimés que nous avons dégustés le 27 septembre 2010, tous cépages et toutes catégories de prix confondus.



### 1. Bollinger, spécial cuvée

Nez évolué aux notes de cire et de miel. Assez lisse à l'attaque, puis pur et tranchant avec une construction austère. (S.D.V.)

Nez très séducteur. Beaucoup de fraîcheur en bouche. Saveurs briochées. Presque tannique aussi. (C.M.)

Riche et complexe, le nez offre des notes biscuitées. En bouche, le vin est à la fois bien tendu et droit dans sa structure, mais aussi très complet dans ses saveurs. C'est long et puissant, mais très fin. Sûrement du Bollinger ! (D.C.)

Prix 35 €

### 2. Jacquesson, cuvée 734

Nez d'épices et de pomme cuite. Assez plein, tendu et salivant, avec un caractère un peu sévère. Un vin bâti pour durer. (S.D.V.)

Vin complexe, à l'oxydation bien menée et à la structure acide imposante. (C.M.)

Le nez est complexe et marqué par des arômes joliment oxydatifs. Un très bel équilibre en bouche autour d'une trame serrée. Austère et long, c'est un vin de classe et de garde. (D.C.)

Prix 32 €

### 3. Georges Laval, Cumières premier cru

👉 Coup de cœur de David Cobbold.

Le nez, d'une grande netteté, évoque la mirabelle, la poire et l'agrume confit. On sent un fond vineux et bien vieilli, légèrement oxydatif, avec une structure fraîche et salivante. Un joli vin, à la texture maîtrisée, aux saveurs nuancées et assez long. (S.D.V.)

Prix 47 €

### 4. Pommery, brut royal

Très bel ensemble. (J.V.)

Très frais et clair au nez, vivant et léger en bouche. (C.M.)

Vin vivant à la bulle bien présente. (M.H.)

Vif et vibrant, grâce à de jolies saveurs citronnées. Un joli vin allègre. (D.C.)

Prix 27 €

### 5. Veuve Clicquot, brut Carte Jaune

👉 Coup de cœur de Sébastien Durand-Viel.

Nez minéral et crayeux avec des notes d'épices. (M.H.)

Frais et ample à la fois. (J.V.)

Nez crayeux, net et précis. Bel équilibre en bouche. Il a besoin de temps pour s'ouvrir dans le verre, mais un très joli vin. (C.M.)

Notes de fumée, d'épices et de

végétal (au bon sens du terme) au nez. Bel esprit de pureté et de la longueur en bouche. (J.B.)

Beau nez, aérien en style. Plus arrondi en bouche, avec des saveurs intéressantes et plus riches. (D.C.)

Prix 30 €

### 6. Piper Heidsieck, brut

Nez de fruits secs. La bouche est plus vineuse mais reste en harmonie avec le nez. (M.H.)

Bien équilibré, avec beaucoup de fraîcheur grâce à un dosage bien jugé. (C.M.)

Joli équilibre entre fruité, gras et structure. (J.B.)

Un vin retenu, voire un peu austère, mais salivant et ayant de la présence. (S.D.V.)

Équilibré et gourmand, bon vin. (D.C.)

Prix 27 €