

LES CHAMPAGNES BLANCS DE NOIRS

Les vigneron et quelques maisons ont développé cette mention sur leurs étiquettes, qui signifie que le vin a été élaboré uniquement avec des raisins noirs. Les blancs de noirs ont historiquement une légitimité dans les crus réputés pour leur pinot noir, notamment sur la montagne de Reims, dans la petite vallée de la Marne et dans l'Aube. Parmi les villages les plus réputés, citons Bouzy pour les parfums, Ambonnay pour la puissance, Verzenay et Mailly pour la tension, Les Riceys pour la maturité. Le style des blancs de noirs de pinot noir est volumineux, vineux, plus destiné à la table avec des saveurs davantage tournées vers les fruits rouges que ceux issus de pinot meunier, plus directs, avec des notes acidulées. Les bons pinots meuniers sont surtout issus de vieilles vignes dans la grande vallée de la Marne. La robe des blancs de noirs est naturellement plus teintée,

pouvant aller de reflets vieux rose à bronze doré. Un blanc de noirs teinté, même rosé, n'est pas une tare, au contraire ; c'est la garantie que le jus n'a pas été décoloré ce qui est malheureusement automatisé en Champagne.

18,5/20

■ JACQUESSON

Aj Vauzelle Terme 2002 (pinot noir)
Une intensité rare qui nous rappelle les grands Krug historiques. Ses saveurs de craie, de cerise à l'eau-de-vie, salines et épicées, ne lâchent pas le palais. Dégorgé en février 2011. **130 €**

18/20

■ KRUG

Clos d'Ambonnay 2000 (pinot noir)
Ses notes grillées, très fines, justes et sans lourdeur, sont en total harmonie avec une bouche digeste, qui conjugue volume et grâce. Nous le pensons déjà dans la force de l'âge. **> 2 000 €**

18/20

■ EGLY-OURIET

Grand cru Ambonnay (pinot noir)
Saveurs de cake aux fruits. Délicates

notes boisées, de giroles. La texture est dense, pleine de chair, savoureuse, équilibrée sur une bulle délicate et digeste. Un champagne long, parfumé, salin, de gastronomie pour mets raffinés. On sort des sentiers battus. Dégorgement mai 2011. 58 mois de cave. **N. C.**

17,5/20

■ JACQUES SELOSSE

La Côte Faron (pinot noir d'Aj)
Les nouvelles cuvées parcelaires d'Anselme Selosse sont monocépages, non millésimées (issues de mini solera : assemblage de plusieurs millésimes) et extra brut (dosage moins de 5 g). Ce Côte Faron, l'équivalent de l'ancienne cuvée Contraste, a conservé une intensité de fruits (rouges) supérieure aux Carelles tout en cultivant la même patine de l'élevage. Encore assez boisé sur ce tirage, il demande à être gardé. Dégorgé en janvier 2010. **70 €**

16,5/20

■ AR LENOBLE

Blanc de noirs 2006 (pinot noir)
D'une très belle réduction, le nez exhale des arômes de bonbon à la fraise, de tarte au citron, de pomme

ILS MÉRITENT UN COUP DE CHAPEAU



LES FRÈRES CHIQUET
CHAMPAGNE JACQUESSON

Laurent (à g.) et Jean-Hervé, les artisans d'art de la Champagne.



MARIE-NOËLLE LEDRU
CHAMPAGNE MARIE-NOËLLE LEDRU

La vigneronne enchantée par ses excellents rapports qualité/prix.



FABRICE POUILLON
CHAMPAGNE R. POUILLON ET FILS

Un dosage au sucre de raisin fait briller sa cuvée 2XOZ.

au four et de fumé. Cette intensité se retrouve dans une bouche puissante, traçante, minérale. Belle expression de 2006. Bravo ! **34 €**

16/20

■ BÉRÈCHE ET FILS

Extra brut Vallée de la Marne Rive Gauche (pinot meunier)
Un joli parfum, un rien évolué. De la rusticité dans les saveurs et dans la texture tannique et saline. Vin très bien calibré sur une matière pure. La bulle est délicate et la texture savoureuse. Belle bouteille. Dégorgement octobre 2010, dosage 4 g, base de vendanges 2007. **36 €**

16/20

■ MARIE-NOËLLE LEDRU

La Goultée 2007 (pinot noir)
Bouche tonique, tendue mais remarquablement mûre pour l'année. On retrouve l'épaisseur des vins d'Ambonnay avec de fines notes d'oxydation qui apportent du relief. À réserver en cave. **24,10 €**

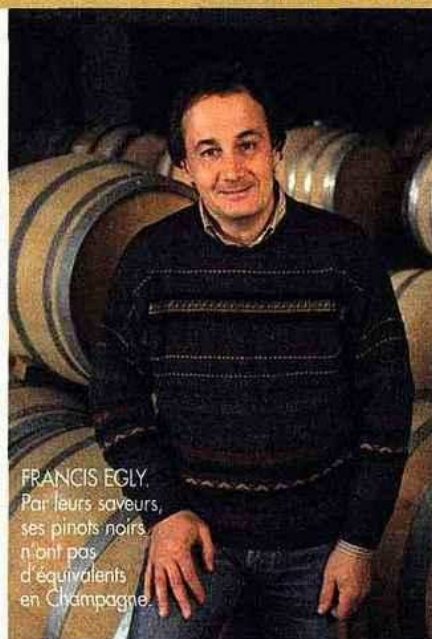
EGLY-OURIET

AMBONNAY

FRANCIS EGLY

Le roi du pinot noir

Je ne me suis jamais retrouvé face à Francis Egly dans une épreuve d'équitation de saut d'obstacles. Nous sommes tous les deux passionnés de ce sport. Mais outre le fait que sa jument saute plus haut que mon hongre (patience...), je n'aimerais pas me mesurer à ce bossueur méticuleux. « Les vignes, c'est comme les chevaux, si tu veux bien les maîtriser, il faut les faire naître ». Le cavalier-éleveur sait de quoi il parle. Son vignoble, à l'origine de la saveur rare de ses raisins, a été construit depuis 40 ans autour de sélections massales remarquables. Trois générations ont édifié un patrimoine de vignes en Grand cru (9,7 ha) à Bouzy, Verzenay et Ambonnay (7,7 ha), au cœur du terroir. On ne devient pas le plus grand producteur de pinot noir de Champagne par hasard. **A. G.**



FRANCIS EGLY
Par leurs saveurs, ses pinots noirs n'ont pas d'équivalents en Champagne.