



ART DE VIVRE

VINS Champagne

Bulles de fêtes

Par Jean-Charles Chapuzet

*Dans le champagne,
il y a le meilleur
et le pire.
Comme chaque mois
de décembre,
nous avons sélectionné,
en vue des fêtes
de fin d'année,
quelques perles.
Chacune d'elles
peut se déguster
comme un bon livre.*

Il existe autant de sortes de champagne que de trajectoires dans la vie d'un D'Annunzio ou d'un Limonov. Des terroirs aux millésimés, des rosés aux blancs de blancs, des styles de vinification aux élevages, des demi-secs aux bruts naturels, le champagne est pluriel. Fort de son succès, incontournable pour célébrer un événement, le champagne, c'est 308 millions de bouteilles en 2012 pour un chiffre d'affaires de 4,4 milliards d'euros ! Parmi les flacons, il y a du bon, du très bon et beaucoup de mauvais.

Comme chaque mois de décembre, nous vous proposons quelques perles pour agrémenter les fêtes. Et comme chaque année, nous nous sommes amusés à comparer nos champagnes sélectionnés à un écrivain ou à une œuvre. Subjectif, totalement partial, cet exercice tend simplement à montrer que le champagne est comme la littérature : il n'est pas vital, mais nécessaire. ●

COUPS DE CŒUR

Cuvée Rollon Albin Martinot Une heureuse découverte pour une cuvée entièrement vinifiée en fût et donc structurée avec des notes de fruits confits qui ne masquent pas la minéralité. Du plaisir, du Jacques Perret. Prix : 20,50 €.

Cuvée n° 736 Jacquesson Tout est précis, racé chez Jacquesson. Cet extra-brut se démarque par sa fraîcheur, c'est un enfant terrible ; pas Cocteau, mais Dominique de Roux. Prix : 39 €.

Devaux Cuvée Rosée Avec ses 10 % de pinot noir vinifié en rouge, cette cuvée de la côte des Bar est singulière, mélange de fruits et d'épices, un champagne festif de terroir, du Vincenot. Prix : 45 €.

Cuvée Perle d'Ayala 2002 Le nez iodé annonce une belle minéralité que la bouche ne dément pas. Ajouté à une bulle nerveuse et équilibrée, ce champagne est un petit bijou comme *le Tunnel* d'Ernesto Sábato. Prix : 65 €.

Laurent-Perrier rosé Il paraît qu'Amélie Nothomb en raffole. C'est, dans son genre, l'un des plus grands champagnes rosés, insolent de fruit et d'esprit ; grand, Steinbeck dans une bouteille. Prix : 70 €.

Cuvée Alain Thiénot 2002 Comme chez Philippe Soupault dans *les Dernières Nuits de Paris*, pas grand-chose ne dépasse, tout est clair, précis, fin, subtil. Le pinot noir impose ses épices et le chardonnay assure la vivacité. Prix : 80 €.

Gosset Célébris Vintage 2002 Gilles Leroy - et son *Alabama Song* - ne serait sans doute pas insensible au nez floral et aux arômes exotiques en bouche de cet extra-brut de chardonnay et de pinot noir. Prix : 116 €.

Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998 Complexe, savoureux comme un polar d'Hervé Le Corre, c'est la plus prestigieuse cuvée de la maison, à sa gloire. Prix : 120 €.

Philipponnat Clos des Goisses 2004 Ce champagne, issu d'une sélection parcellaire et majoritairement composé de pinot noir (65 %), vous emmène de la minéralité aux arômes de brioches. Une merveille de précision, un polar d'Ingrid Astier par exemple. Prix : 121 €.

