

CHEZ MON CAVISTE

PETITES MAISONS, GRANDES BULLES

Finies les agapes ? Pourtant, on trouve toujours une raison de déguster la cuvée d'un vigneron talentueux ! *Texte Pierrick Jégu. Photo Valéry Guedi*



1/ BENOÎT LAHAYE *Violaine*

En 2008, Valérie et Benoît Lahaye, installés sur la Montagne de Reims, ont tenté une première cuvée sans soufre. Coup d'essai, coup de maître avec cette Violaine remarquable de netteté, non dosée, assemblage tout en intensité, en fruit et en équilibre de 50 % de pinot noir et 50 % de chardonnay. Environ 55 € chez les cavistes.

2/ FRANÇOISE BEDEL & FILS *Ongin'Elle*

Longtemps que ce domaine a adopté la biodynamie. Sur les coteaux de la Vallée de la Mame, Françoise Bedel et son fils prouvent que l'on peut faire « très très bon » sur ce terroir planté à majorité de pinot meunier. Un exemple ? La cuvée extra-brut Ongin'Elle, alliant rondeur, très belle expression de fruit, mûrte et fraîcheur parfaite en finale. 26 €.

3/ DRAPPIER *Brut nature zero dosage*

Grand nom de la champagne auboise, ce domaine a fêté son bicentenaire en

2008 ! Cette cuvée, sans dosage, 100 % pinot noir, se caractérise par sa droiture, son côté vineux, sa vivacité et quelques notes de fruits rouges et d'agrumes. Droit au goût ! 29 €.

4/ CHAMPAGNE JACQUES LASSAIGNE *Les Vignes de Montgueux*

Plutôt argilo-calcaire et pinot noir, l'Aube se fait très crayeuse et complice du chardonnay sur la colline de Montgueux. Sur 4 hectares, Emmanuel Lassaigue commence par inventer ses champagnes à la vigne pour aller chercher le terroir. Tout est bon, à commencer par la cuvée Les Vignes de Montgueux : une belle expression aromatique, du volume, de la finesse, le tout porté par une fraîcheur impressionnante. Une superbe mise en bouche à l'apéritif. Environ 29 € chez les cavistes.

5/ LARMANDIER-BERNIER *Premier cru extra-brut blanc de blancs*

Dans le sud de la Côte des Blancs, royaume du chardonnay, Pierre et

Sophie Larmandier font des merveilles depuis de nombreuses années. Biodynamie, refus de tout maculage et de raccourci œnologique, ils donnent naissance à des cuvées – très peu ou pas dosées – à la fois percutantes et pures, très élégantes et d'une grande précision. Beau coup de délicatesse et de minéralité sur cette cuvée extra-brut. Environ 29,50 €.

6/ DE SOUSA *Brut Réserve Grand Cru*

Direction la Côte des Blancs. Erick de Sousa y cultive de nombreuses parcelles de vieilles vignes sur des terroirs privilégiés. En témoignage ce brut réserve blanc de blancs, qui marie la finesse, la fraîcheur et la délicatesse attendue par les amateurs de chardonnay à une rondeur, une grande puissance aromatique et une bonne longueur en bouche. 28,50 €.

7/ FRANCIS BOULARD & FILLE *Les Rachais*

Francis Bouliard a quitté le giron du domaine familial pour pouvoir œuvrer

à sa guise en bio et en biodynamie. De ses trois hectares conduits avec sa fille Delphine, il « tire » des cuvées intenses, vives, d'une étonnante complexité et d'une rare profondeur, à l'image de ces Rachais – Brut Nature vendange 2006 – nées de vieilles vignes de chardonnay encore un peu sur la retenue mais plus que prometteuses. Pas un hasard si les champagnes du domaine figurent sur de nombreuses tables étoilées ! 50 €.

8/ JACQUESSON *Cuvée n° 735*

Fondée en 1798, rachetée dans les années 70 par la famille Chiquet, cette maison, qui possède son propre vignoble et achète aussi des raisins dûment sélectionnés, est souvent citée en exemple par les « vrais » amateurs. À l'inverse des grands faiseurs de volumes, elle cherche l'expression de terroirs via des cuvées de grande personnalité : 47 % de chardonnay, 33 % de pinot noir et 20 % de pinot meunier, voilà l'assemblage de la 735, savoureuse, puissante, gourmande, et parfaitement construite. 35 €.

L'alcool est dangereux pour la santé. K : consommation avec modération.