



Champagne!

LA CÔTE DES BLANCS

On affirme non sans raison que le chardonnay qui représente un tiers de l'encépagement est le cépage majeur du Champagne. Ni tout à fait faux, ni tout à fait vrai. Totalement vrai en tout cas pour les producteurs vigneron qui sont établis dans cette partie de la Champagne qu'on nomme la Côte des Blancs. Comment ne pas le reconnaître quand on voit que six de ses différents villages sont hiérarchisés Grand Cru (GC). En plus de Chouilly et Oiry, on voit du nord au sud, une bande de terre reliant Cramant, Avize, Oger, Mesnil-sur-Oger et dans l'alignement direct de ces derniers, la commune de Vertus, un Premier Cru classé à 95%. Donc pas loin d'être un Grand Cru pensera le néophyte. Rien de tel qu'un coup d'œil sur une carte pour constater que l'exposition de Vertus ne se profile pas dans le parfait alignement. L'histoire des différences minimes sources de variations qualitatives se répercute dans tous les grands vignobles. Certains pinailleront que la partie la plus méridionale du Mesnil-sur-Oger se trouve plus dans l'axe de Vertus que sa partie septentrionale.

Les GC champenois étaient jadis répertoriés selon le prix du raisin. Ce n'est plus le cas mais la mention GC est restée, n'est donc pas obligatoire mais on ne connaît aucune maison ou vigneron qui omet de l'indiquer sur l'étiquette si les raisins proviennent uniquement d'un ou des dix-sept GC de la Champagne.

Les vignerons fiers et heureux d'être implantés sur les quatre communes que j'ai retenues reconnaissent volontiers que la plus emblématique des cuvées est le Clos du Mesnil, acheté par Krug en 1971, un peu plus d'un hectare. Fidèle à la philosophie maison, les parcelles du Mesnil furent vinifiées séparément et dégustées à l'aveugle. Ce sont toujours celles du Clos qui sortaient en tête et qui

étaient assemblées au reste de la production, ajoute Olivier Krug. Elles finirent par être individualisées en 1979, et commercialisées en 1987. Krug, depuis, en a fait un porte-drapeau qui naît les seules grandes années et est en tête de l'échelle des prix avec une cote de plus 500 euros pour les derniers millésimes produits à raison de dix à douze mille bouteilles, pour seulement 6 000 avec le récent 2003.

Revenu dans le vignoble familial, l'œnologue Pierre Péters, à la tête 20 hectares dont 16 sur nos quatre communes GC, individualise une cuvée de pur Mesnil et propose également une cuvée rassemblant des parcelles des quatre Grand Cru dans des proportions où Oger et Mesnil sont dominants. Dans les deux cas de figure il pousse loin le brio du chardonnay, distinguant chaque parcelle, citant les Zailleux et Chétillons comme celles qui expriment le mieux, je cite, «la puissance, la longueur, l'élégance et le caractère marin, salé et iodé.» Ce technicien hors pair assure que l'exposition Est de ces crus est la meilleure, car elle protège le chardonnay, juge que Le Mesnil et Cramant offrent la meilleure minéralité grâce au terroir exceptionnel de craie qui éponge l'eau et comme les racines plongent jusqu'à 3 à 4 mètres, la vigne ne souffre jamais de stress hydrique. « C'est un terroir de fainéants » sourit-il.

Encore faut-il le mettre en valeur. Le magicien des lieux-dits, le poète des parcelles, le Mozart du chardonnay champenois, le chantre de la minéralité se nomme Jacques Selosse. Chacun des Grands Crus a sa personnalité pour cet expert: Avize, le plus équilibré est le gentilhomme, Oger le plus précoce, ne qualifie pas Cramant, tient Le Mesnil comme le seigneur. Il explique ses parcelles sur l'étiquette de ses six lieux-dits comme des « lieux singuliers portant un nom traditionnel désignant une particularité

topographique historique ! » Trois en dehors de la Côte des Blancs, Le Chemin de Châlons à Cramant, Les Chanterennes à Avize et Les Carelles au Mesnil-sur-Oger. Des mini-cuvées qui ont nom pépites, ne sont pas millésimées «pour mieux extraire la substance du terroir», en dosage Extra-brut. L'expérience l'a conduit à garder une fois pour toutes six mini-dosages (de 0 à un maximum 3,3 g/l par palier de 0,6 ou 0,7 g/l), l'indication sur l'étiquette de la date de dégorgement. On ne compte plus les cerises sur le gâteau, avec des vignes quinquas ou sexagénaires qui conduisent à des rendements nettement inférieurs aux moyennes locales. Des prix de vente certes élevés mais pas plus que les cuvées de prestige des grandes maisons. Seul écueil, les ventes se font au compte-goutte quel que soit le pouvoir de persuasion des candidats acheteurs qui affluent dans son hôtel-restaurant. On ne peut passer sous silence la marque Salon, Grand Cru du Mesnil-sur-Oger, chardonnay monocru produit les seules grandes années. Pour l'heure quelque 60 mille bouteilles de 2002 en attendant sans doute le 2004.

A Vertus on ne laisse pas le monopole des cuvées parcellaires aux Grand Crus voisins. Chez Larmandier-Bernier où on possède des vignes sur Cramant et Avize (et on y vante la puissance conférée par les raisins), on signe un Terre de Vertus ; Pascal Doquet présente un Coeur de Terroir et les reines de Duval-Leroy (Carol Duval la patronne et son œnologue femme) donnent la primauté à leur Clos des Bouveries. Les changements, innovations, recherches de singularité, le bénéfice du réchauffement dans cette viticulture septentrionale sont tels depuis une décennie que je ne peux imaginer ce que deviendront les vins de la Côte des Blancs d'ici vingt ans. Meilleurs encore, j'en suis convaincu.

JO GRYN



UNE SÉLECTION QUI FAIT LA PART BELLE AUX PRODUCTEURS DE LA CÔTE DES BLANCS

Comment faire un choix? Se limiter à quelques vigneron qui s'y entendent pour porter aux quatre coins de la planète, les grands champagnes blancs de blancs qu'ils mettent tant de soin et d'exigence à élaborer? Ce serait oublier injustement tant de brillants artisans que je rencontre depuis des années; ce serait injuste pour les nombreuses maisons, plus que centaines, qui font rayonner la gloire d'un mot, le plus festif de tous, Champagne. Le premier qui dira que ma sélection est subjective aura cent fois, mille fois raison. Acceptez donc cette large sélection imparfaite en vous souhaitant les meilleures bulles champenoises pour cette fin d'année.

Ayala

PERLE D'AYALA 2005

En avant toute pour la relance de la marque. Premier signe tangible, ce bijou doré (composé de 80% de chardonnay et 20 de pinot noir vieilli 8 ans sous bouchon de liège) au nez embelli de la fraîcheur d'amandes posées sur de la brioche, à la bouche si soyeuse de sa maturité. On ose: ce Champagne vous fait entrer en effervescence.

contact@champagne-ayala.fr

Bruno Paillard

BLANC DE BLANCS

Quel contraste entre l'homme d'affaires à la tête du deuxième groupe champenois et le signataire (depuis 1981) des vins à son nom. Une production volontairement limitée et une gamme qui tourne le dos à la banalité. Comme ce pur chardonnay au blason de Grand Cru. De quoi insuffler un faible dosage pour laisser au terroir et à ses raisins la pureté, l'authenticité. Simplement, un grand vin blanc avec des bulles, du pain grillé ou de la brioche, du citron ou du pamplemousse, une minéralité de bon aloi et une fraîcheur soyeuse qui évolue en onctuosité.

info@brunopaillard.com

Billecart Salmon

BLANC DE BLANCS

Très discrète maison nichée à Mareuil-sur-Aÿ, un des deux villages à être classé à 99% dans l'échelle hiérarchique. Le village n'a dès lors pas la classification de Grand Cru. Ce n'est ni ce détail, ni le pourcentage manquant qui empêchent Billecart d'être inclus par les amateurs parmi les grandes maisons champenoises. En témoigne cette bouteille où il faut regarder à la loupe l'inscription pur chardonnay composé uniquement de villages Grand Cru. La discrétion, encore. Billecart-Salmon se satisfait de sa réputation et du savoir-faire de François Domi, son chef de cave. Concrètement, cela donne une bouteille aux fragrances du grand cépage blanc, aux composantes aromatiques si équilibrées qu'on abandonne vite leur identification, tant tout s'est fondu, harmonisé, embelli.

VPS - 02 242 02 69

Charles Heidsieck

BRUT 2005

On signe de main d'orfèvre les millésimes en « 5 ». Après le fer de lance que fut le Blanc des Millénaires 1995, une nouvelle dentrée rare à se mettre vite sous les dents et, mieux encore, sur les papilles. Deux cépages (pinot noir à 60%, chardonnay pour 40) venus de onze crus, une vendange précoce ramassée dès le 9 septembre et, après huit années de travail sur leurs lies, un faire-part de naissance livré avec une palette de fruits attendus (abricots et noisettes) comme inattendus (marrons glacés, figes) pour mettre en évidence, rondeurs à l'appui, « la personnalité complexe de ce millésime d'exception. »

www.charlesheidsieck.com

Bollinger

ROSÉS

Ils sont deux rosés à parader au royaume de l'excellence. Le premier possède la classe de sa marque dont il est écrit avec justesse qu'il naît d'un savoir-faire unique en matière de vinification en rouge et de maîtrise de l'assemblage. Une alchimie faiblement dosée qui a connu « un temps de maturation plus de deux fois supérieur aux règles de l'appellation », avec 62% de pinot noir, 24 de chardonnay, solde en pinot meunier. Un « 5 à 7 » pour deux heures qui passent trop vite. Autre rosé, la sortie du Grande Année 2005, feu d'artifices des saveurs pour cette bouteille d'une « vinosité exemplaire » à forte dominance de pinot noir (72%) complétée de chardonnay. Pas d'analyse pour une extase a écrit un grand écrivain français. La bouteille a été présentée en toute discrétion en Belgique, contingentée à cinq douzaines de flacons. Un tel vin ne se décline pas à l'infini. En revanche, James Bond, en connaisseur devrait en boire davantage dans ses derniers films.

Cinoco - 02/410.47.47

Claude Cazals

BLANC DE BLANCS 2008

Delphine Cazals est la tête de vignes Grand Cru de la Côte des Blancs, dont un magnifique Clos, le plus grand en superficie de la Champagne, le Clos Cazals enfermé sur la commune du Mesnil-sur-Oger. Joyau de la maison, individualisé cz flacon millésimé extra-brut. Diamant discret dans la production maison, la toute nouvelle micro-cuvée, la Chapelle du Clos. Plus accessible le blanc de blancs 2008, magnifique assemblage de chardonnays sensibilisera les amateurs d'un vin frais, ample et harmonieux

Cazals.delphine@wanadoo.fr

J. De Telmont

O.R.1735 2004

Discrète maison familiale de 1912 emmenée par la quatrième génération qui a décidé de mieux se faire connaître. A cet effet, une large gamme tirée par l'énigmatique étiquette et son rappel d'une Ordonnance Royale de 1735. Tout n'est d'ailleurs pas inscrit sur l'étiquette, pour ne pas en remettre. Il s'agit pourtant d'un pur chardonnay né sur le village de Damery où la maison a son siège et de Chouilly. Donc un assemblage blanc de blancs de deux Grands Crus, élevés pour partie en fûts de chêne. Vin très peu dosé s'ouvrant sur des effluves de fût, de vanille, de fruits secs. Une maison à découvrir.

export@champagne-de-telmont.com

Deutz

ROSÉ 2009

La marque ne cesse de séduire sous la houlette de son dynamique président, Fabrice Rosset qui réussit à faire oublier que l'actionnaire n'est autre que le brillant collègue Louis Roederer. Chaque nouvelle cuvée reste une découverte, pourtant fidèle au style de cette maison bien ancrée sur Aÿ et ses pinots noirs. La preuve avec ce rosé riche de 80% de ce cépage et solde en chardonnay. La particularité de ce vin tient à l'apport de 8% de vin rouge né de parcelles de vieilles vignes de la côte d'Aÿ: les connaisseurs apprécieront ce détail. Les amateurs se plairont dans la compagnie de petits fruits rouges qui se posent longuement sur le palais. J'en viens à le proposer, en cas de modération, un peu à l'apéritif, un peu au dessert sur une croûte aux fraises. On ne peut ignorer l'arrivée chez les meilleurs cavistes du superbe Amour de Deutz 2006, un pur chardonnay qu'il faut sublimer, si on se prétend puriste et deutzophile, par une garde supplémentaire de deux à cinq ans. La vie n'est pas toujours simple...

France@champagne-deutz.com

Pascal Doquet

CŒUR DE TERROIR 2004

Discret, Pascal Doquet poursuit la mise en valeur de ses terroirs. Il possède 8,6 hectares de vignes dont 1,7 sur Vertus où il est implanté. Ce défenseur intraitable de la culture en biodynamie précise que si son vignoble sur Vertus se compose d'une douzaine de parcelles, il n'y en a que trois ou quatre, selon le millésime, qui sont incorporées dans ce Cœur de Terroir. Il a la même démarche sur ses vignes du Mesnil, les traite identiquement (avec un élevage partiel en fûts), les dose à 5gr/l (présenté comme un Brut, mais à considérer comme un Extra Brut. La différence entre les deux vins ? Le terroir, uniquement lui. Celui issu de Vertus auquel on s'attache s'ouvre assez rapidement, avec une pointe de vanille, de caramel, des pommes très mûres, une rondeur de séduction immédiate ce qui n'est pas fréquent pour un Extra Brut. Pascal Doquet est un artiste du chardonnay.

contact@champagne-doquet.com

Duval Leroy

CLOS DES BOUVERIES 2005

Sandrine Logette est d'une rare prolixité lorsqu'elle défend «son» Clos des Bouveries. Œnologue et cheffe de cave de la maison, elle est à la tête de plus de deux cents hectares de vignes dont ce Clos historique au coeur de Vertus. Un ilot parcellaire de 3,5 hectares à comparer aux 5.000 hectolitres de Vertus qu'elle vinifie, sans oublier les raisins des Grands Crus voisins. «On millésime systématiquement toutes les années» et en donne une fort judicieuse justification, d'actualité: Le Clos nous montre l'évolution du climat avec l'aide des vignes sexagénaires. Le 2005 est un des premiers témoins et convainc de la superbe de ce millésime tout en fraîcheur. Il a bénéficié d'une vinification partielle en fûts de chêne et les vieux chardonnays rayonnent par leur minéralité citronnée. Ce Bouveries 2005 n'est pas qu'une curiosité parcellaire, c'est surtout un Champagne de grande personnalité.

champagne@duval-leroy.com

Philippe Gonet

GRAND CRU 2008

Philippe Gonet représente la septième génération des Gonet implantés au Mesnil-sur-Oger. Il signe un grand chardonnay issu de son village et du voisin, assemblage d'une douzaine de parcelles aux vignes exploitées en viticulture durable dans un millésime qui commence à montrer ses vertus. Noisette et pain grillé associés au premier coup de nez, bouche empreinte d'une merveilleuse fraîcheur qu'accentue un faible dosage, les saveurs du chardonnay comme on les aime. La jeunesse vient comme un bonus qu'on aimerait préserver.

office@champagne-philippe-gonet.com

Gonet Medeville

CHAMP D'ALOUETTE

Le jeune Xavier Gonet (heureux époux de la Sauternaise Julie Médeville qui fait scintiller le Château Gilette) fait feu de tout bois avec cette bouteille qui a tout pour elle. Son origine au Mesnil-sur-Oger qui en fait un Grand Cru, une parcelle de 40 ares qui donne son nom à cette cuvée, un millésime de haute tenue, une vinification en barriques anciennes, un dosage minimaliste pour préserver l'authenticité du cru, les soins méticuleux normaux pour l'œnologue qu'il est. A l'arrivée, un coup de maître que ce chardonnay d'une rare puissance qui s'exprime par toutes ses bulles. Il y a de la magie dans ce vin classieux qui en parfait oxymore se pare d'élégance et des saveurs de ce pur chardonnay.

contact@gonet-medeville.com

Gosset

GRAND MILLÉSIME 2006

Toujours d'être fière d'être reconnue comme la plus ancienne maison de vin de la Champagne (1584), Gosset a traversé les siècles tandis que se succédaient les propriétaires. Elle connaît aujourd'hui un épanouissement auquel n'est pas étranger son chef de cave, Jean-Pierre Mareigner, en charge des bouteilles depuis 30 ans. Il maîtrise les terroirs avec une douzaine de crus dans ce vin faiblement dosé, se partageant entre pinots noirs (56%) et chardonnays (44%). Il privilégie le cépage rouge dans ce millésime qui donne une vinosité et une assise profonde au vin. Le nez révèle cependant la famille d'agrumes, des notes florales se combinant à la minéralité. L'adjectif grand est réellement de mise.

info@champagne-gosset.com

Goutorbe

BLANC DE NOIRS

René Goutorbe ne revendique pas (pour l'instant) d'origine parcellaire ou de millésime pour ce Grand Cru de pinots noirs nés sur le seul terroir d'Aÿ. Grand contraste entre un nez relativement discret et une bouche charpentée, fruitée, longue « comme un grand vin rouge ». De quoi rappeler qu'en finale, c'est ce qu'on savoure qui compte le plus. Une première réussie pour cette maison familiale qui possède un charmant hôtel à Aÿ, à quelques mètres de son exploitation.

info@champagne-henri-goutorbe.com

Henriot

BLANC DE BLANCS

Thomas Henriot a succédé à son père Joseph décédé en début d'année. Il lui appartient de dynamiser davantage la marque familiale qui était tombée en désuétude. Le blanc de blancs peut servir de tremplin et de témoin et se veut d'ailleurs le porte-drapeau de la marque. Surprenante, inattendue et bienvenue minéralité. Un chardonnay assez corpulent, à la vivacité de pomme Granny Smith.

contact@champagne-henriot.com

Jacquesson

CUVÉE N° 738

Qu'importe le charisme d'Hervé Chiquet s'il n'était soutenu par son frère Laurent et la volonté commune de rester des artisans champenois depuis qu'ils ont repris cette marque il y a 40 ans. Des artisans qui se transforment en artistes tant ils mettent de cœur à sublimer leur petite production qu'ils ont décidé de ne pas augmenter. En revanche ils la diversifient avec une maestria incomparable et leur fameuse cuvée numérotée – actuellement la 738- qu'on n'ose qualifier de base mérite les superlatifs qu'on accorde à ce qu'on savoure de plus séducteur. Le chardonnay (61%) ressort avec sa panoplie aromatique que complètent les deux pinots et leur apport fruité. La palais claque de bonheur à la dégustation. Courez chez votre caviste!

info@champagnejacquesson.com

Lanson

EXTRA AGE ROSÉ

Jean-Paul Gandon qui vient de prendre sa retraite laisse comme un cadeau de son savoir-faire cette superbe cuvée née de trois grands millésimes (2002, 2004, 2005) et de l'assemblage de grands crus divers où pinots noirs (2/3) et chardonnays cohabitent dans une superbe diversité aromatique. Pas de fermentation malolactique comme toujours chez Lanson. Une robe saumonée, une abondance de fruits au nez comme en bouche. Chapeau bas à l'ancien chef de cave.

Info@lanson.com

Larmandier Bernier

TERRE DE VERTUS 2009

Solidement implanté à Vertus où il possède onze de ses seize hectares, Pierre Larmandier défend le terroir de son village avec cette Terre de Vertus dont il reconnaît modestement que ses parents l'élaboraient avant lui. Il précise que le vin provient d'une sélection de cinq parcelles d'un seul lieu-dit, associant vieilles et jeunes vignes, « les vieilles se montrent autoritaires et encadrent comme il faut une jeune qui a été replantée. » Il précise que ses jeunes vignes ont au moins une vingtaine d'années. A comparer aux sexagénaires ! Sa logique le conduit à ne pas doser ce pur chardonnay, aussi typé du cépage que du village. Ultime cerise, cette Terre comme l'ensemble de sa production est conduite en biodynamie.

champagne@larmandier.fr

Paul Goerg

BLANC DE BLANCS

C'est la marque fleuron d'une petite coopérative, Goutte d'Or, ancrée à Vertus. Elle gère aussi la marque Baron de Rothschild. Le directeur Damien Cambres met en avant trois zones sur Vertus, aux maturités différentes et cite les quatre jours d'écart en 2015 entre les deux latérales et la centrale qui fournit l'ensemble des vignes qui entrent dans la composition du blanc de blancs. Principaux critères de la sélection: du pur chardonnay, des vignes de plus de 35 ans et sélection des parcelles pour qu'elles correspondent au moins au remplissage d'une petite cuve de 30 hectolitres. Ce blanc de blancs montre tous les caractères du terroir de Vertus, de la complexité d'agrumes, la fraîcheur de la minéralité, une approche citronnée à souhait, ce qu'il faut de minéralité. C'est évident, ce champagne est totalement vertusien, ce qui est le but recherché.

info@champagne-goerg.com

Pierre Peters

ESPRIT 2009

Je n'ai pas rencontré un œnologue plus didactique que Rodolphe Péters, inconditionnel des terroirs de la Côte des Blancs. S'il individualise certains crus et parcelles, mon coup de cœur s'est porté sur cet Esprit, assemblage de quatre grands crus de chardonnay qu'il propose en deux versions, l'un en « millésimé non millésimé » pour lequel on comprend qu'il ne revendique pas le millésime, l'autre en Esprit 2009. « Avec leur exposition à l'Est et leur plus haute situation, les raisins expriment le mieux leur minéralité et les quatre villages se renforcent les uns les autres, comme quatre saisons ». Pour glorifier cette minéralité un dosage minimaliste pour un vin tout en rondeurs, aux épices douces, à la présence de vanille don de l'élevage en fûts, et finale combinant ce qu'il faut d'amertume et une touche de salinité. Un exemple de plénitude champenoise.

Champagne-peters@wanadoo.fr

Philipponnat

BLANC DE NOIRS 2008

On n'arrête pas le progrès chez ceux qui progressent, comme c'est le cas dans cette ancienne maison champenoise, surtout reconnue pour son fameux Clos des Goisses, un des deux plus grands de la Champagne. Charles Philipponnat signe une première avec ce pur pinot noir né de Grands Crus de la Montagne de Reims auquel se sont ajoutés des vignes de Mareuil-sur-Aÿ où la marque possède son siège. Une vinification originale avec une fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, sans malolactique pour ceux élaborés sous bois. A grand vin, dosage en extrabrut pour garder son caractère, pour authentifier sa complexité, pour renforcer sa vinosité, pour amplifier son volume. Une rare bouteille d'une garde assurée, embellie par ses saveurs fruitées et épicées. Après l'avoir dégusté, on accepte l'idée d'un accompagnement giboyeux à table.

Pirard - 067177.31.01

Roederer

ROSÉ 2010

Un champagne « jeune », un des premiers de ce millésime d'un climat assez particulier avec des gelées hivernales qui provoquent un décalage dans la maturation. On n'a pas l'habitude, chez Roederer, de garder les millésimes plus de cinq ans en cave et l'apport du pinot noir est toujours privilégié dans les différentes cuvées. Comme dans ce rosé élevé 4 ans sur lies avant le dégorgement. Des pinots noirs (62%), l'appoint en chardonnay, un vieillissement très partiel sous bois, pas de fermentation malolactique. Jean-Baptiste Lecaillon, le chef de cave, signe un rosé brillant, au propre comme au figuré, tout en fraîcheur et d'un ample arrondi fruité. On s'en délecte à tout moment et en toute compagnie.

De Coninck - 02 353 07 65

Pol Roger

BLANC DE BLANCS 2008

Finesse se définit par ce qui est délicat, bien exécuté. Le dictionnaire Robert définit le mot par une extrême délicatesse. Exemple concret: cet immense chardonnay est soutenu par la grâce de son millésime. Ne cherchez pas ailleurs ce qui définit la finesse d'un champagne. On s'en régale du premier coup de nez (brioche, amande, coup de grillé) à l'ultime gorgée savourée dans une extase méritée. On devrait applaudir comme on le fait devant une danseuse étoile. Vous aurez compris que ce vin est ma danseuse.

polroger@polroger.fr

Pierre Moncuit

GRAND CRU 2005

Le millésimé est une cuvée très ancienne dans la famille, dit Valérie Charpentier la petite-fille de Pierre: «Le papi a fait du 1929 et du 1959.» Ils naissent plus régulièrement depuis une autre année qui n'est pas passée inaperçue, le 1976. Ces vins proviennent fréquemment des mêmes parcelles, quatre ou cinq, notamment du Mesnil-sur-Oger où la famille est installée depuis 125 ans. Vivez ce chardonnay 2005 Grand Cru en deux versions, l'une dosée normalement qui arrondit les saveurs du cépage, l'autre non dosée qui a ma préférence tant la personnalité du cru éclate, avec une minéralité supérieure, une intensité et un potentiel énormes. Il faut donner du temps à ce champagne, non dans une cave mais dans la flûte où on le sent évoluer, on le «voit» et on le perçoit s'ouvrir, calmant son impétuosité pour se civiliser davantage.

contact@pierre-moncuit.fr

Piper Heidsieck

ROSÉ SAUVAGE

L'art de l'assemblage champenois trouve dans cette cuvée une incomparable illustration. Régis Camus le grand chef de cave annonce qu'il réunit plus de cent crus de pinots noirs et meuniers pour signer ce rosé très coloré, flamboyant pour « un parti-pris reconnaissable. » Pour ne pas tomber dans les excès superlatifs, on n'ira pas jusqu'à prétendre qu'on y décele autant de dizaines de fruits, fleurs et épices, mais le camaïeu des saveurs est impressionnant.

www.piper-heidsieck.com

Pommery

GRAND CRU 2005

Chef de cave emblématique de la Maison, Thierry Gasco aime rappeler que les vendanges de 2005 se déroulèrent dans «une douce ambiance avec des vignes sous leurs plus beaux habits, des vigneronnes aux larges sourires et des jus d'une qualité sans reproche.» Il restait dès lors à l'œnologue à traduire ces commentaires prometteurs dans les bouteilles, particulièrement dans un Grand Cru où les bulles jouent leur rôle d'exhausteurs de goût. Comme cet œnologue se double d'un bon vivant, il s'attache à ce que les bulles, soient porteuses de joie de vivre, de bonheur. On en oublie l'encépagement, l'analyse au profit de l'allégresse. Pas de doute, un Grand Cru peut rendre heureux!

Vranken Pommery Benelux - 02 217 59 17

Jacques Selosse

LES CARELLES

La star incontestée des Grands Crus de la Côte des Blancs. Et pourtant il signe moins de 60 mille bouteilles, issues de six lieux-dits, «six vins manifestement identifiables» si on saisit sa philosophie. Il se comporte en Bourguignon qui serait propriétaire de grands crus blancs de Bourgogne. N'allons pas plus loin, son outil de travail est le chardonnay et rien que lui. Pour habiller ce cépage en robe du soir, des exigences: ne pas millésimer. Philosophie des vins de ses parcelles: ne pas doser ou quasiment pas, élever le vin en barriques. Les Carelles sont une parcelle posée au Mesnil-sur-Oger qu'il considère comme le seigneur, le Montrachet champenois des Grands Crus. Une exposition sud sur une terre où la craie affleure. A l'arrivée, un Champagne différent de ce qu'on connaît, musclé et limpide qui exige qu'on suive son développement dès que la bouteille est ouverte. Une première gorgée un peu dure, une deuxième qui l'est moins. L'enchantement vient ensuite et la longueur prend sa vitesse de croisière. Comme un Montrachet, on vous le répète! Autre star, l'hôtel restaurant Les Avizées qu'il a ouvert à Avize, à côté de son exploitation.

a.selosse@wanadoo.fr

J.L. Vergnon

ELOQUENCE

La famille Vergnon a confié à l'œnologue Christophe Constant le soin de diriger ce vignoble de 5,2 hectares tout en s'approvisionnant en raisins dans les Grands Crus et Premiers Crus voisins de la Côte des blancs. Les vignes maison sont quinquagénaires, donnent de petits rendements, des degrés élevés, fermentation malolactiques bloquées: tout est en place pour que ce Grand Cru aux chardonnays issus de trois villages exprime sa richesse, sa plénitude, avec ce qu'il faut de fine amertume. Le fait que le dosage est réduit à deux fois rien (3 g/l) contribue à l'expression du plus minéral des villages champenois. Une remarquable précision confortée par la longueur.

contact@champagne-jl-vergnon.com

La Belgique

Le Champagne se porte bien et dépasse pour la sixième année consécutive le cap des 300 millions de bouteilles expédiées. Oubliées les larmes et les bulles aplaties de la crise de 2009. Le sourire commercial de la Champagne épouse un chiffre d'affaires de 4,5 milliards d'euros. Croissance à l'export pour compenser le recul en France. Avec 78 millions de bouteilles l'Union européenne reste fidèle à son appétence champenoise. Le Royaume-Uni mène le bal (33 millions de bouteilles) devant cet immense pays que sont les Etats-Unis (19 millions). Troisième sur le podium, l'Allemagne, avec «seulement» 12 millions de flacons pour 81 millions d'habitants. Quatrième, le Japon, nouveau grand pays consommateur: 10 millions, en forte croissance et où il reste du Champagne à promouvoir pour ses 127 millions d'habitants. Dernier du Top 5, la Belgique: 9,7 millions de bouteilles (en progression de 2,3% sur 2013) plus des millions de bouteilles acquises par nos compatriotes qui adorent les week-ends champenois pour y effectuer leurs achats en direct. Ces achats sont intégrés dans la consommation de la France. Chez nous, les maisons,

lisez les grandes marques, vendent 8 bouteilles sur 10, les coopératives sont en légère hausse avec 10% du marché mais elles représentent surtout les champagnes très bas de gamme que la grande distribution vante tant et plus à des prix tournant entre dix et quinze euros. Les vigneron, enfin, montrent un repli de 8%, ce que compensent à coup sûr les ventes des achats belges en goguette en Champagne. Nos achats montrent une curiosité record, les expéditions se répartissent entre les maisons (161), les vigneron (408) et les coopératives (23) soit un record absolu de 592 expéditeurs. Nous avons vraiment le choix pour nos achats chez nous.

Autres données nous concernant, fournies par le Comité Interprofessionnel, la part des champagnes brut, le plus souvent non millésimés, pèse 90% des volumes. Ce qui laisse peu de place pour les rosés (belle progression de 3,6%), les demi-secs (étonnante progression de 3,6%), les plus onéreuses cuvées de prestige (petite hausse de 1,4%) et les Brut millésimés. Reste à savoir dans quelle catégorie on place un rosé de prestige millésimé.

DÉCORATION ET VAISSELLE JETABLE DE LUXE.
TOUT POUR HABILLER VOS TABLES, ANIMER VOS
RÉCEPTIONS, TOUT POUR BRILLER



ANDERLECHT
RUE DE LA BIENVENUE 11
1070 ANDERLECHT
T. +32 2 376 23 72
F. +32 2 376 19 61
CLAVIE.ANDERLECHT@CLAVIE.BE

WATERLOO
CHAUSSÉE DE BRUXELLES, 476
1410 WATERLOO
T. +32 2 351 86 87
F. +32 2 351 86 97
CLAVIE.WATERLOO@CLAVIE.BE

BRAINE L'ALLEUD
AVENUE DE L'INDUSTRIE, 12 B
1420 BRAINE L'ALLEUD
T. +32 2 387 09 87
F. +32 2 384 19 51
CLAVIE.SA@CLAVIE.BE