

SPÉCIAL CHAMPAGNE

Notre guide d'achat pour les fêtes

Blancs de blancs, blancs de noirs, bruts millésimés, cuvées de prestige, champagnes de vigneron. Notre spécialiste du champagne vous aide dans vos choix. Et vous pouvez comparer les prix.

PAR ROGER POURTEAU

■ Blancs de blancs : très tendance

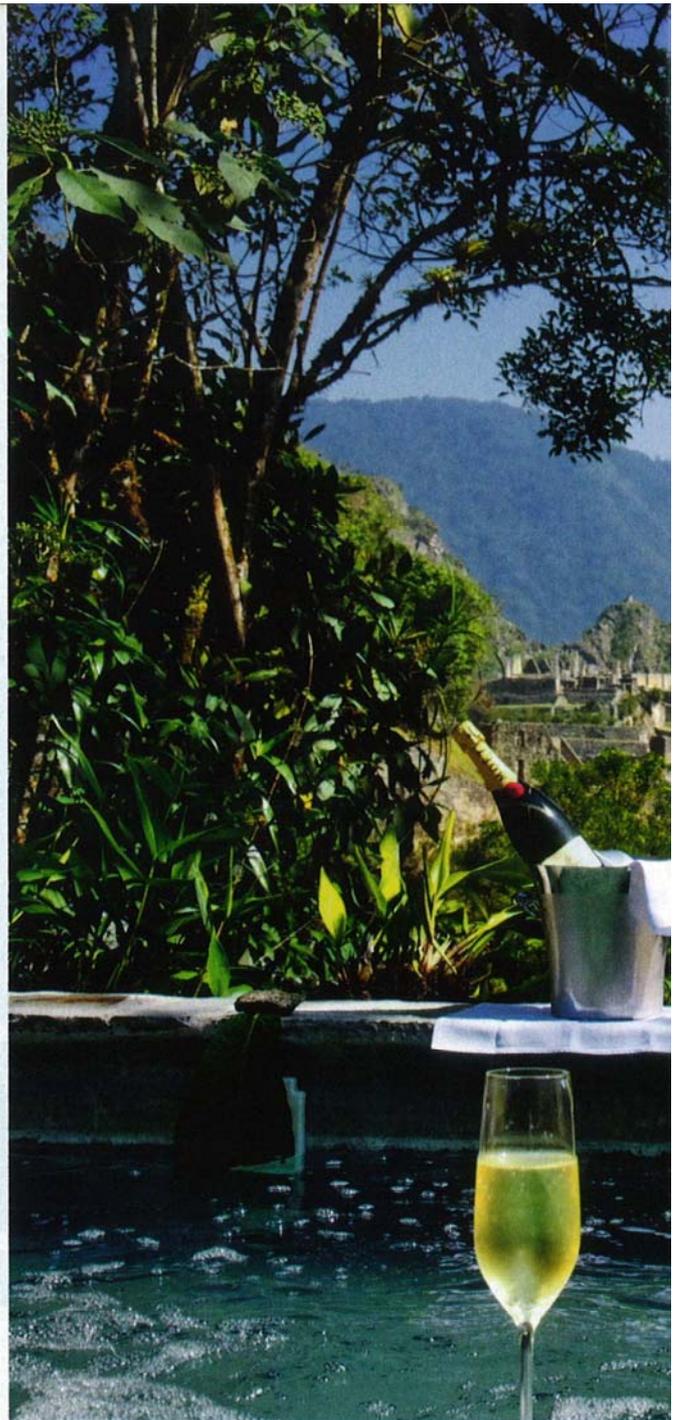
En Champagne, le blanc de blancs n'est ni un pléonasme ni une marque de snobisme. L'appellation sert à distinguer plus précisément le jus blanc du chardonnay de celui extrait d'un assemblage de raisins blancs et noirs. Peu apprécié jusqu'au milieu du XVIII^e siècle, ce cépage est devenu très tendance depuis une soixantaine d'années, quand les vigneron de la Côte des Blancs, qui ne pouvaient compter que sur le chardonnay pour faire du champagne, se mirent à élaborer du blanc de blancs. Ce qu'avait fait bien avant eux, mais en solitaire, Eugène-Aimé Salon (en 1911) au Mesnil-sur-Oger. Ce type de champagne fin, délicat, nerveux et élégant, est classé dans la catégorie des bruts. Il représente 5 % de la production annuelle, soit environ 15 à 18 millions de bouteilles. Le chardonnay étant minoritaire en Champagne (moins de 28 % de l'encépagement), la place du blanc de blancs ne peut guère s'accroître.

■ Blancs de noirs : plus capiteux

Le jus est toujours blanc, mais il est extrait cette fois de raisins de pinot noir (38 % de l'encépagement). L'appellation vaut aussi pour un assemblage avec du meunier et même du pur pinot meunier (une rareté). Peu de grandes marques élaborent du blanc de noirs (20 à 25, tout au plus) même si, là encore, une certaine mode s'installe. Dans les secteurs où les pinots font la loi, les récoltants-manipulants et les coopératives sont plus nombreux à produire ce type de champagnes capiteux, ronds et tenant la distance pendant tout un repas. Blancs de blancs et blancs de noirs peuvent être millésimés ou non.

■ Bruts millésimés : 2002 et 2004 en vedette

Ces champagnes d'une seule année, qui doivent impérativement afficher leur date de naissance sur l'étiquette et le bouchon, ont un marché de prédilection. Il s'agit du Royaume-



Uni qui en a commandé près de 1 million de bouteilles en 2010, soit près de cinq fois plus que les Etats-Unis. Même si le volume des bruts millésimés reste peu élevé (environ 2 % des exportations), il demeure une référence en Champagne, où la question rituelle d'après-vendange est toujours la même : « Pourra-t-on faire un millésime ? » Un exercice de style qui met à l'épreuve le savoir-faire du chef de cave habitué à jouer sur le clavier de

plusieurs récoltes pour composer son brut sans année. C'est à lui qu'il appartient de décider si l'année est « millésimable ». En 2011, ce sont principalement les millésimes 2002 et 2004, tous les deux excellents, qui occupent le devant de la scène.

■ Cuvées de prestige : le meilleur

Autrefois « spéciales », aujourd'hui « de prestige », ces cuvées-là sont le nec plus ultra de la



Une piscine jacuzzi, des plantes exotiques, un vieux village fortifié croulant sous le soleil, du champagne et deux verres... Nous sommes au Sanctuary Lodge, le seul hôtel situé sur le Machu Picchu, au Pérou.

Champagne. Aucune contrainte les concernant, sauf qu'elles doivent séjourner au moins cinq ans en cave, un délai largement dépassé dans pratiquement tous les cas.

Pour le reste, liberté totale : tout est permis, y compris de ne pas millésimer (comme Laurent-Perrier), mais les cas sont rares. Ce qui compte : réserver le meilleur pour ces cuvées logées dans des flacons de forme exclusive et que l'on distingue par un

surnom que leur donne la maison. Plus importante que celle des bruts millésimés, la production des cuvées de prestige tourne autour de 5 %, avec deux pays gros consommateurs, les Etats-Unis et le Japon, qui importent chacun plus de 850 000 bouteilles.

■ **Champagnes de vigneron : l'embaras du choix**

Les quelque 4 800 vigneron, catalogués récoltants-manipu-

lants, produisent en moyenne 72 millions de bouteilles par an. La France est leur principal marché (91 % des ventes), mais certains d'entre eux ont fait de belles percées à l'étranger. Ces champagnes sont le reflet du terroir d'origine de ces élaborateurs qui n'ont à leur disposition que les seuls raisins de leur propre vignoble. Leur statut, en effet, ne les autorise pas à effectuer des achats de raisins chez d'autres vigneron. ■



Champagne rosé

Nous n'avons pas sélectionné de champagnes rosés dans notre guide d'achat. Ce champagne fera l'objet d'un « SO Champagne » le 7 décembre prochain dans notre quotidien, *Le Figaro*. Merci de vous y reporter.

GUIDE D'ACHAT

Blancs de blancs

•• très représentatif des blancs de blancs d'aujourd'hui. La fraîcheur, le moelleux et la richesse de la palette aromatique le destinent à un accord avec les crus-tacés.

Prix : 34,90 €
(03.26.07.88.10).

ALFRED GRATIEN

Brut Blanc de blancs
La recette est rare en Champagne : ce 100 % chardonnay a été élevé en petits fûts de chêne comme il est de tradition dans cette maison. A l'arrivée, de ce fait, on rencontre un vin ample, riche et puissant, avec des notes de vanille et de brioche. Tout ce qu'il faut pour accompagner un foie gras poêlé aux raisins.

Prix : 49 €
(03.26.54.38.20).

DEUTZ

Blanc de blancs 2004
Avec la cuvée de prestige Amour de Deutz, c'est le second blanc de blancs millésimé de la marque d'Aÿ. Présenté en bouteille transparente, il est issu de deux grands crus de blancs (Avize et Le Mesnil-sur-Oger) et d'un premier cru, Villers-Marmery, un fief de chardonnay très recher-

ché. Avec sa robe à reflets verts et son puissant bouquet floral, c'est un vin pour les hûîtres.

Prix : 65 €
(Caves Augé). (03.26.56.94.00)

ROEDERER

Blanc de blancs 2005
Cette cuvée de pur chardonnay a pour origine quelques-unes des meilleures parcelles du vignoble maison d'Avize, de Cramant et du Mesnil-sur-Oger. On sait que ce très ancien champagne de la marque, au tirage volontairement limité, était rapidement devenu le vin privilégié de la famille lors des grands événements familiaux. Un grand blanc vineux et crémeux pour escorter n'importe quel plat de poisson en sauce.

Prix : 60 €
(03.26.40.42.11).

PHILIPPONNAT

Grand Blanc 2004
Ce blanc de blancs fait un peu figure d'intrus à Mareuil-sur-Aÿ où le pinot noir pèse de tout son poids dans les autres cuvées de la maison. Est-ce pour se différencier encore davantage qu'il a droit à un flacon transparent ? Assemblage de grands et de pre-

miers crus, il a le privilège de recevoir une ration de chardonnay du Clos des Goisses (15 %). Un vin particulièrement fringant à boire sur un risotto aux truffes.

Prix : 48 €
(03.26.56.93.00).

TSARINE

Blanc de blancs 2006
Cette marque, développée au sein de Chanoine Frères et baptisée du nom de la femme du tsar, en hommage au pays qui fut au XIX^e siècle son principal marché, se décline désormais en cinq cuvées. Le blanc de blancs millésimé et issu de grands crus y occupe une place de choix même si son tirage reste limité. Un vin d'une belle fraîcheur à boire devant la télé où la bouteille apparaît parfois sur l'écran.

Prix : 47,50 €
(03.26.78.52.07).

BESSERAT DE BELLEFON

Cuvée des Moines, blanc de blancs
Dans la gamme des cinq cuvées des Moines, celle-ci tient le rôle de chef de file. Et c'est justice car elle est la descendante la plus emblématique de l'ancien

crémant qui fut la spécialité de la maison. Pour occuper ce rang, on lui a donné les structures d'un bon cru avec des chardonnays du Mesnil, de Chouilly, d'Avize, de Villers-Marmery et du petit village de Fontaine-Denis. Un vin fin et crémeux.

Prix : 40 €
(03.26.78.52.07).

BRUNO PAILLARD

Blanc de blancs 1999
C'est une artiste française, Guillemette Schlumberger, qui, sur le thème de la vivacité, illustre l'étiquette du millésime 1999 de ce blanc de blancs dont les chardonnays sont originaires de deux grands crus : Oger et Le Mesnil-sur-Oger. Il nous arrive après dix années d'élevage sur lies et succède au prestigieux 1996. La tâche était rude, mais, grâce à une vendange de qualité, la continuité dans l'excellence est assurée.

Prix : 55 €
(03.26.36.20.22).

BARONS DE ROTHSCHILD

Blanc de blancs
La société Champagne Barons de Rothschild (trois branches de la famille) est installée à

Reims depuis 2007. De son union de producteurs avec plusieurs familles de vigneronnes de la Côte des Blancs est née une courte gamme de trois cuvées artisanales. Dont ce blanc de blancs de cinq des plus grands crus de chardonnays, qui témoigne déjà d'un savoir-faire de vieux routiers.

Prix : 58,90 €
(03.26.85.80.92).

PHILIPPE GONET

Blanc de blancs
Cinq des huit cuvées de cette marque familiale, créée en 1830, sont autant d'hymnes au chardonnay et, par conséquent, au blanc de blancs qui a contribué à la réputation de la maison où il se décline en cinq versions. Aujourd'hui, c'est Pierre Gonet et sa sœur Chantal (la septième génération) qui sont aux commandes de cette propriété basée au Mesnil-sur-Oger et qui dispose d'un vignoble de 19 ha auxquels s'ajoutent 5 ha d'approvisionnements en pinot noir. Cette cuvée 100 % chardonnay (du Mesnil et de Montgueux, dans l'Aube) est la signature de la maison.

Prix : 23,50 €
(03.26.57.53.47).

R. P.

Rothschild : l'union fait la force

C'est chose faite depuis quatre ans : la proverbiale passion d'entreprendre des Rothschild les a conduits jusqu'en Champagne. Fidèles à l'une des trois valeurs (« concordia ») inscrite sur leur blason, qui veut qu'aucune décision majeure ne soit prise sans l'accord de tous, les barons ont uni leurs moyens et leurs forces pour mener à bien cet ambitieux projet. C'est donc le trio médocain formé par **Philippe (Mouton Rothschild)**, **Eric (Lafite Rothschild)** et **Benjamin (Clarke)** qui est à la tête de cette toute nouvelle maison de champagne et qui cosigne la contre-étiquette des bouteilles. La marque a pignon sur rue à Reims, où elle a racheté un hôtel particulier et a pour voisins Krug et Roederer. Pas de vignobles, mais des accords conclus, au sein d'une union de produc-

teurs, dans une quinzaine de crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, avec des familles champenoises pour des

approvisionnements de qualité. Au centre du dispositif, le village de Vertus, où s'installe l'outil de production (caves, cuverie,

stockage, expéditions), conçu pour accueillir, à terme, un demi-million de bouteilles. Frédéric Mairesse, un Champenois de longue date, est aux commandes et Jean-Philippe Moulin supervise les assemblages d'une gamme qui, pour l'instant, est limitée à trois cuvées (Brut, Rosé et Blanc de Blancs), mais, au plus tard en 2015, confie Frédéric Mairesse, « il y aura une cuvée de prestige après huit ans de cave ». Les barons visent, bien sûr, le très haut de gamme et affichent leur formule gagnante : priorité au chardonnay et forte présence des vins de réserve dans les assemblages. Objectif n° 1 : une présence importante sur les marchés étrangers, où s'active un petit réseau indépendant fort de 250 agents et, déjà, des ouvertures dans une trentaine de pays. ■ R. P. 2, rue Camille-Lenoir, 51100 Reims (03.26.85.80.92 ; info@scba-sas.fr).



Les trois familles, de gauche à droite : baron Eric de Rothschild, M. Philippe Serevs de Rothschild, baronne Philippine de Rothschild, baronne Ariane de Rothschild et baron Benjamin de Rothschild.

La valse des coffrets

Joyeux et festif, voilà le cadeau de dernière minute idéal. PAR VALÉRIE FAUST

SPÉCIAL CHAMPAGNE



BARONS DE ROTHSCHILD :

trois en un

Comme son nom l'indique, le coffret Découverte de champagne Barons de Rothschild permet de sonder trois de ses cuvées : le Brut, le Rosé et son Blanc de Blancs, pure expression du chardonnay.

Prix : 175 € (03.26.85.80.92).



TAITTINGER :

maxi ou mini

Taittinger dresse quatre de ses flacons les uns contre les autres, le Brut Réserve, le Brut Réserve 2004, le Prestige Rosé et Prélude, réunis en un coffret baptisé Quatuor, qui se décline également en demi-bouteilles (37,5 cl), avec deux flacons de Brut Réserve et deux de Prestige Rosé.

Prix : 186 et 85 € chez les cavistes.

La valse des coffrets



DE SAINT GALL : le pied... doré

Dans un élégant coffret rouge intitulé Passion Millésime, deux flûtes à pied doré cohabitent avec le joli Blanc de Blancs 2005 De Saint Gall. Prix : 58 € (www.de-saint-gall.com).



BOLLINGER :

un centenaire en forme

Le Spécial Cuvée ou l'expression la plus accomplie du style Bollinger a 100 ans et, pour fêter ce centenaire, le coffret Collector s'ouvre sur trois flacons arborant fièrement chacun une étiquette et une coiffe relatant les trois dates cruciales : 1911, 1961 et 2011. Prix : 250 € chez les cavistes.