

Supplément

# LES MAGICIENS DU CHAMPAGNE LIVRENT LEURS SECRETS

PARIS  
**MATCH**

**SPÉCIAL  
VINS**



Floriane Eznack,  
chef de cave  
de Champagne Jacquart

**AMÉLIE NOTHOMB  
LA ROMANCIÈRE  
EST ÉLUE  
CHAMPENOISE  
DE L'ANNÉE  
NOTRE INTERVIEW  
EXCLUSIVE**

avec la sélection  
**bettane+desseuve**  
Les champagnes de fêtes

Supplément 32 pages Paris Match 3470 du 19 au 25 novembre 2015. Ne peut être vendu séparément.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Laurent Fresnet



Sandrine Logette-Jardin



Frédéric Mairesse

# CHEFS DE CAVE EN CHAMPAGNE LES MAGICIENS DU PLAISIR LIVRENT LEURS SECRETS

PAR NICOLAS DE RABAUDY

Il n'y a pas de bons champagnes sans d'habiles chefs de cave, présents dans les vignes et dans les sous-sols crayeux où naît le vin blond. Voici quelques portraits de ces professionnels de la bulle confessés à la fin de la somptueuse vendange de 2015, un cadeau du ciel.

## HENRIOT

### LAURENT FRESNET

La marque rémoise portée au sommet par la volonté de Joseph Henriot, disparu au printemps 2015, perpétue un goût élégant, fin et délicat, fondé sur des chardonnays de grande origine que Laurent Fresnet répartit dans les bruts maison, à commencer par le Souverain, porte-drapeau de la maison, distribué jusqu'au Vatican, dont la qualité n'a jamais baissé. Création récente proposée en format magnum, la Cuvée 38 est une sélection de nobles crus issue de la réserve perpétuelle de la maison commencée par Joseph Henriot il y a vingt-cinq ans. Elle a été lancée l'année dernière par son fils Thomas, désormais aux commandes de la marque. L'honneur de la Champagne moderne.

## DUVAL-LEROY

### SANDRINE LOGETTE-JARDIN

Sandrine Logette-Jardin, la chef de cave de cette maison familiale sise à Vertus et dirigée par Carol Duval-Leroy, veille sur une production de 4,5 millions de bouteilles qu'il s'agit de personnaliser selon le cépage, le village, l'utilisation des barriques pour la conservation. Aujourd'hui, le style des vins évolue vers plus de richesse et de matière. Avec 200 hectares en toute propriété, dont une forte proportion de grands crus de la côte des Blancs, trésor vivant de la marque, les vins de réserve sont d'une vraie élégance. Femme de Champagne est le brut emblématique du savoir-faire de cette maison.

## BARONS DE ROTHSCHILD

### FRÉDÉRIC MAIRESSE

Frédéric Mairesse, le directeur général, est aussi œnologue en charge de l'élaboration des cuvées de cette maison rémoise, fruit de l'union des trois familles Rothschild qui règnent sur Mouton, Lafite et Clarke. Le souhait des propriétaires est de livrer des champagnes à base de chardonnay issu des grands crus de la Côte des Blancs, Avize, Cramant, Oger. La Cuvée Spéciale 2006, premier millésime des Barons, a été présentée lors du salon Vinexpo 2015. Les vins, d'un vrai raffinement de textures, sont exportés dans soixante pays à hauteur de 300 000 bouteilles et ont été adoptés par de grandes tables étoilées en France et par des sommeliers de renom.



Fêtes obligent, voici une sélection de beaux champagnes destinée à ceux qui hésitent, qui se demandent ou, plus simplement, sont curieux de partir à la découverte. Les autres, les amateurs, et ceux « qui s'y connaissent », savent déjà ce qu'ils préfèrent, le défendent mordicus et n'en changeraient pour rien au monde. Nous avons organisé cette sélection par niveau de prix. Quatre chapitres : les champagnes à moins de 30 euros, de 31 à 50 euros, de 51 à 100 euros et, enfin, les cuvées de prestige à plus de 100 euros.

Il va de soi qu'à tous les étages, nous ne proposons que des vins dont la méthode d'élaboration et le goût nous ont plu. Ces champagnes merveilleux, grands ambassadeurs de la fête et du plaisir, nous sommes contents de les partager avec nos lecteurs. ■

*Michel Bettane et Thierry Desseauve*

# CHAMPAGNES DE NOËL

# DE 14,50

# À 330 EUROS

SÉLECTION ALAIN CHAMEYRAT POUR BETTANE+DESSEAUVE

Supplément éditorial de 32 pages. Paris Match n°3470 du 19 au 25 novembre 2015. Ne peut être vendu séparément.

Réalisation : **bettane+desseauve** Coordination : Nicolas de Rouyn. Contributeurs : Amélie Couture, Louise Davis, Lisa Henry, Jean-Luc Barde, Michel Bettane, Alain Chameyrat, Thierry Desseauve, Nicolas de Rabaudy

Conception graphique : Hicham Abou Raad. Photo de couverture : Joël Saget.

Publicité. Direction : Pierre Alain Robert. Eric Minet, Cécile Cousinet et Benjamin Brun. Tél. : 01 48 01 90 10

Dans ce supplément, tous les prix sont mentionnés à titre indicatif.

## Les coups de cœur de nos experts

DE 30 À 50 EUROS

**BARONS  
DE ROTHSCHILD  
BRUT**  
16/20

Depuis quelques années, les trois branches françaises de la famille Rothschild se sont réunies pour créer un nouveau champagne. Il va de soi que l'exigence est élevée. Cette cuvée a gardé le caractère harmonieux qu'on lui connaissait, mais a gagné en maturité et en profondeur. Bref, en personnalité.  
40 euros

**Gatinois  
Brut rosé**  
17/20

On est dans le rosé d'assemblage haut de gamme, avec une vinosité élégante sur fond de fruits rouges et d'épices. On peut risquer le magnum.  
23,90 euros

**Philippe Glavier  
La Grâce d'Alphaël Grand  
Cru, brut**  
16/20

Cette cuvée porte le prénom de l'ange de la connaissance, Alphaël. On aime sa tension saline et sa fraîcheur agrumesque, profonde. Champagne d'initié.

**Gonet Sulcova  
Montgueux Blanc de  
blancs, extra brut**  
15,5/20

Les jolis terroirs de Montgueux ont permis la réalisation de cette cuvée à la fois friande et assez profonde, complète, précise et gourmande.  
18,50 euros

**Gonet-Médeville  
Extra brut rosé**  
17,5/20

Élégant tout en restant profond, ce rosé peut se glisser dans tous les moments raffinés de la vie.  
27,00 euros

**Henri Goutorbe  
Prestige, brut**  
16/20

Nez de cerise et de noyau, bouche vineuse et bien construite. On est sur un vin de repas.  
17,50 euros

**Guy Larmandier  
Premier Cru, brut**  
16/20

Accents crayeux au nez comme en bouche, belle franchise de constitution avec une grande digestibilité.  
17,00 euros

**A.R. Lenoble  
Intense, brut**  
16,5/20

Avec sa robe or vert, ses arômes de zeste et son caractère subtilement salin, ce grand champagne fin et énergique mérite son nom. Un apéritif de grande classe.  
28 euros

**Domaine Thévenet  
Melouvin  
Réserve, brut**  
15/20

Cuvée d'un assemblage de 60 % de meunier, 20 % de pinot noir et 20 %

## Les coups de cœur de nos experts

DE 30 À 50 EUROS

**BARONS  
DE ROTHSCHILD  
BRUT**  
16/20

Depuis quelques années, les trois branches françaises de la famille Rothschild se sont réunies pour créer un nouveau champagne. Il va de soi que l'exigence est élevée. Cette cuvée a gardé le caractère harmonieux qu'on lui connaissait, mais a gagné en maturité et en profondeur. Bref, en personnalité.  
40 euros



