

# LE FIGARO magazine

VENDREDI 28 ET SAMEDI 29 NOVEMBRE 2014



ART CONTEMPORAIN  
**LA FOIRE  
AUX  
MILLIARDS**

Un "Balloon Dog"  
de Jeff Koons s'est vendu  
58 millions de dollars

Supplément FIGARO - N°21869 et 21870 des 28 et 29 novembre 2014 - CPPAP N° 0416 C 83022 www.figaromagazine.fr

**PASSION CHAMPAGNE**  
70 PAGES DE BULLES ET DE PLAISIR

## BRUTS SANS ANNÉE (BSA)

**PIPER HEIDSIECK**

Brut Essentiel

Cette nouvelle cuvée, commercialisée en fin d'année, évoque involontairement le souvenir d'Alain Fournier, l'auteur du *Grand Meaulnes*, qui affirmait : « Seul m'importe l'essentiel. » Le Brut, conçu par l'une des plus anciennes maisons champenoises (1785), mérite un aussi joli nom qui valorise son statut d'indispensable. Logé en bouteille numérotée, une « première » pour un brut, l'assemblage réalisé par Régis Camus fait la part belle au pinot noir et réunit une centaine de crus. Le chef de cave a accordé une année supplémentaire de vieillissement à ce vin qui affiche une belle vivacité en même temps qu'une étonnante finesse.

**Prix : 34 €. 12, allée du Vignoble 51100 Reims (03.26.84.43.00).**

**MERCIER**

Brut Réserve

La mue visuelle de ce brut emblématique, consommé par plusieurs millions de Français, ne change rien à l'affaire. Certes, la nouvelle étiquette rouge vif et ivoire est plus affriolante et correspond davantage au goût du jour, mais le style Mercier que le chef de cave, Christophe Bonnefond, définit en quatre mots (fraîcheur, fruité, intensité et spontanéité) est toujours là. Il dispose d'un vignoble de près de 250 ha, constitué jadis par Eugène Mercier, pour



Frédéric Mairesse, chef de cave des champagnes Barons de Rothschild, à Reims, dans les boiseries de la société.

choisir les fondements de cet assemblage de trois cépages que l'on veut « accessible pour tous les palais » et « à déguster chez soi ».

**Prix : 26 €. 75, avenue de Champagne 51200 Epernay (03.26.51.22.00).**

**LECLERC BRIANT**

Les Chèvres Pierreuses

Reprise il y a deux ans par un couple d'Américains après la disparition de Pascal Leclerc Briant, une forte personnalité champenoise, cette maison familiale poursuit son bonhomme de chemin sous la houlette de Frédéric Zeimett, son directeur général, et sous le regard avisé de la fille aînée de l'ancien président. Seule maison de négoce 100 % bio dont le domaine a été certifié en biodynamie en 2008, elle continue dans

cette voie, bien sûr, alors que l'inventivité et l'originalité sont toujours de rigueur. Cela vaut, en particulier, pour le brut Les Chèvres Pierreuses, un cru de Cumières issu d'une parcelle de 2,80 ha. Cet assemblage des trois cépages, qui fait la part belle au chardonnay et au pinot noir, donne naissance à un vin généreux et très aromatique.

**Prix : 42 €. 67, rue Chauderuelle, 51200 Epernay (03.26.54.00.56).**

**ÉDOUARD BRUN**

Brut Nature

Fondée il y a plus d'un siècle, cette maison restée totalement familiale a pignon sur rue dans le célèbre village d'Ây où se trouve une partie de son vignoble. Aux sept cuvées qui composent leur gamme (200 000 bouteilles), les

frères Delescot viennent d'en ajouter une huitième avec le Brut Nature, qui ne comporte aucun ajout de sucre. De plus, ce vin sans dosage est un grand cru puisque le chardonnay (65 %) et le pinot noir (35 %) qui le composent proviennent de parcelles cotées 100 %. Un travail complexe qui a nécessité plusieurs années de réflexion, de mises au point et de patience. Pour un vin qui a tout pour plaire aux huîtres et aux crustacés de fin d'année.

**Prix : 52 €. 14, rue Marcel-Mailly, 51160 Ay (03.26.55.20.11).**

**JACQUESSON**

Brut n° 733

Il se passe toujours quelque chose chez les frères Chiquet. Cette année, la nouveauté ressemble à une partie de chamboule-tout et elle n'est pas simple à

expliquer. Figurez-vous, en effet, que ce Brut n° 733 a déjà été commercialisé il y a quatre ou cinq ans, mais ce que l'on ignorait, c'est que les deux cachottiers avaient mis de côté 15 000 bouteilles et 800 magnans de cet assemblage à base de récolte 2005 enrichie de 22 % de vins de réserve. Neuf ans plus tard (un record pour un BSA), la 733 est de retour avec, grain de raisin sur le gâteau, un dégorgement tardif effectué seulement en septembre 2013. Faiblement dosé (2,5 g/l) ce brut bis se substituera à l'actuel millésimé et, belle preuve de confiance, tout est prêt pour perpétuer un processus unique en Champagne. Le résultat est plus que probant puisque la cuvée, plus apaisée, y a gagné en finesse, en rondeur et en richesse aromatique car le vieillissement a fait son œuvre.

**Prix : 80 €. 68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy (03.26.55.68.11).**

**BARONS DE ROTHSCHILD**

Extra Brut

Une quatrième cuvée entre dans la gamme de la maison fondée en 2007 par trois branches de la famille Rothschild productrices de vins de Bordeaux. Il s'agit d'un champagne extra brut, dosé à 2,5 g/l seulement, qui emprunte le même assemblage que celui du brut sans année à dominante chardonnay (60 %). La grande pureté du nouveau venu, son amplitude et la finesse

# **LE FIGARO** magazine

## **BARONS DE ROTHSCHILD**

Extra Brut

Une quatrième cuvée entre dans la gamme de la maison fondée en 2007 par trois branches de la famille Rothschild productrices de vins de Bordeaux. Il s'agit d'un champagne extra brut, dosé à 2,5 g/l seulement, qui emprunte le même assemblage que celui du brut sans année à dominante chardonnay (60 %). La grande pureté du nouveau venu, son amplitude et la finesse

↔ de ses arômes doivent beaucoup à ce régime très peu sucré. L'an prochain, sans doute, une cuvée spéciale, probablement millésimée, rejoindra à son tour la gamme.

**Prix : 40 €. 2, rue Camille-**

**Lenoir, 51100 Reims**

**(03.26.85.80.92).**



9

## TAITTINGER SAIT

### 13 BARONS DE ROTHSCHILD

**Pour deux seulement**  
La cuvée Blanc de Blancs, mûre et minérale, est issue des principaux crus de la Côte des Blancs. Elle se niche dans le coffret Tête à Tête aux côtés de 2 verres de dégustation.  
**Prix : 98 € (www.champagne-bdr.com).**

l'embématique, le Brut Rosé précis, raffiné, délicatement framboisé. Pour le sublimer, 2 verres Absolus de Lehmann l'accompagnent.  
Prix : 128 € chez les cavistes ([www.champagne-billecart.fr](http://www.champagne-billecart.fr)).

### 11 POMMERY Dans sa tour

Pour ses 140 ans, la maison Pommery offre à son Brut Royal, rond et ample, un étui bleu nuit métallique et ajouré incarnant l'une des tours du domaine.  
Prix : 35 € chez les cavistes et en grande distribution ([www.vrankenpommery.com](http://www.vrankenpommery.com)).

### 12 CANARD-DUCHÈNE : La belle France

L'étui chic au toucher soyeux est gravé du nom de la cuvée Charles VII, fruitée et intense.

Tout en délicatesse, l'écrin Complicité Amour de Deutz s'ouvre sur la Cuvée Amour de Deutz, quintessence des plus beaux chardonnays ainsi que sur deux flûtes Amour en cristallin dont le pied sculpté reprend la statue emblématique qui orne la cour d'honneur de la maison.

Prix : 185 € (03.26.56.94.07 ; [www.champagne-deutz.com](http://www.champagne-deutz.com)).

### 15 AR LENOBLE Sous escorte

Deux verres élancés marqués des initiales de la maison AR Lenoble escortent la cuvée Brut Intense, prêts à rehausser l'attaque fraîche et onctueuse, la bouche fruitée, minérale et faiblement dosée (4,5 g/l) du champagne.  
Prix : 49 € chez les cavistes ([www.champagne-lenoble.com](http://www.champagne-lenoble.com)).



10



11



12



13



14