

SPÉCIAL CHAMPAGNE

Moment de bonheur,
au Cambodge, sur la terrasse
d'une paillote au bord de l'eau.
Le champagne est annoncé.



SÉLECTION DE 80 CHAMPAGNES

Notre guide d'achat

Comme chaque fin d'année, notre spécialiste a goûté pour vous les meilleurs champagnes présentés actuellement sur le marché. Faites votre choix.

PAR ROGER POURTEAU

CUVÉES DE PRESTIGE

Retour en douceur

■ Les cuvées de prestige sont le nec plus ultra de la Champagne pour lesquelles rien n'est trop beau : les années d'excellence, les meilleurs crus, les flacons les plus originaux, les noms de baptême les plus accrocheurs, le long vieillissement en cave (de 7 à 12 ans), etc. Pour la première fois depuis 2007, ces cuvées ont effectué, l'an dernier, un spectaculaire remontée (+ 23 %) et elles pèsent désormais 3,8 % de part de marché, soit 12 à 15 millions de bouteilles.

BRUTS MILLÉSIMÉS

La portion congrue

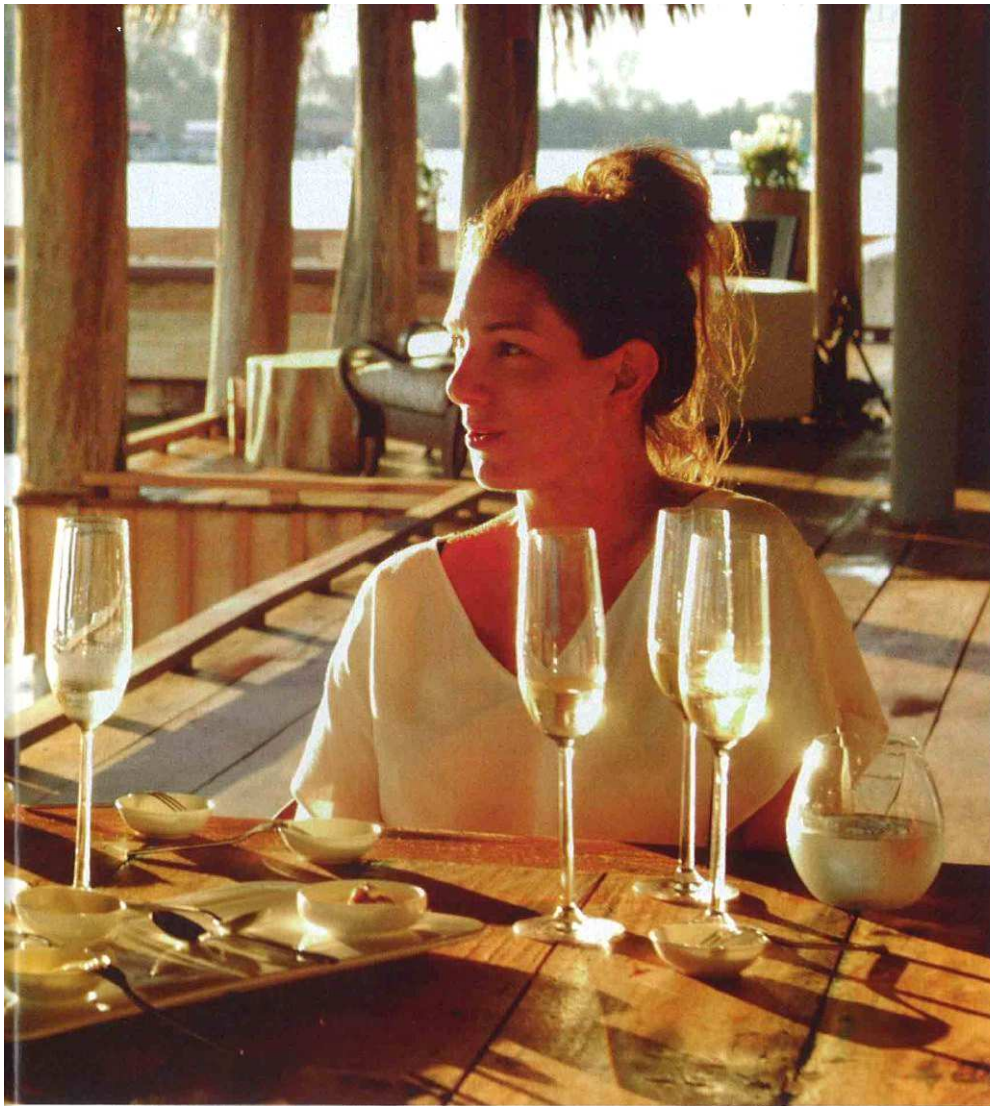
■ C'est toujours un événement dans la vie champenoise quand on annonce qu'une vendange pourra être millésimée. Cet exercice de style se pratique dans certaines grandes maisons, comme Moët & Chandon et Veuve Clicquot, depuis le tout début du XIX^e siècle. En France, c'est un champagne très recherché par la grande restauration, mais la part des millésimés dans les expéditions mondiales reste faible (1,8 %). Le champagne d'une

seule année peut assembler plusieurs cépages et plusieurs crus, mais il a l'obligation de passer trois ans au moins en cave avant la commercialisation ; en réalité, il y reste le plus souvent de 5 à 10 ans. Actuellement, ce sont les millésimes 2002, 2004, 2005, voire 2006 qui sont de sortie.

ROSÉS

L'embellie continue

■ Le champagne rosé est le seul à ne pas être affecté par la crise. Au contraire, ses expéditions se sont accrues l'an dernier de 11 % et



pour les fêtes

elles sont même plus élevées qu'avant les soubresauts économiques. En 2011, la part du rosé en volume a atteint son plus haut niveau : 8,9 % (soit près de 30 millions de bouteilles). Les Etats-Unis restent les plus gros consommateurs de rosés (1,27 million de flacons), devant le Japon. La sélection des rosés que nous vous proposons comporte à la fois des rosés bruts non millésimés, des rosés millésimés et des rosés de cuvées de prestige. La majorité représente des rosés d'assemblage qui ont obtenu leur

couleur par l'apport de vin rouge champenois, les autres sont des rosés dits de macération.

BRUTS SANS ANNÉE Hégémoniques

■ C'est la cuvée de base de la Champagne, celle qui symbolise le mieux la recette champenoise. Avec un maître mot : assemblage. Car le brut sans année (BSA), ou non-millésimé, c'est l'addition de trois phases d'assemblage. Celle des cépages, tout d'abord et, sur ce point, liberté totale est laissée à l'élaborateur.

Celles des crus, ensuite (on en dénombre plus de 320) et, là encore, c'est le règne du libre choix. Celle des années, enfin, puisque par le jeu de l'apport des vins dits « de réserve », on peut assembler plusieurs vendanges. Une contrainte, quand même : les non-millésimés doivent passer au moins 15 mois en cave avant d'être commercialisés. En réalité, ils y restent le plus souvent de 18 à 24 mois. C'est donc ce champagne très libertaire qui a la faveur des consommateurs. En 2011, il a représenté plus de

83 % des ventes dans le monde, soit près de 270 millions de bouteilles. Mais c'est dans les pays de l'Union européenne que le pourcentage de consommation des BSA est le plus élevé (86,7%). Exception faite, aux antipodes, du cas de l'Australie, où la consommation de non-millésimés frôle les 92 %.

BLANCS DE BLANCS

Ils cherchent leur place

■ L'utilisation de l'appellation Blanc de blancs pour désigner un blanc de chardonnay est assez récente puisqu'elle ne daterait que du début des années 1950. Même si ce type de champagne est plus ancien : 1911 pour le premier millésime de Salon, par exemple. Certaines grandes cuvées de prestige 100 % chardonnay ont vu le jour, elles aussi, il y a une soixantaine d'années comme Dom Ruinart ou les Comtes de Champagne de Taittinger. D'autres marques, en particulier Deutz, Delamotte, Lenoble, Bruno Paillard, l'Union Champenoise, J. de Telmont, etc., accordent une place de choix à ces champagnes élégants et délicats. Leur tirage global actuel serait de moins de 5 %, mais il est difficile de les comptabiliser car ils entrent dans la catégorie des bruts, millésimés ou non.

CHAMPAGNES DE VIGNERONS

Ça bouge

■ La France est toujours le premier acheteur de champagnes de vigneron (avec 65 millions de bouteilles), mais sa part de marché régresse en même temps que les récoltants-manipulants voient leur position à l'export s'améliorer sensiblement : près de 9 % en volume et plus de 10 % en valeur. Pour les vigneron qui ont mis en œuvre une stratégie efficace, les résultats sont parfois spectaculaires puisque certains d'entre eux vendent jusqu'à 80 % de leur récolte à l'exportation. Un constat réjouissant par ailleurs : les vigneronnes sont de plus en plus nombreuses !

■ R. P.



Patron de la marque qui porte son nom, Joseph Henriot, également propriétaire de la maison de négoce beunoise Bouchard Père & Fils.

LEF CARLSSON

GUIDE D'ACHAT

Bruts sans année (BSA)

BRICE

Bouzy Grand cru

Cette jeune maison, fondée en 1994 à Bouzy où la famille Brice est installée depuis le XVII^e siècle, s'est fait une spécialité d'élaborer une gamme de champagnes monocrus. Ce brut est un pur bouzy, à la fois par son pinot noir (80 %) et par un apport de chardonnay du même village classé 100%. Pour composer cette cuvée vineuse et corpulente, Jean-René Brice a écrémé les meilleures parcelles de son vignoble.

Prix : 30,50 €. 51150 Bouzy (03.26.52.06.60).

PIPER-HEIDSIECK

Brut

Rachetée en 2011 par le groupe EPI de la famille Descours, la marque reste fidèle aux couleurs rouge et or pour habiller sa cuvée leader. La recette du chef de cave Régis Camus promu en septembre

dernier et, pour la 7^e fois, Sparkling Winemaker of the Year, est complexe puisqu'il s'agit d'assembler 100 crus de 3 cépages avec priorité aux pinots. Il y a de la poire et de la pomme dans ce vin ample et structuré.

Prix : 30 €. 51100 Reims (03.26.84.43.00).

CANARD-DUCHÈNE

Authentic Green

Engagée dans une démarche écocitoyenne visant à faire de son site de Ludes un modèle d'engagement en faveur de la protection de l'environnement, cette marque du groupe Thiénot vient de créer un nouveau brut issu de raisins de l'agriculture biologique. Un vin gourmand et léger, assemblage de chardonnay (50 %) et d'une forte proportion de meunier (40 %). Un champagne très convivial.

Prix : 29,95 €. 51500 Ludes (03.26.61.10.96).

ALFRED GRATIEN

Brut Nature

La condition sine qua non pour réussir un brut non dosé, c'est d'attendre l'arrivée d'une vendange bien mûre. C'est ce qu'a fait Nicolas Jaeger, le chef de cave de cette maison, propriété du groupe allemand Henkell-Söhnlein, en choisissant l'année 2008 comme base de cette nouvelle cuvée. Assemblage des trois cépages, quatre au moins des vins qui la composent ont été élevés en petits fûts de 228 litres, une tradition dans la maison. Un vin pour accompagner les fruits de mer.

Prix : 32,50 €. 51200 Epernay (03.26.54.38.20).

AYALA

Brut Nature

Le dosage occupe de moins en moins de place dans cette maison où l'opération « Halte au sucre » a commencé en

2005. Aujourd'hui, la Collection Nature compte quatre cuvées, dont ce dernier venu, une rareté en Champagne puisqu'il s'agit de la mutation d'un brut classique en brut nature dont le vieillissement en cave a été prolongé de six mois. Les trois cépages sont de la partie pour composer un vin fruité et d'une belle fraîcheur.

Prix : 33 €. 51160 Ay (03.26.55.20.11).

BARONS DE ROTHSCHILD

Brut

En attendant une prochaine cuvée spéciale millésimée, la jeune marque fondée par Philippine, Philippe, Eric, Benjamin et Ariane de Rothschild, occupe le terrain champenois avec trois cuvées. Dont ce Brut issu à 60 % de chardonnay et 40 % de pinot noir de très noble provenance. Cerise sur le gâteau pour garantir qualité et

régularité : la présence de 40 % de vins de réserve. A l'arrivée, la pureté et le raffinement sont au rendez-vous.

Prix : 42,90 €. 51100 Reims (03.26.85.80.92).

MAILLY GRAND CRU

Blanc de Noirs

Cela fait tout juste vingt ans qu'est née dans cette société de producteurs, fondée en 1929, une cuvée de Blanc de Noirs. Une spécialité rare à l'époque, mais il eût été dommage, à Mailly, où les pinots noirs classés Grand cru sont de haute réputation, de ne pas tenter l'expérience. Les pionniers ont eu raison car, aujourd'hui, leur cuvée est une référence. La sélection effectuée sur 350 parcelles de ce cépage engendre un vin de belle subtilité au nez de violette.

Prix : 35 €. 51500 Mailly-Champagne (03.26.49.41.10).

•••

GUIDE D'ACHAT

Bruts sans année (BSA)

... DRAPPIER

Brut Nature

La marque d'Urville, aux confins de l'Aube et de la Haute-Marne, ne manque pas de bruts. Celui-ci est le 4^e élaboré par Michel Drappier avec une double caractéristique : c'est un 100 % pinot noir et c'est également un zéro dosage. Il a passé 3 ans sur lattes avant de sortir des antiques caves de la maison. Issu de pinots vendangés sur des parcelles très calcaires, ce vin embaume les fruits rouges et la pêche de vigne.

Prix : 30,60 €. 10200

Urville (03.25.27.40.15).

BOLLINGER

Special Cuvée

L'année dernière, on a célébré le 100^e anniversaire de ce brut qui, en 1911, a pris le nom de Special Cuvée (précédemment, c'était Feuilles Dorées). Chez Bollinger, on

a coutume de dire que cette cuvée est « le monstre sacré » des non-millésimés. L'assemblage, qui repose sur son cépage identitaire (60 % de pinot noir), a droit, lors de la première fermentation, à un passage partiel en petits fûts. Une sorte d'assurance pour une meilleure capacité de vieillissement. Autre raffinement : une partie des vins de réserve utilisés a vieilli de 5 à 20 ans en magnums. Un BSA qui figure parmi les Rolls de sa catégorie.

Prix : 43 €. 51160 Aÿ

(03.26.53.33.66).

HENRIOT

Brut Souverain

C'est un joli nom pour un brut qui symbolise l'élégance du style de cette maison fondée en 1808 et dont la gamme reste tout à fait classique avec seulement 5 cuvées. De

la bouteille au jéroboam, c'est le sans-année qui est le plus représentatif. Le chef de cave, Laurent Fresnet, dispose de 25 crus en moyenne pour réaliser son assemblage dominé par le chardonnay et le pinot noir. Les notes de fleurs et d'agrumes dominent au nez.

Prix : 31 €. 51100 Reims

(03.26.89.53.00).

MARIE STUART

Cuvée de la Reine

Cette marque du groupe Thiénot date de 1867 et si on lui a donné le nom de celle qui fut à la fois reine d'Écosse et reine de France, c'est, dit-on, parce qu'elle vouait « un fidèle attachement à la région champenoise ». Cette Cuvée de la Reine Premier cru est l'un des 5 champagnes de la gamme et c'est un assemblage majoritaire de pi-

not noir (48 %) et de meunier alliés à du chardonnay (24 %).

Prix : 23 €. 51500 Taissy

(03.26.77.50.10).

MALARD

Lady'Style

C'est Natacha Malard, ancienne championne ukrainienne de volley-ball et ex-mannequin, qui a eu l'idée de cette cuvée d'inspiration très féminine que son mari Jean-Louis, un ex-rugbyman né à Epernay, a incorporé à la gamme Excellence de sa maison, qu'il dirige depuis 1996 à Aÿ. Des vins tous issus de grands et premiers crus. Logée dans un écrin fin, sous une robe de python, style haute couture, Lady'Style est un assemblage des 3 cépages au nez de fleurs blanches et dosé en extra-brut.

Prix : 50 €. 51160 Aÿ

(03.26.32.40.11).

JACQUESSON

Cuvée n° 736

Dès les premières dégustations des vins clairs de la vendange 2008, qui constitue l'épine dorsale de leur cuvée de brut, les frères Chiquet ont acquis la certitude qu'ils tenaient là « l'un des plus grands vins élaborés par notre génération ». Cet assemblage de grands et premiers crus de la maison avec un gros tiers de vins de réserve de 2007, 2006 et de la Cuvée 735 offre un champagne marqué par la puissance, la complexité, la richesse et la minéralité. Une réussite due aussi à un savoir-faire maîtrisé dans une petite maison qui s'achemine peu à peu vers l'autosuffisance en matière d'approvisionnements.

Prix : 40 €. 51530 Dizy

(03.26.55.68.11).

■ R. P.