

Le guide des champagnes de marque



Hadrien Mouflard
Directeur général chez Ayala

« J'ai fait un parcours académique avec Sup de co Reims. Mon père était amateur de grands saint-émilion et je ne sais pas pourquoi, vers 18 ans, ça m'a immédiatement passionné, en particulier les vins de Bordeaux. Je faisais des petits stages, je gagnais un peu d'argent et j'ai commencé à constituer une cave. Je suis parti à Saint-Malo faire de l'agroalimentaire, les fertilisants – le gros mot, c'est l'engrais. J'ai eu des responsabilités intéressantes mais je gardais dans la tête l'idée de faire ma vie professionnelle dans le vin. Quand Jérôme Philippon a créé un poste chez Bollinger, je l'ai su par Internet, et j'ai écrit. Il m'a reçu et je suis arrivé en septembre 2008, juste avant la crise. Ça m'a mis le pied à l'étrier. Je me suis rendu compte que, la passion, ce n'était pas suffisant. Parfois, on est happé par le quotidien, mais il faut toujours prendre le temps d'aller en cave, d'apprendre. Le champagne, c'est d'abord du vin et des procédés anciens. On a des salariés qui sont là depuis quarante ans, et leurs parents étaient là avant eux, ils sont les héritiers de certaines valeurs. Ce sont eux qui veillent au respect du procédé. Ce savoir-faire, c'est de l'émotion. J'ai 32 ans, c'est incroyable que l'on m'ait confié la maison Ayala ! J'arrive avec beaucoup d'humilité. »

Sélection de champagnes de marque

Par Jacques Dupont

Henri Abelé
16/16,5 - Le Sourire de Reims rosé 2002. Robe saumonée. Grotte au nez, cire, épices, bouche bien mûre, savoureuse, le côté épice est nuancé de notes mentholées. 92 €. **16 - Le Sourire de Reims 2003.** Pinot noir et chardonnay. Nez discret, blé, mie de

pain, bouche gourmande, aux saveurs de maturité où pointent le feuilletage et le miel mais qui reste étonnamment fraîche, dosage discret, impeccable. Un 2003 réussi. 86 €. **15,5/16 - Brut traditionnel rosé.** Rosé assez pâle, nez floral, fraise des bois, cerise, bouche aux saveurs de noisette et de fraise, droit, élégant, fin, bien fait. 36 €. **15,5 - Blanc de blancs.** Floral, fougère, sucre d'orge, bouche crémeuse, note citronnée, droite, aérienne ; joli vin d'apéritif. 49 €. **15 - Soirées parisiennes 2004.** Etiquette très 1900 chez Maxim's. Doré, nez, épices,

bien mûr, cuir, chez l'antiquaire, cire, bouche poivrée, marquée par le pinot bien mûr ; vin de repas. 37 €. **14 - Brut traditionnel.** Joli nez floral, bouche fruitée, sucrosité du fruit. Une cuvée composée de vins assez mûrs qui supporterait un dosage légèrement inférieur. 27 €. **Barons de Rothschild** Signés des trois branches « vineuses » de la famille Rothschild (ceux de Mouton, Lafite et Clarke), ces champagnes sont élaborés par la cave coopérative de Vertus. **14,5/15 - Blanc de blancs.** Nez citronné, floral, bouche fraîche et tendre, nette. Le dosage,

qui nous avait semblé excessif l'an dernier, se fait plus discret sur cette nouvelle mouture. Un vin léger, pas très long mais gourmand. 57,60 €. **14/14,5 - Rosé.** Rose pâle, nez discret, rose, agrumes, bouche tendre, marquée davantage par le chardonnay que par le pinot. Un rosé aux saveurs de blancs, assez fin et crémeux. 57,60 €. **Billecart-Salmon** Dégustation en compagnie de François Domi, chef de cave de la maison. **17,5/18 - Le Clos Saint-Hilaire 1998.** Pur pinot sur Mareuil, vignes en bas de coteaux dans le village : « On est en conversion bio sur cette vigne. »

confiserie, bouche ronde, gourmande, suave, on est entre 7 et 8 grammes, bonne saveurs de fruits confits, assez long. 27 €. **16 - Cuvée Rosé majeur.** Base 2009, même assemblage que dans le Perle nature 2002. Fraise, bouche large, gourmande, très savoureuse, longueur moyenne mais gourmandise, aérien en bouche, tendre, petits fruits rouges en finale. 38 €.

Ayala

Hadrien Mouflard (voir portrait), auparavant responsable du marché français chez Bollinger (propriétaire d'Ayala depuis 2005), a succédé à Hervé Augustin à la direction de la maison. Hervé Augustin avait fortement dépeuplé cette marque, très réputée dans les années 30 et qui s'était peu à peu encalminée. Avec Caroline Latrive, chef de cave trentenaire, venue elle aussi de Bollinger, l'équipe de direction Ayala s'est fortement rajeunie. A l'opposé de ce qui se faisait autrefois (dosage à tendance sucraillon), le style nouveau mis au point par Hervé Augustin fait la part belle au brut nature, sans dosage, sans sucre... Et c'est une réussite. Soutenu par les excellents approvisionnements en raisins que lui apporte Bollinger, Ayala s'est taillé en quelques années une nouvelle réputation chic, jeune, moderne ■

17 - Brut nature. Nouvel habillage tout en noir. Le nature est issu d'un assemblage similaire au brut majeur mais avec un an de plus passé en cave. Base de 2008. 25 % de vins de réserve. 45 % pinot noir, 35 % chardonnay, 20 % pinot meunier. Beaucoup de fruit au nez, assez marqué pinot, bouche vive, délicate, fraîche, un peu citronnée, le chardonnay en

bouche lui donne précision et fraîcheur. Bonne longueur. 30 €. **17 - Perle nature 2002.** Cuvée prestige en version nature. 80 % chardonnay, 20 % pinot noir, tout en grands crus Mesnil, Chouilly, Cramant ; sur les noirs, Verzy, Louvois et Ay. Nez épice, pain d'épice, bouche épicée, du gras, crémeux, plein, structure, long, riche en saveurs, la fraîcheur et l'élégance des char-

donnays et l'assise des pinots noirs. 69 €. **16,5/17 - Blanc de blancs 2005.** Chouilly, Avize, Mesnil. Le nez se tourne vers les raisins, bouche gourmande et fine, mûre à point, assez gras, crémeux, belle maturité, on peut commencer à le boire. Evolue bien droit. 45 €. **16,5 - Brut majeur.** Base 2009, dégorgé février 2012. Fruits blancs mûrs, sucrosité,

