LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

www.larvf.com

BORDEAUX 2004

Ils sont à leur apogée, commencez à les boire !

Dégustation à l'aveugle

Les Belges sacrés champions du monde

Palmarès inédit

Les 50 meilleures maisons de Champagne

De Roederer à Vranken, le classement de référence

1855.com

Débâcle d'un vendeur de vin en ligne

Chardonnays du Jura

Leur finesse nous enthousiasme

Caves Legrand

Le plus chic des cavistes parisiens

Bandol : la subtile évolution des rouges

Le mourvèdre change de style

M 08279 - 577 - F: 6,20 € - RD

LAURENT REINTEAU
Il pilote l'amibitieux projet d'Alliance Champagne.

45e Jacquart

Reims

Un challenger de poids

Les nouveaux objectifs se lisent dans la façade du siège, flamboyant hôtel particulier rémois. Cette marque créée en 1962 a connu des revers de fortune. La dernière relance revient à Alliance Champagne, groupement de coopératives : l'Union Auboise (Veuve A. Devaux), Covama (Pannier) et Cogevi (Collet). Elles réservent 350 ha issus de leur vignoble pour produire un vin de grande diffusion aux ambitions internationales.

NOTRE AVIS 13,5/20 Gamme recentrée sur quatre champagnes très francs, tendus. Un challenger de poids pour les grandes marques. À suivre.

Jacquart *en chiffres*

Propriétaire : Alliance Champagne
Superficie en propriété : 350 hectares
Achat de raisins : non
Nombre de bouteilles : 3 millions
Chef de cave : Philippe Dupuis

LA DÉGUSTATION

D.R.

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

14/20
Brut Mosaïque
Sur une base de 2008, il exprime de fines notes citronnées, franches. Idéal en apéritif, typé par les blancs. ▶ 23,50 €

15,5/20
Brut Cuvée Alpha 2005
Nouvelle grande cuvée lancée à l'été 2013 en remplacement du Brut de Nominée. Construit sur la maturité du millésime, avec un dosage léger (7 g/l), un beau champagne ample, marqué par la rondeur mature du pinot noir et l'allonge fraîche d'un chardonnay. Finale un peu simple. ▶ 75 €

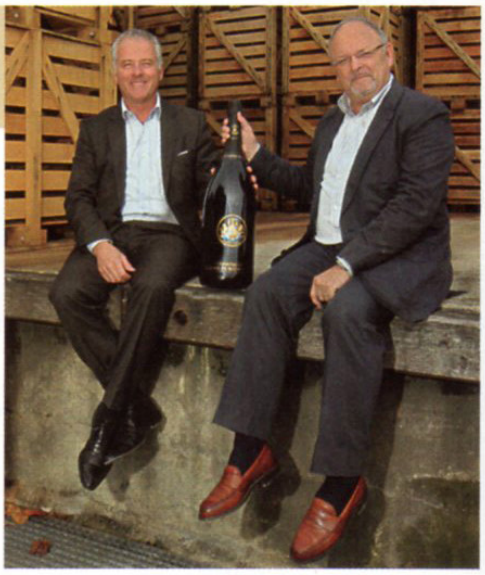
46e Barons de Rothschild

Reims

Les vraies bulles signées Rothschild

À ne pas confondre avec le champagne Alfred-Rothschild (marque leader en grandes surfaces à moins de 13 €), il s'agit là de la marque produite par les trois familles Rothschild (Lafite, Mouton, Clarke) dans un site dédié et géré par la coopérative de Vertus, La Goutte d'Or (marques Paul Goerg, Napoléon). Dans un univers concurrentiel, la marque compte sur son nom prestigieux pour se développer. À terme, l'objectif est de produire 500 000 bouteilles. À quand un Rothschild à Reims ?

NOTRE AVIS 13,5/20 Un champagne de fête plus que de fond, fruité, simplement apéritif qui n'a pas la dimension incarnée par les Rothschild à Bordeaux.



FRÉDÉRIC MAIRESSE (À G.) ET JEAN-PHILIPPE MOULIN
Le directeur et le vinificateur de La Goutte d'Or défendent l'image des Rothschild en Champagne.

LA DÉGUSTATION

D.R.

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

14/20
Brut blanc de blancs
Nuance de citron confit, pointe lactée au nez. La bouche un peu maigre est plus tonique et termine en fraîcheur. ▶ 58,90 €

14,5/20
Brut rosé
Sur la base du chardonnay, un rosé apéritif, léger, printanier, qui se boit aisément. ▶ 58,90 €

14,5/20
Brut 2007
Pour moitié chardonnay, un assemblage crémeux, citron et noisette. Finale crayeuse discrète. ▶ 42 €

Barons de Rothschild *en chiffres*

Propriétaire : société champenoise des Barons & Associés
Superficie en propriété : pas de vignoble
Achat de raisins : 50 hectares
Nombre de bouteilles : 300 000
Chef de cave : Jean-Philippe Moulin