



UPIGNAC

LE FOIE GRAS BELGE
CHANGE DE MAINS



ELECTROLUX

LEÇON DE
**MARKETING
MODERNE**

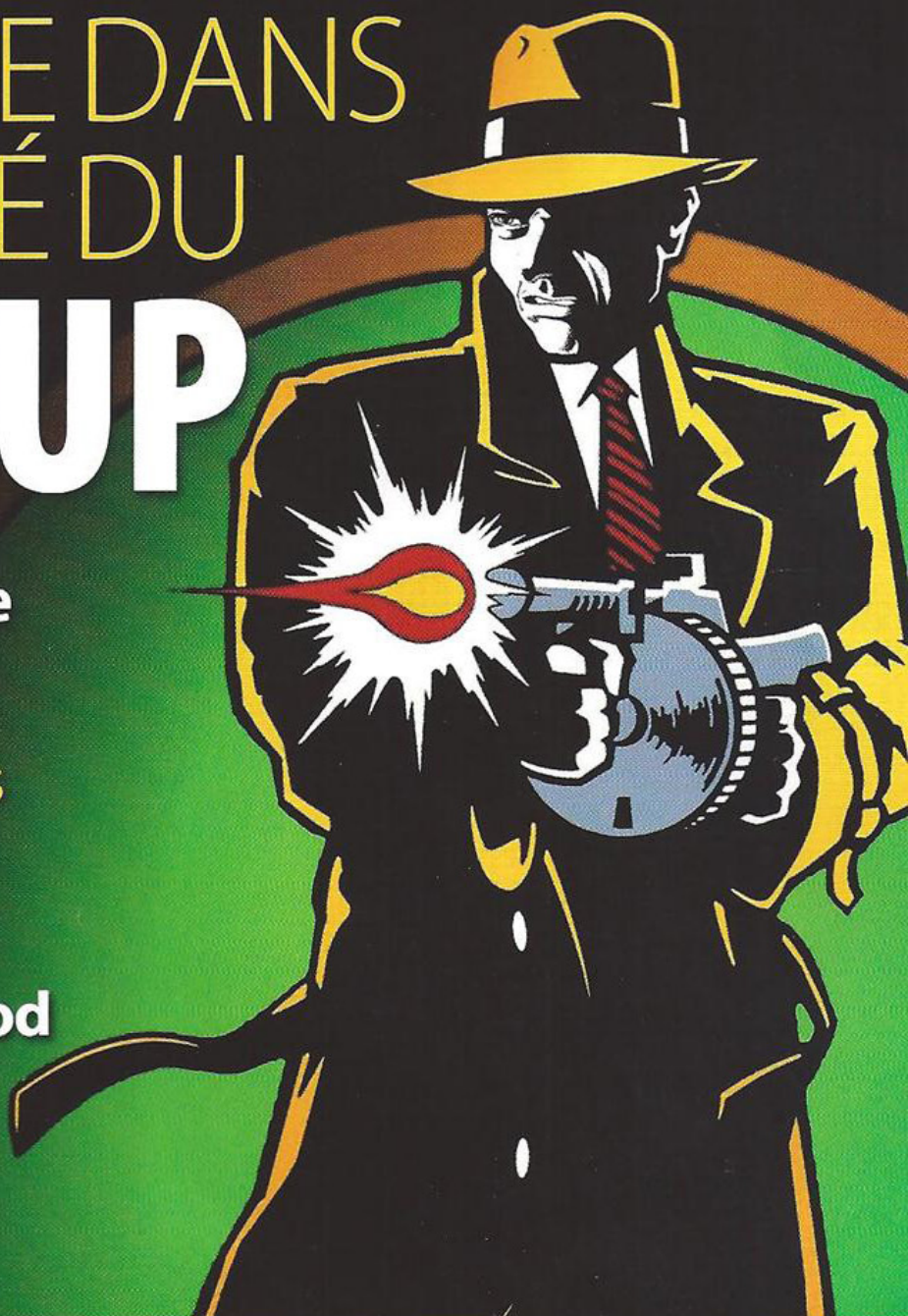
www.trends.be

tendances Trends

CONOMIE ET FINANCES • 37^e ANNÉE • N°50 • BEL/LUX € 5 • P509559 • 13 DÉCEMBRE 2012

BIENVENUE DANS LA SOCIÉTÉ DU HOLD-UP

- ➔ Comment la finance détrouse les Etats
- ➔ Comment les géants de l'Internet nous prennent en otage
- ➔ Comment Hollywood braque l'industrie du film



142861211451

TRENDS-TENDANCES
LES A TESTÉS POUR VOUS

DE BULLES EN BULLES

Pas de fêtes sans champagnes. Pour l'apéritif ou la table, légers ou riches, du brut sans année à la cuvée de prestige millésimée, ils sont 25 à réussir le test de la dégustation à l'aveugle.

SERGE TONNEAU

Un champagne blanc de (raisins) blancs est toujours issu de chardonnay sauf pour de rares exceptions. Un champagne blanc de (raisins) noirs provient de pinot noir avec ou non du pinot meunier. Le champagne rosé peut être obtenu par foulage des raisins et une courte macération, à l'instar de tous les rosés de saignée. Mais il provient le plus souvent d'un ajout de vin rouge de champagne à du blanc – ce qui est interdit dans les autres appellations, en Champagne.

L'échelle des crus

Autre spécialité champenoise, l'échelle des crus répertorie les communes viticoles selon une échelle qualitative allant de 80 à 100. Ce classement sert à chiffrer le prix du kilo de raisins lors des vendanges. Les 17 communes classées 100% ont droit au titre de «grand cru», 41 autres, cotées de 90 à 99% constituent les «premiers crus». ©

La marque **Champagne Barons de Rothschild** réunit trois branches familiales: Philippine (Mouton), Benjamin (Clarke) et Eric (Lafite). Fleurs blanches, poire, fruits secs escortent le **dosage zéro** exempt de sucre et réservé à l'importateur belge et à quelques privilégiés. Droit et mature dans son assemblage de chardonnay (60%), pinot noir et vin de réserve, il parraine l'apéritif, fruits de mer, risotto, carpaccio de poisson... Egalement réussi, le **brut** sans année brille par une finesse aromatique valorisée par le chardonnay (60%), la rondeur et la puissance du pinot noir. Invitez-le avec crustacé, foie gras, grenadin de veau...

+/- 44,5 euros

• Le Chemin des Vignes
• 02 763 07 02



JEAN-DANIEL MEYER



Billecart-Salmon impressionne par sa régularité dans l'excellence. Son **Blanc de Blancs** élaboré à partir de cinq grands crus de la Côte des Blancs, assemblés sur deux ans, est confondant de droiture, de finesse et d'élégance. Des fruits à chair blanche, amande, noisette et une touche minérale apparaissent dans un crémeux délicieux, savoureusement prolongé. Idéal à l'apéritif, mais aussi avec caviar, poisson grillé, fruits de mer.

+/- 39 euros

• V.P.S. • 02 242 02 69

Les bulles sont évidemment fines et la robe dorée annonce une majorité de raisins noirs. De fait, ils sont 60% de pinot noir et 15% de meunier pour 25% de chardonnay dans le champagne **Bollinger Special Cuvée brut**. Complexe, le bouquet distille fruits mûrs et épices. Le palais ajoute de la brioche et des fruits secs. Copieux et riche pour chaperonner poissons, crustacés, viande blanche, jambon *pata negra*.

+/- 45,5 euros

• Cinoco • 02 410 47 47

Marque d'acheteur élaborée pour les linéaires du groupe Carrefour, le champagne **Louis Daumont brut Réserve** assimile les trois cépages champenois. La bulle n'est pas spécialement fine, mais l'attaque est alerte sur un dosage sensible. Les prolongements sont relevés par une bonne fraîcheur pour souhaiter la bienvenue à un poisson en sauce légère ou une viande blanche.

+/- 15 euros

• Carrefour

Outre une cuvée 100% chardonnay, crémeuse et flatteuse (20,98 euros), le champagne **Charles d'Harleville** produit un **brut bio** particulièrement attrayant sous des effluves de fruits secs, de brioche et des évocations de fruits à chair blanche. Équilibré par un dosage assez discret, frais et souple, il passe de l'accueil à la marée en apprêts légers.

+/- 22,39 euros

• Cora

Né avec la Belle époque, en 1895, le champagne **de Castellane brut** promène depuis son étiquette barrée d'une croix rouge de saint André, symbole de la marque. Une dominante de pinot noir et meunier (60%), par rapport au chardonnay, dicte des notes de torréfaction, de fin boisé et de vinosité avec une touche d'agrumes pour accueillir et escorter un poisson même en sauce ou du jambon de Parme au melon.

+/- 22,99 euros

• Delhaize

Créée par trois vignerons en 1948 la cave de Mancy a si bien prospéré qu'elle vinifie maintenant plus de 120 ha d'approvisionnement dont 45 ha en chardonnay. Frais dès l'attaque, le champagne **Esterlin brut Blanc de Blancs** développe de fines séquences de fruits blancs et d'agrumes pour séduire l'apéritif et de fines variations marines (Saint-Jacques, langoustines).

+/- 29 euros

• Maison Meersseman • 02 268 00 75

Il existe plusieurs Gimonnet, le «nôtre», **Pierre Gimonnet**, est pris en qualité par les petits-fils Didier et Olivier. Ils travaillent 28 ha en premiers et grands crus de la Côte des Blancs. Nouveauté, ce **1^{er} cru brut Rosé de Blancs** a la robe joliment teintée par 12% de raisins noirs qui fleurent bon des arômes de fruits rouges. Le chardonnay revient avec fraîcheur et pureté pour un apéritif original.

+/- 12,49 euros

• Le Banc des Saveurs • 02 733 55 42

Il était intéressant de déguster à l'aveugle un champagne vendu à 12,49 euros avec des flacons qui coûtent souvent le double. Pari tenu avec le champagne **Pol Gardere brut**, assez discret avec de légers effluves de fruits blancs et un chouïa de fines notes de fruits secs (amande) qui glissent du bouquet au palais. Agréable, vive et nerveuse, la bouche est menée par une acidité fraîche pour animer la soirée.

+/- 12,49 euros

• Colruyt

Pierre Gonet et sa sœur Chantal vinifient des parcelles de chardonnay issues de Mesnil-sur-Oger et de Montgueux (Aude). Le **Philippe Gonet Blanc de Blancs cuvée extra brut**, c'est-à-dire non dosé (0g de sucre), sélectionne 70% de 2006 et des vins de réserve. Frais, brioché, fruité et épicé il égaie apéro, carpaccio de langoustines, scampis au curry léger.

+/- 23,5 euros

• Catulle • 02 353 07 65

Important domaine de 33 ha dans la Côte de Bar, le champagne **Gremillet brut Sélection** marie 70% de pinot noir et 30% de chardonnay. Floral (aubépine) et fruité (poire, pêche), relayé par des fragrances d'agrumes, il signe un bel équilibre et de délicates notes de grillé. La bouche reste fraîche. Il prolonge l'apéritif en compagnie de poisson meunière ou grillé, de crabe aux agrumes.

+/- 19,93 euros

• Gelin • 02 332 18 37 - 02 366 91 48

Situé au cœur de la célèbre Côte des Blancs, le vignoble **Guy Larmandier** regroupe 9 ha implantés sur des coteaux bien exposés en premiers et grands crus. François Larmandier, qui succède à son père, peaufine le dosage dans les vins et souligne la finesse des cuvées, comme dans ce **brut 1^{er} cru** équilibré, élégant et goûteux.

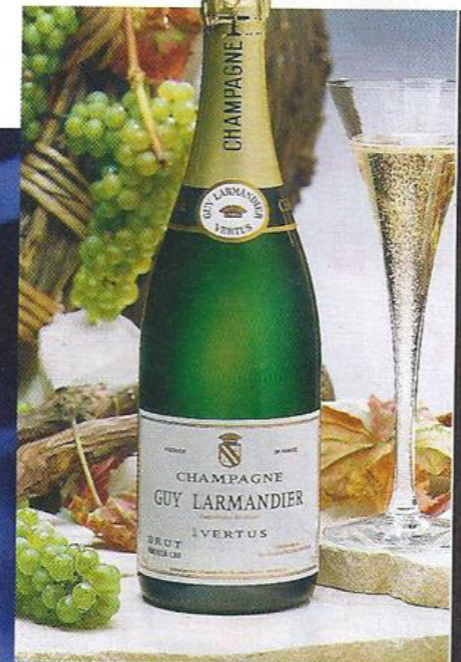
+/- 26,62 euros

• Gelin • 02 332 18 37 - 02 366 91 48

Curiosité et qualité vont de pair dans le champagne **Pascal Leblond-Lenoir brut Tradition** né dans la Côte de Bar. Aux classiques pinot noir (60%) et chardonnay (20%), s'ajoute du pinot blanc, un cépage oublié en Champagne (mais non dans le département). Fringant sous une savoureuse vivacité, floral, frais et tonique, il est paré pour l'apéritif, poisson, viande blanche.

+/- 21,80 euros

• Francis Bernard • 02 735 68 80



tige ne paraît qu'en grande année. Le 2005 assemble des grands crus de chardonnay (45%) et de pinot noir (55%), dont 20% de vins vinifiés en foudre de chêne. Aromatique (pêche, mandarine, amande), vineux, élancé, il inspire la fête: caviar, poissons crus... Nettement plus abordable, le **Roederer brut Premier** incarne le style maison avec 40% de chardonnay, autant de pinot noir et 20% de meunier de plus de 40 crus. Soit un assemblage de six années. Les vins de réserve apportent des nuances évolutives aux séquences beurrées et fruitées. Un brut vineux, complexe pour passer de l'apéritif à table avec langoustines, foie chaud ou en terrine.

Respectivement +/- 195 euros et 38,90 euros

• De Coninck • 02 353 07 6548

Deux minuscules lettres coincées sur l'étiquette (MA) nous apprennent que le champagne **Raphaël Villard brut Carte Blanche** est une marque d'acheteur. Sous son or pâle à reflets verts, il exhale de légers effluves d'agrumes. Une attaque fraîche s'ouvre sur des notes de mandarine dans une structure agréable. Petite note douce. Apéritif.

+/- 12,99 euros

• Carrefour

Fruit d'un négociant manipulateur, le champagne **Marquis de Marmontel, brut Blanc de Noirs** provient exclusivement de raisins noirs. Des fruits exotiques, un léger dosage compensé par un agréable fruité s'inscrivent dans une bonne structure. A convier à l'apéritif, sur les tapas, volaille et viandes blanches. Prix doux.

+/- 15,99 euros

• Colruyt

En 1986, Alain Soutiran quitte la coopérative pour exploiter seul ses crus sur les coteaux d'Ambonny, l'une des 17 communes en grand cru. Valérie Renaux, sa fille, lui succède en 1990. Le **Soutiran brut grand cru Signature** associe pinot noir (60%) et chardonnay. Puissant et vineux, grillé, il évolue avec fraîcheur sur les épices. Pour la table.

+/- 23,99 euros

• Colruyt

Le **Philipponnat Royale Réserve non dosé** assemble des vins du cœur de la Champagne dont deux-tiers de premiers et grands crus. Pinot noir (65%), chardonnay (30%) et pinot meunier reçoivent des vins de réserve élevés sous bois. Elancé, d'une belle pureté, frais, un peu minéral, il brille à l'apéritif, sur les fruits de mer et la cuisine japonaise.

+/- 31,80 euros

• Pirard • 067 77 31 01 - 081 20 12 92

Pommery, marque légendaire qui eut «sa» veuve, fut longtemps indépendant. Depuis 2002, il appartient au Liégeois Paul-François Vranken et retrouve son rang. Ce **brut Royal** le prouve avec franchise dans une matière médiane traversée de petits fruits rouges, d'une touche minérale et d'une belle acidité. Pour amorcer la soirée et suivre sur sashimi, poisson grillé...

+/- 28,15 euros

• Colruyt

A l'origine cuvée personnelle du Tsar Alexandre II, le **Cristal Roederer** a depuis perdu sa carafe en cristal, éliminé les excès du dosage de l'époque, mais conservé son aura. Cette cuvée de pres-

Lancée en 1952, la cuvée de prestige **Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs** est issue de grands crus dans un millésime de qualité, 2002. Séducteur dès l'attaque, complexe avec de délicates touches de chêne, peaux d'amande et agrumes, il se prolonge avec classe et enchante l'apéritif, mais aussi les fruits de mer, et poissons fins. Le **Taittinger brut réserve** marie pinot noir (60%) et chardonnay dans un bon équilibre de fraîcheur fruitée pour débiter la gamme et les festivités avant d'escorter des entrées légères. Visant sans doute une clientèle trentenaire plus habituée aux soft drinks qu'à l'ultra brut, **Taittinger** crée le **Nocturne**, un champagne sec dosé à 17,5 g/l et à un vieillissement en cuves. Habillé de bulles à facettes, le flacon attire l'œil et se pare de 40% de chardonnay et de 60% de raisins noirs. Pour amateur et avec foie gras cru, ris de veau poêlés, desserts secs...

Respectivement +/- 120 euros et 34 euros

• V.A.S. CO • 02 583 57 40

+/- 15,99 euros

• Delhaize

La marque d'acheteur **Cuvée Veuve Héring** table sur la popularité des veuves en Champagne. Le **1^{er} cru** confie un quart de chardonnay à une cuvée de pinot noir. Classique et mûr, il abandonne des fragrances de brioche, prune et noisette. D'ambition assez modeste, il tiendra sa place à l'apéritif, mais aussi sur des scampis grillés ou des viandes blanches.

+/- 19,93 euros

• Cora

Qui est qui ?

L'étiquette mentionne obligatoirement l'appellation «Champagne», le producteur et le statut de celui-ci :

NM : négociant-manipulant, **RM** : récoltant-manipulant, **CM** : coopérative de manipulation, **MA** : marque d'acheteur, **RC** : récoltant-coopérateur, **SR** : société de récoltants, **ND** : négociant-distributeur.

