



Grandes cuvées de Champagne

Nos 50 coups de cœur

Tour de dégustation de champagnes d'exception, issus d'un assemblage du fruit des meilleures vendanges, des terroirs les plus recherchés sur les meilleures années. Des cuvées rares, à découvrir ou redécouvrir.

TEXTE ET DÉGUSTATION PIERRE GUIGUI ET CHRISTOPHE CASAZZA

La cuvée de rêve



JACQUES SÉLOSSE, lieux-dits Les Cavelles, grand cru, 2003

70 €. Voici un hymne à la minéralité et aux terroirs champenois. Sur ce millésime 2003 on comprend vite le génie d'Anselme Sélosse, avec des nuances d'amande blanche, de craie, sur un nez aérien et noble. La bouche propose une approche aérienne, cristalline et pure.

L'effervescence se dépose sur les papilles avec distinction, suscitant des nuances de poire fraîche.

19,5/20

La Champagne possède une histoire très riche qui remonte au milieu du XVII^e siècle, époque où elle ne produisait que des vins dits « tranquilles ». Pour assurer une meilleure conservation des arômes, le champagne est mis en bouteille, devenant ainsi... naturellement pétillant. Un caractère effervescent qui cause alors soucis aux vignerons, à tel point qu'il est surnommé « vin du diable » ou « saute-bouchon ». Pourtant les Anglais sont conquis et, en 1676, un poète londonien chante déjà « le champagne effervescent qui ranime rapidement les pauvres amants languissants ». À la fin du XVII^e, de nouvelles méthodes de fermentation vont permettre de réaliser des vins à bulles, qui vont devenir les compagnons incontournables des grands événements des différentes cours d'Europe.

LES MOMENTS PÉTILLANTS DE LA VIE

En 1728, un arrêt royal autorise le transport des bouteilles, jusque-là interdit. La Régence et les libertins s'en emparent et les bulleux sont de toutes les agapes. Dès lors les vins de Champagne sont servis à l'occasion de couronnements, pour la mise à l'eau d'un bateau, pour arroser une victoire ou simplement pour marquer les pétillants moments de la vie. C'est aussi le vin des dernières fois. C'est ainsi qu'à la Conciergerie, en 1793, Philippe d'Orléans, voulant jouir de ses derniers instants avant de perdre la tête, exigea de déguster quelques bouteilles du vin des monarques. Des années plus tard, c'est dans les

larmes d'un champagne français que les Russes issus de la noblesse noyèrent leur chagrin afin de se consoler de la victoire de Napoléon sur les troupes du tsar.

FLACONS DE PRESTIGE

Même si les vertus des producteurs de champagne se mesurent avant tout à la qualité de leur brut non millésimé, les intéressés mettent en avant quelques cuvées spécifiques du vin des rois, dont certaines deviendront mythiques. Chaque année ils créent des flacons de prestige, témoignages d'événements historiques, cuvées événementielles, cuvées millésimées, cuvées pour amateurs de champagnes exceptionnels issues d'un assemblage du fruit des meilleures vendanges, des meilleurs cépages et des terroirs les plus recherchés. Une rareté qui sera le reflet de la personnalité de chaque maison, mais qui a son prix et transforme forcément un champagne en produit de luxe. Ces cuvées sont rares et n'apparaissent que lorsque Dame Nature le veut bien.

LES CUVÉES MILLÉSIMÉES

Les cuvées millésimées représentent le summum de la Champagne, le résultat d'une année heureuse, une sélection encore plus drastique que pour les bruts sans année, car le millésime est l'outil le plus sûr de valorisation d'un vin à l'écume pétillante. Un prodigieux moyen de communication pour mettre en avant une marque et en « booster » les ventes. Il apparaît donc comme

une évidence que cette notion entre souvent dans une cuvée d'exception, même si celle-ci ne dépasse jamais plus de 5 % des ventes de champagnes. Pour mettre ces nectars en avant, quand arrive la période des fêtes, les maisons de Champagne rivalisent d'idées en termes de contenants et d'emballages.

LES CUVÉES DES GRANDES OCCASIONS

Certaines cuvées de prestige tirent leurs racines d'événements historiques que l'on a pris l'habitude de consacrer au champagne. Rares ou vécus comme tels, ils sont arrosés généreusement de vins qui portent leur nom - devenant, ainsi, aussi célèbres que les événements en cause. Comme la cuvée Sir Winston Churchill de Pol Roger, vibrant hommage rendu à cet homme politique de goût. D'autres cuvées sont issues du monde de la mode, comme celle créée par Cattier pour le champagne Armand de Brignac et conçue, à l'origine, pour la célèbre maison de couture André Courrèges. Les bulles du champagne s'invitent également aux tables des artistes et Maurice Chevalier, Jacques Higelin et Serge Gainsbourg le chantent. Comme pour les en remercier, la maison Nicolas Feuillatte leur invente une cuvée Palmes d'Or, « la diva des champagnes »; une cuvée créée il y a plus de 25 ans par son fondateur, en hommage à une primadonna rencontrée à New York, où il résidait alors. La Grande Dame de Veuve Clicquot, quant à elle, est une cuvée créée sur mesure en 1972, en hommage à Madame Clicquot et son obsession de la qualité.

LES CUVÉES D'ASSEMBLAGE

Chaque maison, cave ou vigneron de champagne peut bien sûr réaliser des assemblages de ses cuvées mais ce qui fait la différence entre une grande cuvée et une autre, outre l'art de celui qui les réalise, ce sont les qualités des vins de réserve qui la composent et que l'on additionne aux millésimes plus jeunes, voire à de grands millésimes. Certaines de ces cuvées d'assemblage sont considérées comme le haut de gamme d'un producteur. C'est le cas de celle dédiée au père spirituel du champagne: Dom Pérignon. Ce moine cellérier eut l'idée, pour faire disparaître certains défauts du vin, d'assembler au pressoir cépages noirs et blancs pour obtenir le meilleur des champagnes. Ainsi naquit le geste œnologique dit d'assemblage. Son nom est désormais associé à celui d'une cuvée élaborée, pour la première fois en 1921, dans le chai de la maison Moët et Chandon. Chez Moutard-Dilligent on aime aussi les raretés, alors on propose une Cuvée 6 Cépages, millésimée, élaborée à partir des 6 cépages champenois (arbane, petit meslier, pinot blanc, chardonnay, pinot noir et pinot meunier).



© Fotolia

LES CUVÉES DE CLOS OU DE MONOCÉPAGE

Parmi les raretés, on trouve également quelques pépites en monocépage, dont le prix dépasse en général les 50 €. Le top du top étant celles issues d'un clos particulier. Un clos est un espace délimité, ceint d'un mur, qui ne peut être franchi par un cavalier et sa monture, choisi pour son exposition, sa géologie et la qualité de ses raisins. Mais n'est pas clos qui veut et les raisins entrant dans la production d'un champagne de clos doivent exclusivement provenir... de ce clos. Rendons hommage à la maison Philipponat et surtout à Pierre, du même nom, qui est sans doute le premier, en 1935, à avoir dérogé à l'art de l'assemblage, pour vinifier séparément son illustre Clos des Goisses. D'autres clos sont également notoires, comme le Clos Saint-Hilaire, de Billecart Salmon, le Clos de la Chaude Terre, que l'on trouve dans la cuvée « Vieilles Vignes françaises », non greffées, de la maison Bollinger - issue de trois parcelles de vignes classées grand cru qui ont survécu au phylloxéra, à la fin du XIX^e siècle; les Clos du Mesnil et Clos d'Ambonnay, enfin, chers à la maison Krug. Seul petit hic, ce dernier modèle « haute goûture », monocru, made by Krug, est proposé au prix de... 3000 €! Heureusement, l'amateur de monocépage moins fortuné pourra se tourner vers certaines cuvées d'exception, un peu plus accessibles, telle la cuvée Belle Époque de la maison Perrier-Jouët, un 100 % chardonnay; ou le grand cru Blanc de Noirs de la maison Mumm, dont le terroir magique de Verzenay, combiné aux compétences de Didier Mariotti, le chef de caves, font de ce champagne un moment pétillant qui sait rendre spirituel. Cette cuvée pourrait presque nous faire oublier la mythique cuvée René Lalou, 100 % grand cru, dédiée à l'emblématique ancien directeur de la maison.

Les cuvées de 329 € à 135 €



DOM PERIGNON, Cœnothèque,

329 €. Structure parfaite et belle complexité. Train de bulles fin, arômes

floraux et fruité mûr. Belle fraîcheur et finale élégante; longueur toujours aussi impressionnante. **18/20**



BILLECART-SALMON,

Le Clos Saint-Hilaire, 1998

305 €. Pureté de bulle exemplaire

tapisant délicatement le palais. L'aérien prédomine en bouche sur de fines touches d'amande, de brioche dorée; nuances de verveine. **19/20**



SALON, CUVÉE S - Blanc de Blancs,

1999

300 €. Nez complexe, minéral, avec des

accents crayeux, mais aussi des pointes de brioche et crème pâtissière. En bouche, sensation crémeuse et longueur splendide. **18,5/20**



POL ROGER, Sir Winston Churchill, 1999

256 €. Profond, dans un style vineux. Bulle

fine et réjouissante; bouche généreuse et longue finale sur les épices douces. **18,5/20**



ROEDERER, Cristal, 2004

175 €. Grande pureté, nez entre fruits mûrs,

notes florales et pâtisseries. La bouche frôle la perfection. Juste équilibre entre puissance et finesse, fruit et acidité. Belle finale longue. **18/20**



BOLLINGER, R.D., 1999

159 €. À peine sortie des mythiques caves

de la maison Bollinger, R.D. 1999 frappe fort. Entre vinosité et puissance, le palais se laisse divertir sur un fond légèrement épicé. **18/20**



VEUVE CLICQUOT PONSARDIN,

Cave Privée, 1990

150 €. Le pinot noir magnifie ce millésime

magique; accents de fruits secs (amande, noix de cajou) mêlés à des touches plus automnales. La bulle est ouatée et dotée d'un crémeux exquis. **18/20**



HENRIOT, Cuvée des Enchanteleurs,

1996

139 €. Le très attendu millésime 1996

s'affirme sur des touches finement briochées puis truffées. Bulle d'une distinction rare en bouche, tapissée par des notes savoureuses de truffe noire. **17,5/20**



POMMERY, Cuvée Louise, 1999

135 €. Élégance, sur des notes de poire

fraîche, de noisette et d'infusion. Bulle justement dosée, vive, finement acidulée, avec un équilibre qui commence à se mettre en place. **15/20**



LAURENT-PERRIER, Grand Siècle
130€. Une cuvée qui fait référence, dans un style épuré et précis. La bulle « croustillante » atteste d'un bel élevage sur lattes. Fruité et gourmand, avec la race fine de fleurs envoûtantes. **17,5/20**



DEUTZ, Amour de Deutz, 2002
130€. Le nez d'une grande subtilité associe les arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de noisettes. La bouche est sur la souplesse, avec une très belle amplitude. **17/20**



JACQUESSON, Vauzelle Terme, 2002
130€. Cette nouvelle cuvée parcelaire est une lecture du seul cépage pinot noir des terroirs d'Aÿ. De style vineux, elle impressionne par son volume de bouche et sa trame onctueuse. **17,5/20**



PIPER-HEIDSIECK, Cuvée Rare, 2002
125€. Petit bonheur d'élégance, à la belle minéralité et aux arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche il s'avère ample, frais, tendu, pur et délicat, sur un beau dosage. **16,5/20**

HENRI GIRAUD, grand cru d'Aÿ, fût de Chêne, 2000
125€. La bouche, énergique avec ses belles bulles, est complexe, puissante, avec un joli gras, de la matière. La longue finale se pare d'une belle fraîcheur bien réjouissante. **17,5/20**



THIÉNOT, La Vigne aux Gamins, 2000
120€. De l'élégance et de l'équilibre, sur des touches de miel d'acacia. La bulle est distinguée et élégante, tandis que l'équilibre s'installe en bouche. **16/20**



RUINART, Dom Ruinart, 1998
119€. Une magnifique cuvée. On s'incline devant l'élégance de la bulle qui chatouille le palais sans jamais le brusquer. **18,5/20**



MUMM, Cuvée R. Lalou, 1999
118€. 1999 grandit doucement avec élégance, sur des notes de nougatine, de tilleul, dans une minéralité discrète. La bulle est subtile, complexe, offrant une dimension rafraîchissante et saline. **16,5/20**



PERRIER-JOUËT, Belle Époque, 2004
118€. Encore en devenir, il s'offre avec beaucoup de droiture, laissant venir des nuances de poire et de miel. La bulle est ample, ouatée, avec une tension prédominante. **16/20**



GOSSET, Celebris, 1998
115€. Bouche minérale, fines bulles d'une belle souplesse; une élégance qui ne l'empêche pas de faire preuve de puissance et complexité, jusque dans la longue finale épicée. **17/20**



TAITTINGER, Comtes de Champagne Blanc de Blancs, 2000
108€. Magnifique réussite pour cette cuvée racée. La puissance, la densité, le côté séveux jusqu'au fumé, sur une base de fruits confits, contribuent à la mâche de ce champagne vineux. **17,5/20**



NICOLAS FEUILLATTE, Palmes d'Or Vintage, 1999
105€. Les meilleures origines confèrent de la puissance sur une bouche aux bulles subtiles. L'évolution laisse poindre quelques notes de roses et de fleurs séchées du plus bel effet. **17/20**

DE SOUSA, Cuvée des Caudalies, 2004
105€. Millésime en devenir. On devine des nuances d'abricot frais et de pêche. La bulle vient lentement, avec un caractère aérien et très subtil. **18/20**



LANSON, Noble Cuvée Blanc de Blancs, 1999
105€. Réussite magistrale et puissance rare sur un 100 % chardonnay des meilleures origines. Profondeur, maturité, intensité réglissée et séveuse attestent d'un champagne accompli. **17/20**



JOSEPH PERRIER, Cuvée Joséphine, 2002
105€. Magnifique réussite, avec des notes de truffe naissantes, de camomille, pour le tertiaire, mais surtout de brioche et de fruits secs, qui suivent les fruits juteux à chair blanche. **15/20**



J. DUMANGIN FILS, Vinothèque, premier cru, 1996
99€. Une grande cuvée complexe, avec un nez aux arômes de fruits jaunes confits, d'agrumes, de figues; des notes de pain grillé, de miel également, et une délicieuse touche minérale. **17/20**



PHILIPPONNAT, Clos Des Gissons, 2000
98€. Champagne puissant à la bulle fine, arômes de fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, melon; sur de belles notes minérales, florales, de fumée. Quelques années de garde devraient le sublimer. **18/20**



VRANKEN POMMERY, Diamant Bleu, monopole, 1999
98€. Cette cuvée exprime un univers automnal, où le fruit s'exprime au travers de notes de coing, de poire séchée, de noisettes grillées, d'humus et de cépes frais. **16/20**



PHILIPPE GONET, Belemnita, grand cru, 2004
88€. Tout en subtilité, avec une mousse presque fondante qui caresse le palais et les sens. La palette aromatique joue à fond la carte du fruit blanc poché. **16,5/20**



HENRI ABELÉ, Le Sourire de Reims, 2003
85€. Le tonitruant millésime 2003 dévoile un champagne de grande vinosité, sur des touches de frangipane, de poire pochée, pour laisser venir une bulle ample et consistante. **15/20**

GRANDES CUVÉES DE CHAMPAGNE



DE SAINT GALL, Orpale Blanc de Blancs, 1998
80€. Cette cuvée, dégustée à plusieurs reprises, évolue à merveille: notes de pain grillé, café et vanille, enrichies de miel, cire d'abeille, abricots et dattes, sur une bulle ultrafine. **16,5/20**



DIEBOLT VALLOIS, Fleur de Passion, 2004
75€. Toujours aussi parfait. Un blanc de Blancs au nez bien expressif, avec des arômes de fleurs blanches fraîches et des notes briochées, vanillées et toastées. Bouche élégante, vive, longue. **19/20**



ALFRED GRATIEN, Cuvée Paradis Brut
75€. Paradis... Le nom est bien trouvé pour ce flacon qui offre un vrai régal de fruits rouges: airelles, myrtilles et fraises, dans une effervescence tout en délicatesse et en charme. **18/20**



BOIZEL, Joyau de France, 1996
71€. En bouche une bulle fine, de l'ampleur, de la complexité, une belle structure et des fragrances gourmandes et pâtisseries, jusque dans la longue finale. **16,5/20**

CATTIER, Clos du Moulin, premier cru
69€. Un champagne à la belle vinosité et d'une belle finesse. La bouche est délicate, subtile, avec de la fraîcheur et un doux acidulé. Finale persistante. **17/20**



PANNIER, Égérie de Pannier, 2000
65€. Champagne charmeur, au joli train de bulles fines avec des arômes expressifs et complexes d'agrumes, de fruits blancs et jaunes, de pain brioché beurré, cire et fleurs blanches. **16/20**



AGRAPART ET FILS, Vénus Blanc de Blancs, grand cru, 2005
65€. Vénus rejoint le panthéon des grands champagnes de « petits » producteurs. L'élégance et la pureté cristalline de sa bulle en font un vin d'initiés, amateurs de minéralité. **18/20**



CHARLES HEIDSIECK, Vintage, 2000
65€. 2000 réservera de très belles surprises aux amateurs de champagnes de garde. Tout est là pour en faire un grand vin: finesse de la bulle, puissance maîtrisée et minéralité en devenir. **16,5/20**



PAUL GOERG, cuvée Lady, 2000
64€. Nez frais d'une belle finesse, avec des notes de pomélo, citron, poire, pêche, de pain de mie beurré. En bouche, une bulle fine et soutenue. Belle finale, généreuse et désaltérante. **16,5/20**



EGLY-OURIET, Les Crayères, Blanc de Noirs Vieilles Vignes
63€. Vinosité et puissance: on se délecte d'arômes de tanneur, fruits noirs, avec une nuance fumée. Bulle tendue, au gré d'une matière ultravineuse et savoureuse. **18/20**



AYALA, CUVÉE PERLE, 2002
62€. Nez complexe, suave, avec des arômes de fruits blancs (pêche, poire, pomme), d'agrumes et des notes florales et vanillées. Bulle délicate, prélude à l'ampleur, la vivacité et l'élégance. **17,5/20**



DUVAL-LEROY, Femme de Champagne, 2000
62€. Au nez, arômes de citron, orange, mandarine; notes empyreumatiques et épicées. En bouche bel équilibre entre fruit et acidité. En finale belle persistance brioche, vanille et agrumes. **17/20**

R. POUILLON, 2 Xoz, 2004
59€. Champagne réjouissant au nez d'agrumes, notes des silx, fruits blancs compostés et une touche grillée. En bouche train de bulles élégant, vivacité, ampleur et rondeur. Délétable! **17,5/20**



BARONS DE ROTHSCHILD
58,90€. Un 100 % chardonnay à la belle pureté, à la belle fraîcheur; au nez, des arômes de fruits blancs et de subtiles notes florales que l'on retrouve dans une bouche élégante, aérienne. **16/20**



JEAN VESSELLE, Le Petit Clos, grand cru Bouzy, 1996
55,80€. Du plaisir à la dégustation sur des notes de fruits blancs pochés, rattrapées par une note complexe de truffe noire. La bulle est ample, ouatée, offrant un équilibre magistral. **16/20**



BRUNO PAILLARD, Assemblage Millésimé, 1999
55€. Pur chardonnay, une lecture parfaite du millésime sur des nuances de craie, de brioche et de miel. La bulle est finement acidulée, tendue, promettant au flacon une douce évolution en cave. **15/20**



MAILLY GRAND CRU, Les Echansons, 2000
55€. Subtil champagne de riche expression, au nez raffiné d'agrumes et fruits blancs, notes miellées et pâtisseries. Bulle joyeuse du fruité, de la fraîcheur, dans un délicieux équilibre. **16,5/20**



DELAMOTTE, Blanc de Blancs, 2002
52€. Un nez complexe aux arômes d'agrumes, de fruits jaunes, de fleurs blanches et de notes pâtisseries. En bouche mousse crémeuse, bulles délicates qui servent de prémices à l'onctuosité. **17/20**



MOUTARD, Cuvée des 6 cépages, 2004
45€. Six cépages pour un univers ouaté, crémeux et aérien. Les arômes jouent sur la nougatine, l'infusion, avec une nuance finement miellée. On en boirait jusqu'au bout de la nuit... **16/20**



DRAPPIER, Grande Sendrée, 2002
42€. Gamme aromatique magique sur la craie, avec une nuance d'infusion. Bulle d'une finesse rare, avec une complexité qui vient sur l'abricot rôti, le sous-bois et une touche finement truffée. **16,5/20**