

Plus de 13 millions
d'entrées en six
semaines : l'histoire
de Philippe et Driss
rassemble et réconforte
les Français.

LE PHÉNOMÈNE "INTOUCHABLES" FRANÇOIS CLUZET ET OMAR SY FACE À LA CRISE, LE RETOUR DE LA FRATERNITÉ

2011 DEUX MARIAGES ET DES RÉVOLUTIONS...



PAR JEAN-MARIE ROUART, JEAN-CHRISTOPHE RUFIN, CLAIRE CHAZAL, IRÈNE FRAIN, MARTIN HIRSCH, OLIVIER DE KERSAUSON, CLAUDE LELOUCH, LAURENT VOULZY



42 PAGES SPÉCIALES



Balade champagne!

VOUS ÊTES PLUTÔT FLEURS, FRUITS, GOURMANDS
OU MILLÉSIMÉS? DÉCOUVREZ LES GRANDS ACTEURS DE L'ELIXIR ET SUIVEZ
NOTRE EXPERT POUR TROUVER VOTRE BULLE IDÉALE.

Par Jean-François Chaigneau – Photos Olivier Roux



Parlez-vous le champagne? Alors plongez dans le secret des grands millésimes et choisissez-le comme vous le sentez. Et puis regardez-le. Il se lit comme un livre d'images, jaune pâle, paille, vieil or, ambré ou traversé de reflets verts, ou rosé encore comme sont les roses – rose ou les roses thé. Le champagne est principalement un vin d'assemblage issu de trois cépages dominants, chardonnay, pinot noir, pinot meunier, lesquels proviennent de crus différents originaires de centaines de parcelles dispersées. Ce qui laisse un choix illimité, presque autant que le nombre de combinaisons possibles entre deux chromosomes. Chaque maison s'efforce de mêler tous ces éléments pour révéler son propre ADN. Chacun vinifié à part peut donner des grands « blancs de blancs », c'est-à-dire issus de raisins blancs (chardonnay) ou des grands « blancs de noirs », issus de raisins noirs (pinot noir). Le chardonnay (25 % de l'ensemble) amène la finesse, l'élégance et la vivacité qui garantissent un bon vieillissement et apportent des arômes de noisette, de beurre, d'amande, de brioche. Avec l'âge, les sensations crémeuses s'accroissent. Le pinot noir (40 %) donne un vin plus corsé, plus coloré à saveurs de fruits rouges, de cerise, de fraise, de framboise et de rose. Le pinot meunier (35 %) ajoute puissance, couleur

et des arômes de cerise. En bouche, en présence d'un champagne d'assemblage, l'attaque est toujours chardonnay, fraîche, vive, fleurie, fruitée, évoluée, c'est selon... Et puis vient la sensation gourmande du pinot, charpentée, sensuelle. Cette union peut se faire à égalité (50-50) ou avec la domination de l'un ou de l'autre. Peu importe. Dans un assemblage réussi, un dominé ne l'est jamais, parce qu'il est essentiel, comme en toutes circonstances l'est un trait d'esprit. Il y a enfin le millésime, la vérité du champagne, celle qui fait référence à l'année, s'affiche, et se revendique comme n'importe quel autre vin de France. Voilà donc le champagne avec sa date de naissance et son identité, tel que le ciel l'a fait et les hommes avec lui. Si l'année n'a pas été clémente, certaines maisons renoncent à produire un millésime. Les grands millésimes ne meurent jamais. Ils sont la preuve que le champagne est un grand vin comme sont ses voisins, ses frères, les grands de Bourgogne. Chacun s'épanouit sur son terroir de prédilection: la côte des blancs au sud pour le chardonnay donne des vins très fins; la montagne de Reims au nord pour les grands noirs, pinot noir, des vins plus corsés. Quant à la vallée de la Marne, au milieu, elle conjugue les qualités des deux. Ainsi va le vin blond, vin rond, vin saute-bouchon, vin de fête et en toutes occasions, principalement vin plaisir. ■

(Suite page 142)

Anne Malassagne

CHAMPAGNE AR LENOBLE

Elle a l'élégance et la grâce de son vin : « Lenoble comme Noblesse. » Pour l'arrière-grand-père d'Anne Malassagne, le plus grand vin du monde méritait bien une telle appellation plutôt que son propre nom, Armand-Raphaël Graser. Le fondateur laissait ses initiales, et sa marque devenait AR Lenoble. C'était en 1920. Puis, en 1993, quand l'affaire périliteuse, Anne refuse l'inéluctable : la vente du petit empire familial. Elle abandonne alors les flacons de L'Oréal pour se consacrer aux arômes et aux saveurs des siens. « J'ai été formée sur le terrain en goûtant les raisins dans les vignes avec mon père », dit-elle simplement. C'est ainsi qu'elle reçoit l'amour du champagne en héritage. Elle préserve, bâtit et modernise. En quelques années, sous sa houlette, la maison Lenoble est relevée. « Nous produisons 350 000 bouteilles, dit-elle. Nous irons peut-être jusqu'à 400 000, mais jamais au-delà. Je préfère garder une taille humaine, et assurer la qualité plutôt que d'augmenter nos volumes. » Aujourd'hui, AR Lenoble, l'une des rares maisons restées dans la famille du fondateur, propose un champagne cousu main, au luxe discret, un bijou.

ANNE MALASSAGNE
FAIT DE SON VIN
UNE ODE À LA BEAUTÉ

Les fleuris

L'ÉLÉGANCE D'UNE ROBE DU SOIR

LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT

Sur un des rares terroirs où on pratique « l'enherbement naturel » pour stimuler la vigne. Le raisin y gagne en concentration. Dans la flûte : un champagne pur, floral, iris et aubépine, amande. Noblesse oblige : un bonheur apéritif, pour faire belle bouche ou sur des crevettes nature saisies à la plancha... **Prix : 28,50 euros.**

NICOLAS FEUILLATTE 2004 GRAND CRU BLANC DE BLANCS

Millésime fleuri aux arômes d'acacia et de chèvreffeulle. Vin construit et généreux après huit ans de cave. La splendeur du chardonnay sur ses terroirs de grands crus. Fleur d'orange. Laisse une bouche de mandarine et de miel. Avec une sole meunière en compagnie de pommes de terre à l'eau. **Prix : 35 euros.**

BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS

La race des grands crus de la côte des blancs. Senteurs de fleurs d'acacia et de pomme verte, amande fraîche, pamplemousse et mandarine. Onctueux, crémeux, la douceur d'un pêché. Succomber volontiers. Sur quelques huîtres juste pochées et assaisonnées d'un beurre fondu citronné. **Prix : 59 euros.**

DELAMOTTE BLANC DE BLANCS 2002

Pur, frais, cristallin, aérien, buisson d'aubépine et de chèvreffeulle. Les arômes se bousculent : notes fumées, grillées, gingembre, pamplemousse... fruité, rond en milieu de bouche et d'une belle gourmandise pour finir. Sur copeaux de jambon cru, œufs de caille en gelée, petit chèvre... **Prix : 52 euros.**

ESTERLIN CLÉO BLANC DE BLANCS

Bouteille élégante comme une robe du soir. Pur chardonnay fleuri. Aubépine et chèvreffeulle. Pamplemousse, mandarine et citron. Amande, noisette, et miel d'acacia. Légèreté, finesse, équilibre, fraîcheur. Un « Cléo de 5 à 7 » pour un duo amoureux sur canapé et toasts de saumon fumé. **Prix : 27 euros.**

RUINART BLANC DE BLANCS

Beau flacon translucide aux reflets d'or pâle. Effluves de lys, de rose et d'acacia : toute l'élégance des fleurs blanches, fleur d'orange. Se croque comme une pêche de vigne. Sur un carpaccio de saint-jacques relevé d'une goutte de citron vert et d'un grain de fleur de sel. **Prix : 60 euros.** Si millésimé 2002 : 140 euros.

BRUNO PAILLARD BLANC DE BLANCS

Joliment fleuri, fruité pamplemousse, mandarine et citron, vanillé et grillé. Beaucoup de finesse. Finale longue et fraîche. On perçoit en bouche la minéralité de la craie de Champagne. Ce chardonnay 100 % peu dosé et minéral a des notes iodées qui en font le complément parfait des huîtres nature. **Prix : 47 euros.**

ROEDERER GRAND CRU BLANC DE BLANCS

Droit, pur et minéral, un chardonnay tout en vigueur et en jeune majesté. Nez de printemps : chèvreffeulle. Bouche de vanille et de pommes au four façon Tatin. Élégance finesse, grande allure. A l'apéritif... Sur beignets de petits légumes ou de crevettes (bouquets) en tempura. **Prix : 60 euros.**

