



SPÉCIAL **CHAMPAGNE**

Le guide des champagnes de



marque



Sélection de champagnes de marque

Par Jacques Dupont

Ayala

17,5/18 - Perle d'Ayala 2002.

Brut nature (non dosé). Assemblage uniquement de grands crus chardonnay et pinot noir. Nez cire, épices, champignons séchés, salin, poivre blanc, bouche vive, pierre blanche, alliance délicate entre fraîcheur, tension et le côté riche et mature. Plein, long, finale sur des notes pâtisseries. 74 €.

16,5 - Brut 2002. Nez riche, noisette, mousse, bouche ample, large, savoureuse, assez gras, large et long. 42 €.

16 - Rosé majeur. Nez discret, floral, élégant, bouche crémeuse, presque huileuse, très fraîche, longue, délicate, tout en finesse. 39 €.

16 - Brut nature. Aucun dosage. Nez crayeux, marqué pinot noir par des saveurs de baies noires, bouche vive, fraîche, très minérale, tension et finesse. 33 €.

15,5 - Brut majeur. Nez crayeux, citronné, bouche ronde, souple, fraîche, équilibrée, peu dosé. 30 €.

15 - Brut Blanc de blancs 2005. Floral, bouche crémeuse, large, gourmande, savoureuse, très crayeuse, longueur moyenne. 48 €.

Barons

de Rothschild

14 - Rosé. 85% chardonnay et 15% pinot noir. Clair, grenadine, bouche bien fruitée, plaisante, longueur moyenne. 57,60 € (120,50 en magnum).

Besserat de Bellefon

15 - Cuvée B de B. Elevée en fûts et produite à l'occasion du 170^e anniversaire de la maison. Nez épicé, citronné, vif, confiserie, bouche gourmande, parfumée, assez vive, plus en saveurs qu'en longueur, bon équilibre. 55 €.

Boizel

Un peu décevant, ce millésime 2004, comme, hélas, trop souvent. Année de grosse production, les vins manquent de finale et de précision. Il ne nous fera pas oublier l'exceptionnel 1996 de la maison. Si vous l'apercevez chez un caviste, n'hésitez pas !

16,5 - Joyau de France Rosé 2004. Nez cerise, fraise des bois, bouche crémeuse, parfumée, poivrée, baies roses, le vin rouge renforce la structure, des notes de sous-bois, bonne longueur, vin élégant et profond. 92 €.

14,5 - Grand Vintage 2004. 50% chardonnay, 40% pinot noir, 10% meunier. Nez feuillage, note cerise Belle-de-Juillet, crème pâtissière, bouche fine, gourmande, pas très longue comme souvent dans ce millésime. 42,50 €.

14 - Brut chardonnay. Assemblage de premiers et grands crus de la côte des blancs. Fleurs blanches, gingembre,

pamplemousse, bouche vive, bien marquée agrumes. Dosage et sucrosité un peu présents en finale. 36,50 €.

Bollinger

17,5/18 - La Grande Année 2004. Nez pain frais, calcaire, craie, bouche généreuse, large, crémeuse, riche, note de poire, long, bien mûr, note épices, poivre en finale, très persistant. 102 €.

17 - La Grande Année

2004 Rosé. Nez mentholé, cèdre, boîte à cigares, minéralité, bouche séveuse, belle complexité aromatique, longueur moyenne. Un vin séduisant par sa richesse en saveurs. 145 €.

16 - Brut spécial cuvée. Nez pain frais, minéralité, pierre blanche calcaire, tendue, fraîche, bien rond, gourmand, riche, persistance moyenne. 44 €.

15 - Brut rosé. Floral, grenadine, poivre, bouche crémeuse, large, savoureuse, manque un peu de précision et de longueur en finale. 62 €.

Canard-Duchêne

14 - Authentic Vintage 2007. 43% pinot noir, 28% pinot meunier et 29% chardonnay. Nez amande douce, réducteur, note de grillé, bouche légère, bonne attaque sur les épices, finale assez courte. 28 €.

Delamotte

La marque qui entoure le fameux champagne Salon du Mesnil-sur-Oger. Ces dernières années, Delamotte, filiale de Laurent-Perrier, a connu une croissance fulgurante, notamment grâce à l'image de Salon,

considéré parfois comme le Pétrus du champagne (notamment au Japon), mais aussi grâce au bon rapport qualité/prix de ses cuvées.

17 - Blanc de blancs 2002.

Nez fruits confits, raisins secs, brioche, bouche riche, bien mûre, épicée, tendue mais sans dureté, beaucoup de saveurs autour du thème des fruits secs. 52 €.

16 - Blanc de blancs 2004.

Goûté pour le plaisir et en avant-première, ce Blanc de blancs ne sera en mis en vente qu'au printemps 2014. Nez bien exprimé, pêche blanche, abricot, clémentine, bouche pré-cise, fraîche, et élégante. N.C.

16 - Brut. Nez biscuit, feuilletage, les agrumes montent à l'aération. Bouche vive, bien fraîche, gourmande et tendue, bon compromis entre élégance et saveurs. 30 €.

15,5 - Blanc de blancs.

Nez citronné, agrumes, bouche briochée, épicée, frais, tendu, rafraichissant. 42 €.

Deutz

17 - William Deutz 2000. Nez minéral, pâtisserie, fruits secs, bouche généreuse, riche, large, bien mûre. Un vin puissant, savoureux, d'une belle maturité, à boire aujourd'hui. 118 €.

16 - Amour de Deutz 2005. Festival des grands chardonnays de la côte des Blancs. Joli nez mirabelle, pomelo, craie, la minéralité monte peu à peu, calcaire, paille, bouche très vive, tendue, note séveuse, écorce et agrumes en finale. 129 €.

Floriane Eznack

Œnologue chez Jacquart

« Je suis née en Charente, mon père était ingénieur pour l'armement. Il est devenu diplomate. D'Angoulême je suis partie au lycée français de Londres, puis à Bruxelles. Là, j'avais 17 ans, mes parents étaient en Turquie, je me posais des questions sur ce que je voulais faire : vétérinaire, puis pilote de chasse... j'ai eu un gros chagrin quand j'ai été refusée. Mes parents diplomates recevaient beaucoup à la maison, et je me suis aperçue que le vin était un univers positif, qui favorisait le contact et l'échange. Quand on sait parler d'un vin, tout de suite ça clique un peu ! Je trouvais amusant d'entendre tous ces personnages parler du vin comme ils parlaient de géopolitique. Quand on a 17 ans et qu'on a tous ses amis qui

veulent faire de la finance ou de la politique, on a envie de se démarquer. Il n'y avait pas autour de moi des gens qui voulaient faire artiste. Mes parents m'ont dit : bon, il faut te décider ! et donc je suis allée à la fac de biochimie Pierre-et-Marie-Curie en même temps que je préparais les concours de pilote de chasse et, quand j'ai été refusée, je me suis dit : alors, je vais être œnologue. Il y a beaucoup de choses qui m'ont plu dans le vin : le travail en équipe, l'humilité, et une part de mystère et d'incontrôlable. J'avais été élevée au bordelais et je ne connaissais pas le champagne, mais c'était le vin international par excellence et je voulais travailler à l'international, voir le monde. C'est l'éducation de mes parents qui a fait ça. »