

LE FIGARO MAGAZINE

SPÉCIAL CHAMPAGNE *Notre guide d'achat pour les fêtes*

*Les femmes
et le champagne :
une douce romance*

*La cuisine
au champagne
par 4 grands chefs
parisiens*

*Coffrets cadeaux :
de pétillantes
bulles de luxe*

**LE FIGARO
MAGAZINE**

Vendredi 29 et samedi 30 novembre 2013

**LA VÉRITÉ
SUR LES MÉDICAMENTS
SANS ORDONNANCE**

- Notre classement par spécialité : les plus efficaces... et les autres
- Les risques de l'automédication



CHAMPAGNE SÉLECTION POUR LES FÊTES 80 PAGES

RÉALISÉ PAR MAURICE BEAUDOIN



Cécile Bonnefond
a le sourire depuis
qu'elle a pris en
mains les destinées
du champagne
Charles Heidsieck.

FRANCK PRIGNET

GUIDE D'ACHAT

Bruts sans année (BSA)

CHARLES HEIDSIECK Brut Réserve

Le chef de cave Thierry Roset, qui fête ses vingt-cinq ans de maison, et la présidente Cécile Bonnefond ont profondément repensé cette cuvée emblématique considérée comme l'un des meilleurs bruts de la Champagne. Moins de crus dans l'assemblage (60 au lieu de 120), priorité aux vins de réserve (40 %) dont l'âge moyen passe de 8 à 10 ans, un séjour de plus de 3 mois dans les crayères, tout est fait pour renforcer encore l'image de marque de ce multimillésième « *digne d'une cuvée de prestige* ». Cet assemblage des trois cépages à parts égales est présenté, désormais, dans

une nouvelle bouteille baptisée « crayère » et habillée de gris.

Prix : 15 €. 51100 Reims
(03.26.84.43.00).

PERRIER-JOUËT Grand Brut

Bien sûr, il y a le trio vedette des cuvées de la marque fondée par Pierre-Nicolas-Marie Perrier et Adèle Jouët. Mais, à côté des trois versions de Belle Epoque, il y a aussi un brut, moins médiatique sans doute, mais au tournant duquel on attend toujours le chef de cave. Mission d'autant plus délicate chez P. J. que cette maison fut la première, en 1854, à élaborer un champagne brut. Pari tenu pourtant par Hervé Deschamps, la 7^e lignée des hommes de

l'ombre, qui puise dans 35 à 40 crus pour composer son Grand Brut, le bien nommé, et boucle l'ouvrage avec le petit secret de sa recette : l'ajout de 15 à 20 % de vins de réserve. A l'arrivée, un champagne couvert de fleurs blanches, frais, équilibré et d'une rondeur raisonnable.

Prix : 31,90 €. 51200 Epernay (03.26.53.38.00).

MERCIER Brut Réserve

C'est une nouvelle cuvée qui fait son apparition, en cette fin d'année, dans la maison fondée, il y a 155 ans, par l'inventif Eugène Mercier. L'idée lui aurait plu de présenter ce champagne dans une bouteille habillée

d'or et de rouge, pour changer du classicisme habituel. Autre idée de génie que ne renierait pas le fondateur : ce brut a été construit autour d'une sélection originale de vins de réserve. L'assemblage, dominé par les pinots noir et meunier (80 %), conçu par le chef de cave Christophe Bonnefond, engendre un vin bien structuré assorti d'une belle fraîcheur et d'un agréable bouquet d'arômes.

Prix : 26 €.
51200 Epernay
(03.26.51.22.00).

BARONS DE ROTHSCHILD Brut

La plus jeune des maisons de champagne (2007), dont le siège est

à Reims et les installations techniques à Vertus, a eu vite fait de se mettre à l'heure champenoise et d'assimiler les règles en vigueur. Ainsi, le Brut sans année que chacun se doit de réussir parce qu'il est le mètre étalon de la production, est-il un modèle du genre. Assemblage des trois cépages, avec priorité au chardonnay (60 %) issus de grands crus de la Côte des Blancs, on a compris que la réussite passait également par un apport judicieux de vins de réserve en provenance de plusieurs récoltes (40 %), un vrai gage de qualité et de régularité.

Prix : 11,60 €.
51100 Reims
(03.26.85.80.92).



Barons de Rothschild : tête à tête

Le coffret Tête à Tête de Barons de Rothschild s'ouvre sur son blanc de blancs, encadré par deux verres de dégustation. Une cuvée pure, délicate, issue essentiellement de grands et premiers crus. 98 € chez Lavinia, au Repaire de Bacchus ou sur le site www.champmarket.com

Pierre Mignon : flamboyant

Grand champagne de caractère, la Cuvée de Madame 2004 de Pierre Mignon a opté pour un flamboyant flacon métallisé nommé Cœur d'Or qui dissimule, blotti dans le bouchon, un médaillon « mignon comme un cœur » incrusté de strass Swarovski. Ils se lovent dans un élégant coffret. 55 € au 03.26.59.22.03.



BULLES de luxe

Thiénot : or chaud pour millésime ancien

La maison Thiénot possède encore des millésimes du siècle dernier, en édition limitée, à l'instar de la Cuvée Alain Thiénot 1990, aux arômes et saveurs de pomme et de coing. Elle habite une boîte noire au couvercle blanc coulissant, au toucher texturé et de l'or à chaud sur le millésime. 150 € chez les cavistes.



Charles Heidsieck : du fond des crayères

Une fenêtre percée dans le coffret blanc reprend les courbes des crayères gallo-romaines de Charles Heidsieck, creusées à 30 m sous terre. Elle s'ouvre sur la cuvée Blanc des Millénaires 1995. Un millésime légendaire, onctueux. 150 € chez les cavistes.

Lanson : villes mythiques

Chacun des trois coffrets Cosmopolitan Celebration renferme une bouteille de Black Label brut, rosé ou demi-sec. Ils traduisent la dimension internationale de Lanson, illustrée par le monument historique de trois villes mythiques : Paris et la Tour Eiffel, Londres et Big Ben, ou encore New York et le Chrysler Building. 27 € l'unité en grande distribution.

