

# Tribune de Genève

# Champagne 2017

## La magie des Cuvées de prestige



### Sommaire

Les Cuvées de prestige sont de fabuleux vins de garde.....	3	Mumm s'invite chez Carlo Crisci.....	13
Notre sélection de Cuvées de prestige pour les fêtes.....	4 à 6	Laurent Laplaige s'est passionné pour La Grande Dame.....	14
Franck Giovannini apprivoise les cuvées Dom Pérignon P2.....	8	Julien Gatillon, ambassadeur de Barons de Rothschild.....	14
Georges Wenger sublime les cuvées Célébris de Gosset.....	9	Ruinart glorifie les saveurs d'Arnaud Lallement.....	15
Eric Frechon célèbre Moët & Chandon.....	10	Michel Roth fait scintiller Perrier-Jouët Belle Epoque.....	16
Dominique Giraudeau a jonglé avec les cuvées Krug.....	10	Petit choix de bulles joyeuses pour les fêtes.....	16
Louis Roederer Cristal a dopé les plats d'Edgard Bovier.....	11	Le Chat-Botté adopte Amour de Deutz.....	17
Laurent-Perrier illumine les mets de Peter Knogl.....	12	Les cuvées Jacquart Alpha ont conquis Marc Haerberlin.....	18

## Renommée

# Les Cuvées de prestige sont de grands et fabuleux vins de garde

**Déclinées en blanc, en rosé, et à base des meilleurs Grands Crus, elles ne représentent que 5% de la production champenoise**

**Alain Giroud**

En Champagne, depuis les origines, la dénomination «cuvée de prestige» n'est régie par aucun texte. Autrement dit, en matière juridique, rien ne distingue les fleurons champenois des bouteilles non millésimées, de premier prix.

Mais en réalité, il en est tout autrement. Car, les Maisons de Champagne, à la recherche constante de la qualité optimale, ont imaginé et créé, des cuvées dites «spéciales», en appliquant strictement leurs us et coutumes, par auto-discipline.

Cette terminologie utilisée communément en Champagne au siècle dernier est en voie de disparition au profit du qualificatif «prestige».

## De nombreuses années de maturité en crayères

Pour ces grands vins, les raisins choisis librement en auto-appropriation d'une qualité irréprochable, sont le choix d'une longue expérience et, a priori, toujours issus de terroirs classés Grands Crus. De par le choix de raisins nobles, en provenance des meilleurs terroirs, il faut de nombreuses années à ces Cuvées de prestige pour parvenir à maturité.

C'est pourquoi elles n'apparaissent, sur les marchés, qu'après un long temps de vieillissement, d'une durée moyenne située aux alentours de dix ans de séjour en crayères. Leur lente évolution les classe parmi les véritables vins de garde.

Dans leur majorité, les Cuvées de prestige contiennent des vins millésimés. Certaines sont, délibérément, orientées vers les pinots noirs, ou vers une dominante de chardonnays. D'autres cultivent



Les cuvées de prestige représentent le nec plus ultra du champagne. AGENCE CF.

l'art de la différence grâce à des assemblages de plusieurs millésimés d'exception issus de plusieurs terroirs ou, à l'inverse, par des vins composés de raisins mono cru ou mono cépage.

Vinifiées en «blanc» ou en «rosé», ces cuvées témoignent, de la part des Maisons, d'une démarche ultrasélective, voire pointilliste, qui aboutit, dans la majori-

rité des cas, à des volumes confidentiels de l'ordre de quelques milliers de bouteilles.

Seule une poignée de Maisons est à même d'assurer des volumes plus importants. Bien que leur notoriété soit désormais planétaire, ces cuvées ne représentent qu'une part infime, de cinq pour cent environ, de la production totale champenoise.

Pourtant, l'image véhiculée joue un rôle essentiel qui rejaillit sur toute la gamme d'une Maison, voire sur la Champagne tout entière.

Evocation du luxe et du rêve, ces flacons aux contenus d'exception, aux formes le plus souvent exclusives, se différencient, également, par de somptueux habillages spécifiques utilisant des maté-

riaux nobles, comme l'étaïn pour les sur-coiffes, les cols, les étiquettes.

Découvrez-les dans notre florilège des plus représentatives Cuvées de prestige champenoises.

Et, dégustez-les en accords parfaits avec des plats très variés, comme ceux qui illustrent ces pages, imaginés par des grands chefs de cuisine étoilés en Suisse et en France.

Au-delà de leurs typicités exceptionnelles, ces vins ont une âme.

Découvrez-les dans notre florilège des plus représentatives Cuvées de prestige champenoises.

Et, dégustez-les en accords parfaits avec des plats très variés, comme ceux qui illustrent ces pages, imaginés par des grands chefs de cuisine étoilés en Suisse et en France.

## Le vocabulaire de l'élaboration d'une cuvée de champagne

### L'évolution du champagne de la vigne au verre en dix-sept définitions

#### Cépages



Les trois cépages de la Champagne sont le chardonnay (raisin blanc), le pinot noir et le pinot meunier (raisins rouges).

#### Vendanges

Les vendangeurs cueillent obligatoirement à la main pour que les grappes arrivent intactes au pressoir.

#### Pressurage

Le raisin est pressé de deux ma-

nières. Dans des pressoirs champenois ronds ou carrés à pression verticale, ou dans des machines pneumatiques.

#### Moût

Le moût est blanc, car il n'y a pas de macération pelliculaire, sauf pour de rares rosés. Car la teinte rouge se cache dans la peau du raisin.

#### Marc

Le marc est l'unité de mesure de la vendange. Il représente 4000 kg de raisin qui donneront 20,5 hl de moût lors de la première presse (la cuvée) et 5 hl en seconde presse (la taille). Un marc correspond à 3330 bouteilles de champagne de 75 cl.

#### Vinification

Le plus souvent, les moûts subissent la fermentation alcoolique en cuves inox; mais quelques rares Maisons vinifient encore en barriques.

La fermentation malolactique est généralement assurée, mais certains chefs de caves s'en privent volontairement.

#### Dégustations

Chaque cuve contient un vin provenant d'une commune précise. Il s'agit d'un cru. Le chef de caves et son équipe les dégustent et les annotent séparément.

#### Crus

Chaque commune est classée (pour chaque cépage produit) en fonction de la qualité de ses raisins. L'unité de calcul est le «pourcentage». Les grands crus sont notés 100%; les premiers crus entre 99% et 90%; au-dessous de 90%, les crus sont «non classés».

#### Assemblage

Le chef de caves, après dégustation, assemble les cuves pour produire un champagne correspondant au style de sa Maison. Pour les champagnes non millésimés,

il ajoute un pourcentage de vins de réserve.

#### Vins de réserve

Des vins des années précédentes sont conservés en cuves, parfois sous-bois. Ils sont ajoutés dans les assemblages pour retrouver le style désiré.

#### Seconde fermentation

Une fois l'assemblage terminé, le vin est ensemencé avec des levures et 24 g de sucre, puis mis en bouteilles fermées hermétiquement avec une capsule métallique. Elles sont déposées en cave pour la prise de mousse.

#### Prise de mousse

Les levures ajoutées dans les bouteilles se nourrissent du sucre et dégagent du gaz carbonique. Ce dernier reste prisonnier du vin et se transforme en bulles. Le produit atteint six atmosphères dans le flacon. Lorsqu'il n'y a plus de sucre, les levures meurent et

provoquent un dépôt, appelé lies, sur la paroi de la bouteille.

#### Vieillessement

Le temps de vieillissement minimum sur lies est prévu par la réglementation. Il est de quinze mois pour un champagne non millésimé et de trois ans pour un millésimé. Mais les Maisons peuvent attendre plus longtemps. Les excellents crus non millésimés ont souvent trente mois de vieillissement et les grandes cuvées de prestige dix ans ou plus.

#### Remuage

Lorsque le champagne est mature, il est remué pour faire descendre le dépôt dans le col de la bouteille.

Cette opération est parfois manuelle pour les flacons spéciaux, mais elle est le plus souvent pratiquée avec des girolopettes qui tournent automatiquement jusqu'à ce que les flacons soient verticaux, col en bas.

#### Dégorgement

Le dégorgement consiste à enlever le dépôt de la bouteille. Il est rarement pratiqué manuellement. On parle alors de dégorgement à la volée. Dans la majorité des cas, les cols de flacons sont plongés dans un liquide qui congèle le dépôt en un quart d'heure. Une machine décapule la bouteille et le glaçon est expulsé.

#### Dosage

Le dépôt est remplacé par le liqueur d'expédition. Un mélange de vieux vins et de sucre, selon une recette secrète pour chaque Maison. La quantité de sucre influencera l'appellation du champagne, brut nature, brut, demi-sec, etc. Les bouteilles retournent en cave après ces manipulations.

#### Expédition

Les bouteilles habillées quittent la cave quelques semaines plus tard, lorsque le dosage est parfaitement fondu dans le vin.

## Notre sélection de cuvées pour Noël

Cuvées de prestige Blanc de Blancs millésimées



**Charles Heidsieck, Blanc des Millénaires 1995.** Avec un turbot de ligne au beurre blanc.



**Deutz Amour de Deutz 2007.** Avec une fêta du Léman aux amandes (voir page 17).



**Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs 2004.** Avec un tourteau au gingembre (Page 16).



**Dom Ruinart Blanc de Blancs 2004.** Avec un sashimi de saumon d'Écosse (voir page 15).



**Barons de Rothschild Vintage 2006.** Avec une poularde de Bresse à la crème.



**Taittinger Comtes de Champagne 2005.** Avec des huîtres gratinées au champagne.



**Thiénot La Vigne aux Gambris 2005.** Avec des filets de sole à la grenobloise.



**Vranken Diamant Blanc 2007.** Avec un plateau de crustacés et de fruits de mer.

### BdB non millésimés



**Canard-Duchêne Charles VII Blanc de Blancs.** À l'apéritif avec quelques huîtres.



**Lanson Extra Âge Brut Blanc de Blancs.** Avec une fricassée de volaille au vinaigre.



**Blanc de Blancs Mumm de Cramant.** Avec une langoustine aux agrumes (voir page 13).



**Collet Esprit Couture Brut.** Avec un carré d'agneau du Limousin à la sauge.



**Laurent-Perrier Grand Siècle.** Avec un carpaccio de langoustine (voir page 12).



**Krug Grande Cuvée.** Avec une terrine d'huîtres Gillardeau (voir page 10).



**Moët & Chandon MCIII.** Avec des girolles, des figues et des amandes fraîches (voir page 10).



**Palmer & Cie Amazone.** Avec une pintade rôtie et des champignons sauvages.

### Cuvées de prestige non millésimées

### Cuvées de prestige millésimées



**Bollinger La Grande Année 2005.** Avec un pot-au-feu de volaille de Bresse.



**Devaux D Millésimé 2008.** Avec un homard grillé et sa sauce douce au curry indien.



**Dom Pérignon Vintage 2006.** Avec des Saint-Jacques rôties aux truffes blanches d'Alba.



**Draprier Grande Sendrée 2008.** Avec un ris de veau braisé à la cannelle.



**Gosset Célébris Vintage Extra Brut 2004.** Avec des champignons sauvages (voir page 9).



**Henriot Cuvée des Enchanteleurs 2000.** Avec un pigeon laqué en crapaudine.



**Jacquart Cuvée Alpha 2010.** Avec un pavé de turbot aux cépes grillés (voir en page 18).



**Louis Roederer Cristal 2007.** Avec des calamaretti au citron confit (voir page 9).

## Julien Gatillon, parfait ambassadeur de Barons de Rothschild

**Le chef du Domaine du Mont d'Arbois a conquis sa seconde étoile. Il a marié, deux cuvées Rothschild, en collaboration avec Olivier Algarve, chef sommelier**

Julien Gatillon a décroché, cette année, une seconde étoile Michelin, pour le 1920, restaurant gastronomique du Domaine du Mont d'Arbois, à Megeve. Une occasion rêvée de lui proposer de déguster et de marier deux cuvées Barons de Rothschild avec l'aide précieuse du chef sommelier Olivier Algarve. La fête débute avec Vintage 2006 Blanc de Blancs.

«Ce vin est composé en majeure partie des prestigieux chardonnays du Mesnil-sur-Oger et d'Oger, avec un ajout d'Avize et de Cramant, des Grands Crus, bien entendu, explique Frédéric Mairesse, chef de caves Barons de Rothschild. Nous avons pressé et vinifié les vins clairs par parcelles dans de petites cuves de 20 hl.

»Le pressurage est une étape très importante, au cours de laquelle nous éliminons systématiquement le premier hectolitre, pour ne conserver que les dix suivants. La vinification, pratiquée à basse température, est complétée par la fermentation malolactique. L'élevage est assuré en cuves inox avec bâtonnages réguliers pendant neuf mois.

«Pour cette cuvée, nous avons beaucoup travaillé sur la liqueur



Blanc de Blancs Vintage 2006 a enrobé grenouilles et escargots.

de dosage avec notre jeune oenologue Guillaume Letté, poursuit Frédéric Mairesse. Nous avons choisi un vin de réserve Grand Cru du Mesnil-sur-Oger, élevé pendant trois mois en barriques anciennes ayant accueilli le fameux cru La Chapelle de Jaboulet. Un essai d'élevage de la liqueur proprement dite en barrique n'a pas abouti, elle était trop marquée par le bois. Le dosage de la cuvée a, aussi, été longuement testé et le verdict définitif a été établi à six grammes/litre.»

### Blanc de Blancs 2006, grenouilles et escargots

Dans le verre de cristal, la robe est limpide et légère, reflète des verts. Les arômes discrets se déclinent sur les fleurs blanches (acacias), les agrumes (pamplemousse blanc) avec quelques notes beurrées. La bouche affirme une grande fraîcheur, de l'élégance, une souplesse de bon aloi, de la persistance et une finale harmonieuse. Une bulle, très crémeuse, couronne la dégustation.

Julien Gatillon a associé ce

Blanc de Blancs Vintage 2006 avec une variation sur les cuisines de grenouilles, en goujonnettes, vêtues de pâte à frire, simplement sautées, accompagnées d'escargots de Magland en beignets. Le tout souligné d'un sabayon de persil. Un plat à plusieurs facettes où le champagne joue un rôle fédérateur. Il vivifie le coulis d'herbes à peine aillé et allège les éléments frits.

### Barons de Rothschild Rosé illumine homard et caviar

Barons de Rothschild Rosé est composé de 85% de Grands Crus de chardonnays issus à 58% des vendanges 2010, les 48% restant provenant de vins de réserve 2007, 2008 et 2009. Ils sont additionnés de 15% de pinots noirs de Verzenay vinifiés en rouge. Des raisins, triés, égrappés, éraflés qui ont subi une macération à froid de quatre à cinq jours. Ils créent une robe rose cuivrée, brillante, d'intensité moyenne. Le nez offre des arômes élégants de petits fruits rouges, framboise, fraise des bois, mâtinés de pétales de rose et d'agrumes.

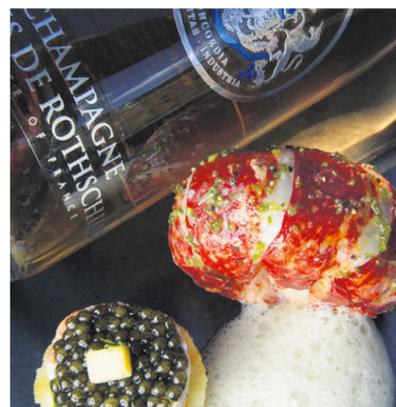
La bouche, fraîche, réjouissante, délicatement vineuse, d'une rondeur agréable, dévoile une grande persistance et une finale équilibrée où l'on décele un soupçon d'astringence qui, à l'évidence, disparaîtra dans quelques semaines.

Le choix d'un homard rôti dont la pince est émincée à mis,

en exergue, ce vin de champagne succulent. Un accord horizontal parfait, chaque élément apportant sa note pour créer une mélodie gourmande harmonieuse. Le crustacé joue sur des nuances iodées, le champagne sur sa fraîcheur et sa plénitude. Julien Gatillon ajoute à cette symphonie une quenelle de caviar qui dope le concert de tonalités salées écumant les papilles. A.G.



Julien Gatillon et le chef sommelier Olivier Algarve.



Accord parfait entre Barons de Rothschild Rosé et le homard au caviar. AGENCE C.F.

champagne-bdr.com

*Brick M...*  
CHÂTEAU  
LAFITE ROTHSCHILD

*Philippe Sauge de Rothschild*  
CHÂTEAU  
MOUTON ROTHSCHILD

*Edmond de Rothschild*  
CHÂTEAU CLARKE  
EDMOND DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE  
BARONS DE ROTHSCHILD  
PRODUCE OF FRANCE

CHAMPAGNE  
ROTHSCHILD  
OF FRANCE

CHAMPAGNE  
ROTHSCHILD  
OF FRANCE