

Champagne 2018

Notre sélection de cuvées pour illuminer vos tables de Fêtes



Sommaire

Quels champagnes choisir pour les Fêtes	3	Notre sélection de cuvées Rosé	11
Notre sélection de Bruts non millésimés	4	Accords avec les Bruts Rosé millésimés	12
Moët & Chandon Grand Vintage 2009 marié par Marc Haerlerin	6	Louis Roederer Cristal Rosé 2007 et le pithiviers de chevreuil de Kevin Gatin	12
Dom Pérignon Vintage 2009 et les bulles de foie gras de Franck Giovannini	6	Notre sélection de Cuvées de Prestige Rosé	12
Les secrets de l'élaboration du champagne	7	Dom Pérignon Rosé Vintage 2005 et les oursins de Franck Giovannini	13
Accords avec de fabuleuses Cuvées de Prestige	8	Des mets délicats pour des Cuvées de Prestige Rosé	14
Gosset Célébris Vintage Extra Brut 2004 célébré à l'Assiette champenoise	9	La route touristique de champagne	15
Quels mets choisir pour les Cuvées de Prestige Blanc de blancs?	10	Mariages élégants avec des Cuvées de Prestige Rosé	16
Notre sélection de Cuvées de Prestige	10	Quelques bulles pour les Fêtes	17
Laurent-Perrier Cuvée Rosé sous la loupe de Michel Roth	11	Les meilleures adresses gastronomiques de la Champagne	18

Enquête

Quels champagnes choisir pour agrémenter vos soirées de Fêtes?

Pour l'apéritif ou sur les tables de Noël et du réveillon, la Champagne propose un impressionnant choix de cuvées

Alain Giroud Textes
Agence C.F. Photos

Plus question de vivre les moments heureux des Fêtes sans la compagnie de grands champagnes qui illumineront les apéritifs et escorteront les mets les plus raffinés d'un bout à l'autre des repas.

L'essentiel de la production champenoise est consacré aux cuvées brut non millésimés. Comme leur nom l'indique, ces vins ont été élaborés par l'assemblage de vendanges de plusieurs années. Cela consiste à marier, par exemple, l'acidité d'un millésime, le corps d'un autre, les arômes d'un troisième. Tout cela multiplié, bien sûr, par les nuances que chaque terroir représente, à travers les spectres aromatiques des trois cépages autorisés en Champagne, le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay.

C'est pourquoi les saveurs des bruts non millésimés peuvent varier quasi à l'infini. Avec cette palette, les chefs de caves créent une cuvée à la façon dont un peintre compose un tableau.

Les bruts non millésimés, emblèmes des maisons

Ces bruts non millésimés sont devenus les emblèmes du savoir-faire des maisons de Champagne. Année après année, elles élaborent des vins de qualité régulière qui perpétuent, à travers une véritable philosophie du goût, leur style. Les amateurs ont ainsi un choix étendu de flacons pour satisfaire tous leurs désirs.

Le plus souvent, les champagnes bruts non millésimés sont servis à l'apéritif. Mais ils sont capables d'affronter des plats de gastronomie sur votre table de Fêtes. Réussir des accords parfaits nécessite de définir avec précision la typicité du vin pour l'associer au produit choisi et à la manière de l'apprêter.

Les exemples ne manquent pas. On se souvient avec émotion du mariage de Deux Brut Classic et de la crêpe de petits pois de Thibaut Serin-Moulin au Château de Courcelles. Les cannellonis d'escargots de Georges Wenger au Noirmont furent soulignés par Moët & Chandon Impérial. Laurent-Perrier Brut fut associé, lui, au millefeuille de perches de Michel Roth au Bayveux. Quant aux écrevisses en mousse d'argumes d'Emmanuel Renaud à Megève, elles ont flirté avec Veuve Clicquot Carte jaune.

La Champagne propose des vins qui s'adaptent encore mieux aux mets de haute gastronomie. Ils se déclinent en bruts millésimés et en cuvées de prestige. Dans la plupart des cas, ils sont issus d'assemblages de cépages, en majorité pinot noir et chardonnay, mais peuvent être aussi élaborés avec un seul d'entre eux. Les blancs de blancs ne contiennent que du chardonnay et les blancs de noirs que du pinot.

Les chefs de caves jouent encore sur les dosages et proposent

Bruts non millésimés Brut millésimé Cuvées de prestige



Cuvées de prestige Cuvées de prestige blanc de blancs Brut rosé



Bruts rosés millésimés Cuvées de prestige rosé



Cuvées de prestige rosé



Nous proposons une panoplie d'accords mets-champagne en prévision des fêtes de fin d'année.

d'entre eux naissent par assemblage de vin blanc additionné de vin rouge. Mais quelques-uns décollent toutefois d'une macération pelliculaire qui leur offre une texture plus vineuse. On se souvient de l'accord magique réalisé par Edgard Bovier au Lausanne Palace entre Laurent-Perrier Rosé et un rouget poêlé relevé d'un coulis de piquillos. Une véritable fête pour les papilles.

Chaque rosé a son caractère, une robe plus ou moins soutenue, une vinosité plus ou moins intense. Alors ils ont tous leur place sur les tables de Fêtes.

En entrée, Gosset Célébris Rosé Extra Brut 2007 avait convaincu en escortant une cassolette d'écrevisses des triples étoiles René et Maxime Meilleur à la Bouitte en Savoie. En plat principal, la variation

sur le lièvre signée Arnaud Lallemand pour Dom Pérignon Rosé Vintage 2003 laisse un souvenir ému. À l'heure des douceurs, la tarte sablée aux fraises des bois de Didier Staudler fut illuminée par Perrier-Jouët Belle Époque Rosé 2006 au Bayveux.

Fantastiques œnothèques
Pour des instants de raffinement intense, quelques maisons proposent des flacons conservés dans leur œnothèque. Des millésimes précieux qui ont dormi sur le pendant de longues années dans les crayères et ont été dégorgés récemment, quelques mois avant leur mise sur le marché.

Parmi ces vins exceptionnels, les Dom Pérignon P2 (deuxième plénitude) et P3 (troisième plénitude) illustrent cette philosophie.

Richard Geoffroy, chef de caves, propose cette année Dom Pérignon P2 Vintage 2000, mais les accords avec les millésimes précédents ouvrent de belles perspectives gastronomiques.

Dom Pérignon P2 Vintage 1998 s'est par exemple épanoui en compagnie du tourteau au caviar de Franck Giovannini à Crissieu ou à la plus improbable tourte au riz noir et boudin signé Christian Le Squer, triple étoilé du George V à Paris.

Dom Pérignon P2 s'exprime aussi en Rosé Vintage 1995, qui fut associé à un homard saucé corail à Crissieu ou à un stupéfiant 'givrè laitier', glace aigrelette et meringue molle née de l'imagination débridée de Christian Le Squer.

Plusieurs maisons proposent ces vins venus du passé: Moët & Chandon (Grand Vintage Collection 1985 et 1999), Krug (Collection 1982 et 1989), Bollinger (Cuvées R.D.), Charles Heidsieck, De Venoge (une quinzaine de millésimes disponibles sur commande), Lanson, Palmer, Piper-Heidsieck, Pommery, Thiénot, etc.

On vous le disait, vous disposez d'un choix infini de bulles pour de fabuleux instants de plaisir...



Supplément de la «Tribune de Genève» - Vendredi 8 décembre 2017 - Ne peut être vendu séparément

Tribune de Genève

Champagne 2018

Notre sélection de cuvées pour illuminer vos tables de Fêtes



Sommaire

Quels champagnes choisir pour les Fêtes	3	Notre sélection de cuvées Rosé	11
Notre sélection de Bruts non millésimés	4	Accords avec les Bruts Rosé millésimés	12
Moët & Chandon Grand Vintage 2009 marqué par Marc Haeblerlin	6	Louis Roederer Cristal Rosé 2007 et le gibouvier de chevreuil de Kevin Gatin	12
Dom Pérignon Vintage 2009 et les bulles de foie gras de Franck Giovannoni	6	Notre sélection de Cuvées de Prestige Rosé	13
Les secrets de l'élaboration du Champagne	7	Dom Pérignon Rosé Vintage 2006 et les sautons de Franck Giovannoni	14
Accords avec de fabuleuses Cuvées de Prestige	8	Des mets délicats pour des Cuvées de Prestige Rosé	15
Gosset Célébris Vintage Extra Brut 2004 célébré à l'Assiette champenoise	9	La route touristique de champagne	16
Quels mets choisir pour les Cuvées de Prestige Blanc de blanc?	10	Marques élégantes avec des Cuvées de Prestige Rosé	17
Notre sélection de Cuvées de Prestige	11	quatre tables pour les Fêtes	17
Laurent-Perrier Cuvée Rosé sous la loupe de Michel Roth	11	Les meilleures adresses gastronomiques de la Champagne	18

Barons de Rothschild Rosé et le thon au gingembre de Jean-Yves Schillinger

Une cuvée de charme mise en valeur par le chef double étoilé de JY'S à Colmar

Rendez-vous à Colmar, dans le quartier de la Petite Venise. Pour une rencontre gourmande entre Barons de Rothschild Rosé et la cuisine de Jean-Yves Schillinger. Double étoilé Michelin, il régale ses clients dans son établissement de charme. JY'S, dont la somptueuse terrasse est installée en bordure d'un canal romantique. Son art culinaire, d'inspiration classique, se pare d'un modernisme réaliste et puise quelques idées dans le terroir régional. Une vision correspondant à merveille avec les vins de la maison rémoise.

Dans le verre de cristal a cascadié Barons de Rothschild Rosé. Un champagne aux qualités vineuses, né pour accompagner des mets délicats. Une évidence en dégustant le tartare de thon mariné au gingembre et à l'huile de sésame élaboré par le grand chef alsacien.

Des notes exotiques qui ont mis en évidence cette cuvée issue d'un assemblage dominé à 85% par les chardonnays de la Côte des Blancs (dont Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Verthus), complété de pinots noirs de la Montagne de Reims et comprenant 40% de vins de réserve. Un ajout de 5 à 6% de pinot de Verzy vinifié en rouge apporte une jolie teinte saumonée assez soutenue.

Cette robe brillante illustre un nez délicat et très discret se déclinant sur des saveurs de pétales de fruits rouges, fraise des bois, cerise, avec quelques notes de pamplemousse rose.

En bouche, le fruit domine



Barons de Rothschild Rosé et le tartare de thon au gingembre de Jean-Yves Schillinger.

une texture tendre, ronde, à la vivacité modérée. Une délicate persistance conduit à une finale suave et riche. La bulle d'une grande finesse complète ces impressions très agréables.

Le tartare de thon, découpé en fines lamelles, offrant une belle mâche, est enrobé d'huile de sésame, qui a trouvé une correspondance immédiate avec le vin. Une évidence doublée d'une os-

moise parfaite entre la texture du poisson et la rondeur de Barons de Rothschild Rosé.

Ce champagne s'est aussi entendu merveilleusement avec une salade de poulpe joliment relevée d'un vinaigrette au balsamique blanc. Cette dernière a apporté au vin ce soupçon de vivacité qui le rend plus léger, plus évascent. C'est cela aussi la magie des accords mets-vins.

Accord saisissant pour Barons de Rothschild 2008

Saint-Jacques, langue de veau et boudin, Jean-Yves Schillinger a défié avec bonheur ce superbe vin

Dans son élégant restaurant de Colmar, JY'S, Jean-Yves Schillinger a beaucoup apprécié Barons de Rothschild Blanc de Blancs Vintage 2008 et a créé pour cette cuvée prometteuse un accord saisissant d'originalité.

Cette cuvée constitue le second millésime proposé par cette jeune maison. Il est composé de grands crus de chardonnays de la Côte des Blancs: Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger...

Sous une robe dorée, il séduit par son nez discret et complexe de brioche, de beurre, de pêche blanche, de litchi et de pamplemousse. Sa bouche très fraîche, souple, assez vineuse, ample, à la grande longueur offre une finale élégante marquée par une légère amertume qui aura disparu dans les mois qui viennent.

Jean-Yves Schillinger a élaboré des saveurs a priori contradictoires mais offrant plusieurs points de concordance avec Barons de

Rothschild Blanc de Blancs Vintage 2008. Il associe des noix de Saint-Jacques poêlées, tranchées, à des boulettes de langue de veau fumée. Sympathique opposition de textures entre ces sphères croustillantes à l'extérieur, moelleuses à cœur, et le coquillage fondant en bouche.

Le chef a ajouté sur l'assiette des cappelletti de boudin noir, une purée de céleri-rave, des algues wakamé et une sauce satay.

Ces multiples éléments se sont associés individuellement avec Barons de Rothschild Blanc de Blancs Vintage 2008. L'osmose avec le fruit de mer est toute naturelle. Mais le chardonnay a aussi mis en évidence les saveurs de la langue de veau.

Plus étonnant, l'accord s'est révélé aussi délicieux avec le boudin qui farcisait des raviolis à la forme tortueuse. Leur pâte à denté ajoutait encore un chapitre aux oppositions de textures.

Mais ce mariage attingit un paroxysme avec la sauce satay à base de cacahuètes et relevée de piment doux. Ces saveurs exotiques se sont mêlées à la fraîcheur du vin habillant avec élégance sa minéralité. Une vraie réussite.



Saint-Jacques, boulettes et cappelletti de boudin noir.

Sélection de cuvées de prestige

Cuvées de Prestige non millésimés

Collet Esprit Couture (avec un carré d'agneau de lait).
Laurent-Perrier Grand Siècle (avec un carpaccio de langoustine).
Krug Grande Cuvée (avec des crevettes sautées au gingembre).
Moët & Chandon MCH (avec une poêlée de giroles).
Palmer Amazone (avec une pintade rôtie aux cépages).

Cuvées de Prestige millésimés

Bollinger La Grande Année 2007 (avec pot-au-feu de volaille).
Devaux D Millésimé 2008 (avec un homard grillé aux épices).
Dom Pérignon Vintage 2009 (avec un risotto aux truffes blanches).
Drappier Grande Sèndrée 2008 (avec un carré d'agneau).
Gosset Célébris Vintage Extra Brut 2004 (avec une poularde rôtie).
Henriot Cuvée des Enchanteleurs 2000 (avec un pigeon laqué).
Jacquart Cuvée Alpha 2010 (avec un pavé de turbot aux cépages).
Louis Roederer Cristal 2009 (avec des calamartres au citron confit).
Martel Cuvée Victoire 2005 (avec des crevettes sauvages).
Mumm Cuvée R. Laou 2002 (avec des cannelloni de moules).
Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 2006 (avec une salade de crabe).
Philipponnat Clos des Goisses 2008 (avec un suprême de canette).
Piper-Heidsieck Rare 2007 (avec des mignons de veau aux morilles).
Pol Roger Sir Winston Churchill 2006 (avec une daurade royale).
Pommery Cuvée Louise 2004 (avec une terrine de Saint-Jacques).
Veuve Clicquot La Grande Dame 2006 (avec une lotte rôtie).

Cuvées de Prestige Blanc de blancs non millésimés

Langon Extra Âge Blanc de blancs (avec une fricassée de volaille).
Blanc de Blancs Mumm de Cramant (avec une langoustine grillée).

Cuvées de Prestige Blanc de blancs millésimés

Charles Heidsieck, Blanc des Millénaires 1995 (avec un turbot grillé).
Deutz Amour de Deutz 2007 (avec une fêra aux amandes).
Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs 2008 (avec un tourteau).
Barons de Rothschild Vintage 2008 (avec une poularde de Bresse).
Taittinger Comtes de Champagne 2006 (avec des huîtres gratinées).
Thiénot La Vigne aux Gaminis 2005 (avec une sole à la grenobloise).

Idées de cadeaux

Choix de bulles joyeuses, pour les Fêtes



Coffret Veuve Clicquot Brut Magnetic Arrow (49 fr. 90).



Coffret Dom Pérignon 2009 (149 fr. chez Manor)



Maillage d'initiales monogrammées pour Laurent-Perrier Cuvée Rosé (99 fr. 90.)



Krug Rosé (Lavinia, 260 fr.).



Coffret cadeau Moët & Chandon Impérial Brut (Globus 109 fr.).



Coffret Gosset trois flacons, Grande Réserve, Blanc de Blancs et Grand Rosé (202 fr.).



Coffret R de Ruinart Brut avec deux verres (98 fr.).



Cuvée Jacquart Alpha 2010 et son coffret (125 fr. chez Manor).



Louis Roederer Philippe Starck Brut Nature 2009 (74 fr. 60).



Coffret de Barons de Rothschild et deux verres (74 fr. 50.)



Deutz Brut Classic et deux verres (60 fr. chez Lavinia).

PUBLICITÉ

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aj 1584

www.champagne-gosset.com • www.berthaudin.ch