

SIL

LesEchos **SÉRIE LIMITÉE**

ÉVASIONS

Vins

Voyage

Mode

Horlogerie

Philanthropie

Art de vivre



Avec **Élisabeth Badinter** — **Frank Gehry** — **Lenny Kravitz** — **Géraldine Danon** — **Ralph Lauren**

FLAÇONS DE FÊTES

Nous avons sélectionné 24 champagnes, vins blancs et rouges tous issus d'une année exceptionnelle ou d'un terroir authentique. Des nectars qui accompagneront fastueusement vos agapes de fin d'année.

Par **Sylvain Ouchikh** — Photos **Jonas Marguet**

CHAMPAGNES

Champagne Veuve Clicquot, Grande Dame 2008

Voici l'une des maisons qui porte haut et fort les vins de la Champagne dans le monde. Par sa notoriété et sa couleur si reconnaissable, on croit la connaître. C'est un peu vrai concernant son brut sans année (Carte Jaune) mais cela l'est moins pour sa Grande Dame qui n'est élaborée que les années exceptionnelles. Le pinot noir domine largement (92 %) pour ce nouvel opus. C'est une première et un hommage aux grands crus historiques de la maison : Ay, Ambonnay, Bouzy, Verzy et Verzenay. Le vin a du caractère avec ses arômes de fruits secs, de fruits blancs arrivés à maturité. Il a une puissance assurée tout en gardant en bouche une trame droite et fraîche.

Champagne Castelnaud, cuvée Hors Catégorie

Pascal Prud'homme, le président de cette maison Castelnaud, est un passionné de vélo. Il a donc voulu rendre hommage à cette discipline, ainsi qu'au Tour de France, avec cette cuvée. Un col hors catégorie est certainement le plus difficile à franchir pour les coureurs. Il est celui qui demande le plus d'effort et mieux vaut être en équipe. Ce flacon de prestige a donc été construit avec un assemblage des meilleurs vins. On y retrouve une forte propension de pinot noir, puis du chardonnay et du pinot meunier. Le champagne a une véritable complexité aromatique. Il a des arômes de pain grillé avec des notes citronnées sur la finale. Il est plein de fraîcheur.

Champagne Dom Pérignon 2008, édition limitée Lenny Kravitz

Cette cuvée emblématique du monde du champagne prend des allures de musique pop cette année. La rock star Lenny Kravitz a participé à l'élaboration du coffret et le flacon peut donc rentrer en scène avec nouveau costume plus électrique. Cela tombe bien quand on évoque le millésime 2008. C'est une grande année. Elle a un potentiel incroyable qui lui ouvre les portes du temps. Le vin est vibrant. Les bulles vives transportent des parfums de fleurs blanches, de citron. En bouche, il se fait tonique pour se terminer sur de légères épices et un discret fumé. Le show peut se poursuivre.

Champagne Roederer, Cristal 2008

Cette maison de champagne demeure familiale. Son président, Frédéric Rouzaud, l'administre avec discrétion et talent. Il s'appuie pour cela sur son remarquable chef de cave, Jean-Baptiste Lecaillon. Champagne Cristal est un mythe. Et comme tous les mythes, il se doit d'être exemplaire. Le champagne n'est produit qu'à partir de raisins issus du vignoble maison, entièrement conduit selon les principes de l'agriculture biodynamique. Dès le départ, ce vin est généreux. Il veut donner du plaisir. Il y parvient avec des notes suaves de bergamote. En bouche, les bulles fines accompagnent une tension maîtrisée. Tout est en place. Il y a de la pureté et de l'intemporalité dans ce flacon.

Champagne Billecart-Salmon, cuvée Louis Salmon 2006

La Champagne a le mérite de posséder des marques fortes, détenues à la fois par des structures institutionnelles et par des familles. Le succès de Billecart-Salmon ces dernières années force le respect. Il est mérité tant les vins sont d'un niveau remarquable sur toutes les cuvées. Ce blanc de blancs (100 % chardonnay) mérite une attention particulière. Attention, ce vin est un élixir de bonheur. Il rend heureux avec sa complexité gourmande. En bouche, il est rafraîchissant avec ses notes de pêches de vigne, de yuzu (le citron japonais) et d'épices. La finale est tendue mais sans exagération. Tout est dans la mesure. Voilà le propre des grands vins.

Champagne Gosset, Célébrissime 1995

Depuis quelques années déjà, les maisons de champagne nous gratifient de vieux millésimes. Elles ont presque toutes, dans leur cave, des oenothèques ou des vinothèques. La noble maison Gosset, basée à Épernay, nous présente aujourd'hui son 1995, édité à 1000 exemplaires seulement. Plus de vingt ans de vieillissement en cave avant de dévoiler des bulles fines et discrètes. Le vin se fait serein. Il est plus mature avec des fruits mûrs. En bouche, il a de la consistance. C'est le propre de l'âge de prendre de la profondeur.

Champagne Taittinger, Comte de Champagne 2007

La famille Taittinger, Clovis (le fils), Vitalie (la fille) et Pierre-Emmanuel (le père), travaille avec cœur à la pérennité de cette maison reconnue mondialement. Cette cuvée prestige est l'une des plus belles quand on évoque le blanc de blancs (100 % chardonnay). Elle garde toujours un raffinement discret qui la rend véritablement attachante. En fonction du millésime (elle n'est produite que les meilleures années), elle ajoute à son charme une profondeur supplémentaire. En 2007, elle se veut franche et vive. Elle a une trame affirmée, cela lui donne de la pureté. Elle se termine sur d'agréables notes citronnées et une pointe saline dans une harmonie remarquable.

Champagne Laurent-Perrier, Grand Siècle cuvée Itération Numéro 24

Si une cuvée de prestige devait incarner le monde du champagne, ce serait sûrement Grand Siècle de Laurent-Perrier. Pourquoi ? Car elle se différencie des autres en étant un assemblage de cépages mais également d'années. Cette itération numéro 24 regroupe trois millésimes : 2007, 2006 et 2004. Le vin est droit et tendu avec des notes complexes de miel d'acacia, de citron, de fleurs blanches. Le tout est parfaitement intégré. En bouche, le champagne séduit instantanément par sa suavité et ses légers parfums briochés sur la finale.

Champagne Mumm RSRV, blanc de blancs 2012

Cette maison de Reims fait la part belle à l'innovation. Elle a même conçu le champagne que les futurs astronautes ou touristes de l'espace dégusteront en regardant la Terre. Dans le même temps, Mumm revisite son passé avec la cuvée RSRV qui signifie Réserve. En effet, autrefois, le blanc de Cramant était proposé seulement aux amis de la maison comme c'est le cas ici avec ce blanc de blancs. Pour s'en procurer, il faut être coopté. Il est élaboré avec le vignoble maison pour exprimer au mieux la pureté du chardonnay. C'est un champagne marqué par les arômes de fleurs blanches. Sa finale est droite et fraîche. Elle se termine sur des notes d'agrumes.

Champagne Deutz, Amour de Deutz 2009

Bien que située dans le village d'Ay, proche d'Épernay et lieu de prédilection du cépage pinot noir, la maison Deutz nous offre toujours de belles émotions avec sa cuvée Amour de Deutz. En effet, cette dernière est composée uniquement de chardonnay. Peu importe son année de naissance, elle est toujours d'une grande délicatesse. Ce 2009 ajoute à sa personnalité de la rondeur. Il est soyeux avec des bulles très fines qui transportent des notes florales et de miel d'acacia légèrement vanillé. Il a une vinosité assumée. Cet Amour est charmeur pour mieux nous séduire.

Champagne Baron de Rothschild, Vintage 2008

La patience a le mérite d'être un filtre naturel. Elle laisse le temps au temps de ne garder que le meilleur. Cette qualité s'applique à la Champagne et, il faut le croire, à cette marque au nom célèbre. Ce vin n'a été produit qu'à partir du cépage chardonnay provenant des terroirs qualitatifs du Mesnil-sur-Oger. Oger, Cramant... Il exprime toute la générosité de ce cépage. Il a en lui des parfums de fruits exotiques, de fleurs blanches. En bouche, de légères notes grillées caressent le palais. Ce champagne a une finale longue et vineuse. Par sa structure, il conviendra parfaitement à un repas de fête.

Champagne Pannier, Égérie 2008 extra brut

Une égérie a un rôle important pour les marques. Il faut bien la choisir car sinon on peut courir à la catastrophe. Une erreur de casting et c'est toute la stratégie de marque qui tombe à l'eau avec des répercussions fortes. Mais quand le choix est bon, elle permet au contraire de montrer tout le savoir-faire d'une maison. Avec ce flacon qui a vieilli au minimum huit années en cave, le champagne Pannier montre toutes ses qualités. On a un vin ample avec de la générosité sans occulter une complexité aromatique intéressante. La finale a la faculté d'associer la sensation de velours en bouche avec une belle tonicité.