

## Symphonie de flûtes au bec

× × ×

C'est reparti! Des ventes de champagne en forte hausse, comme si le monde entier voulait fêter la fin du Covid ou conjurer le mauvais sort. **PAR JACQUES DUPONT**



Lever de soleil sur Oger (Marne) et la côte des Blancs. La Champagne à son tour a pris un certain nombre de mesures en faveur de l'environnement.



### Nos champagnes de marque

Les prix mentionnés nous ont été communiqués à titre indicatif par les marques.

**Alexandre Bonnet**

discrète mais excellente maison située aux Riceys, dans l'Aube.

**15 - Blanc de blancs.** Nez pomme, fruits blancs, ouvert, bouche large, crémeuse, saline, bonne longueur, frais et tendu. 49 €.

**17,5 - La Géande.** Cuvée rassemblant les 7 cépages historiques, les traditionnels plus petit meslier, arbane, pinot blanc, pinot gris. Nez fruits blancs, pomme, abricot frais, nez complexe, bouche complète, dense, tendue, pointe tannique, amertume des agrumes. 69 €.

**15 - La Forêt 2015.** Rosé de saignée. Nez bonbon, fraise des bois, bouche savoureuse, amertume en finale. vin de repas. 69 €.

**Gratien**  
Nez floral, farine, mie fraîche et tiède, bouche élégante, vive, crémeuse, très long, très beau vin.

**15 (en magnum).** Nez d'affiliée, neuf arômes. Nez calcaire, vanille discrète, vive, droite, tension, finale salée, agrumes, très long.

**2013.** Poire, dense, pleine, vin de 2021 | **Le P**

gourmande, plus facile d'accès que le Brut, moins de matière, mais joli fruit, fraîche, droite, finale relevée. 83 €.

**AR Lenoble**

**14 - Brut nature dosage zéro.** Moisson, craie, citron, bouche vive, tendue, note de miel, finale épicée, un peu accrocheuse. 33,50 €.

**17 - Grand Cru blanc de blancs Chouilly.** Craie, minéral, poire, floral, bouche fraîche, tendue, élégante, note épicée, droite, longue, tonique. 37,80 €.

**15,5/16 - Grand Cru blanc de blancs Chouilly 2012.** Beurre frais, floral, bouche vive, bonnes saveurs, vin crémeux, élégant, gourmand. 54,50 €.

**16 - Premier Cru blanc de noirs Bisseuil 2013.** Nez encore fruité, feuilletage, bouche tendue, riche, tannique, vin de repas. 53 €.

**Ayala**  
**15 - Brut majeur.** 45% chardonnay,

35% pinot noir, 20% meunier. Nez fruits rouges, poivré, bouche gourmande, riche en saveurs, onctueux, assez original par ses arômes. 33,80 €.

**15 - Rosé majeur.** Nez floral, cerise, fraise, bouche gourmande, du fruit, bonne longueur. 42 €.

**16 - La Perle 2012.** Grands crus 80% chardonnay, côte des Blancs. 20% pinot noir de Verzy. Nez craie, fumé, poire, bouche épicée, dense, tendue, puissante, large, finale sur les amers. 96 €.

**Barons de Rothschild**

Un champagne signé par les trois branches (viticoles) de la famille.

**15,5/16 - Brut blanc de blancs.** Nez floral, discret, bouche crémeuse, vive, assez gourmande, équilibrée, finale délicate, un peu de zeste. 59 €.

**Besserat de Bellefon**  
Nathalie Doucet, ex-directrice marketing de la maison Gosset, a pris

cette année la présidence de cette maison appartenant au groupe Lanson-BCC, qui possède plusieurs marques, dont Philipponnat, Boizel, de Venoge ou Alexandre Bonnet. Besserat faisant un peu figure de belle endormie: « C'est une maison qui avait une image forte et un réel potentiel. Dans le groupe, chaque maison est vraiment indépendante. Je suis ravie et je travaille avec une équipe ultramotivée. On a abattu un travail incroyable en un an. »

**14 - Grand Cru blanc de noirs.** Épices, fourrure, bouche tendue, fraîche, élégante, tension, finale un peu courte, mais ensemble agréable et crémeux. 49 €.

**15 - Rosé brut.** Floral qui s'ouvre dans le verre, beaucoup de meunier, note végétale agréable, bouche fraîche, élégante, tendue, tanins en finale, long. 42 €.

**16 - Millésimé 2008.** 69% chardonnay grand cru, 21% pinot noir, 10% meunier. Nez bien mûr, un peu truffé, bouche vive, tendue, élégante, crémeuse, belle acidité qui rend la finale

**Barons de Rothschild**  
Un champagne signé par les trois branches (viticoles) de la famille.  
**15,5/16 - Brut blanc de blancs.**  
Nez floral, discret, bouche crémeuse, vive, assez gourmande, équilibrée, finale délicate, un peu de zeste. 59 €.