



GUIDE

CONSEILS DE PRO

# En quête de champagne

L'OFFRE PLÉTHORIQUE DANS LA GRANDE DISTRIBUTION PEUT PERDRE LE CONSOMMATEUR... LES CONSEILS D'HUGUES FORGET, DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS, POUR FAIRE LE BON CHOIX SANS SE RUINER. PAR JEAN-PAUL FRÉTILLET



Hugues Forget est l'architecte de la cave de La Grande Epicerie de Paris. Ce temple des petits et grands vins (la sélection commence à moins de 10€) n'a même pas 20 ans. Une histoire récente au regard de cette épicerie fine parisienne accolée au Bon Marché qui a célébré son centenaire en 2023. La partie consacrée aux pétillants foisonne: plus de 200 références, dont 150 champagnes, avec beaucoup de jeunes vigneronnes à découvrir.

## Petit prix, mauvais vin ?

« Le champagne est d'abord un vin, les bulles ne sont qu'un accessoire qui agrémentent le plaisir de la dégustation. La réussite de l'élaboration de ce vin dépend du terroir et du geste du vigneron, souligne en préambule Hugues Forget. En dessous de 15€ la bouteille, il est très rare, voire impossible de se régaler. L'explication est d'abord économique. » Le kilo de raisin de champagne est le plus cher des vignobles français, autour de 6-7€. Sachant qu'il faut 1,2 kg de raisin pour fabriquer une bouteille... « Or un champagne est très long à élaborer, ajoute Hugues Forget, il y a l'élevage du vin, l'assemblage des cuves, la mise en bouteille pour la prise de mousse, le repos sur latte pendant au moins 15 mois, puis le dégorgement, avant de boucher la bouteille qui va encore se reposer quelques mois ». Aussi chez un vigneron, une bouteille d'un bon champagne est-elle rarement en deçà de 15 à 20€. Si l'on ajoute 30% de marge de distribution, cela mène entre 20 et 26€ en magasin.

## Blanc de blancs ou blanc de noirs ?

Trois cépages sont autorisés pour la confection du champagne: le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. Le premier est dominant dans les bouteilles, les deux autres (cépage de raisin à peau noir et à chair blanche) charpentent le champagne. L'arbanne, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris, tous jus à blanc, sont autorisés mais anecdotiques. Le blanc de blancs est 100% chardonnay: « C'est souvent l'expression pure du champagne, analyse Hugues Forget, c'est un vin idéal pour l'apéritif avec ses notes d'agrumes, il peut aussi réveiller le palais entre deux plats ». Les blancs de noirs, composés surtout de pinots noir et meunier, sont « chaleureux, plus imposants, et jouent avec des plats généreux ».

## Champagne de vigneron ou de grande maison ?

Il y a trois grandes catégories de champagne. D'abord, les champagnes de vigneron (RM, récoltant manipulateur, sur l'étiquette). « Ils sont élaborés avec le seul raisin vendangé par le vigneron sur son domaine, précise Hugues Forget. J'aime ces champagnes, car ils ont un lien fort avec le terroir, le cépage et le geste du vigneron. L'effet millésime est plus marqué ». La deuxième catégorie, ce sont les grandes maisons.

Elles achètent du raisin dans toute la Champagne et possèdent aussi parfois leurs propres vignes. « Ce qui leur offre de grandes possibilités d'assemblage, parfois jusqu'à 80 vins tranquilles pour une seule cuvée, souligne Hugues Forget. Chaque maison a sa signature, reconnaissable avec l'expérience. » La dernière grande catégorie est composée des champagnes de marque (d'un prestataire, d'un distributeur voire d'un restaurateur).



ISTOCK/GETTY IMAGES - JEAN-PAUL FRÉTIET



## L'importance du millésime

Le champagne est par essence un vin d'assemblage. Le vigneron assemble des cuvées de la même année et des vins des années précédentes (ce que l'on appelle les vins de réserve). Cette méthode initiée par le moine Pierre Pérignon, dit Dom Pérignon au XVII<sup>e</sup> siècle, vise à corriger les insuffisances d'une vendange et tirer parti des assemblages des terroirs, de cépages et des millésimes. Si bien que le champagne « millésimé » est rare et ne doit pas, selon Hugues Forget, être un critère de choix sur lequel il faut s'appesantir. Certaines grandes maisons, de temps à autre, quand une vendange est exceptionnelle, sortent une cuvée millésimée. La maison Salon (de Laurent Perrier) fait exception à la règle, car elle ne produit que des champagnes millésimés (2013, étant le dernier en date).

### Coupe ou flûte ?

« Un verre à vin ! », répond Hugues Forget sans hésiter, pour mieux apprécier la couleur, la finesse de la bulle et les arômes du champagne. « Je trouve la coupe façon 1930 très désuète », grince le caviste.

### Le culte du zéro dosage

Pendant la prise de mousse, les lies se déposent dans la bouteille. Aussi les vignerons pratiquent-ils le dégorgement pour évacuer ces particules intempestives. Une partie du vin s'échappe alors et le vigneron doit ajuster les niveaux avec une liqueur dite d'expédition, plus ou moins sucrée. En fonction du taux de sucre, le champagne sera brut, extra-brut... jusqu'à demi-sec. Si le vigneron ajuste avec un vin de réserve, le champagne sera dit « non dosé ». Certains ne jurent que par ces bouteilles. « Les pourcentages de sucre ont beaucoup diminué depuis vingt ans, constate Hugues Forget. Pour autant, le « non dosé » n'est pas une assurance de plaisir toujours fiable. Seule la dégustation fait foi. »

### Tout sauf glacé !

Le service est aussi important que le choix de la bouteille. « On peut passer à côté d'un grand champagne, s'il est servi trop frais, pire glacé », s'agace Hugues Forget. Le froid écrase les défauts d'un vin comme ses qualités. Le champagne se sert entre 8°C, pour un blanc de blancs, et 12°C, si l'on a affaire à des cuvées plus vineuses comme les blancs de noirs.

### MA SÉLECTION DE 3 CHAMPAGNES DE VIGNERON

• **Mi-blanc mi-noir.** Moitié pinot noir, moitié chardonnay dans ce champagne très fruité. Un vin d'une grande fraîcheur pour l'apéritif et les huîtres. **A. Bergère, origine brut, 29,90€, au domaine, en ligne et chez les cavistes.**

• **Un blanc de blancs.** Un champagne élégant, énergique et aromatique qui réglera de l'apéritif au dessert, cuvée emblématique de la famille Colin, initiée par la grand-mère Geneviève Adnot. **Champagne Colin, Castille, 35,20€, au domaine, en ligne et chez les cavistes.**

• **Un blanc de noirs.** Un champagne de table, pour les plats sophistiqués, des bulles de terroir de l'Aube d'un petit domaine familial (9 ha) en biodynamie. Divin rapport qualité prix. **Robert et son fils Thomas Barbichon, à Gyé-sur-Seine, 35,40€, au domaine et chez les cavistes.**

