

Champagne : un millésime 2023 riche d'innovations

Création de cuvées, nouveaux millésimes, éditions parceliaires... c'est l'effervescence en Champagne !



Les singularités des terroirs sont de plus en plus mises en avant par les maisons.

Getty Images/Istock

La sortie d'une nouvelle cuvée constitue toujours un moment particulier dans la vie d'une maison ou d'un vigneron. C'est le fruit d'une longue maturation, conceptuelle dans un premier temps, technique ensuite et, enfin, commerciale. L'approche parceliaire ou mono cru préside depuis peu à la création de nombreuses interprétations des terroirs de la Champagne, en fonction des cépages et des millésimes. Les différents acteurs de la filière locale (re) découvrent la richesse et la diversité de leurs sols. Une approche bourguignonne où les "lieux-dits" se conjuguent comme les climats que les moines ont jadis répertoriés en Côte-d'Or. Terrain de jeux naguère réservé aux récoltants-manipulants, ces expressions de terroirs s'affichent de plus en plus dans la gamme des maisons : "Notre savoir-faire est d'identifier des parcelles uniques, capables d'offrir de grandes expériences de dégustation", explique par exemple [Thomas Lombard](#), directeur de la maison d'Epernay qui porte son nom.

L'alchimie de différents millésimes

La recherche de l'année parfaite que la nature ne peut donner, à travers l'alchimie de différents millésimes aux caractéristiques complémentaires constitue aussi une source d'inspiration. Initiée avec Grand Siècle, en 1959, par Bernard de Nonancourt, visionnaire patron de Laurent-Perrier, la quête se poursuit avec le lancement de Collection Impériale par Moët & Chandon pour célébrer les 280 ans du champagne le plus vendu au monde.

Un véritable événement, car la "grande maison" n'avait pas sorti de cuvées depuis des lustres : "Notre bibliothèque de vins de réserve, l'une des plus importantes de la région, m'a permis d'élaborer cette création qui incarne la profondeur du temps, développe Benoît Gouez, le chef de caves. Un assemblage de sept millésimes remarquables, produits et élevés selon différents processus de maturation et assemblés de manière unique."

Le poids du dérèglement climatique

Les dérèglements climatiques agissent aussi sur l'offre ? Dans ce vignoble septentrional, paradoxalement, l'élévation moyenne des températures produit des effets bénéfiques sur la maturité des raisins, permettant la multiplication des bruts nature, donc sans dosage. Mais d'autres conséquences, moins réjouissantes, amènent à s'interroger. Comme chez Ruinart, où Frédéric Panaïotis s'inquiète que le profil de certains chardonnays cépage fétiche de la maison, tend à s'écarter de celui qui assure le style dont il a la garde. "Plutôt que de les écarter, nous avons décidé de les isoler et d'en faire une nouvelle cuvée, Blanc Singulier. Le goût est différent de notre Blanc de Blancs classique, mais un air de famille subsiste", remarque le chef de caves.

L'Express a dégusté la plupart de ces nouveautés. Nos coups de coeur.

LA SÉLECTION DE L'EXPRESS

Piper-Heidsieck *Essentiel Blanc de Noirs*

Le troisième opus de la gamme Essentiel, qui compte déjà un Extra Brut et un Blanc de Blancs, constitue la première création du jeune chef de caves Emilien Boutillat. Le Champenois signe ici une cuvée élaborée à partir de raisins noirs exclusivement : 80 % de pinot noir, cépage de prédilection de la maison, et 20 % de meunier, tous issus de la vendange 2019. Aucun vin de réserve n'intervient dans l'assemblage, sans que, singulièrement, le millésime soit déclaré. Une belle fraîcheur et de gourmandes notes de fruits jaunes, rouges et noirs sont au rendez-vous. **55 €**

Besserat de Bellefon *180 Ans*

Edmond Besserat a fondé cette maison, à Ay, en 1843 ; le mariage de son petit-fils avec Yvonne de Méric de Bellefon, en 1920, la dotera de son enseigne actuelle. L'assemblage anniversaire, où le chardonnay domine, réunit les meilleurs crus dans deux millésimes majeurs, 2012 et 2015. Un "éloge de la patience", pour le chef de caves Cédric Thiébault, qui lui assurent complexité et finesse. Et l'oenologue de poursuivre : "La sensation crémeuse gage de notre savoir-faire, se mêle à des notes de fruits frais à noyaux, comme la nectarine et l'abricot." **160 €**

Cattier *Clos du Moulin Brut Premier Cru*

L'orgueil de la famille Cattier, propriétaire de vignes à Chigny-les-Roses depuis 1765. Mais ce n'est qu'en 1950 qu'elle a acquis cette parcelle historique de 2,2 hectares où s'épanouissent pieds de chardonnay et de pinot noir à parité. Un duo que l'on retrouve dans ce nouveau flacon, noir chic et mat, rehaussé d'or, où l'assemblage de trois millésimes (2014, 2015, 2016) s'est poli, durant plus de six ans, dans les profondes (30 mètres) caves de la maison. **155 €**

Bollinger *R.D. 2008*

Toute l'audace de son inspiratrice, Lily Bollinger, femme aussi élégante qu'originale, réside dans ce flacon d'exception : un millésime ancien, jeune dégorgé et très faiblement dosé. Depuis son lancement, en 1967, la cuvée incarne au fil des rares éditions l'expression magnifiée du style maison, vineux et superbement frais. Très attendu, ce 2008, année remarquable, surprend, tant sa splendeur minérale et son effervescence princière déroulent un tapis de saveurs exaltantes. La noisette s'impose, escortée de bergamote, d'abricot confit et de miel. Un goût d'éternité... **400 €**

Gosset *Celebris Vintage 2012*

"Un grand vin, avant d'être un grand champagne", souffle Odilon de Varine, le chef de caves de la plus ancienne maison de vins de la région (1584), pour présenter la dernière version de sa cuvée de prestige. Ce neuvième millésime, au caractère solaire, perpétue la célébration du temps qui passe, indispensable au façonnage des nectars à bulles, dans lequel l'élégance et la tension du chardonnay (70 %) sont soulignées par le fruité et la structure du pinot noir. **234 €**

Bruno Paillard *Blanc de Noirs Grand Cru*

La maison familiale s'attache, depuis sa création en 1983, à élaborer des champagnes très purs, fruits du subtil assemblage de crus, de cépages et de millésimes. Aujourd'hui dirigée par Alice Paillard, elle élargit sa gamme à un blanc de noirs riche, précis, dosé en extra-brut et issu de la première presse de pinots noirs des grands crus Verzenay, Mailly, Verzy et Bouzy, dans la Montagne de Reims. **78 €**

Nicolas Feuillatte *Réserve Exclusive Premier Cru Extra Brut*

Gastronome amateur de rugby, Guillaume Roffiaen, le chef de caves de la plus importante union coopérative de la Champagne, a imaginé cette cuvée à son image : passionnée, généreuse et gourmande. Un vin au très faible dosage qui se révèle au service d'une cuisine de saison aussi bien sophistiquée qu'épurée. Ciselé, souple et sans fard, il illustre les sols crayeux et calcaires des premiers crus d'où proviennent les raisins de l'assemblage. **44 €**

Moët & Chandon *Collection Impériale Création N° 1*

Cette nouvelle cuvée d'excellence constitue l'expression la plus aboutie de la "haute oenologie" du fleuron du groupe Moët-Hennessy. Un concept développé à partir de l'expertise cumulée des chefs de caves qui se sont succédé dans la maison. L'actuel, Benoît Gouez, a puisé dans la luxuriante bibliothèque de vins de réserve millésimés, qu'abritent les vastes crayères du site d'Epernay 28 kilomètres de galeries enfouies sous 10 à 30 mètres de sols calcaires pour élaborer ce vin en harmonie entre la vivacité et la maturité. **210 €**

R de Ruinart *Millésime 2016*

"Des contrastes climatiques naissent des vins à l'équilibre harmonieux", constate Frédéric Panaïotis, le passionné et passionnant chef de caves de la plus ancienne maison de champagne - elle a été fondée en 1729. Pour preuve, cette année 2016, marquée par des conditions climatiques extrêmes, a donné un vin subtil, plein de panache, mariant rondeur et fraîcheur aromatique la signature maison, qui enrobe le palais et offre une finale zestée et persistante. **90 €**

Barons de Rothschild *Brut Nature*

Les trois branches françaises de la famille Rothschild ont fondé cette maison de champagne en 2005. Il manquait à la gamme un Brut Nature. Un oubli désormais réparé : "Authentique, cette nouvelle cuvée zéro dosage sublime l'attention nécessaire

pour exprimer toute l'expression du terroir", indique Frédéric Mairesse, le directeur général. Fort de 40 % de vins de réserve, ce vin tendu offre une grande richesse aromatique qu'exhausse une réjouissante salinité. **58 €**

Mailly Grand Cru Poétique de la Terre Variation XVI.1

"J'ai souhaité remettre au goût du jour le travail du bois, un magnifique support pour accompagner nos vins", confesse le chef de caves Sébastien Moncuit pour présenter la nouvelle cuvée de cette coopérative d'excellence. Tout a été mis en oeuvre pour explorer, puis exalter les facettes inconnues des pinots noirs du grand cru Mailly : vinification en fût partielle de l'année de base (le "XVI"), vins de réserve issus essentiellement de la réserve perpétuelle du cépage noir en foudre, assemblage de six grands millésimes. **95 €**

Lombard Lieu-dit La Croix Soleil Brut Nature

La sixième cuvée de "lieux-dits" de la maison familiale d'Épernay illustre sa quête permanente de l'identité minérale des terroirs de la Champagne, jusqu'aux plus confidentiels, comme ce parcellaire de Villeneuve-Renneville, un premier cru méconnu de la Côte des Blancs. Elaboré à partir de chardonnay, le vin puise son énergie et sa texture dans le sol à dominante calcaire, relayant en bouche des sensations crayeuses, salines et puissantes. **90 € (boutique.champagne-lombard.com)**

Laurent-Perrier Grand Siècle Itération N° 26

Pionnière dans l'âme, la mythique maison de Tours-sur-Marne fut la première à réunir trois millésimes estimables dans un même flacon. Un assemblage de huit grands crus, à majorité de chardonnay, pour créer l'année parfaite. Cette fois, les années 2012 (65 %), pour la finesse et l'équilibre, 2008 (25 %), pour la structure, et 2007 (10 %), pour la fraîcheur, se conjuguent dans un bouquet d'agrumes légèrement confit (citron, mandarine), de noisettes et d'amandes grillées. **230 €**

Veuve Clicquot La Grande Dame 2015

La plus célèbre veuve de la Champagne aimait répéter que ses raisins noirs donnaient les vins blancs les plus fins. Le constat est une fois encore avéré avec cette nouvelle édition de la cuvée qui lui rend hommage. Dans ce millésime solaire, où le pinot noir domine (90 %), pureté, tension et complexité signent une prouesse œnologique à l'immense potentiel de garde. Des saveurs florales (jasmin, acacia) et fruitées (clémentine, poire) envoûtent les papilles. **210 €**

Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013

La cuvée emblématique de la vénérable maison rémoise célèbre Thibaud IV, qui aurait rapporté l'ancêtre du chardonnay de la sixième croisade. La dernière livraison, dans un millésime plutôt controversé, ne déçoit pas. Ses dix années de maturation en cave ont permis au vin de s'ouvrir : vibrant d'énergie et fort d'un beau potentiel de garde, il délivre de savoureuses notes pâtisseries et d'agrumes confits, rafraîchies par une longue finale saline. **160 €**

Thiénot La Vigne aux gamins 2011

Cette cuvée parcellaire "est un cadeau de notre père à mon frère et à moi quand nous sommes arrivés dans la société", confie Garance Thiénot. Dans cette sympathique maison de Reims, créée par Alain en 1985, elle s'occupe de la communication et du marketing, tandis que Stanislas veille sur la stratégie commerciale et financière. Cristallin et profond, ce pur chardonnay du grand cru Avize est tiré en édition très limitée (3 500 bouteilles seulement). **130 €**

Jacquart Signature B016

Véritable mosaïque de craie, de vignes et de savoirfaire vigneron, cette coopérative créée en 1964 réunit 1 800 vignerons et exploite 2 400 hectares. La richesse et la diversité de ses appros lui permettent de concocter cette nouvelle cuvée peu dosée, qui reflète le caractère de la vendange 2016, associée à un tiers de vins de réserve. Et illustre bien le style de la marque, construit sur la fraîcheur aromatique. **34 €**

Colin La Croix Saint-Ladre Premier Cru Blanc de Blancs 2017

Cette lignée de sept générations de viticulteurs de la Côte des Blancs n'élabore ses propres champagnes que depuis 1997. Autant de pépites empreintes de finesse et d'élégance, à l'image de cette sélection parcellaire dans le premier cru Vertus. L'exact reflet du terroir dont elle est issue, où la fraîcheur de la craie exhale. Dosé en extra brut, le vin jongle avec les notes d'agrumes et de fruits exotiques. **59,50 €**

Victoire Golden Eagle 2005 Extra Brut

La marque de prestige du groupe G.H. Martel a conquis le marché américain depuis les premières bouteilles exportées en 1953, sous le nom de Golden Eagle. Une édition limitée qui honore les succès à l'international des maisons de la famille Rapeneau. Ce flacon de mémoire au registre automnal est gouverné par le chardonnay (60 %), que complètent des pinots noirs de la Montagne de Reims. Un vin gourmand aux discrètes notes de sous-bois. **100 €**

Charles Heidsieck Brut Millésime 2013

Les splendides crayères du IIIe siècle av. J.-C. de la maison abritent les flacons sur lesquels veille désormais la nouvelle cheffe de cave Elise Losfelt. Elaborée à partir de dix premiers et grands crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs, cette cuvée se révèle en plénitude, puissante et intensément aromatique. Toucher de bouche crémeux caractéristique du style singulier de la maison. **125 €**