



CHAMPAGNE

Les champagnes sont toujours synonymes de Fêtes...



PAR LOUISE DELAMARRE

Symboles de célébrations, de fêtes et de plaisirs partagés, les champagnes sont indissociables des tables de fin d'année. Avec ou sans millésime, blancs ou rosés, ils sont de tous les instants festifs et de convivialité.

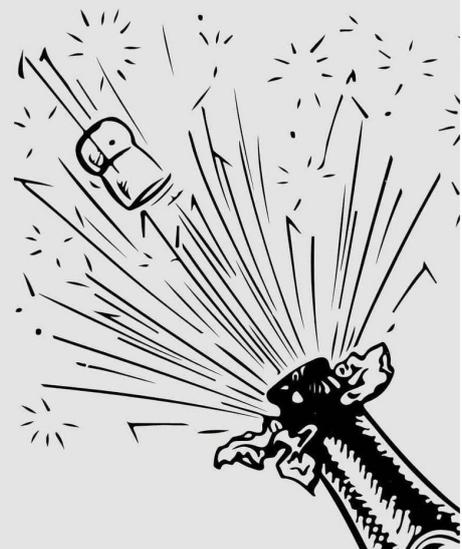
Blancs, noirs ou rosés ?

Si les Blancs de Blancs, c'est-à-dire des vins réalisés uniquement à partir de cépages blancs comme le chardonnay, se prêtent particulièrement bien à l'apéritif, leur fraîcheur intense se marie également bien avec les produits de la mer et la cuisine asiatique, qu'ils viennent relever. De leur côté, les Blancs de Noirs, élaborés à partir de raisins noirs (pinot noir, pinot meunier essentiellement), offrent une structure en bouche plus marquée et révèlent souvent des notes de fruits rouges et d'épices qui accompagnent parfaitement gibiers, volailles d'excellence voire desserts chocolatés. Enfin, les rosés, trop longtemps cantonnés au rôle de vin de dessert, retrouvent enfin leur place à table tout au long du repas, qu'il s'agisse de souligner la finesse d'un foie gras aux figues, la chair rosée d'un pigeon rôti ou encore un plateau de fromages affinés.

Adoptez le bon verre

Quel que soit votre choix, n'hésitez pas à sortir votre bouteille quelques minutes avant le service car le champagne n'a que très rarement besoin d'être trop froid et il gagnera en complexité en se réchauffant dans le verre. D'ailleurs en parlant d'arts de la table, oubliez coupes et flûtes ! Il ne faut pas oublier que le champagne est avant tout un vin, et qu'il doit être servi comme tel dans un verre qui lui convient, idéalement un verre à bordeaux si vous n'avez le modèle idéal. Quant aux millésimes, ils peuvent tout à fait être carafés une heure avant le service, quitte à laisser la carafe au réfrigérateur. Là encore, le vin vous remerciera en déployant des arômes charnus et en perdant son petit côté parfois légèrement oxydatif.

Le vin des rois et le roi des vins mérite qu'on lui prête attention. D'autant qu'avec l'engouement qui a marqué l'année dernière – ayant enregistré un record de ventes – la plupart des maisons de champagne ont dû limiter les quantités disponibles pour leurs différents marchés, ce qui inexorablement a fait bondir les prix. Même si le succès est encore au rendez-vous cette année, la situation devrait cependant s'apaiser dans les prochains mois. Patience !





BOIZEL, LA CÔTE BLANC DE BLANCS 1^{ER} CRU

Ce pur chardonnay, assemblage de grands et premiers crus de la côte des Blancs, déploie les arômes floraux des terroirs de Chouilly, la minéralité du Mesnil-sur-Oger, la puissance d'Avize et le fruité élégant de Vertus. Vieilli trois ans sur lies, ce champagne offre une belle complexité entre notes de fleurs d'acacia, de brioche et de fruits secs. La fraîcheur des agrumes vient réveiller la texture soyeuse et élégante. Il accompagnera aussi bien un apéritif que des viandes blanches ou des gambas grillées.

PRIX : 48 € (CAVISTES)

BOLLINGER, PN AYC 18

Drôle de nom pour cette cuvée issue exclusivement de pinot noir qui offre une nouvelle interprétation du cépage emblématique de la maison. Si l'année de base est 2018, le plus ancien vin de réserve remonte à 2009. Pour cette nouvelle édition de la collection PN, c'est le terroir d'Aÿ qui est mis en avant. Il dévoile des notes de miel, de pâte de fruits et d'agrumes confits. La bouche est subtile et riche, avant une belle amplitude et une finale relevée par des notes d'agrumes qui apportent une fraîcheur intense.

PRIX : 125 € (CAVISTES)

TRIBAUT SCHLOESSER, L'AUTHENTIQUE 2012 EXTRA BRUT

Bien que le millésime ait été capricieux, la maison réussit un magnifique assemblage à majorité de pinot noir. Après un élevage de dix ans sur lies et un très faible dosage, cette cuvée fait preuve d'une exquise amplitude et d'une puissance marquée, équilibrée par une effervescence tout en finesse. On découvre de légers arômes boisés sur des notes gourmandes, briochées et beurrées, qui témoignent de l'âge du vin, produit seulement à 5 273 flacons pour ce millésime.

PRIX : 87 €

HENRIOT, MILLÉSIME 2014

Fondée en 1808 par Apolline Henriot, la maison éponyme présente ici un vin qui marie intensité, finesse et élégance. Assemblage à parts égales de chardonnay et de pinot noir de la côte des Blancs et de la montagne de Reims, faiblement dosé, ce millésime a passé huit ans en cave avant d'être présenté. « *Le registre est frais, floral, vanillé, gourmand, explique Alice Tétienne, la cheffe de cave. La fraîcheur est présente tout au long de la dégustation, avant une finale délicatement amère.* »

PRIX : 79 € (CAVISTES)

LOUIS ROEDERER, COLLECTION 244

Dans sa quête du meilleur champagne possible, la maison présente son 244^e assemblage depuis la création de la maison en 1776. Avec 10 % de vins de réserve élevés en foudres, 36 % de vins de la réserve perpétuelle initiée en 2012, cette nouvelle édition a ensuite passé quatre ans en cave. Une longue maturation qui lui permet d'exprimer toute sa richesse gustative et sa fraîcheur. Le meunier apporte sa douceur caressante et fruitée, tandis que le pinot noir et le chardonnay se montrent structurés et salins.

PRIX : 59 € (CAVISTES)

BENOÎT COCTEAUX, ÉTERNELLE CRÉATION SOLERA

Composée uniquement de chardonnays des plus vieilles vignes du domaine familial, cette cuvée est le fruit d'un assemblage unique de 19 vendanges des millésimes 1998 à 2017 (sauf 2003) en solera. Sa jolie robe dorée laisse place à un nez charmeur, aux arômes de jus de poire, d'abricot sec et d'amandes grillées. La minéralité domine en bouche, avant que des notes de mirabelle, d'abricot et de coing n'apportent une gourmandise supplémentaire.

PRIX : 66 € (CAVISTES)

MAILLY GRAND CRU, POÉTIQUE DE LA TERRE

Dès son arrivée en 2013, Sébastien Moncuit, chef de caves de la maison, a souhaité remettre au goût du jour le travail du bois. Tous les vins, qu'il s'agisse des 2016, de l'année de base ou des vins de réserve, ont été élevés soit en fûts soit en foudres. Et le résultat est superbe ! Des notes juteuses se marient à celles grillées et torréfiées du chêne. La matière se montre énergique, relevée par de douces épices, avant une finale élancée, tout en élégance.

PRIX : 95 € (CAVISTES)

LALLIER, BRUT ROSÉ GRAND CRU

Élaboré à partir de pinots noirs de la montagne de Reims, d'une touche de chardonnay de la côte des Blancs et de rouges du grand cru de Bouzy, ce rosé n'est que fruité avec ses arômes de cerise, de groseille, de pomme et de mandarine pour la fraîcheur. Des notes qui se retrouvent dans une matière ronde, relevée d'une pointe florale. La bouche fait preuve d'une belle acidité et d'une longueur saline.

PRIX : 50 € (CAVISTES)





PHILIPPONNAT, 1522 GRAND CRU 2016

Cette cuvée, qui rend hommage à l'année où la famille Philipponnat s'est installée dans le village d'Aÿ, est issue d'un assemblage de 70 % de pinot noir du vignoble historique du Léon et de 30 % de chardonnay du Mesnil-sur-Oger. Ample et acidulé à la fois, ce millésime est dosé en extra brut pour en préserver toute la fraîcheur, qui se traduit par des arômes de petits fruits rouges et de sureau associés à des notes plus pâtisseries. La matière est élégante et crémeuse et reprend l'aromatique fruitée du nez avant une finale légèrement mentholée. Le bon compagnon pour des fruits de mer.

PRIX : 106 € (CAVISTES)

DUVAL-LEROY, FEMME DE CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU

Née d'un long travail de valorisation des meilleures parcelles de l'approvisionnement de la maison, cette cuvée émerge au début des années 1990. La vinification parcellaire et plus de six années passées en crayères lui confèrent des arômes d'agrumes intenses, qui se fondent à l'aération dans de fines notes boisées. En bouche, la structure est pleine et soyeuse, avant une finale vineuse, légèrement citronnée. Servi très frais (entre 8 et 10°C), ce champagne fera des merveilles avec une volaille aux morilles.

PRIX : 120 € (CAVISTES)

JEOPER, GRAND BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

La Gamme blanche de la maison s'enrichit d'une nouvelle cuvée 100 % chardonnay issu des meilleurs terroirs et élevé six ans en fûts et demi-muids. Non dosée et sans adjonction de sulfites au dégorgement, elle dévoile une incroyable finesse. Le nez, minéral et précis, devance une matière saline, réveillée par des bulles charmeuses. La délicatesse de la fleur d'aubépine et la tendresse des fruits à chair blanche participent à l'harmonie avant une finale qui se prolonge interminablement.

PRIX : 120 € (CAVISTES)

DEUTZ, AMOUR DE DEUTZ 2013

Élaboré exclusivement à partir de chardonnay des grands terroirs d'Avize, Oger, Mesnil, Vertus, Villers-Marmery et Trépail, ce Blanc de Blancs n'est que charme, équilibre et harmonie. Les fleurs blanches déploient leurs doux arômes, tandis que l'ananas rôti et les agrumes apportent leur gourmandise. La matière en bouche se fait séduisante avec des notes fruitées et florales. La fraîcheur est bien en place et les bulles se font délicates et crémeuses. Tout en minéralité, la finale apporte une dimension supplémentaire.

PRIX : 190 € (CAVISTES)

CHAMPAGNE COLIN, LA CROIX SAINT-LADRE 2017

Voilà un champagne qui coche toutes les cases : Blanc de Blancs, premier cru, extra brut, parcellaire et millésimé. La fraîcheur crayeuse du terroir se manifeste par des arômes intenses d'agrumes doux et de fruits exotiques. La bouche, souple et tendue, reprend des notes de pulpe d'orange, de réglisse et une touche iodée rafraîchissante avant une finale aux jolis amers salivants. Parfait à l'apéritif, il accompagnera très bien des mets épicés tels un curry ou un tajine.

PRIX : 59,50 € (CAVISTES)

BILLECART SALMON, CUVÉE ALEXANDRA ROSÉ 2009

Créée en 1988 en hommage à Elisabeth Salmon, cofondatrice de la maison, cette cuvée se distingue par sa personnalité attachante et pleine de caractère. L'écorce d'agrumes et la gelée de petits fruits rouges apportent fraîcheur et sensualité au bouquet, relevé d'une pincée d'épices douces. La bouche est veloutée, caressante et savoureuse. On retrouve des notes de clémentine, des saveurs gourmandes (panetone, gingembre) dans une matière délicate qui se prolonge par une finale crayeuse.

PRIX : 180 € (CAVISTES)