



BELLES BOUTEILLES | SÉLECTION

CUVÉES RARES OU INSOLITES DES MEILLEURS PRODUCTEURS

# Des champagnes vraiment d'exception

NOS CONSEILS POUR BIEN CHOISIR

PAR VALÉRIE FAUST

**U**n ou des cépages oubliés, un assemblage inhabituel, un millésime inattendu, une histoire à raconter, une production parcellaire limitée, un élevage plus long que de raison... Nombre de maisons de champagne accordent un soin tout particulier à une cuvée spéciale de leur gamme, parfois extraordinaire, souvent méconnue. En cette fin d'année pourtant, période pendant laquelle on aime déguster le vin blond effervescent, il faut savoir que les champagnes, toutes catégories confondues, rares ou pas, ont subi une hausse des prix exponentielle ! De 10 % et plus en 2023 par rapport à 2022.

Trois cépages occupent le haut du podium en Champagne : le pinot noir, le chardonnay et le pinot meunier ou meunier. Majoritairement plantés dans l'Aube, quatre autres cépages pourtant dits oubliés, l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris, occupent 0,3 % de l'aire d'appellation. De rares maisons possèdent quelques rangs de ces raisins abandonnés, car peu productifs et sensibles aux maladies cryptogamiques ainsi qu'au gel. Avec le réchauffement climatique, peut-être reviendront-ils en odeur de sainteté, ne serait-ce que pour leur incomparable richesse organoleptique. Dans l'Aube, la famille Moutard, par exemple, produit deux cuvées hors normes. Un 100 % Arbane créé



avec le millésime 1992 à partir d'une vieille vigne de 10 ares plantés en 1952 ainsi qu'un 100 % Petit Meslier cultivé sur 22 ares depuis les années 1980. Exclusives, les deux micro-cuvées (Arbane 2014 et Petit Meslier 2017) sont produites à moins de 1 000 bouteilles par an, d'où leur coût de 230,50 €.

Dans cette sélection, nous avons choisi de classer les champagnes par ordre croissant de prix.

## > Chassenay d'Arce

### Pinot Blanc 2014 Extra Brut

Très peu de vigneron champenois possèdent du blanc vrai (ou pinot blanc). Difficile à cultiver, sensible aux maladies, dont la pourriture grise, il fut longtemps oublié au profit du chardonnay, plus facile à suivre. En Côte des Bar, quelques maisons (Drappier, Moutard, Tarlant) l'assemblent à d'autres cépages, mais cela fait déjà plusieurs années que Chassenay d'Arce élabore un 100 % pinot blanc. Une cuvée rare, précieuse, exclusive, très faiblement dosée (2 g/l), au nez légèrement fumé, de poire. Jeunes et vigoureuses, les bulles minuscules et serrées pétillent avec fougue et frénésie. Elles produisent au-dessus de la robe diaphane une mousse crémeuse à l'œil et en bouche, droite, tendue comme un arc, aux saveurs de Granny Smith, d'écorces d'agrumes puis de noisette en finale. 35 €.



### > Canard-Duchêne

P. 181 Extra-Brut, bio

Au rachat de cette maison en 2003, Alain Thiénot confiait à son chef de caves Laurent Fédou la mission ardue de relever le niveau des champagnes. Objectif parfaitement atteint. Pour preuve, cette cuvée bio lancée en 2009 qui à l'époque faisait figure de précurseur, la Champagne étant en effet à la traîne en matière de conversion. En 2019, seulement 3,5 % des surfaces de l'appellation son certifiées AB.

Issue de la parcelle 181 (P. 181), la cuvée est élaborée sur une base 2019, à partir de 39 % de pinot noir, 30 % de meunier, les 31 % de chardonnay étant vinifiés en fûts de trois vins, pour ne pas marquer le champagne mais pour en rehausser la saveur comme le ferait une épice. Dosé en extra-brut afin de préserver la fraîcheur, la franchise et la droiture, il a besoin de respirer un temps pour délivrer au mieux ses notes d'agrumes (orange) au nez comme en bouche, ample, saline, dynamique, fruitée, tendue. 38 €.

**APRÈS LE NEZ PUISSANT,  
VINEUX, BRIOCHÉ,  
S'INVITENT DES NOTES DE  
FRUITS ROUGES SUIVIES  
EN BOUCHE PAR LES  
AGRUMES...**



### > Le Brun de Neuville

Autolyse Noirs et Blancs

Composées de levures qui meurent progressivement après la prise de mousse et pendant le vieillissement, les lies forment un dépôt dans la bouteille. Puis ce qu'il reste de ces levures « s'autolyse » ou s'autodégrade sous l'action de l'acidité et de l'alcool contenus dans le vin. En se dissolvant, elles libèrent des molécules et composants aromatiques qui interagissent avec le champagne, le rendent plus intense, gras, onctueux et complexe.

En vieillissant une dizaine d'années sur ses lies, Autolyse Noirs et Blancs rend hommage à l'empreinte du temps sur le vin. Dominé par les raisins noirs (86 % de pinot noir), le reste en raisins blancs (chardonnay), construit sur une base de vendange 2008 (millésime dominant la cuvée), il séduit dès le premier regard porté sur sa robe dorée, lumineuse et brillante. Après le nez puissant, vineux, brioiché, s'invitent des notes de fruits rouges suivies en bouche par les agrumes, une belle onctuosité agrémentée d'ampleur, de vivacité et de caractère, l'ensemble constituant un superbe équilibre jusqu'en finale fraîche et précise. 55 €.

### > Colin

La Croix Saint-Ladre,  
Premier Cru Extra-Brut  
Blanc de Blancs 2017

Le père comme les ancêtres de Richard et Romain, septième génération de Colin, confiaient leurs raisins aux coopératives de Vertus et Bergères-lès-Vertus. En 1997, les deux frères décident de passer du métier de viticulteur à celui de vigneron. Libres de tester et d'inventer, ils maîtrisent désormais tout le processus d'élaboration de leurs cuvées. Parcelles de préférence. À l'instar du champagne qui nous occupe, lequel cumule les particularités afin de délivrer une interprétation fidèle de son terroir : une parcelle bien précise (lieu-dit La Croix Saint-Ladre), un premier cru (Vertus), un cépage unique (le chardonnay), un millésime (2017), un vieillissement sur lies de quatre ans, un dosage faible (6 g/l)... Le nez particulièrement fin et expressif évoque la fraîcheur de l'orange que l'on pèle puis, sans équivoque possible, le sous-sol crayeux grâce à la minéralité ciselée qui se poursuit en bouche, tranchante mais dense et charnue avec ses notes de brioche tiède, de bonbon Kréma au citron. Jolie fraîcheur grâce à la sensation mentholée en finale longue et puissante. 59 €.

Les prix cavistes ou internet sont donnés à titre indicatif.

### > Charpentier

Terre d'Émotion,

Pinot Meunier Zéro Dosage

Jean-Marc Charpentier, huitième génération, s'est dans un premier temps penché sur le vignoble familial sis dans la vallée de la Marne, avant de se concentrer il y a une quinzaine d'années sur la vinification parcellaire. Et pour cause. Pas moins de 72 parcelles en coteaux et 114 types de sol identifiés composent le vignoble de 24 hectares de Charly-sur-Marne, cultivé en biodynamie depuis 2009. La réelle autonomie de Jean-Marc Charpentier l'a autorisé à réinventer une marque plus moderne à partir d'un vignoble ancestral certifié en agriculture biologique riche de 45 % de chardonnay, 15 % de pinot noir et 40 % de meunier. C'est à partir de ce dernier qu'il élabore une cuvée monocépage née d'une parcelle

**LA CUVÉE CONÇUE  
SANS SUCRE AJOUTÉ MET  
EN VALEUR LA PURETÉ ET  
LA FRAÎCHEUR DU VIN.**



unique nommée Les Chauffours, vigne plantée en 1962. Issue du millésime 2017 non revendiqué sur l'étiquette, la cuvée, conçue sans sucre ajouté, met en valeur la pureté et la fraîcheur du vin blond doré, ourlé d'une mousse aérienne et crémeuse, dessinée par une bulle extrafine. Au-delà des arômes de pêche jaune et de mirabelle mûre, la bouche nous séduit par sa rondeur, son ampleur, sa plénitude et une

pointe d'évolution complétées par de fins amers et des notes salines. Une cuvée d'exception produite en édition limitée à 3 500 flacons. 59 €.

### > Drappier

Trop M'En Faut Zéro Dosage bio

Cuvée aux quatre cépages blancs (Quattour), brut nature sans soufre ajouté, champagne Les Riceys rosé brut nature, flacons immergés 646 jours dans les profondeurs de l'Atlantique pour une expérience sur l'évolution en milieu marin... le champagne du général de Gaulle ne cesse d'aller de l'avant. On aime ses belles cuvées traditionnelles ou novatrices, cette maison familiale, sincère et indépendante, très engagée dans le développement durable. Trop M'en Faut Brut Nature est une production récente. À la façon d'une contrepèterie, elle joue avec les mots pour illustrer le nom du cépage fromenteau (ou pinot gris ou encore l'enfumé), cépage qui la compose à 100 %. Cette curiosité fut éditée à 400 bouteilles en 2019 sur une idée du père et du fils, Michel et Hugo Drappier, et le succès fut tel qu'il entraîna une production à plus grande échelle mais limitée cependant à 5 500 flacons pour cette édition 2021 issue d'une parcelle conduite en agriculture biologique (50 % de récolte 2017 et 50 % de récolte 2018). Des senteurs fumées, de miel et de fruits de la passion fusent de la robe dorée électrisée par des bulles extrafines formant une mousse langoureuse. Souple et tendre en bouche singulière, les saveurs de cire d'abeille, d'orange, d'abricot sec et de mirabelle bien mûre flirtent avec une agréable tension salivante. 67 €.

### > Château de Bligny

Clos du Château, 6 Cépages,

Brut Nature

Si l'appellation « château » est largement répandue dans le Bordelais, elle est exceptionnelle en Champagne (surtout chez les



récoltants-manipulants). Au XVIII<sup>e</sup> siècle, en Côte des Bar, le marquis de Dampierre édifia le château de Bligny sur les bases d'un château féodal pour y pratiquer la chasse au loup. En 1999, la famille Rapeneau acquiert cette propriété et son vignoble de 30 hectares, au sein duquel elle crée un clos pour y planter dès 2004 six des cépages champenois autorisés, à savoir : chardonnay, pinot noir, meunier, arbane, pinot blanc et petit meslier. Récoltés et pressés ensemble, 1/6<sup>e</sup> de chaque compose l'assemblage de la cuvée, très originale. Pas de dosage pour ce vin sans fard, dont la belle mousse blanche, serrée, appétente comme une meringue, auréole la robe illuminée par des reflets dorés. Au nez, des arômes de fruits tropicaux (banane, ananas), puis, en bouche, puisante, de très discrets amers, une finale fraîche et mentholée soulignée par la vivacité des zestes d'agrumes. Surprenant au démarrage, le champagne gagne en ampleur et en saveurs au fur et à mesure de la dégustation. 67 €.

### > Bruno Paillard

#### Blanc de Noirs Grand Cru Extra-Brut

À sa manière, Bruno Paillard perpétue la tradition champenoise de l'assemblage. Celui des crus, des cépages et des années de récolte. Avec ce champagne multimillésimé, la maison familiale et indépendante a voulu mettre l'accent sur l'expression riche et précise du pinot noir de quatre des grands crus septentrionaux de la Champagne (Verzenay, Mailly, Verzy et Bouzy) et du mariage de plusieurs années de récolte possédant chacune son style. Comme tous les multimillésimés de la marque, l'élevage sur lies en bouteille dure trois ans, et, à l'image des champagnes de la gamme, il est dosé en extra-brut, en l'occurrence à 3 g/l.

Lilliputiennes, les bulles affluent en nombre à la surface, dans le verre, pour dessiner un cordon de



### À SA MANIÈRE, BRUNO PAILLARD PERPÉTUE LA TRADITION CHAMPENOISE DE L'ASSEMBLAGE.



mousse persistant, collant à la paroi avant de redescendre, alangui, vers la robe cristalline aux reflets vieil or. Chair et densité en bouche suivent le nez frais et intense, floral, sur les fruits rouges. Un vin plein, élégant et salin. 78 €.

### > Huré Frères

#### 4 Éléments, Chardonnay 2017

Assurant la relève, Pierre et François Huré ont repris l'exploitation créée par leurs parents. Le premier en tant qu'ingénieur en

viticulture, le second comme œnologue. Les 10 hectares de vignes au cœur de la montagne de Reims ne suffisent pas à la production de la maison, les deux frères achètent du raisin à d'autres vignerons, une pratique d'approvisionnement banale en Champagne. À la différence qu'ils assurent eux-mêmes le travail des sols depuis 2012.

Par quatre éléments, comprenez la parcelle (Les Blanches Voies à Rilly-la-Montagne), le cépage (le chardonnay), le millésime (2017) et le style de vinification (fermentation et élevage en fûts de 600 litres et tirage liège), qui, réunis, ont engendré cette étonnante cuvée produite à 2 055 bouteilles à peine. Identitaire, elle illustre la parcelle au sol très calcaire qui lui confère sa minéralité enrichie par une effervescence crémeuse. Celle-ci, avec l'élevage sous bois, amène gras, complexité et onctuosité au vin très pur, salin, raffiné. 90 €.

### > Mailly Grand Cru

Poétique de la Terre, Variation XV.1,  
Blanc de Noirs Extra Brut

En attendant la deuxième variation, 3 381 bouteilles sur 6 792 ont été produites pour cette première... Construite sur une base de 2016, la cuvée sera en effet disponible en deux temps. Ceci afin de montrer l'empreinte du bois et sa patine sur le pinot noir de Mailly grâce à un élevage dans des contenants différents. Les fûts de 228 litres (50 %) et un foudre de 48 hectolitres (12 %) ont été fabriqués par deux artisans tonneliers : Jérôme Viard et Raphaël Toutan, qui est également bûcheron.

La deuxième variation repose en cave pour une période indéterminée. Le chef de cave la goûtera régulièrement afin d'en jauger l'évolution et le temps opportun pour la révéler au grand jour. La robe vieil or se pare de reflets lumineux

**CONSTRUITE SUR UNE  
BASE DE 2016, LA CUVÉE  
SERA DISPONIBLE EN  
DEUX TEMPS.**



et brillants dont l'intensité signe l'assemblage, issu de pinots noirs exclusivement. L'effervescence discrète et délicate met en valeur les senteurs fumées, de frangipane, qui précèdent la bouche très harmonieuse, ronde et suave, pulpeuse, évoquant une brioche au beurre salé sortant du four, une plombière. Des notes pâtisseries soulignées par la fraîcheur de la réglisse, une pointe de poivre blanc, une finale interminable et salivante. 95 €.

### > Veuve Devaux et M. Chapoutier

Sténopé 2012

Cette étonnante cuvée résulte de l'association de deux talents. Mondialement connu, Michel Chapoutier, l'une des grandes figures de la vallée du Rhône, ne cache pas son amour pour le vin blond effervescent. Avec Michel Parisot, le chef de cave de la maison Veuve A. Devaux (propriété de la coopérative l'Union auboise), ils œuvrent ensemble, depuis le millésime 2008, à l'élaboration de la cuvée Sténopé. Ce nom qui définit un ancien dispositif permettant de prendre des photos fait référence à la façon de façonner la cuvée, photographie exacte du terroir, du millésime. Élaborée à partir des raisins de parcelles exceptionnelles de vieilles vignes, elle bénéficie d'un élevage sur lies, en fûts, long de dix mois, avant de reposer plus de dix ans en cave. Le bois qui a servi à façonner les fûts provient de Champagne exclusivement, et les merrains (chêne débité en longues planches étroites utilisées pour fabriquer les douelles du fût) séchent de 36 à 42 mois en plein air. Cette cuvée n'est produite qu'en 6 215 bouteilles et 880 magnums. La mousse fine adhère au verre, persistante et langoureuse, tandis que le vin séduit par son élégance, sa finesse. Régi par la tension, il délivre en bouche des notes de citron, de pomme verte acidulée, de brioche puis, en filigrane, de chocolat blanc, mais la nervosité revient en conquérante, dominante, énergique et mordante. 98 €.

### > Cattier

Meunier Millésime 2016 Premier Cru

Cette maison familiale et indépendante possède des vignes depuis 1625 à Chigny-le-Roses, mais la marque Champagne Cattier fut lancée en 1918, commercialisée depuis cette date symbolique. Dirigée par Alexandre Cattier (treizième



génération) depuis 2011, la propriété exploite 33 hectares, dont 27 hectares en premier cru sur la montagne de Reims, détentrice en propre de 22 hectares. Un hiver doux, un printemps frais et humide... rien ne laissait présager que la récolte 2016 allait être millésimée. Et pourtant ! Le temps superbe s'installant dès la mi-juillet a permis de vendanger des meuniers mûrs, concentrés, de belle qualité. Ils composent la cuvée exclusivement, lui donnant son joli teint doré, des parfums d'orange, de pamplemousse. L'effervescence caressante souligne la bouche riche, charnue, de ce champagne suave, puissant, vineux, aux notes de réglisse et de groseille, légèrement salin. 120 €.

### > Abelé 1757

Sourire de Reims 2013

Iconique et singulière, cette cuvée symbolise la renaissance de la ville de Reims après une époque douloureuse. Celle de la Première Guerre mondiale, dont les bombardements détruisirent la Cité des Sacres et sa cathédrale, totalement anéantie. Sur le portail central de cette dernière, la statue de « L'Ange au sourire », également nommée « Sourire de Reims », fut décapitée suite à un incendie. La tête se brisa au sol après une chute de plus de quatre mètres. Henri Abelé financera intégralement la restauration de l'ange autrefois gracieux pour lui rendre son sourire. Encore aujourd'hui, il incarne les traumatismes de la Grande Guerre ainsi que l'espoir de jours meilleurs. 160 €

### > Mandois

Clos Mandois 2008

Claude Mandois, neuvième du nom à la tête de la maison fondée en 1735, s'attelle à perpétuer le savoir-faire familial. Son vignoble de 37 hectares est essentiellement planté en chardonnay, qui sert à façonner toutes les cuvées du domaine produites à partir



CLAUDE MANDOIS,  
NEUVIÈME  
DU NOM, À LA TÊTE  
DE LA MAISON  
FONDÉE EN 1735.

de ce cépage. Mais au début des années 2000, l'envie lui prend de créer un champagne prestigieux qui évoquerait le cognac. À partir d'une parcelle de pinot meunier de 1,5 hectare exposée plein sud, donnant des raisins riches en sucre et à l'acidité optimale, la première cuvée Clos Mandois naquit avec le millésime 2004, mise en marché en 2015. Même combat pour la seconde édition, Clos Mandois 2008, qui à son tour a vieilli plus de dix ans sur lies avant d'être révélée au public. Dosée en extra-brut (5 g/l), comme pour signifier sa différence, elle arbore sur son flacon une superbe étiquette en étain. La robe dorée rayonne de reflets cuivrés, le nez exhale des arômes de miel, de pâte de coing, évoluant vers des notes grillées. L'effervescence délicate, évanescence, accompagne la rondeur enrobante qui tapisse la bouche vineuse, puissante, riche, sur des notes de pruneau, de pomme mûre, de pierre à fusil, portées par une finale salivante. 166 €.

### > Gosset

Celebris Vintage 2012 Brut

Depuis 1995, année de lancement de cette cuvée prestigieuse, seuls neuf millésimes ont vu le jour. C'est dire la rareté de ce grand champagne d'une finesse éblouissante, quintessence du style maison exigeant une typicité très spéciale, des notes de fruits frais, une provenance de vendange de grande qualité. Au cœur de la robe pâle et cristalline, une colonne de bulles ultrafines s'élève à la surface du verre, formant un cordon de mousse délicat. Il donne à la texture une sensation soyeuse qui tapisse le palais avec douceur. On est d'emblée charmé par la grande élégance, la finesse de ce vin qui se déploie avec superbe, plein et sapide, sans amertume ni aspérité. Fondu, complexe, il s'épanouit en bouche, sensuel, puis se montre vif en finale agrémentée d'une ►

► once de salinité, de gingembre et de citron. Le dosage faible (5,5 g/l) met en exergue la pureté du vin, sa vinosité, sa fraîcheur. Comme tous les très grands vins, il gagne à être aéré.

À cuvée d'exception, écrin extraordinaire : fabriqué à la main à Épernay, en bois de frêne massif provenant de forêts françaises durablement gérées et certifiées FSC, il est doté de charnières en carton. 200 €.

### > Taittinger

Comtes de Champagne Grands Crus, Blanc de Blancs 2013

Contrastée en ce qui concerne les pinots noirs et meuniers, la récolte 2013 fut favorable aux chardonnays, qui ont produit des vins blancs acides, propices aux assemblages, moins cependant aux champagnes millésimés. Dès la dégustation des premiers vins clairs, les grandes maisons décidaient qu'elles ne millésimeraient pas 2013. À quelques exceptions près, dont Taittinger, qui annonçait sa résolution de produire du Comtes de Champagne, sa cuvée prestigieuse, mythique. La maison a su slalomer entre les difficultés climatiques et vendanger dans des conditions optimales. Pour la première fois en vingt ans, elle récoltait tardivement, en octobre. Autre particularité, Comtes de Champagne Blanc de Blancs est façonné à partir de chardonnays provenant exclusivement de grands crus de la Côte des Blancs (Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger). La mousse d'une immaculée blancheur caresse le palais puis s'épanouit en une myriade de bulles microscopiques, joyeuses et pleines de vie. Elles donnent une formidable énergie à ce vin gourmand qui évoque une forme conique en bouche. Large, ample et rond en attaque, riche et moelleux en milieu de bouche, charmeur avec ses notes de poire mûre et juteuse, le champagne se rétrécit ensuite

**DEPUIS 1995, ANNÉE DE LANCEMENT DE CETTE CUVÉE PRESTIGIEUSE DE LA MAISON GOSSET, SEULS NEUF MILLÉSIMÉS ONT VU LE JOUR.**



pour s'achever par une finale pointue, ciselée, où se mêlent saveurs d'agrumes et de gingembre confits, une pointe de citron au sel. 200 €.

### > Charles Heidsieck

Blanc des Millénaires 2007

Cette maison aime laisser du temps au temps, et fut parmi les premières, si ce n'est la première, à remettre de très anciens millésimes au goût du jour. Elle laisse par exemple son Brut Réserve vieillir plus de trois ans sur lies (la législation exige 15 mois d'élevage pour un brut sans année). Et pour bien montrer son potentiel de vieillissement, Charles Heidsieck met en vente un coffre (48 exemplaires pour le monde) de 18 bouteilles du Brut Réserve « mis en cave ». Cette expression déposée début des années 1990 met en avant l'année de vendange principale qui compose l'assemblage. Ainsi, le « mis en cave » 1987 est réalisé sur une base de 1986, le « mis en cave 2015 » est construit à partir d'une base 2014, etc. La malle Ultimate offre donc un voyage à la découverte de 18 années, certaines mythiques (1988, 1989, 1990, etc.). Dans la série des vins qui aiment se faire attendre, le Blanc des Millénaires, rare et splendide. Selon les millésimes, il vieillit de dix à vingt ans dans les crayères millénaires de la maison qui ont inspiré le nom de la cuvée. Il est sorti pour la première fois au grand jour en 1993 avec le millésime 1983, suivi par 1985, 1990, 1995, 2004, 2006 et ce 2007. Il déploie avec panache une complexité aromatique remarquable. Onctueux, crémeux, il relate la minéralité crayeuse de la Côte des Blancs et de ses superbes chardonnays, la nervosité vibrante du millésime et la générosité des douze ans de maturation sur lies. 210 €.

## "LA GRANDE DAME DE LA CHAMPAGNE"



### > Veuve Clicquot

#### La Grande Dame 2015

Lancée en 1972 pour le bicentenaire de la maison, cette glorieuse cuvée bâtie sur l'excellence rend hommage à madame Clicquot, surnommée « la grande dame de la Champagne ». Un surnom largement mérité pour cette femme qui, à 27 ans et au décès de son époux en 1805, prit en main les destinées de la maison. On lui attribue le premier champagne millésimé (1810), l'invention du procédé de la table de remuage (1816) et le premier champagne rosé d'assemblage connu (1818). Elle acquit de superbes vignobles classés par la suite grands crus et fit du pinot noir le cépage emblématique de la maison. Cette dernière s'est, en 250 ans, constitué un patrimoine conséquent riche de 390 hectares, répartis dans les grands et premiers crus, ainsi que d'un véritable labyrinthe souterrain de 24 kilomètres de crayères où reposent les flacons. Vingt-quatrième millésime depuis 1972, le 2015 respecte la vision de madame Clicquot sur le pinot noir et sa passion pour ce cépage qui compose la cuvée à 90 % (contre 10 % de chardonnay). Des pinots noirs qui ont la particularité de provenir des crus prestigieux historiques de la maison (Verzenay, Avize, Bouzy, Aÿ, Ambonnay). Concentré, le vin irradie sa lumière depuis la brillance de sa robe jusqu'aux sensations flamboyantes en bouche. Au nez acidulé, de jasmin, de pêche, d'agrumes, succèdent en bouche précise, vivacité et générosité, de très fins et nobles amers salivants soulignant la puissance et la droiture du vin plein, dynamique et sapide. 230 €.



### > Joseph Perrier

#### Réserve Héritage Millésimes 2000, 2002, 2004

Ces trois grands champagnes sont vendus en magnum ensemble, indissociables. Soigneusement conservée dans les caves de la maison à Châlons-en-Champagne, cette trilogie provient de la précieuse collection « Réserve Héritage » de Joseph Perrier. Fondée en 1825, elle est, depuis 2019, dirigée par Benjamin Fourmon, sixième génération. Les millésimes 2000, 2002 et 2004 illustrent la puissance des vins et le savoir-faire de la maison. Tous trois dégorgés à l'hiver 2022, aucune liqueur de dosage ne leur a été ajoutée, pour ne pas interférer sur leur authenticité, leur pureté. Issu d'une récolte considérée comme peu réjouissante, compliquée en Champagne (surtout après les magnifiques 1998 et 1999), 2000 n'avait donc pas été

commercialisé jusqu'à aujourd'hui. Sa robe d'or jaune montre une belle évolution appuyée par de la délicatesse matinée de fraîcheur, de vivacité. Millésime exceptionnel en Champagne, 2002 porte une robe plus claire, animée par une bulle vibrante qui s'emballe avec fougue tandis que s'entremêlent notes de coing, de poire, de noisette réunies par une grande finesse en bouche charnue, salivante, minérale (saline, un brin métallique). Très droit et d'une grande tension, 2004 déploie au nez des arômes de fruits tropicaux, de pâte de fruits, de cuir et, en bouche, soyeuse, des saveurs de pêche, de noix fraîche, une pointe fumée.

Les trois magnums sont rassemblés dans un coffret édité à 100 exemplaires (numérotés), réalisé par la Tonnellerie de Champagne en bois issu de la forêt d'Argonne. 1 690 €. ☺