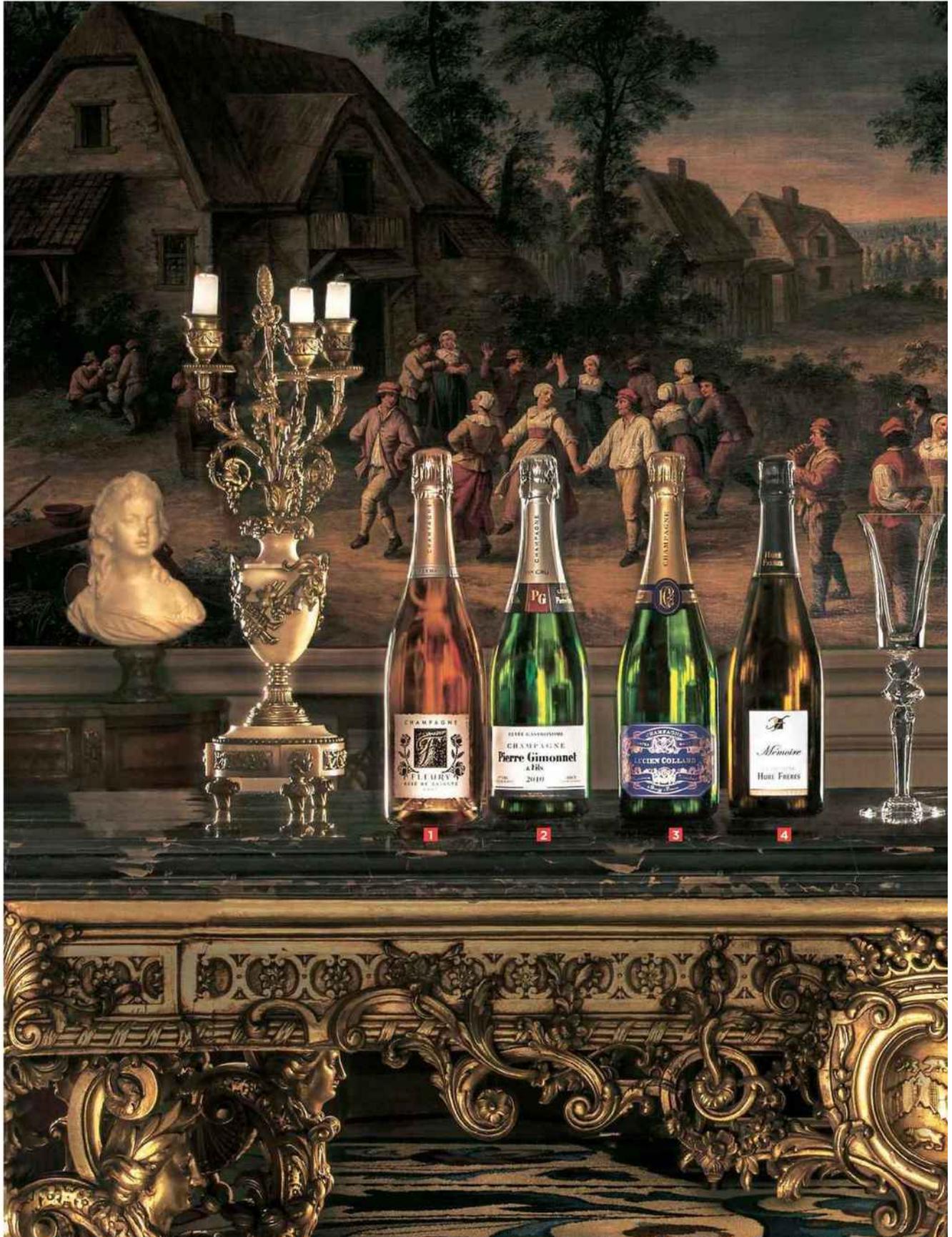




SPÉCIAL CHAMPAGNE





Nos vigneronns coups de cœur

*Ils sont 5 000 à produire leurs vins sous leurs propres marques.
Voici 9 cuvées à ne rater sous aucun prétexte.*

PHOTOS : DOMINIQUE SILBERSTEIN. TEXTE : FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN.



STYLISME : KARINE MAGLIETTA. PHOTOS RÉALISÉES À LA CAVE DU CHÂTEAU, À PARIS.

FLUTES D'EXCESS DESIGN HERVÉ VAN DER STRAETEN



1 - FLEURY

Installée dans l'Aube, à Courteron, la famille Fleury est pionnière en matière de biodynamie, qu'elle pratique depuis 1989. Une très belle gamme de champagnes.

Notre choix :

Rosé de Saignée

Nez : fraise écrasée, fleur de sureau, tarte aux fruits rouges, grenade.

Bouche : très fraîche, citronnée, fruitée, longue, équilibrée, finale saline.

36 € (champagne-fleury.fr)

4 - HURÉ FRÈRES

Cela fait cinquante ans que la famille Huré vinifie ses champagnes à Ludes, dans la montagne de Reims. Elle élabore des cuvées de caractère, ancrées dans leur terroir. Mémoire est un assemblage de 30 millésimes conservés en solera.

Notre choix :

Mémoire Extra brut

Nez : safran, poire, épices, jasmin, pointe iodée.

Bouche : tendue, fraîche, gourmande, très longue, citronnée.

48 € (champagne-huré-frères.com)

7 - R. POUILLON & FILS

Fondé en 1947 à Mareuil-sur-Ay, le domaine dirigé aujourd'hui par Fabrice Pouillon fait la part belle au pinot noir.

Notre choix :

Les Blancs 2009

Premier cru brut nature

Nez : bouquet de fruits rouges, laurier, roses fanées, frangipane, poivre blanc.

Bouche : ample, gourmande, longue, vive, citronnée, très belle structure.

42 € (contact@champagne-pouillon.com)

2 - PIERRE GIMONNET & FILS

C'est dans l'entre-deux-guerres que Pierre Gimonnet, dont la famille livrait alors les raisins au négoce, décide de s'installer. Située au cœur de la côte des Blancs, sa maison est dévouée au chardonnay.

Notre choix :

Cuvée Gastronomique 2010

Premier cru blanc de blancs

Nez : frangipane, fruits à chair blanche, fruits exotiques.

Bouche : attaque franche, agrumes, saline.

33 € (champagne-gimonnet.com)

5 - FRANCOISE BEDEL

Située dans l'Aisne, la maison se distingue par sa prédilection pour le pinot meunier, un cépage trop souvent délaissé en champagne. Françoise Bedel, désormais aidée par son fils Vincent, exploite toute la propriété en biodynamie.

Notre choix :

L'Ame de la Terre 2005

Nez : beurré, fruits exotiques, miellé, épice, cire d'abeille.

Bouche : attaque franche, longue, beaucoup de matière, finale citronnée.

55 € (champagne-bedel.fr)

8 - LARMANDIER-BERNIER

Créé en 1971, le domaine est passé en biodynamie en 1999. Situé à Vertus, dans la côte des Blancs, il s'adonne au chardonnay. A noter que Pierre Larmandier n'utilise que des levures indigènes, afin de laisser à ses différentes cuvées leur propre identité.

Notre choix :

Terre de Vertus 2010

Blanc de blancs non rosé

Nez : floral, roses, miellé, beurré, safran, abricots frais.

Bouche : droite, franche, très longue, crémeuse, citronnée.

40 € (larmandier.fr)

3 - LUCIEN COLLARD

La jeune maison, créée en 2004 à peine, se situe à Bouzy, où les vignes sont classées grand cru. Avant de vinifier ses propres raisins, Lucien Collard approvisionnait la maison Taittinger.

Notre choix :

Extra Brut

Nez : épice, floral, orange confite, chèvrefeuille, frangipane, pâte de coing.

Bouche : droite, franche, avec beaucoup de structure, citronnée.

30 € (champagne-lucien-collard.com)

6 - COLIN

Cette maison familiale depuis sept générations, située à Vertus, dans la côte des Blancs, sait magnifier le chardonnay, qui constitue la majeure partie de ses 11 hectares de vignes.

Notre choix :

Cuvée Parallèle

Premier cru blanc de blancs extra brut

Nez : fruits jaunes, fleurs blanches, brioché, fruits exotiques, iodé, miellé.

Bouche : fruitée, tranchante, minérale, saline.

24,50 € (champagne-colin.com)

9 - NICOLAS MAILLART

Aux commandes de la maison familiale située à Ecuil, Nicolas Maillart représente la neuvième génération. Il propose une cuvée de pinot noir « franc de pied », c'est-à-dire non greffé - un exploit permis par un sol sableux, où le phylloxéra ne peut pas creuser ses galeries.

Notre choix : Les Francs de Pied 2008 Extra brut

Nez : fruits rouges, caramel, fruits secs.

Bouche : crémeuse, ample, puissante, gourmande, citronnée.

75 € (champagne-maillart.fr)

