



Champagnes

Dossier champagnes, vins & spiritueux

Séquence noir et blanc

C'est une particularité champenoise que de désigner sous le vocable « blanc de blancs » les vins issus de raisins blancs. Il s'agit le plus souvent de cuvées 100 % chardonnay, mais elles peuvent provenir aussi de pinot blanc, de petit meslier et d'arbane, cépages délaissés que certains vigneronnens remettent à l'honneur. Leur vivacité les destine à l'apéritif ou à être associés aux produits de la mer. A contrario, le champagne obtenu à partir de raisins noirs à jus blanc, comme le pinot noir et le pinot meunier, est appelé « blanc de noirs ». Dotés d'une vinosité plus affirmée, ce sont par excellence des vins de repas destinés à accompagner les entrées chaudes et les volailles. Revue de détail. **G. M.**



Larmandier-Bernier Longitude

♥ Cuvée issue exclusivement de chardonnays de la Côte des Blancs où la craie est « affleurante » : Vertus, Oger, Avize, Cramant. Vignes cultivées en biodynamie, fermentation à partir de levures indigènes, élevage pendant un an en fûts et foudres, dosage minimaliste, 40 % de vins de la réserve perpétuelle dans l'assemblage, vieillissement sur lattes durant trois ans. Pur, citronné, salin, long et minéral. **46 euros.**

Delamotte blanc de blancs

Propriété de Laurent-Perrier, la maison du Mesnil-sur-Oger fête cette année ses 260 ans. Ce pur chardonnay, au fruité d'agrumes, aux notes de fleurs blanches et à la fine minéralité, appelle à lui tourteaux, araignées, étrilles, écrevisses, bouquets, huîtres de claire pour une fête saline et iodée digne de ses bulles. Le coffret de trois bouteilles : **115 euros.**

Bruno Paillard blanc de blancs 2012

♥ Lorsqu'il s'agit de défendre ses vins, les arguments d'Alice, membre du collectif Femmes de Champagne (elles sont neuf aujourd'hui) font mouche. Huit ans d'élevage, dont dix-huit mois de repos après dégorgement, et un dosage millimétré (3 gr/l) donnent à cette cuvée, élaborée à partir de la première presse, une effervescence joyeuse et une dimension chamételle addictive. **80 euros**

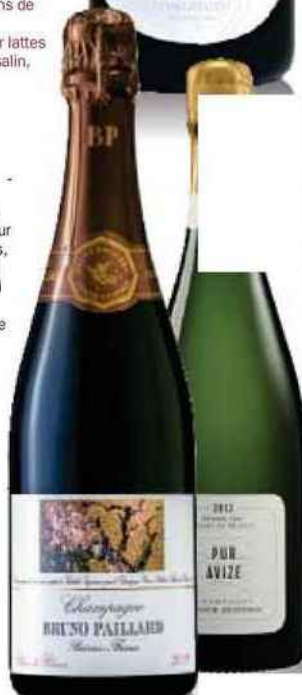


Castelneau blanc de blancs 2006

► Douze années de cave pour ce chardonnay à la délicatesse cristalline et aux arômes torréfiés (praline, moka). Elisabeth Sarcelet, la chef de caves, qui a su faire évoluer cette maison, fait vibrer ce vin sur une tonalité apéritive avec des notes florales et de fruits blancs revivifiées par de belles notes d'agrumes. **46 euros**

Colin grand cru blanc de blancs 2012

► De vieilles vignes cultivées sur des terroirs de grand cru, un millésime exceptionnel, sept ans de vieillissement, un faible dosage et une exigence de tous les instants : tous les ingrédients sont réunis pour obtenir un grand blanc de blancs aux arômes d'agrumes et aux effluves pâtisseries et de praline. **38 euros**



Franck Bonville Trilogie terroir

♥ Avec la trilogie Avize, Oger et Mesnil, Olivier Bonville pousse jusqu'au bout la logique parcellaire à la bourguignonne. Un tirage sur liège et un vieillissement prolongé sur lies offrent l'expression la plus pure du chardonnay de ces villages d'exception : générosité et ampleur pour Avize, rondeur et sensualité pour Oger, tension iodée et minéralité pour Mesnil. Un travail d'orfèvre. **50 euros.**

L'élaboration d'un vin est un processus complexe et long. À l'instar d'un artisan, le vigneron doit maîtriser son art.