Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire

Page non disponible

Date : 15 decembre 2020
Page de l'article : p.16-27

Notre sélection de champagnes millésimés

Laure Gasparotto, Ophémie Neiman et Rémi Barroux ont goûté à l'aveugle 200 bouteilles, de 1997 à 2016. Ils livrent leurs 87 coups de cœur

MILLÉSIME 2016

Christian Gosset, « Croix Courcelles »
Impossible de passer à côté de ce champagne au nez épanoui, serti de notes d'agrumes et d'iode. Il est si appétissant ! En bouche, il est centré, salivant, long, déroule des saveurs d'anis et de pêche blanche. Une cuvée ferme, issue d'une parcelle d'Aÿ, en grand cru, et uniquement de chardonnay. Elevée en fûts, cette cuvée est une petite bombe. **48 €.**
Tél. : 06-08-42-25-53.

MILLÉSIME 2015

Vilmart et Cie, « Grand Cellier d'or »
C'est jeune, bien sûr, mais cette fraîcheur est séduisante. La maison de Rilly-la-Montagne, 11 hectares sur le versant nord de la montagne de Reims, réalise de belles cuvées, dont ce « Grand Cellier d'or » avec 80 % de chardonnay et 20 % de pinot noir classés en premier cru et issus de vignes de 50 ans d'âge. La matière est là pour réaliser ce très beau champagne aux arômes de fruits secs, de cardamome, de poivre, qui se combinent harmonieusement avec des notes pâtissées. On peut attendre pour le boire, mais les fêtes arrivent... **50 €.**
Champagnevilmart.fr

Christophe Mignon, « ADN de meunier »
Né dans la vallée de la Marne, où règne le pinot meunier, ce champagne affiche une personnalité réconfortante pour les périodes maussades. Il allie un fruité éclatant, avec des arômes de coing et d'abricot nets et gourmands, à une bouche crémeuse, onctueuse jusque sur la finale. Beau et atypique, fascinant assurément. **54 €.**
Champagne-christophe-mignon.com

Laherte Frères, « Les Vignes d'autrefois »
Cette cuvée déstabilise pour mieux nous cueillir : avec ses très vieilles vignes de pinot meunier, plantées autour de 1950 (certaines sont franc de pied), elle dévoile un caractère strict, pas aguicheur pour un sou, qui mêle densité et profondeur, avec une puissance maîtrisée. Elle se détend autour d'une finale aromatique sur les fruits jaunes séchés. A privilégier pour la table, avec, par exemple, une belle pièce de veau. **58 €.**
Champagne-laherte.com

Benoît Lahaye, « Violaine »
Gros coup de cœur pour ce champagne incroyablement rafraîchissant en bouche, à la longueur hallucinante. Le tout est auréolé d'arômes de citron confit et de fleur d'oranger pour un ensemble tendu et vibrant. Mi-chardonnay, mi-pinot noir, il est vinifié en fûts sans soufre et sans dosage. Certifié en biodynamie, il est donc à la fois nature (sans sucre) et naturel (sans sulfites ajoutés). Une prouesse au vu du résultat, de très haut niveau. **67 €.**
Tél. : 03-26-57-03-05.

MILLÉSIME 2014

Eric Isselée, « Blanc de blancs »
Un champagne printanier, habillé d'une robe jaune paille et dont le nez se révèle joliment fleuri. Plutôt servi à l'apéritif, il s'impose par son côté simple, mais chic. Provenant d'une belle parcelle de Cramant, Les Pimonts, dont les vignes ont plus de 60 ans, il exprime, à travers sa matière pulpeuse, une verticalité naturelle. Un rapport qualité/prix exceptionnel. **23 €.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Champagne-eric-isselee.com

Nicolas Feuillatte, « Cuvée spéciale »
La célèbre coopérative propose à la vente « le millésime de Guillaume ». A savoir, l'année où Guillaume Roffiaen a repris la direction de l'œnologie après plus d'une décennie chez Drappier. Ce 2014, composé de 40 % de chardonnay, 40 % de pinot noir, et 20 % de meunier est avant tout un champagne gourmand et généreux. Au nez, parce qu'il embaume les fruits jaunes (abricot notamment) et les agrumes confits. En bouche surtout, car il est rond et onctueux, comme une invitation à la détente. Il se fondra dans l'ambiance d'un apéritif abondant, avec moult amuse-bouches. **27 €.**
Nicolas-feuillatte.com

Solemme, « Brut nature »
Des raisins de belle provenance ne sauraient mentir. Voilà plusieurs fois que cette maison s'impose dans nos dégustations à l'aveugle, ce qui prouve sa régularité. Le vin est bien vinifié et élevé avec un réel savoir-faire. Avec sa robe or pâle, son nez tendre et ses bulles fines, la finesse de l'ensemble est juste irrésistible. Certifié bio, c'est un vin à garder dans ses tablettes et surtout dans sa cave. **40 €.**
Champagnesolemme.fr

Pierre Gimonnet et Fils, « Fleuron »
Avec ses notes légèrement briochées et son harmonie particulière, on le reconnaîtrait presque entre mille. Sa fraîcheur gourmande et son harmonie nous invitent à le servir à l'apéritif avec des beignets de gambas. Moins dans la longueur que dans l'équilibre, il affiche une gourmandise qui n'appartient qu'à lui. **42 €.**
Champagne-gimonnet.com

Mouzon-Leroux & Fils, « L'Ineffable »
Depuis que Sébastien Leroux a repris le domaine familial, on est fan de ses cuvées nature, certifiées bio, biodynamiques avec très peu de soufre. Ce 100 % pinot noir du grand cru de Verzy ne fait pas exception : un nez très pâtissier, une bouche enrobée mais vive avec de la puissance en finale, on est sans conteste face à un champagne gastronomique, qui fera merveille sur une belle volaille. **44 €.**
Champagne-mouzon-leroux.com

Lancelot-Pienne, « Marie Lancelot »
Pour comprendre la beauté de la côte des Blancs, et plus précisément le grand cru Cramant, ce champagne est idéal : 100 % chardonnay, il s'exprime avec des notes florales et briochées, de l'amande, de la frangipane sèche. Sa texture bien dessinée, crayeuse et ample, achève ce portrait plein de grâce. On aime énormément. **47 €.**
Champagne-lancelot-pienne.fr

Gérin, « XIV extra brut »
Au pied de la montagne de Reims est né ce champagne savoureux, issu de 80 % de pinot noir et le reste de meunier. Avec ses arômes de fleurs séchées, d'écorce de mandarine et sa bouche de fine génoise légèrement amère, on se régale. **60 €.**
Champagne-gerin.com

Rémy Massin, « Pinot blanc »
Une très belle bouteille et qui plus est originale. Issue à 100 % de pinot blanc, sous une robe ultra-pâle, elle exprime des notes magnifiques de tilleul, de citron et de pêche selon un déroulé superbe en bouche. Longueur saline et salivante avec des saveurs fleuries. Une superbe surprise. **61,50 €.**
Champagne-massin.com

MILLÉSIME 2013

Marc Chauvet, « Brut »
Un coup de cœur, encore plus quand on découvre son prix. Dès le vin servi, le nez exhale des arômes profonds et complexes, entre rose ancienne et champignons frais. Légèrement évolué en bouche, il témoigne d'une vivacité remarquable qui déroule des notes fruitées savoureuses. Pulpeuse et saline, sa matière est sans conteste de grande qualité. Un grand champagne à boire avec un filet de veau. **22 €.**
Champagne-marc-chauvet.com

Julien Chopin, « Les Originelles »
D'un jaune or, il exhale des arômes de fruits jaunes mûrs, comme l'abricot ou la pêche. L'ensemble est bien construit grâce à une matière assise et dynamique. Des bulles vives que l'on destine plutôt à la table avec des mets de caractère aux saveurs profondes. Très belle longueur. **31 €.**
Champagnejulienchopin.com

Guy Charlemagne, « Charlemagne Les Coulmets »
Un coup de cœur pour ces bulles vives et soutenues qui laissent échapper des arômes profonds et élégants de fleurs blanches et de fruits exotiques. En bouche, le vin se déploie selon un délié souple et gracieux. Ensemble velouté, crémeux et, pour finir, gourmand ! Finale saline qu'on accompagne volontiers d'un poisson noble, comme un omble chevalier ou un saint-pierre. **32,50 €.**
Champagne-guy-charlemagne.com

Huré Frères, « Instantané blanc de noirs »
C'est fou, parce qu'à l'aveugle les bulles exhalent des notes élégantes de cerise et de griotte. Quand on apprend que la cuvée est composée essentiellement de pinot noir et d'un peu de

Tous droits réservés à l'éditeur

pinot meunier, on comprend sa

cohérence. Les saveurs se révèlent acidulées et chic, et s'achèvent dans une gourmandise longue, fine et juteuse. Une magnifique bouteille à accompagner d'un poisson grillé. **37 €.**
Champagne-hure-freres.com

Franck Bonville, « Blanc de blancs »
Un pur chardonnay généreux, aux arômes mûrs et à la robe dorée, qui ne se départit pas de sa pureté de bouche originelle, puisée sur le terroir d'Avize dans la côte des Blancs. Au programme dans le verre, des notes de tarte à la mirabelle, à la pâte bien beurrée, et beaucoup de plaisir. **39 €.**
Champagne-franck-bonville.com

Gauthier-Christophe, « Chouilly grand cru »
Un 100 % chardonnay, provenant d'une seule parcelle, d'une dynamique hors pair ! Ses notes sont fleuries et offrent même quelques nuances de violette, rares dans un champagne. Fin et vif, le train de bulles révèle une énergie sans fin. En bouche, c'est tendu mais gourmand, d'un bel équilibre donc, avec des saveurs de verveine, de girofle et de pamplemousse. Finale complexe et minérale. A goûter avec un chèvre cendré. **40 €.**
Gauthier-christophe.com

Leclerc Briant, « Extra Brut »
La petite maison pionnière du champagne bio, désormais installée à Epernay, dévoile ici le premier millésime de la nouvelle équipe, arrivée en 2012. A la fois charnu et salin, mûr au nez et vif en bouche, il est élégant de bout en bout. Il se boira sans fatigue seul, ou avec du poisson cru. Certifié bio. **52 €.**
Leclercbriant.fr

Philippe Glavier, « Cramant émotion »
Le millésime 2013 a surtout été propice aux chardonnays de la côte des Blancs. Nous ne sommes pas surpris, dès lors, de constater que le grand cru Cramant, travaillé avec soin, donne le meilleur à ses raisins. Dans les mains de cette petite exploitation familiale (moins de 5 hectares), l'élégance naturelle du terroir se pare ici de notes de tabac blond, de fumée, avec une tenue très chic, très droite. On l'imagine très facilement avec un poisson fumé. **52 €.**
Champagne-philippe-glavier.com

A.R. Lenoble, « Blanc de noirs »
Bon, avouons-le, on a un faible pour la maison A.R. Lenoble, qui a beaucoup renouvelé sa gamme ces dernières années. Ce 100 % pinot noir premier cru de Bisseuil, d'une belle couleur vieil or, est très abouti, complexe avec de la mâche. Son côté légèrement oxydatif ne gâche rien – c'est une tendance que goûte particulièrement Antoine Malassagne, à la tête de la maison avec sa sœur Anne. Les notes de fruits confits tapissent le palais, emporté en finale par des pointes salines. On aime aussi beaucoup l'autre millésime, en 2012, de blanc de blancs, un beau champagne impétueux qui promet énormément. **52,50 €.**
Champagne-arlenoble.com

Roederer, « Brut vintage »
Encore discret, voilà un vin qui ne demande qu'à vieillir et à s'aérer si on l'ouvre trop tôt. Dans une simplicité élégante, il révélera alors des notes citronnées, puis fruitées, puis épicées, selon une minéralité gracieuse. Issu essentiellement de pinot noir (70 %) de Verzy et de chardonnay, il possède une matière magnifique qui se déroule longuement. Une très belle bouteille. **68 €.**
Louis-roederer.com

MILLÉSIME 2012

Pascal Machet, « Blanc de blancs »
Ce champagne fleuri nous séduit parce qu'il est joyeux. Il n'est pas d'une grande profondeur, mais ce pur chardonnay sait envoûter par sa vivacité bien cadrée, sa longueur salivante et son côté désaltérant. On ne laisse pas passer une telle perle surtout à ce prix. A servir avec des crustacés ou avec un chèvre frais. **19,40 €.**
Champagnepascalmachet.com

Dominique Crété, « Emeraude »
D'une robe paille soutenue, ce vin semble déjà légèrement évolué. Prêt-à-boire donc, il exprime des nuances d'humus et de champignon, mais sans exagération, en gardant sa précision. C'est aussi dans sa nature de révéler de telles notes car il est constitué à parts égales de chardonnay et de pinot meunier, l'un pour la précision, l'autre pour le côté fruité. L'ensemble est équilibré. Un champagne de table qu'on peut ouvrir aisément avec un filet mignon de porc ou au fromage, surtout un brie. **20 €.**
Champagne-dominique-crete.fr

Hervé Dubois, « Blanc de blancs »
Un si petit prix pour un champagne de 8 ans déjà, né d'un très beau millésime et d'un magnifique terroir, le grand cru Avize, au cœur de la côte des Blancs, voilà une prouesse remarquable. Alors, certes, il n'est pas d'une longueur folle, mais ce pur chardonnay à la mine juvénile et aux allures printanières, citronné et floral, très croquant, a su nous convaincre par sa justesse et sa franchise. **20,50 €.**
Champagne-herve-dubois.fr

André Tixier & Fils
Tout est à sa place et, surtout, on a envie de le boire ! Avec ses jolies notes de fruits et de praliné, ce premier millésime

Tous droits réservés à l'éditeur

de Julien Tixier (quatrième génération du domaine), est un champagne riche et tout simplement agréable, sans plus de complications. **24,90 €.**
Champagne-andre-tixier.fr

Charpentier, « Brut, Act' »
Un champagne qui ne nous laisse jamais indifférent et ressort encore de notre dégustation à l'aveugle. Normal, ses notes olfactives fleuries restent pures et fraîches. Ensuite, ses saveurs se révèlent avec un centre précis, et une chair galbée. Longueur raffinée qui repose sur des bulles élégantes. Cette maison familiale produit ici un assemblage de pinot meunier, chardonnay et pinot noir absolument remarquable. Et le prix est généreux. En conversion bio. **25,50 €.**
Champagne-charpentier.com

Binon Coquard
On a aimé ce champagne classique et bien fait, qui rassemble les trois cépages du vignoble et met en valeur le millésime. La bulle est fine et porte des parfums pâtissiers, de beurre, de brioche mais aussi de miel et de pêche. Ces saveurs s'accompagnent d'une texture ronde et crémeuse. Une bonne idée pour démarrer un dîner. **28,80 €.**
Champagne-binoncoquard.fr

Canard-Duchêne
Est-ce le meilleur millésime de la maison ? Peut-être, car avec ce 2012 (année très belle dans toute la Champagne, ce qui aide), Canard-Duchêne nous convainc comme jamais. Cette cuvée a la mine sérieuse et la bulle fine, avec une texture solide accompagnée d'arômes torréfiés. En bref, cette production, peu fruitée mais vineuse, en impose et montre une belle évolution. **33 €.**
Canard-duchene.fr

Denis Chaput, « Frates Templi »
Voici un champagne frais, élégant et facile à boire jusqu'au bout de la nuit, à l'heure où l'on recherche des bulles aériennes. On apprécie particulièrement ses arômes de fruits blancs (pomme, poire croquante) et de tilleul, sa bouche vive qui se clôt sur une pointe minérale. Un joli travail de ce domaine familial et indépendant, installé sur la côte des Bar, au sud du vignoble champenois. **35,20 €.**
Champagne-denischaput.com

Guy Méa, « Belle de noirs »
Une fois de plus, la petite maison Guy Méa (moins de 10 hectares) fait partie de nos coups de cœur. Sophie Milesi, jeune et talentueuse, produit dans ce grand millésime un champagne 100 % pinot noir tout bonnement envoûtant, aux arômes gourmands, façon poire pochée, crème fouettée à la groseille. Avec un magnifique équilibre en bouche, entre brut et onctueux, à la texture caressante, on voudrait y tremper ses lèvres sans fin. **42 €.**
Champagne-guy-mea.com

Mumm, « RSRV »
RSRV comme réservé... Une cuvée destinée aux initiés de la maison, qui forment un club auquel on adhère par le site ou l'application RSRV. A l'aveugle, ce champagne ne passe pas inaperçu tant sa personnalité est prononcée. En bouche, les saveurs sont bien ancrées autour de notes de vanille et de fruits secs. L'ensemble se présente malgré tout dans la finesse et la longueur. Un beau champagne de gastronomie qui accompagne aussi bien volaille que foie gras. **47 €.**
Amisdelamaison.rsrv.fr

J. de Telmont, « Grande Réserve brut »
La nouvelle propriété de la maison Rémy Cointreau, acquise en grande partie il y a deux mois, se fait remarquer par ses notes vives d'agrumes et ses saveurs

Tous droits réservés à l'éditeur

salines remarquables. Les vignes de Damery, sur la montagne de Reims, donnent un vin à la robe jaune pâle, dont la matière franche n'est pas banale. Un champagne vineux, aux nuances miellées et épicées, qui se marient magnifiquement avec des desserts aux fruits. **52 €.** *Champagne-de-telmont-boutique.com*

Veuve Fourny et Fils, « Blanc de blancs »
On est séduit, dès le premier nez, par l'orange confite qui chatouille délicatement les narines. Sur la langue, la bouche soignée, fine, toujours délicate, exhale des parfums de grand-marnier qui achèvent de charmer. Une ravissante cuvée, 100 % chardonnay de Vertus, produite par une maison dont nous saluons la constance dans la qualité. **53 €.** *Champagne-veuve-fourny.com*

Gosset, « Brut »
Après quelques années un peu aléatoires, la maison Gosset resplendit à nouveau. La preuve : son 2012 sort de notre dégustation haut la main grâce à son côté engageant de précision. Sous une apparente simplicité grâce à une texture agréablement fluide, se déroule toute une panoplie de saveurs gourmandes, parmi lesquelles les notes de massepain sont les plus abouties. Très belle longueur. **57 €.** *Champagne-gosset.com*

Diebolt-Vallois, « Fleur de passion »
Difficile de résister à cette superbe cuvée. Parce qu'elle possède une personnalité de champagne de garde, où la tension se dispute à l'ampleur, où la longueur ne vous laisse pas tomber avant longtemps, où l'expression est aussi précise que soignée. Intense, aux saveurs de miel et d'acacia, ce champagne est issu de vieilles vignes de chardonnay à Cramant (certaines ont plus de 60 ans) et a été vinifié en fûts bourguignons, mais sans fermentation malolactique afin de garder de la tension. On aime énormément. **70 €.** *Diebolt-vallois.com*

Philipponat, « 1522 »
Bon sang ne saurait mentir ! Cette maison de Mareuil-sur-Aÿ qui honore le pinot noir présente ici une cuvée très chic. Son train de bulles fin et vif fait surgir une matière à la fois aérienne et ancrée, avec des saveurs fleuries. Toute la magie du terroir et de l'assemblage opère. Un champagne de très longue garde, déjà savoureux aujourd'hui mais qui n'en serait que plus complexe si on est patient. **75 €.** *Philipponnat.com*

Charles Heidsieck
Un Charles Heidsieck se reconnaît aisément. Et ce millésime 2012, à la personnalité affirmée et mature, ne fait pas exception. Quand on le goûte, on est téléporté dans un fauteuil club moelleux ou à l'opéra. Cette maison sait transmettre le temps qui passe et le charme de la patine : des notes de noisettes grillées, de vanille, de cuir de daim raffiné et de fruits confits se complaisent dans une structure ample, imposante. Un champagne de patriarche pour un repas très gastronomique. **84 €.** *Charlesheidsieck.com*

Comtes de Dampierre, « Family Reserve »
A l'origine, cette cuvée, qui présente la particularité d'être ficelée – le bouchon est maintenu par de la ficelle en lieu et place du traditionnel muselet –, était réservée à la consommation de la famille, d'où son nom. C'eût été bien dommage de ne pas pouvoir goûter ce blanc de blancs parfaitement réalisé. Le chardonnay délivre ses notes d'agrumes, de fleurs blanches, magnifiées par des pointes miellées, beurrées, sans oublier une légère salinité. Une très belle structure pour ce champagne qui accompagnera parfaitement une cuisine orientale, notamment. **90 €.** *Dampierre.com*

Bollinger, « La Grande Année »
Un champagne qui s'impose par sa singularité et sa profondeur. Avec ses notes prononcées de fruits rouges, nuancées de pointes fleuries, l'assemblage à dominance de pinot noir (65 %) et de chardonnay (35 %) est superbe. La longueur immense lui permet de soutenir des mets fins et de caractère, comme un pigeon rosé. Important potentiel d'évolution pour des bulles gourmandes à souhait. **140 €.** *Champagne-bollinger.com*

Henri Giraud, « Argonne »
Un vin d'une éloquence rare. Vinifié dans des fûts issus de bois de la forêt champenoise d'Argonne, ses saveurs sont puissantes, sapides, mais absolument pas dominées par le bois. On est dans le raffinement absolu. On trouve même des nuances mentholées. Et les bulles se laissent même oublier tant le vin s'impose par son harmonie. Une matière somptueuse, savoureuse, gourmande. Uniquement produit à partir de pinot noir d'Aÿ, il prouve la grandeur de ce terroir. **350 €.** *Champagne-giraud.com*

MILLÉSIME 2011

David Couvreur, « Extra Brut »
D'un jaune soutenu, ce vin a une âme tout en crème, pleine de tendresse. Son côté beurré n'est pas du maquillage chez lui, mais son ADN de gourmand

Tous droits réservés à l'éditeur

est affirmé. Très fleuri du nez à la finale, il n'en est pas moins long et juteux. Des bulles habiles, assez puissantes pour accompagner une poularde. En le buvant lentement, on en apprécie toutes les nuances et les subtilités. **40 €.** *Tél. : 03-26-48-58-95.*

Gâtinois, « Aÿ grand cru »
Tout est beau dans cette cuvée, la robe, les arômes, les saveurs, car on est dans l'esthétique. C'est vif, frais, pur, somptueux. Issu en majorité de pinot noir du grand cru d'Aÿ, qui le structure, ce vin révèle une grande richesse qui se déploie en de multiples nuances. Si bien qu'on l'accompagne volontiers d'un plat de caractère, qu'on peut même parfumer à la truffe. A découvrir. **56 €.** *Champagnegatinois.com*

Ruinart, « R de Ruinart »
Peu de maisons ont sorti un millésime 2011, tant l'année fut atypique. Pour Ruinart, en revanche, c'est une réussite qui se manifeste ici car il se distingue aisément au cours de notre dégustation à l'aveugle. Tout en dentelles, cet assemblage de chardonnay et de pinot noir démontre déjà un réel épanouissement. Ses arômes explosifs se nuancent de notes d'humus et de coriandre. Somptueux dans sa texture arienne, il accompagne bien un mets fin comme un tourteau. Sa tension, certes légère, nous permet de parier sur une belle garde. **70 €.** *Ruinart.com*

MILLÉSIME 2010

Pinot-Chevauchet
Ce champagne tout en chardonnay de la vallée de la Marne est un premier cru ample, généreux, vineux même, qui s'adresse directement à la table. Pour des poissons en sauce ou des viandes blanches, il a les épaules qu'il faut. Mais sa jolie carrure est également enveloppée d'arômes de brioche, d'amande sèche et d'épices. Un régal de bout en bout, on est complètement séduit. **34,90 €.** *Champagne-pinotchevauchet.com*

Alexandre Moutard, « Cuvée des 6 cépages »
L'assemblage est extrêmement rare puisqu'il réunit, en plus des trois cépages classiques (chardonnay, pinot noir et meunier), trois autres qui ont presque disparu : arbanne, petit meslier et pinot blanc. Quelle réussite ! Cette cuvée vinifiée et élevée en fût offre une dégustation en looping. Les arômes de prune et de pâte de coing surgissent et montent au palais en prenant de l'ampleur. On craint la chute brutale, mais une magnifique tension le fait planer en altitude. Superbe. **69,90 €.** *Famillemoutard.com*

Drappier, « Grande Sendrée », rosé
Quel régal ! Cette cuvée est somptueuse. Constituée quasi uniquement de pinot noir – seuls 8 % de chardonnay –, elle impose son côté charnu, charnel même, pour le bonheur de nos papilles. Les petits fruits rouges se laissent croquer, et la vivacité, la puissance et l'élégance de ce vin (dosé à 5 g/l) en font le digne accompagnateur d'un repas gastronomique. **92 €.** *Champagne-drappier.com*

Dom Pérignon, « Vintage »
Même à l'aveugle, il s'impose d'office, avec une évidence naturelle. Il est juste magnifique, d'une belle personnalité précise, verticale et définie. Dès le nez, sa richesse se manifeste notamment par des notes citronnées d'une rare finesse. Raffiné, profond, long, il sait faire surgir les mots tant il a à dire. Un grand champagne de gastronomie qu'il faut laisser s'aérer si on a la faiblesse de ne pas le garder quelques années. Une faiblesse tout excusable ! **150 €.** *Domperignon.com*

De Sousa, « Caudalies »
Voilà qui est juste énorme ! D'abord, ce sont des notes pétrolées qui se dégagent, puis des nuances de fruits secs et de fleurs séchées. L'ensemble, certifié bio, repose sur une matière phénoménale, constituée uniquement de chardonnay. Les bulles sont d'une finesse prégnante, longues, juteuses, quasi infinies au palais. Elles portent bien leur nom ! Un vin vinifié en fûts pour encore plus d'intensité et de dentelle. Un cadeau de roi ! **150 €.** *Champagnedesousa.com*

Barons de Rothschild, « Rare Vintage »
Bien trop jeune, il séduit pourtant par son équilibre entre profondeur et fraîcheur, entre texture somptueuse et structure acide. L'ensemble révèle des notes élégantes d'eau de rose et de fleurs fines. D'une grande longueur, il laisse des traces salivantes et appétissantes. Un pur chardonnay issu uniquement de grands crus qui ne peut laisser indifférent. **230 €.** *Champagne-bdr.com*

MILLÉSIME 2009

Michel Gonet, « Cœur de Mesnil »
Grand cru de la côte des Blancs, Le Mesnil-sur-Oger abrite des maisons de grande renommée, le mythique Clos du Mesnil, de Krug, et la belle parcelle de chardonnay du domaine indépendant (installé en réalité juste à côté, à Avize) qui donne naissance à ce champagne. Encore fleuri au nez (avec notamment des notes d'herbes aromatiques telles l'anis), il pré-

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire

Date : 15 decembre 2020
Page de l'article : p.16-27

sente une jeunesse réjouissante, et une charpente harmonieuse. Très beau tout de suite, on sent néanmoins qu'il peut vieillir de nombreuses années. A ce prix-là, on n'en revient pas. **48 €.**
Gonet.fr

Lanson, « Gold Label »
Il faut le laisser s'ouvrir un peu pour qu'il prenne corps. Mais déjà sa vivacité et sa netteté interpellent. En se réchauffant, il prend des notes de fruits confits et de l'ampleur. La finale est si belle qu'à ce stade on ne se pose plus de question, on adhère. Et on peut saluer le travail de la maison, rompue à la mise en valeur de vieux millésimes. On a envie de déguster cette cuvée, composé de pinot noir (53 %) et de chardonnay (47 %), avec un plateau de fromages. **59 €.**
Lanson.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Dom Caudron, « Sublimité 50/50 »
Dom Caudron est une petite coopérative d'une soixantaine de viticulteurs, dans la vallée de la Marne, qui s'attache à mettre en valeur son cépage de prédilection, le pinot meunier. Dans cette cuvée, néanmoins, il est associé à parts égales au chardonnay, d'où son nom. Beau pied de nez à ceux qui prétendent que le meunier vieillit mal, ce champagne à la robe finement dorée et à la bulle fine se montre racé, puissant, vineux, taillé pour la table. A assortir avec une oie ou une dinde farcie aux marrons. **60 €.**
Domcaudron.com

Pierre Mignon, « Clos des Graviers »
Cette maison familiale située dans la vallée de la Marne réunit Pierre et Yvette Mignon, ainsi que leurs enfants Céline et Jean-Charles. En 1950, leur grand-père planta les vignes du Clos des Graviers et, en hommage, Jean-Charles créa cette cuvée. Cinquante pour cent chardonnay, 40 % pinot noir et 10 % pinot meunier, elle a été vinifiée en barrique. Dans le verre, elle détonne tant elle s'exprime sans retenue. Ses arômes bavardent avec notre nez, entre groseille à maquereaux, fruit de la passion et café dont on retrouve une trace d'amertume sur la langue. La texture est superbe, ample et veloutée. Original et fascinant. **78 €.**
Champagne-pierre-mignon.com

Pol Roger, « Sir Winston Churchill »
Quelle énergie ! La cuvée « Winston Churchill » reprend habituellement la silhouette robuste de l'homme d'Etat britannique, mais ce millésime surprend davantage par la fougue qu'il délivre malgré ses dix années de maturation. Même les arômes, qui évoquent la vanille et la noisette, se parent d'accents de fruits frais. Vient en tête l'image d'une femme lancée dans une danse impétueuse davantage qu'un homme massif calé dans un siège. Un tour de force qui annonce une longévité exemplaire. **210 €.**
Polroger.com

MILLÉSIME 2008

A. Boatas, « Paradis »
Avouons-le, on ne connaissait pas. Et c'est bien dommage, car cette petite maison, de 3,4 hectares à Avize, fait du bon, du très bon même. Ce 2008, 100 % chardonnay, est bien réalisé. On y sent les vignes d'expérience (50 ans d'âge moyen), la vinification parcellaire et le lent travail de vieillissement (dix ans en cave). Les arômes emportent vers le miel, le caramel, les fruits mûrs, la marmelade d'agrumes (citrons). Bravo et bravo aussi pour le prix. **25 €.**
Champagne-aboatas.com

Chassenay d'Arce, « Vintage »
Voilà un champagne accessible, et pas seulement par le prix. Son nez est généreux, expressif et promet un vin qui saura s'adapter, apéritif, dîner ou juste moment plaisir. A majorité de pinot noir (58,2 %), avec du meunier (4,8 %) et du pinot blanc (2,8 %), il dévoile tout de suite des arômes d'agrumes frais, une pointe d'aubépine et de tilleul. Un champagne adolescent éminemment sympathique. **28,50 €.**
Chassenay.com

Vincent Matthieu, « Prestige »
Tout petit vignoble familial de 2,6 hectares, à Vert-Toulon – on n'est pas en Provence mais au sud d'Epernay –, Vincent Matthieu soigne ses vignes, enherbées, avec compost et bio-contrôle, et ses vins. La preuve, cette cuvée 2008 de belle facture sent la poudre, le côté fumé, le pain grillé. Mais les adeptes de fruits ne seront pas déçus, avec de l'abricot, de l'ananas ou encore des fruits de la passion. Disponible pour le repas, quel que soit le menu (ou presque) et d'un prix plutôt doux. **34 €.**
Champagne-mathieu.fr

Pierre Moncuit, « Millésime Grand Cru »
On a été bluffé par la finesse de ce champagne, sa précision et sa persistance. La nature entière s'est invitée dans ce vin à base unique de chardonnay, célébrée par cette maison comme dans toutes ses cuvées (hormis le brut rosé), avec des fruits à la pelle – agrumes, pêches, fruits exotiques... Mais aussi des tendances douces et miellées et la minéralité des sols crayeux. A ce niveau de qualité, on peut dire que le flacon n'est pas cher. **39 €.**
Pierre-moncuit.fr

Jean Gimmonet, « La Guette »
Un bien joli millésime de blanc de blancs. Le nez est déjà un plaisir, avec ses notes de fleurs blanches, d'agrumes et de réglisse. La bouche confirme la sapidité de ce champagne. On y retrouve les fruits blancs (poire, pomme) et de la menthe pour le côté fraîcheur, combinées magnifiquement avec des notes plus abouties de noisette et d'amande, de pâte de coing, une tendance légèrement torréfiée. Idéal pour accompagner une rascasse ou une caille, c'est dire la disponibilité du nectar. **39 €.**
Tél. : 03-26-59-78-39.

Le Brun de Neuville, « Grand Vintage »
Là, on est dans le confort total,

Tous droits réservés à l'éditeur

façon soirée d'hiver, plaid, un disque de BB King comme décor sonore, et un verre de cette belle cuvée située sur les coteaux du Sézannais. Souplesse donc, ampleur aussi, bouche crémeuse avec ses pointes de pâte de coing, de caramel, son côté légèrement torréfié, et des fleurs séchées qui font bien dans le décor. Vous pouvez abandonner les vins d'Alsace pour le tester avec une choucroute de poissons ou de bons crustacés. **39 €.**
Lebrundeneuville.fr

Besserat de Bellefon
Cette cuvée de la maison BB – initiales obligent, elle propose aussi une cuvée « Brigitte Bardot », toute dorée –, est intense, avec son nez d'agrumes confits, de pain d'épices. Pour mieux l'apprécier, laissez-lui prendre ses aises dans votre verre, son opulence s'en exprimera mieux. Les agrumes, une note « gelate al limone », viendront rafraîchir un moment paisible et doux au coin d'un feu de bois. **53 €.**
Besseratdebellefon.com

Lombard, « Brut nature grand cru »
Cette cuvée sans sucre est un parfait reflet de l'année 2008, un beau millésime pour la Champagne, avec un hiver froid, de la fraîcheur perdurant puis un été ensoleillé et chaud. Il est bien équilibré avec une belle minéralité, des notes fleuries, de la rondeur enrobée d'épices, et des fruits confits. Ce brut (80 % chardonnay et 20 % pinot noir) a tout pour séduire. **78 €.**
Champagne-lombard.com

Thiénot, « Cuvée Alain Thiénot »
Gros coup de cœur. Dès le bouchon sauté, son nez racé et fin vous donne envie de passer à l'étape suivante, la dégustation. Et là, la magie et la complexité des arômes vous emportent. L'assemblage de chardonnay et de pinot noir est bien présent en bouche mais ne gâche pas le côté aérien. Moment d'émotion sûrement révélé avec un turbot, une lotte ou un homard. **80 €.**
Thienot.com

Pascal Doquet, « Le Mesnil-sur-Oger Cœur de terroir »
Installé à Vertus, ce domaine dirigé par Pascal et Laure Doquet (près de 9 hectares au cœur de la côte des Blancs) rend hommage au chardonnay. On y retrouve son élégance, avec déjà une jolie couleur jaune paille, puis un nez aromatique et une bouche ample. Les arômes de sous-bois et de brioche font merveille pour ce champagne qui accompagnera aussi bien des huîtres chaudes, une blanquette de veau avec ses petits champignons, ou un bleu des Causses, de Gex ou une fourme d'Ambert. **80 €.**
Champagne-doquet.com

René Geoffroy, « Terre Millésime »
Après plus de dix ans passé en cave à vieillir tranquillement, cette belle cuvée est prête à être dégustée. A base de meunier (70 %) et de chardonnay (30 %), très faiblement dosée (2 g/l), elle joue avec entrain ses atouts. On aime ses arômes vanillés, de fruits mûrs, de tabac blond, un côté terrien qui se marie à sa vivacité. Trop bon sur une grillade de bœuf ou des escalopes de veau au citron. **80 €.**
Champagne-geoffroy.com

Pannier, « Egérie »
Bien joli travail de la maison Pannier pour cette « Egerie ». On aime l'équilibre d'une cuvée composée de 50 % de chardonnay, 45 % de pinot noir et 5 % de meunier. Elle est extrabrut, ce qui signifie qu'aucun dosage ne vient maquiller la structure fine et complexe. Les arômes mêlent harmonieusement les fruits très présents, jaunes et blancs avec des agrumes (citron, pamplemousse) pour une finale toujours fraîche. On peut tout envisager avec : poisson, veau, et même de fines tranches de viande des Grisons ou de jambon de Parme. **83 €.**
Champagnepannier.com

Philippe Gonet, « Belemnita »
Les bulles ont déjà une douzaine d'années, mais quelle vivacité ! Le nez de ce blanc de blancs, donc 100 % chardonnay et 100 % du Mesnil-sur-Oger, est emporté par des notes grillées, de coing. En bouche, on perçoit la tension avec des nuances d'agrumes, de pamplemousse jaune. C'est long, et c'est beau ! Pour les curieux, notons que cette cuvée doit son nom aux rostres de bélemnites, des fossiles présents dans le sol crayeux du terroir. **147 €.**
Champagne-philippe-gonet.com

De Venoge, « Louis XV »
D'abord, le visuel, l'esthétique même de cette carafe que vous garderez bien sûr (mais qui n'est pas pratique à ranger dans une armoire à vins). Magnifique comme la couleur d'or pâle qui met les papilles en éveil. L'attaque ne déçoit pas avec l'intensité et la subtilité de ce vin, composé à parts égales de chardonnay et de pinot noir. On goûte particulièrement ses notes de pâtes de fruit, de brioché et d'épices, soulignées par la vivacité d'agrumes (pamplemousse jaune). Complexe et superbe. **180 €.**
Champagnedevenoge.com

MILLÉSIME 2007

Charles de Cazanove
Cette maison qu'on remarque généralement peu, avec des cuvées à la personnalité sage, très présentes en supermarché, nous fait une belle surprise. Un millésime de plus de dix ans à petit

Tous droits réservés à l'éditeur

prix. Certes, 2007 n'est pas une année inoubliable mais elle est ici bien mise en valeur, dans une robe dorée, avec des arômes de fruits secs et de caramel, une bouche paisible, plutôt délicate. Seul bémol, une sensation asséchante sur la langue en finale. A boire en apéritif. **38 €.**
Champagnedecazanove.com

Château de Bligny
Un château en Champagne ? Il en existe extrêmement peu, qui plus est pour produire du champagne. Mais si le vin est bon, c'est d'autant plus intéressant. Cette cuvée est sans doute la plus évoluée des millésimés 2007 de notre sélection, un blanc de blancs séduisant par son nez de champignon qui évolue vers le toasté et les épices en s'ouvrant. En bouche, on apprécie beaucoup sa saveur crémeuse et saline à la fois. Très intéressant. **53 €.**
Champagnechateaudebligny.com

Le Mesnil, « Prestige »
Quelle onctuosité, quelle richesse, quelle longueur dans ce champagne... et quelle belle surprise. Pour l'apprécier, ne pas hésiter à le laisser prendre l'air quelques instants avant de le déguster. Et là, on tombe sous le charme des arômes de fleurs blanches, de réglisse et d'agrumes, bien présents au nez. En bouche, les notes torréfiées, de viennoiseries, de pâtes de coing ou encore de caramel achèveront de vous séduire. Ce champagne est complet, complexe même, pour notre plus grand bonheur. **40 €.**
Champagnelemesnil.com

Ayala, « N° 7 »
La maison vit un véritable renouveau depuis quelques années et les belles cuvées se multiplient. Ce n° 7 montre tout le soin qu'Ayala peut apporter à ses champagnes. Constituée de deux tiers de chardonnay (la spécialité maison) et d'un tiers de pinot noir, tous issus de grands crus, cette cuvée a vieilli bouchée liège pendant onze ans avant d'être dégorgée. Une formidable sensualité. Tout est onctueux, depuis le nez de crème de champignons, rehaussé d'épices douces, à la bouche crémeuse façon Paris-Brest, et la bulle presque discrète qui caresse plus qu'elle ne pique. Le résultat est savoureux et donne envie de cuisiner des langoustes pour les marier. **70 €.**
Champagne-ayala.fr

Jeaunaux-Robin, « Les Grands Nots »
Cette cuvée fait partie des jolies surprises de cette dégustation. Composée à parts égales des trois cépages, chardonnay, pinot noir et meunier, elle est tout à la fois délicate et charnue, alliant les fruits très mûrs, jaunes, rouges et noirs avec les arômes de pain grillé, de caramel, de torréfaction, sans oublier, la vivacité d'agrumes tels le citron ou le pamplemousse. Ce vin sera parfait avec un filet mignon, une caille, un chapon... et, côté mer, une lotte ou des filets de sole. De quoi se régaler. **70 €.**
Champagne-jr.fr

Billecart-Salmon, « Cuvée Nicolas François »
Conçue en hommage au fondateur de la maison, cette cuvée mérite d'attendre un peu avant d'être dégustée. Surtout si elle est servie trop fraîche. Car en s'ouvrant et en se réchauffant, elle se remplume et révèle enfin dans le verre sa personnalité joyeuse, vibrante, égayée par des arômes de poire et de brugnon. Sur la fin, on ne peut que constater son raffinement, sa précision de bouche, d'une tension sans dureté. Cette cuvée est élaborée avec du pinot noir (60 %) et du chardonnay (40 %) issus de premiers et grands crus. **150 €.**
Champagne-billecart.fr

MILLÉSIME 2006

Cordeuil Père et Fille
Qu'il est doux d'avoir de belles surprises, comme ce champagne très séduisant et au tarif abordable. A la tête du domaine, à Noé-les-Mallets, tout au sud de la Champagne (5 hectares en bio), Gilbert Cordeuil et sa fille Erlande font du bel ouvrage. En témoigne ce millésime 2006, au dynamisme préadolescent, vif de ses arômes d'agrumes mûrs, de fruits exotiques, de fleurs blanches et, en bouche, des épices, de la quetsche, du raisin de Corinthe, de l'abricot. Vraiment séduisant. **20,50 €.**
Champagnecordeuil-perefille.com

Champagne Rochet-Bocart, « Brut nature »
On aime beaucoup ce champagne blanc de blancs qui invite à la promenade dans la vigne. Très nature, épanoui avec du végétal en pleine floraison, un joli soleil printanier, et pour l'heure du goûter, des jolies notes briochées et vanillées, ainsi que des noisettes et amandes grillées. C'est très équilibré, harmonieux même. Bravo et merci à Mathilde Devarenne, jeune vigneronne qui a repris les rênes de ce domaine de 6 hectares à Vaudemanges, et qui œuvre à présenter de beaux champagnes dans une gamme tarifaire plus qu'accessible. **25 €.**
Champagne-rochet-bocart.com

Xavier Alexandre, « Signature A »
Issu de plusieurs parcelles de Champillon, Dizy et Ville-Dommange, au sud et au nord de la montagne de Reims, cette cuvée est bien équilibrée, entre tension et rondeur, avec une belle matière en bouche. Elle est simple à déguster tant les arô-

Tous droits réservés à l'éditeur

mes, aussi variés que possible – fruit mûr, compoté même, miel de châtaignier, pain grillé... – sont assagis ; le bénéfice de la maturité sans doute. **37 €.**
Champagne-xavier-alexandre.com

Colin,
« Les Prôles et Chétivins »
Bon, le nom interpelle. Il s'agit de celui des deux vieilles vignes de chardonnay qui composent ce joli vin. Malgré leurs 60 années, elles procurent à cette cuvée, dont la robe est d'un joli or soutenu, une belle fraîcheur, des arômes de fleurs blanches, des agrumes et, en bouche, des notes torréfiées. En fin de bouche, on retrouve la vivacité des agrumes. Parfait sur des ris de veau, une volaille de Bresse et pourquoi pas un foie gras. Idéal pour un repas de Noël. **56 €.**
Champagne-colin.com

Françoise Bedel,
« L'Ame de la Terre »
Le nom de la cuvée dit l'engagement en biodynamie de la viticultrice de Crouttes-sur-Marne, à l'ouest de Reims. Cette cuvée est originale par son assemblage de 90 % de pinot meunier, les 10 % restants se composant à parts égales de pinot noir et de chardonnay. Elle est joliment travaillée avec des arômes qui délivrent leurs notes de pain d'épices, de grillé et de torréfaction qui accompagnent les fruits bien mûrs. Un travail délicat et parfaitement réussi. **68 €.**
Champagne-bedel.fr

Krug
Après douze années passées en cave, ce champagne a atteint une majorité sereine et opulente. Pour chaque millésime, Krug imagine ce que dit la *« musique de l'année »* : 2006, c'est la *« gourmandise capricieuse »*. Constitué à près de 50 % de pinot noir de la montagne de Reims, de chardonnay (35 %) et de meunier (17 %), ce vin est somptueux. Il a la suavité d'un limoncello ou d'une liqueur de mandarine, avec une légère finale iodée, une longueur impressionnante sur des arômes d'agrumes confits, de coing, mais aussi de nougat ou de caramel. Il sera parfait sur un tagine aux citrons confits, un gigot d'agneau, un canard rôti... Bref, il sera au rendez-vous que vous lui fixerez. 250 €.
Krug.com

Perrier-Jouet,
« Belle Epoque », rosé
Sur la bouteille, des roses sont joliment dessinées pour souligner la délicate robe rose orangé pâle. Des roses que l'on retrouve dans une grande diversité d'arômes. Alliant brioché, miel, agrumes bien mûrs ou encore fruits rouges. On a bien le nez (et la bouche) dans le fruit, voire dans le pot de confiture. L'assemblage des trois cépages (chardonnay, pinot noir et meunier), parfaitement maîtrisé, fait ici merveille. **340 €.**
Perrier-jouet.com

MILLÉSIME 2005

Charles Gardet, « Prestige »
Voici une très belle découverte. Composé à majorité de chardonnay (70 %) et le reste en pinot noir, puisés dans la côte des Blancs et la montagne de Reims, il profite d'un millésime frais et sec qui a donné de l'élégance et de la structure aux vins. Une fois assemblé et vieilli en bouteilles sur lies pendant douze ans, ce champagne révèle une palette aromatique magnifique, qui évoque la confiture de fruits jaunes, le caramel et le miel. La bouche, sans aucune lourdeur, est finement veloutée. Une cuvée qui se tient magnifiquement pour un prix très intéressant. **42 €.**
Champagne-gardet.com

Tarlant, « La Lutétienne »
Les cuvées de la famille Tarlant (qui en est à la douzième génération) figurent souvent dans nos sélections. On adore leur profil, vif, droit et sincère, car pas ou très peu sucré, et pourtant généreux. Et comme Benoît Tarlant est un homme patient, qui mesure la valeur du temps, ses millésimes et cuvées prestigieuses ont la patine idéale. Cette « Lutétienne », 80 % chardonnay, 20 % pinot noir, est née sur des parcelles de roches calcaires et a été vinifiée en tonneaux, avant un élevage de presque quatorze ans sur lies. Voilà un vin d'une harmonie admirable, avec des muscles et du sourire, des arômes de fruits secs et de miel, une vivacité saline. Les connaisseurs pourront lui préférer « L'Etincelante » de 2002 (immense millésime) à 130 €, encore plus puissant et sec. **68 €.**
Tél. : 03-26-58-30-60.

MILLÉSIME 2004

Laurent Perrier,
« Alexandra », rosé
Faut-il encore dire que la maison Laurent Perrier dispose d'un savoir-faire sans conteste pour l'élaboration des champagnes rosés et le travail du pinot noir, présent à 80 % dans ce vin. Cette incroyable cuvée « Alexandra » en est une preuve supplémentaire. On est dans le très haut de gamme (en prix aussi). Ce vin est précis, ciselé, et marie la fraîcheur toujours présente à la profondeur, à la maturité, à la puissance. Côté arômes, les fruits rouges, fraises des bois et groseilles, sont bien mûrs, tout comme les agrumes confits. **290 €.**
Laurent-perrier.com

MILLÉSIME 1997

Alfred Gratien, « Memory »
Ce n'est pas parce qu'il est vieux (23 ans !) qu'il faut sceller

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire

Date : 15 decembre 2020
Page de l'article : p.16-27

son sort dans la précipitation. Au contraire, attendons qu'il se réveille, une petite demi-heure, et qu'il atteigne une température de vin blanc (12 degrés) pour faire sa connaissance. Car il s'agit d'un grand vin, un champagne à l'effervescence si fine qu'on l'oublie. C'est un automne radieux qui surgit dans le verre, avec un bouquet de tabac, de champignon, de promenade en forêt. Nicolas Jaeger, le chef de cave de la maison, a exfiltré de la vinothèque, qui regroupe les grandes cuvées de mémoire, les millésimes de ses débuts : 1996, 1997 et 1998 sont disponibles dans cette collection. On peut penser que c'est une folie, mais nous vivons une année folle. **275 €.**
Alfredgratien.com

Tous droits réservés à l'éditeur