Presse écrite

MIEUX VIVRE Votre Argent

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **704000**

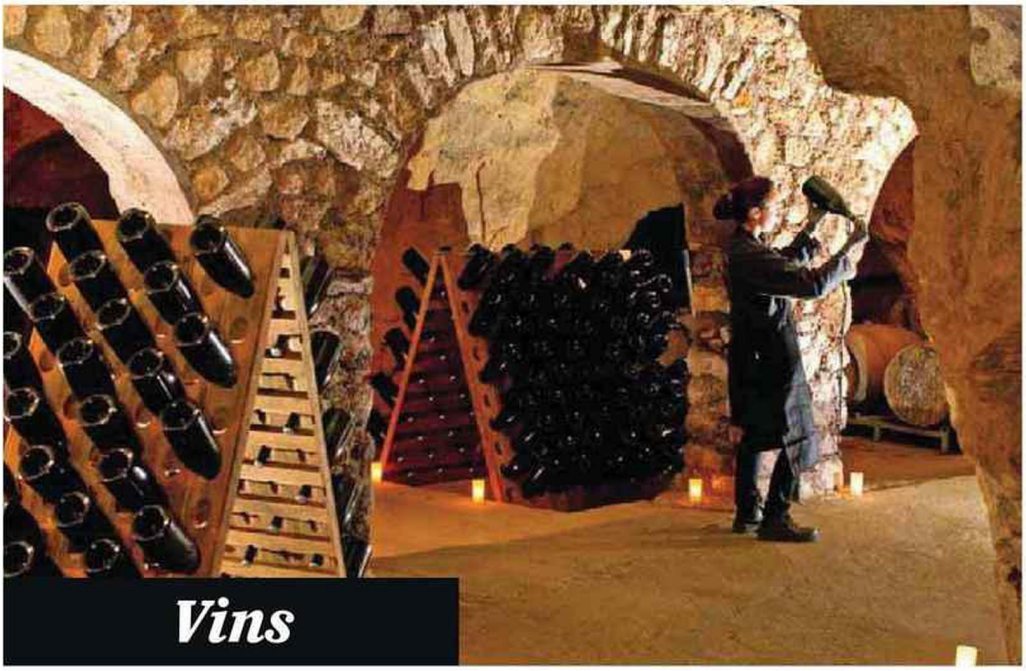
Sujet du média : **Banques-Finance**

Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **William Coop-Phane**

Nombre de mots : **1453**

Valeur Média : **59625€**



Le champagne en version extrême

Brut nature ou zéro dosage, la tendance est aux champagnes sans artifices, qui n'ont rien à cacher. Des vins exigeants que vous pourrez mettre au programme de vos fêtes de fin d'année. Car les cuvées sont toutes de qualité. Notre sélection.
Enquête : William Coop-Phane

Avec un peu plus de 244 millions de bouteilles expédiées pour un chiffre d'affaires hors taxes de 4,2 milliards d'euros en 2020, selon le Comité interprofessionnel du vin de Champagne, dont 1,6 milliard d'euros dans l'Hexagone, le champagne contribue de manière significative à l'économie nationale. Le marché a été en léger recul l'année passée (-1,1% en volume et -0,6% en valeur) du fait de la crise sanitaire et de la fermeture des restaurants. Un contexte qui a logiquement boosté la consommation à domicile et entraîné certains changements : *« On assiste au retour en force des accords mets-vins, ce qui favorise le choix de bouteilles de gastronomie. En parallèle, il y a une "premiumisation" du marché, les consommateurs cherchant avant tout à se faire plaisir, donc à boire moins mais mieux »*, détaille Charles-Armand de Belenet, directeur général de Bollinger *(voir Paroles d'expert page suivante)*.

ANDREZ / ABACA

En phase avec cette tendance, et sur fond de mode de vie plus sain, le goût évolue vers des champagnes moins sucrés, comme le brut nature ou le zéro dosage. Ces termes signifient qu'il n'y a aucune adjonction de liqueur de dosage, cette dernière étant habituellement ajoutée avant la mise en bouteille. Résultat : les vins ne contiennent pas plus de 3 grammes de sucre par litre. Au contraire de l'extra-brut, où la quantité maximale est de 6 grammes par litre.

Pour ces champagnes extrêmes, au style particulier, la qualité est essentielle. Normal, quand il n'y a aucun ajout, il est impossible de cacher d'éventuelles imperfections. Le vin est livré à lui-même et à l'appréciation des consommateurs. Ça passe ou ça casse ! L'exigence se paie aussi. Pour une bonne référence, il faut compter dans les 40 euros, certaines bouteilles s'envolant à plus de 200 euros *(voir notre sélection ci-après)*.

Vous apprécierez ces bouteilles en apéritif ou avec des entrées à base de crustacés et poissons crus, en accompagnement d'huîtres ou d'un plateau de fruits de mer. Bref, le brut nature et le zéro dosage appellent tout ce qui est iodé, surtout pas de sucré ! Avec un blanc de blancs (plus fin et frais), toujours en peu dosé, vous pourrez tenter un foie gras poêlé. ●

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

238992/CHAMPAGNECOLIN 0820802600501

Presse écrite

MIEUX VIVRE Votre Argent

Le champagne en version extrême

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **704000**

Sujet du média : **Banques-Finance**

Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **William Coop-Phane**

Nombre de mots : **1453**

Valeur Média : **59625€**

Offrez-vous l'extrême, de 37 à 300 euros

Ayala, Brut Nature
Sans dosage au dégorgement et avec un vieillissement de près de quatre ans sur lies, cet assemblage est élégamment équilibré entre trois principaux cépages, chardonnay (45%), pinot noir (35%) et meunier (20%). Des pointes d'agrumes au nez et en bouche, une jolie tension soutenue par des saveurs de pêche blanche et de pamplemousse.

37 €

Cattier, Brut Nature Premier Cru
Une forte majorité de pinots, dont 60% de meunier et près d'un tiers de pinot noir, confère à cette cuvée vivacité et fruité. Ce sont d'abord les notes fraîches de citron vert qui marquent le nez avant de filer vers des pointes plus épicées. La bouche est intense et délivre en finale des notes gourmandes et toastées.

37 €

Gosset, Extra-Brut
D'emblée, le nez ouvre sur des arômes vifs et précis de fleurs du verger, d'aubépine et d'acacia. Après quatre ans de maturation sur lies, ce vin, à majorité de pinot noir (40%), pinot meunier (32%) et chardonnay (28%), évolue vers des saveurs plus généreuses en bouche. Ses bulles fines et sa texture crémeuse sublimeront poissons crus et légumes.

38 €

Drappier, Rosé Nature
Non filtré, non décoloré, non dosé, ce rosé de saignée 100% pinot noir livre au nez des arômes soutenus de fraise et de fruits rouges qui persistent longuement en bouche. La finale reprend de la tension sous des notes de mandarine pétillantes. A noter: un coffret de trois bouteilles (brut nature, brut nature sans souffre et rosé nature) à 128 euros.

39 €

46 €

Billecart-Salmon, Brut Nature
Avec un assemblage de 40% de pinot meunier, 30% de pinot noir et autant de chardonnay, ce brut nature dévoile au nez un profil aromatique sur des notes de pêche blanche et d'agrumes tout en précision et en fraîcheur. En bouche, l'approche évolue vers des saveurs légèrement pâtissières, pour finir par une jolie tension minérale.

63,50 €

Colin, Les Prôles et Chétivins 2006
Ce Premier Cru 100% chardonnay offre au nez des arômes délicats de levure et de noisette, puis des touches de coing et de fruits confits. En bouche, la tension se maintient sous des pointes salines et une finale subtile de framboise écrasée. Après avoir vieilli treize ans sur lies, cet extra-brut (3 g/l) reste encore trois ans au repos après dégorgement.

69 €

Larmandier-Bernier, Terre de Vertus
Elaboré sur une parcelle au cœur des coteaux de Vertus en 100% chardonnay, ce Premier Cru brut nature est tout en équilibre. Ce millésimé (2015) non dosé déploie des arômes de fruits blancs et, en bouche, des saveurs crayeuses de noisette et de petits fruits à coque. Finale saline et minérale, d'une belle acidité et d'une grande précision.

96 €

Pannier, Egérie 2012
L'aubépine et l'acacia apportent des notes florales aux touches d'agrumes et de fruits blancs qui façonnent les arômes de cet extra-brut à 52% en chardonnay et 43% en pinot noir. En bouche, la fraîcheur minérale et concentrée propre aux blancs de l'année s'accompagne d'une belle suavité pour former un équilibre parfaitement maîtrisé en finale.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

MIEUX VIVRE Votre Argent

Le champagne en version extrême

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **704000**

Sujet du média : **Banques-Finance**

Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **William Coop-Phane**

Nombre de mots : **1453**

Valeur Média : **59625€**

Paroles d'expert

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Boizel, Ultime Zéro-Dosage
Elaborée pour la première fois en 2008, cette cuvée zéro dosage développe des arômes d'acacia, de pêche de vigne et de fleurs blanches. En bouche, on découvre des saveurs généreuses de coing et de pain d'épices tout en harmonie, intensité et fraîcheur. Finale équilibrée et bien tendue.

41,60 €

Pol Roger, Pure, extra brut
Trois jolis tiers des grands cépages champenois forment un assemblage simple et pur. Cette cuvée non dosée offre un équilibre entre rigueur et délicatesse, jouant sur des notes ciselées d'agrumes et d'aubépine, et des touches plus gourmandes de miel et de pain frais. Le tout se conclut en une belle tension.

45 €

220 €

300 €
(avec son coffret)

Bruno Paillard, N.P.U. Nec Plus Ultra, 2008
Après plus de dix ans à vieillir sur lies, la cuvée millésimée N.P.U. est au repos deux ans encore après dégorgement. Elaboré à parts égales de chardonnay et de pinot noir, cet extra-brut dosé à 3 g/l révèle au nez des touches d'écorce d'orange et de petits fruits rouges et noirs. La fraîcheur se prolonge en bouche de pointes vives d'épices et de gingembre.

Bollinger, R.D. 2007
Millésime de haute tenue, cette cuvée extra brut est d'une remarquable vitalité. Assemblage de pinot noir (70%) et de chardonnay (30%), la R.D. 2007 mêle notes fruitées, pointes d'épices et saveurs miellées dans une magnifique harmonie. Attaque vive, bouche généreuse et précise, finale fraîche et d'une très belle persistance, sous des touches anisées.

JOLYOT / BOLLINGER

« Le goût des consommateurs évolue vers des champagnes moins sucrés »

Charles-Armand de Belenet, directeur général de Champagne Bollinger

Les aléas économiques et politiques ont-ils des répercussions sur les ventes ?

Ils n'ont pour l'instant que peu d'impact sur les ventes. Le marché du champagne est en forte croissance (+ 40% à la fin d'août) et a déjà retrouvé un niveau supérieur à 2019. Cette demande est tirée par la réouverture des restaurants et par une forte envie de célébrer le plaisir de se réunir à nouveau.

La consommation a-t-elle évolué ?

Plusieurs changements sont notables. Les très bons champagnes millésimés de ces dernières années (2002, 2008, 2012) se sont très bien vendus. Ce qui montre que la priorité est donnée à la qualité. Les consommateurs se tournent vers des vins apportant une vraie différentiation dans le goût et dans l'élaboration (cuvées parcellaires, monocépages, monocrus...). On constate également que les goûts évoluent vers des champagnes moins sucrés à la faveur d'un retour de l'amertume et de l'acidité dans la cuisine. Par ailleurs, le réchauffement climatique favorise l'élaboration de vins dotés de plus de maturité et nécessitant moins de sucre. A terme, ces variations climatiques pourraient augmenter le degré d'alcool et baisser l'acidité des vins, réduire le rendement des vignes, mais aussi entraîner, certaines années, d'excellents millésimés. De quoi satisfaire la demande !

Comment anticiper ces changements ?

Cela passe par des programmes de protection de la biodiversité et de recherche en effectuant des tests et des analyses des parcelles afin d'aider le pinot noir à s'adapter au réchauffement climatique. Petite maison familiale de 180 hectares de vignes, Bollinger a été la première à être certifiée Haute Valeur environnementale (HVE) en 2012 et à être certifiée Viticulture durable en champagne en 2015. Cette année est un millésime très compliqué en termes de viticulture. 2021 aura été la troisième année de notre histoire la plus touchée par le gel : un tiers du vignoble a été concerné, et nous avons subi de nombreuses attaques de maladies (mildiou et botrytis).

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

238992/CHAMPAGNECOLIN 0820802600501