Presse écrite

L'Auvergnat de Paris

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Hebdomadaire**
Audience : **50000**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie Economie-Services**

Edition : **09 decembre 2021**
Journalistes : **J.-M.O.**
Nombre de mots : **1957**
Valeur Média : **7125€**

Le vignoble de Chassenay-d'Arce.

CHAMPAGNE

2021, le grand retournement de tendance

Alors qu'ils étaient à la peine en raison de la baisse des ventes l'année passée, les producteurs de champagne ont retrouvé le sourire en 2021. En effet, le marché euphorique révèle un retour opportun des consommateurs qui survient au moment d'une des pires vendanges du vignoble.

En l'espace d'un an, la situation du vignoble champenois s'est diamétralement inversée. À l'aube des vendanges 2020 qui s'annonçaient généreuses, l'interprofession freinait des quatre fers les ardeurs des viticulteurs en limitant les rendements à 8 000 kg de raisins par hectare, les obligeant ainsi à sacrifier 20 % de leurs vendanges potentielles. La première vague de la Covid était passée par là. Les ventes annuelles avaient perdu près d'un tiers de leur volume habituel, soit près de 100 000 bouteilles de champagne. Les caves débordaient et il paraissait donc prudent de limiter les stocks.

Un an plus tard, nouveau scénario : le gel, la grêle, puis le mildiou auraient fait baisser les quantités de raisins vendangées de 30 %. Dans le même temps, les marchés se sont réveillés. À l'export, comme en France, les commandes ont afflué. Les grandes maisons, comme Ayala, reconnaissent avoir été surprises par l'afflux de la demande et avoir du mal à faire face. Certaines procèdent même à des allotements.

VENTES RECORDS

On devrait ainsi assister en 2021 à des ventes records, sans doute au-delà des 320 millions de bouteilles, soit largement au-dessus du niveau de 2019 où le marché ne dépassait pas les 300 millions de bouteilles. On note des niveaux de prix astronomiques sur de très vieux millésimes, voire sur des champagnes plus récents. Ainsi un nabuchodonosor (15 litres) de champagne Cardon (millésime 2000) vient d'être vendu aux enchères, à Londres, au prix astronomique de 250 000 €.

Confrontés à l'appétit retrouvé, des opérateurs manquent de vin et regrettent déjà d'avoir limité les rendements des vendanges 2020. Certains ressortent même le vieux dossier de l'extension de l'aire d'appellation. Un serpent de mer initié il y a 18 ans et qui refait épisodiquement surface. Pour l'instant, il n'y a pas d'affolement. Les prix du raisin sont plutôt

CISION

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

238992/CHAMPAGNECOLIN 0746122600505

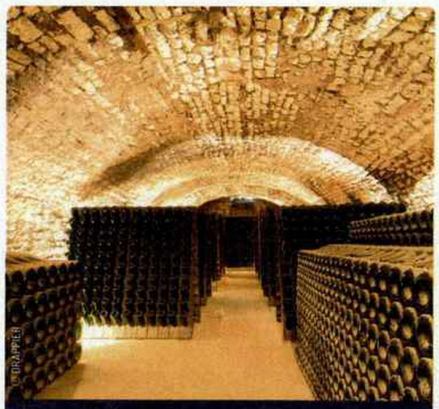
Presse écrite

L'Auvergnat de Paris

2021, le grand retournement de tendance

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Hebdomadaire**
Audience : **50000**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie Economie-Services**

Edition : **09 decembre 2021**
Journalistes : **J.-M.O.**
Nombre de mots : **1957**
Valeur Média : **7125€**



La hausse des ventes et les mauvaises vendanges 2021 vont faire baisser les stocks.

stables. Les Champenois ont la particularité de pouvoir stocker des vins de réserve. Un atout précieux pour compenser les déficits volumétriques de certaines vendanges comme c'est le cas cette année. C'est aussi pratique pour gommer certains défauts de maturité de certains millésimes ou pour doper certaines cuvées spéciales.

Mécaniquement cependant, les réserves devraient être très sollicitées cette année pour vinifier le champagne qui commencera à sortir des caves dans deux ans et demi à trois ans. Leur niveau va donc singulièrement baisser et certains responsables de grandes maisons frémissent déjà à l'idée de prochains millésimes pauvres en volume. Les champagnes sont aujourd'hui concurrencés en France et dans le monde entier par d'autres vins effervescents qui connaissent un fort développement, notamment en Italie et en Espagne. Leur salut réside dans une montée en gamme. Qu'il s'agisse de démarche bio ou de recherche de concentrations, cette quête de qualité va forcément passer des sacrifices en matière de rendement dans un vignoble généreux qui offre en moyenne des rendements de l'ordre de 60 hl/ha.

VARIER SA CARTE

Aussi, à terme, on pourrait s'attendre à des hausses significatives des prix de ces vins dans les années qui viennent. Cette montée en qualité, déjà largement perceptible, va aussi imposer le champagne comme un vin de table, un vin d'accompagnement de repas. Le consommateur recherche les nuances. Il est fini le temps où un restaurant ou une brasserie pouvait se contenter de proposer deux ou trois champagnes à la carte. Sans aller jusqu'à suivre l'exemple des Crayères, restaurant rémois repère des maisons champenoises, qui ne propose pas moins de 850 références, il convient de varier davantage son offre. Jouer la carte des grandes maisons peut être tentant. Le marketing qu'elles développent apparaît rassurant. Mais de plus en plus, le rôle du restaurateur est de guider ses clients vers des découvertes. Le vivier des vignerons indépendants est à cet égard précieux, même si ces derniers ont perdu 27 % de leurs volumes de vente en 20 ans. Ils ont peu accès à l'export et sont rarement habitués à travailler avec la restauration. Il existe de nombreuses exceptions, à l'instar de la maison Colin à Vertus (Marne) qui évolue dans la même famille depuis sept générations et qui se consacre essentiellement au réseau traditionnel.

Forte d'une taille critique de 11 ha, la maison familiale, dominée par le chardonnay, dispose aussi d'approvisionnement en pinots noir et meunier. Bien pourvue en premiers crus, elle est capable de procéder à des sélections parcellaires et dispose même d'un clos. Elle parvient ainsi à proposer des cuvées de grande qualité avec des rapports qualité-prix très attractifs.

Les coopératives ne doivent pas être négligées. Certaines se développent activement. Ainsi, après avoir racheté Henri Abelé, Nicolas Feuillatte se prépare à fusionner avec Castelnau pour former une entité qui va régner sur 3 000 ha du vignoble. On pourrait aussi citer d'autres acteurs, plus discrets comme Chassenay-d'Arce qui dispose d'un terroir spécifique et qui s'est doté d'installations performantes capables de réaliser le travail nécessaire à l'élaboration de grandes cuvées.

J.-M.O.

BOLLINGER Éclosions de cuvées spéciales

Bollinger vient de dévoiler son millésime 2013. Ce champagne, blanc de noirs, issu des vignobles de la Montagne de Reims, est réalisé à partir d'une année où la vendange fut très tardive. Élevé sept ans sur lies, ce champagne est composé de 92 % de grands crus. Il est dosé à 6 g/litre. Baptisée B 13, cette cuvée bénéficie d'une étiquette où le B et le 13 se confondent dans un graphisme très étudié. La maison de champagnes d'Ay multiplie par ailleurs les nouvelles cuvées, notamment avec une nouvelle sélection parcellaire PN VZ 16, ce qui correspond à pinot noir, Verzenay (cru principal) et 2016 (année de base, sachant que le vin le plus vieux provient des vendanges 2006). Il s'agit de la seconde édition de champagne dans la collection PN destinée à mettre en valeur le pinot noir, cher à Bollinger, mais aussi les terroirs de la Montagne de Reims. Enfin, la maison dévoile un nouveau millésime 2007 de la cuvée RD, un champagne faiblement dosé, récemment dégorgé (10 juillet 2020). Cette collection qui met également le pinot noir à l'honneur (70 %) fut initiée par madame Bollinger en 1967 à partir d'un millésime de 1952.

www.champagne-bollinger.com

MUMM Une dégustation pas comme les autres

Du 15 au 18 décembre 2021, La Maison Mumm organisera Taste, une opération de dégustation de sa cuvée Mumm Cordon Rouge dans un rooftop parisien dont l'adresse est encore tenue secrète. La maison de champagne entend ainsi réinventer l'exercice de dégustation au sein d'un écrin immersif utilisant une technologie d'écrans, donnant l'impression d'effacement des notions de temps et d'espace. La vue, l'ouïe et l'odorat seront sollicités à cette occasion. Le dispositif a été imaginé par le chef de cave de la marque, Laurent Fresnet et Gabriel Lepousez, agrégé de biologie et docteur en neurosciences. Moyennant 50 €/personne, Mumm Cordon Rouge sera servi dans deux coupes distinctes et dégusté dans deux environnements différents.

CISION

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

238992/CHAMPAGNECOLIN 0746122600505

Presse écrite

L'Auvergnat de Paris

2021, le grand retournement de tendance

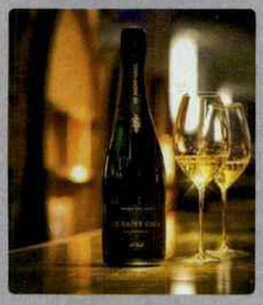
Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Hebdomadaire**
Audience : **50000**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie Economie-Services**

Edition : **09 decembre 2021**
Journalistes : **J.-M.O.**
Nombre de mots : **1957**
Valeur Média : **7125€**

SAINT-GALL

L'expression du pinot

Groupement de 15 coopératives, Union Champagne, plus connue pour ses champagnes à base de chardonnay propose cette cuvée grand cru millésimé (2015) So dark élaborée à partir de 80 % pinot noir issu de terroirs classés grands crus de la Montagne de Reims (Ambonnay, Bouzy) et de 20 % chardonnay provenant de grands crus de la côte des Blancs, (Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Cramant) qui vient apporter minéralité et fraîcheur.

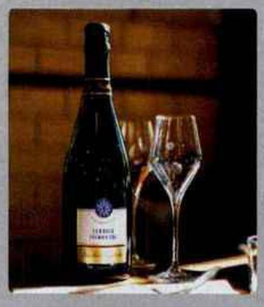


www.de-saint-gall.com

FEUILLATTE

Le Terroir premier cru

Nicolas Feuillatte présente son nouveau champagne, Terroir premier cru, comme une « cuvée hors code » qui, de par la souplesse de son assemblage, peut se marier avec de nombreux mets. Élaboré par le chef de cave, Guillaume Roffiaen, ce vin savamment dosé est né de l'assemblage équilibré de pinot noir, de chardonnay, mais également de pinot meunier élevé en sous-bois. Tous les raisins sont issus de cinq territoires classés en premier cru : sud de la côte des blancs, coteaux d'Épernay, sud de la Montagne de Reims, nord de la Montagne de Reims et Montagne ouest.



www.nicolas-feuillatte.com

AYALA

La Perle version 2012 dévoilée

Ayala confirme sa vocation de spécialiste du chardonnay en mettant sur le marché un blanc de blancs 2015 élaboré majoritairement à partir de trois grands crus. Ce champagne dosé à 6 g/litre, a bénéficié d'un vieillissement prolongé de six ans en cave. La maison dévoile également un nouveau millésime (2012) de la cuvée Perle qui ne sort qu'à l'occasion des vendanges d'exception. Le précédent millésime de cette collection remonte à 2006. Ce vin réalisé à partir d'un assemblage de 80 % de chardonnay et 20 % de pinot noir. Il est soumis à un vieillissement prolongé en cave sous bouchon de liège pendant plus de huit ans.

www.champagne-ayala.fr

COLIN

En Parallèle

Colin décline une cuvée Parallèle blanc de blancs, issue de chardonnays premiers crus de cette propriété de vignerons indépendants. L'élevage est réalisé en cuves inox et en foudres de chêne. Ce champagne très droit et minéral offre des arômes floraux très présents, avec des notes de beurre et de fruits confits. Parallèle présente une belle vivacité et révèle une finale dominée par les agrumes.

www.champagne-colin.com

PANNIER

Les égéries

Pannier, coopérative champenoise présente le millésime 2012 de sa cuvée Egérie. Ce champagne de gastronomie a vieilli dix ans dans les caves de la maison, à Château-Thierry (Aisne). Résultat d'un assemblage de 52 % de chardonnay, 43 % de pinot noir et 5 % de pinot meunier, Egérie traduit un millésime de faibles rendements, mais où la qualité était au rendez-vous. La cuvée, faiblement dosée (4 g par litre), présente des parfums de fleurs blanches et de fruits jaunes. Egérie est aussi déclinée en rosé de saignée avec un assemblage de 80 % de pinot noir et 20 % de chardonnay.

www.champagnepannier.com

DRAPPIER

Le fromenteau en vedette

Les champagnes Drappier viennent d'enrichir leur collection de champagnes bruts nature, zéro dosage en présentant un rosé des Riceys, mais surtout la cuvée Trop m'en faut, unique en son genre puisque réalisée en totalité avec le cépage fromenteau (variété de pinot gris). Il est issu d'une parcelle de vigne, cultivée avec un cheval et la cuvée est limitée à 5 000 bouteilles. Ce champagne est élevé dix mois pour moitié en demi-muids (600 litres) de la forêt d'Orient et pour l'autre moitié en cuve inox pour 50 %. Il subit 24 mois d'affinage sur lattes. En bouche, il révèle de jolies notes de fruits confits, de miel et d'acacia.

www.champagne-drappier.com

CHASSENAY-D'ARCE

Les Confidences

Les cuvées Confidences symbolisent bien la montée en puissance de la cave de Chassenay-d'Arce, haut lieu du pinot noir dans l'Aube. La cave vient de mettre sur le marché son millésime 2009 en blanc avec un assemblage de 92 % de pinot noir, ponctué par 5 % de pinot blanc et 3 % de chardonnay. Les raisins sont issus des plus vieilles vignes des adhérents. 8 % du vin est élevé sous bois et le dosage est limité à 7 g/litre. En rosé, c'est le millésime 2012 de Confidences qui est actuellement en vente. Il est le résultat d'un assemblage de 86 % de pinot noir, 12 % de chardonnay et 2 % de pinot blanc.

www.chassenay.com

CASTELNAU

Véloce

Pour célébrer ses dix ans de partenariat avec le Tour de France, Castelnau a élaboré la cuvée Véloce. Assemblage équilibré des trois principaux cépages champenois, chardonnay, pinot noir et pinot meunier, ce vin, élaboré par les cheffes de cave, Carine Bailleul et Élisabteh Sarcelet, est dosé à 8 g/litre. Il présente une agréable vivacité, une bulle délicate et une finale aromatique très subtile.

www.champagne-castelnau.fr

CISION

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

238992/CHAMPAGNECOLIN 0746122600505