

## L'été approche... Champagnes !

**Colin, Perrier-Jouët, Bollinger... À l'approche des beaux jours, propriétaires et chefs de cave continuent de détailler leur philosophie et leurs orientations. Et nous, une sélection parfumée d'été !**



Sélection de champagnes à lire de haut en bas I © QL / photos à usage médiatique, attribution requise

La période des vacances approche avec la chaleur de l'été. Les vins effervescents (sparkling wine chez les Anglo-Saxons) proposent une palette de saveurs singulières. Marché considérable dans le monde, avec 17,6 millions d'hectolitres (dont 13 % de champagne) bus par an, le bon champagne demeure une spécialité française, même si l'Allemagne est devenue le premier consommateur de la planète.

Préambule au coucher de soleil, fil rouge d'agapes pétillantes, le champagne s'envisage de l'apéritif jusqu'au bout de la nuit. Depuis quelques années, le vin des Rois se tourne tout doucement vers le bio. Si le processus y est plus long et plus compliqué que dans les autres régions viticoles, les initiatives se multiplient et les premières cuvées voient enfin le jour.

Quotidien Libre a sélectionné quelques cuvées qui respirent les terroirs de France et la joie de vivre. Autant de jolis cordons de bulles à (re)découvrir :

### Champagne Lacourte-Godbillon



Ici le vignoble est en culture raisonnée, enherbement de 90% des parcelles avec travail de labour sous le rang et tonte entre les rangs. L'éclaircissage est important au printemps afin de limiter les rendements. Ce domaine, que nous avons découvert grâce aux bons soins de Julien Baudoin propriétaire de l'Épicerie fine [Fernand & Lily](#) à Marseille élabore des vins droits nets avec une belle longueur, facile à boire pour le Terroir d'Ecueil (oeil de perdrix) et plus gastronomiques pour la cuvée « Chaillots ».

- **Terroir d'Ecueil, premier Cru** Vive complexité pour ce premier Cru à majorité pinot noir (85%). Complété par le chardonnay, il offre dès l'ouverture des arômes purs, francs et fruités. De jolies notes de craie, de gingembre, d'ananas, d'amande fraîche, de rose et de quetsche parfument le verre. **Coup de cœur** pour ce joli champagne au profil étiré, avec une franche salinité en filigrane. Il conserve beaucoup de finesse et de légèreté. En finale, il continue d'asseoir la vibrante intensité iodée de son terroir. Servir frais à 9°C. *Terroir d'Ecueil, premier Cru, 31.50 € chez [Fernand & Lily](#), 45, rue Coutellerie à Marseille (Ile)*

- **C. Parcelle 2015, « Chaillots »** Un pur pinot noir ! Les 1 705 bouteilles numérotées du millésime 2015 de cette cuvée confidentielle, conçue de la parcelle les «Chaillots» plantée en 1966, en sélection massale de pinot d'Ecueil, appartient au clan des blancs de noirs. Classé premier Cru, à l'oeil la robe est d'un beau jaune or à reflets cuivrés. Le vin est limpide et brillant. Le nez, lui, est puissant et structuré, le premier nez laisse exprimer les belles maturités de ce vin. A l'aération, le vin s'ouvre sur un profil de miel de printemps et d'orange sanguine confite. En finale une touche d'épices (poivre blanc). Une première bouche révèle toute la richesse aromatique de ce vin. Un caractère pâtissier, de pain blanc est subtilement marié à une touche de confiture de rose. Un retour du caractère acidulé procure une belle finale fraîche et persistante. Servir frais à 10°C. *C. Parcelle 2015, « Chaillots », 80 € au [domaine](#)*

## Champagne Colin, « Castille » Blanc de blancs

Le premier de la lignée cultivait la vigne en 1829. Dans les années 1990, les frères Colin, Richard et Romain, quittent la coopérative pour lancer leur champagne. Ils disposent de 11 ha de vignes implantées pour l'essentiel dans la Côte des Blancs, avec des parcelles dans le Sézannais et la vallée de la Marne. Cette cuvée est issue de vignes de Chardonnay exclusivement, situées au sud de la Côte des Blancs en Vertus 1er cru et, en Cramant Grand Cru. **Coup de cœur** pour ce champagne qui présente une robe jaune claire à la bulle fine et persistante. Le nez, franc et agréable, exhale des arômes floraux d'aubépine, de tilleul, mais aussi de brioche, de noisette, d'agrumes, de citron et de pamplemousse. En bouche, l'attaque est souple et le milieu de bouche présente une belle rondeur et une expression aromatique orientée arômes de fruits blancs, de fleurs blanc hes, de brioche et de caramel. La finale, douce et légère, démontre une belle persistance. Servir à 9°C. *Champagne Colin, « Castille » Blanc de blancs, 31.50 € au [domaine](#)*

## G.H. Mumm Champagne

- **Brut Millésimé blanc, 2015** -En 1876, Georges Hermann Mumm, entrepreneur visionnaire, choisit d'orner sa cuvée Brut d'un ruban rouge. Cinq ans plus tard, ce ruban est remplacé par une étiquette barrée de rouge, qui sera bientôt connue dans le monde entier. Exubérante, cette cuvée 2015 s'épanouit en bouche s'épanouie avec harmonie notamment grâce à des notes de fruits rouges frais également ressentis au nez, grisant comme un bouquet de fleurs diffusant d'odorants parfums accompagnés par la fraîcheur du citron, la gourmandise d'une brioche au beurre sortant tout juste du four du boulanger. Un champagne trop sous-estimé, et pourtant... Servir frais à 8°C. *Brut Millésimé blanc, 2015, 43 € [ici](#)*

• **RSRV Blanc de noirs, 2013** - Cette cuvée est élaborée exclusivement à partir des Pinot Noir de Verzenay, un Grand Cru situé au nord de la Montagne de Reims. La typicité et la minéralité caractérisant ce terroir produisent un Pinot Noir aux notes franches et puissantes, et offre à cette cuvée son élégance et sa complexité aromatique. A l'oeil, la robe jaune pâle présente de subtils reflets dorés. Ce vin s'ouvre sur des arômes de pêche au sirop et de fruits secs avec de légères notes épicées et vanillées. Une bouche ample et harmonieuse à l'aromatique complexe est contrebalancée de fraîcheur et d'une belle minéralité. Une p'tite merveille, **un coup de coeur** ! Servir à 9°C. *RSRV Blanc de noirs, 2013, 60 € vendu uniquement en ligne sur [Cave RSRV](#)*

## Champagne Charpentier, « Terre d'émotion », Blanc de Noirs

Au milieu du XIXes., un ancêtre vigneron, et aubergiste, fournissait en vins (alors sans bulles) les cochers qui hâlaient les péniches sur la Marne. Aux commandes depuis 1988, Jean-Marc Charpentier exporte 30 % de ses champagnes. Il exploite 24 ha aux environs de Château-Thierry. À signaler : la forte présence du chardonnay, rare dans le secteur, dans l'encépagement du vignoble, et la conversion bio du domaine, cultivé depuis 1989 en biodynamie, sans certification. De robe vieil or à reflets lumineux, bulles fines et crémeuses... Cette cuvée présente un nez concentré, expressif et aérien. On y décèle des notes de fruits rouges, de toast, de vanille et d'épices. Racé et élégant, la bouche est franche à densité sphérique révélant les arômes du nez. La longueur est présente sur une minéralité fraîche. Servir frais à 9°C. *Champagne Charpentier, « Terre d'émotion », Blanc de Noirs, 43.50 € au [domaine](#)*

## Champagne Ruinart, cuvée « R »

Première Maison de Champagne fondée en 1729, Ruinart constitue une référence incontournable. L'historique Maison de Champagne doit sa naissance au visionnaire et précurseur moine Dom Thierry Ruinart. Installée au coeur de Reims, la Maison française veille sur un trésor. Uniques, monuments d'histoire et prouesses architecturales, les crayères Ruinart sont classées site historique depuis 1931 et inscrites depuis juillet 2015 sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. À près de 40 mètres sous terre, dans l'obscurité et la fraîcheur des caves aux allures de cathédrale patientent les précieux flacons, notamment cette cuvée « R » dont « l'élégance et le raffinement évoque la parfaite expression de la Maison. **Il ne nous a pas été permis de déguster cette cuvée** », mais « la robe de couleur jaune présente de subtils reflets dorés. L'effervescence est d'une grande finesse avec un cordon léger et persistant. Fin et fruité, le nez d'une rare fraîcheur mêle des arômes variés (poires, noisettes, amandes, acacia, aubépine) à de gourmandes notes de beurre frais et de viennoiseries. En bouche, ce R de Ruinart Brut séduit par sa rondeur et sa belle fraîcheur. Servir à 10°C. *Champagne Ruinart, cuvée « R », 55 € au [domaine](#)*

## Champagne Chassenay d'Arce, « Confidences », 2009

Chassenay d'Arce signe ici une cuvée d'exception. Subtile alliance des cépages pinot noir, pinot blanc et chardonnay, « Confidences » dévoile sa personnalité avec délicatesse et étonne par son caractère affirmé. De couleur jaune clair avec quelques reflets dorés et ambrés, celle jolie cuvée présente des bulles légères et très fines. Le nez, expressif, est riche et élégant, doté de générosité et de finesse. Un vin complexe signé de fruits blancs, de fruits jaunes et d'épices. Un champagne floral, minéral et finement torréfié. En bouche, « Confidences » est équilibrée gratifié d'une matière charnue et une structure précise associées à une belle fraîcheur, une grande finesse, une belle persistance et un final net, minéral et légèrement structuré. À (re)découvrir ! Servir frais à 10°C. *Champagne Chassenay d'Arce, « Confidences », 2009. 57,10 € au [domaine](#)*

## Champagne Perrier-Jouët, Blanc de blancs

Le 5 mars 2009, une douzaine d'experts oenologiques ont été conviés à Epernay pour une verticale de 20 millésimes d'exception à l'occasion de la sortie de la cuvée Belle Epoque 2002. La plus ancienne bouteille datait de 1825, année du dernier sacre d'un roi à Reims, Charles X. Depuis ses vins ont orné la table de la Reine Victoria et de l'Empereur Napoléon III. Son nom est à jamais associé à la Belle-Epoque et à l'Art Nouveau et c'est Emile Gallée, le célèbre maître-verrier et fondateur de l'Ecole de Nancy, qui a créé l'anémone, devenue depuis le symbole de la marque. Perrier-Jouët Blanc de Blancs est un champagne vif et spontané, marqué par des notes franches d'agrumes et des saveurs florales. Un véritable hommage au Chardonnay, cépage emblématique de la Maison Perrier-Jouët qu'elle interprète ici de façon inédite. Le nez délicat et crémeux de fleurs blanches, s'ouvre sur une bouche enveloppante, tout en finesse, avec une bulle vive et rafraîchissante. Un champagne «tapisserie» qui dépose une explosion de motifs chamarrés en bouche. Servir frais à 9°C. Champagne Perrier-Jouët, Blancs de blanc, 65 € [ici](#)

## Champagne Bollinger, « La Grande année 2014 »

« La Grande Année » est l'incarnation d'un champagne exceptionnel et intemporel grâce aux travaux artisanaux qui servent à son élaboration. La vinification sous-bois, se fait dans des fûts de chêne anciens, de 20 ans en moyenne. Elle favorise le développement d'arômes d'une grande finesse et donne au vin, grâce à la micro-oxygénation, un potentiel de vieillissement extraordinaire. A l'oeil, une robe teintée de reflets dorés témoigne de la maturité du vin, mais aussi des méthodes de vinification de la Maison. Le nez est fruité, précis et finement iodé. Des arômes de cerise et de citron se mêlent au coing et à la bergamote. Dans un second temps, des notes de noisette, d'amande, de mirabelle et de pêche, viennent compléter cette palette aromatique. Enfin, la bouche s'ouvre sur une effervescence fine et intense, suivie par une belle vinosité et balancée par une acidité subtile. La texture très fine et la finale saline de cette cuvée lui confèrent une grande longueur en bouche accompagnée par des saveurs complexes de fruits du verger et d'agrumes. **Coup de coeur** pour cette « Grande Année 2014 » qui se déploie progressivement et montre tout son potentiel et son intensité. Servir frais à 9°C. Champagne Bollinger, « La Grande année 2014 ». 147 € au domaine