

## Champagnes, de la flûte au bec

**Drappier, Chassenay d'Arce, Devaux... Blancs essentiellement, ces flacons font pétiller tous les instants de l'automne. Loin de la morosité ambiante, voici une sélection de cuvées effervescentes aussi élégantes que rafraîchissantes.**



Par ordre d'apparition, de haut en bas : Ayala, Brut Majeur ; Colin, « Parallèle » Extra Brut Blanc de blancs, Premier Cru ; Devaux, « Coeur des Bar » Blanc de Blancs Brut ; Charpentier, « Terre d'émotion », Extra Brut Blanc de Noirs ; Drappier, Extra Brut « Clarevallis » Blanc ; Chassenay d'Arce, « Pinot Blanc » Extra Brut 2012 ; Bollinger, nouvelle édition « PN TX 17 », Pinot Noir, Cru Tauxières ; Ruinart, Cuvée « Dom Ruinart », Blanc de Blancs 2010 I ©Montage QL / photos à usage médiatique, attribution requise

A travers le monde, on dénombre autant de bulles que de méthodes d'élaboration, de terroirs et de savoir-faire. Qu'elles soient frétilantes, perlantes ou pétillantes, dotées d'une sensation crémeuse, mousseuse ou croquante, elles viennent égayer tous les moments de la vie. Réservées jadis aux baptêmes, mariages et autres fêtes carillonnées, elles se boivent aujourd'hui à l'apéritif, tout au long du repas, en pique-nique, lors d'un énième barbecue, et même en cocktail.

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

La rédaction vous conseille

[Du Rouge en Automne ? Tu m'étonnes](#)



## [Côtes d'Auvergne, le grand retour](#)

## [Quel vin choisir quand on est néophyte ?](#)

### Ayala, Brut Majeur

Établie à Ay, Ayala est née en 1860 de la rencontre d'Edmond de Ayala, fils d'un diplomate colombien d'origine basque espagnole, et de Berthe-Gabrielle d'Albrecht, nièce du vicomte de Mareuil. Depuis 2005 propriété de la Société Jacques Bollinger (le champagne du même nom et aussi Langlois-Château, Chanson Père et Fils, le cognac Delamain...), elle a bénéficié d'une nouvelle cuverie en 2017 qui, avec 120 cuves, permet des vinifications précises où le chardonnay occupe une large place. De robe or clair, les bulles sont fines et abondantes. Expressive, cette cuvée est délicate, dévoilant des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche. Équilibrée, associant fraîcheur et vinosité, elle se révèle précise, fruitée et dotée d'une belle longueur. Le style pur et élégant de la maison. Servir frais à 9°C. *Ayala, Brut Majeur. Prix : 33,50 € au [domaine](#)*

### Colin, « Parallèle » Extra Brut Blanc de blancs, Premier Cru

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 certifié Haute valeur environnemental. **Coup de coeur** pour ce blanc de blancs qui présente des notes de blé mûr et de paille fraîche avant de nous emmener dans un registre floral avec des notes anisées, de bergamote et de thé vert. L'univers olfactif est riche et dense, avec des reflets gourmands, de pâte d'amande et d'agrumes confits. L'attaque en bouche affirme un caractère salin du terroir qui s'accompagne d'une dimension réglissée. La tension du vin s'exprime ensuite sur les agrumes, apportant une belle vivacité de bouche. L'orange amère et les écorces d'agrumes arrivent enfin, soutenues par une sensation boisée et tannique. Servir frais à 9°C. *Colin, « Parallèle » Extra Brut Blanc de blancs, Premier Cru . Prix : 36.50 € au [domaine](#)*

### Devaux, « Coeur des Bar » Blanc de Blancs Brut

Les frères Jules et Auguste Devaux fondent en 1846 une maison de champagne qui a pignon sur rue à Épernay et que la dernière génération, sans héritier, cède en 1987 à l'Union auboise, importante coopérative créée en 1967. Sous la marque Vve Devaux, devenue Devaux, la cave « habille » son haut de gamme. Le nez frais de cette cuvée rappelle les agrumes comme la bergamote et le zeste de citron, les arômes de fruits charnus comme la pêche blanche, mais aussi des notes de fleurs des champs et de fruits secs. L'attaque en bouche est tonique et charnue, rappelant la chair du pamplemousse rose. La finale est tout en fraîcheur et en fruit légèrement exotique. Servir frais à 8°C. *Devaux, « Coeur des Bar » Blanc de Blancs Brut. Prix : 40 € au [domaine](#)*

### Charpentier, « Terre d'émotion », Extra Brut 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. *Charpentier, « Terre d'émotion », Blanc de Noirs, 43.50 € au [domaine](#)*

## Drappier, Extra Brut « Clarevallis » Blanc

Cette maison auboise de renom a été fondée en 1808. Son actuel propriétaire, Michel Drappier, rejoint par ses enfants Charline, Hugo et Antoine, conduit un vignoble de 60 ha (dont 1/3 en bio) aux environs de Bar-sur-Aube, mais il s'approvisionne aussi dans d'autres secteurs auprès de viticulteurs. À la cave, les sulfites et les dosages sont mesurés. Les bouteilles de prestige, notamment les grands formats, vieillissent dans les vénérables caves creusées en 1152 par les moines de la proche abbaye de Clairvaux, les autres reposant à Reims dans des caves aménagées dans d'anciennes crayères.

Cette cuvée en Bio issue de 4 cépages (avec 75 % de pinot noir et un soupçon de pinot blanc), apporte complexité et fraîcheur dans son expression. De robe (de moine ? Ndlr) or gris, la mousse est fine et persistante. Les notes de sureau et de violette sur une minéralité calcaire arrondie par la pulpe du pinot présente une tension en bouche équilibrée. « L'expression du paysage et de la terre que l'homme entretient depuis le XIIe siècle. » Servir frais à 7°C. *Drappier, Extra Brut « Clarevallis » Blanc. Prix : 44 € au [domaine](#)*

## Chassenay d'Arce, « Pinot Blanc » Extra Brut 2012

Cette coopérative auboise fondée en 1956 fédère aujourd'hui 130 adhérents qui cultivent 315 ha répartis dans dix villages de la vallée de l'Arce, près de Bar-sur-Seine. Cépage roi de la Côte des Bar, le pinot noir est majoritaire dans l'encépagement local. Chassenay d'Arce signe ici une cuvée d'exception. En mono pinot blanc, cette cuvée dégage une belle personnalité avec délicatesse et étonne par son caractère affirmé. De couleur jaune pâle avec quelques reflets verts, le nez est franc, expressif, frais et rond. Un vin complexe signé de fruits blancs, de fruits jaunes, d'agrumes et quelques notes florales finement toastées. L'attaque en bouche est ronde, généreuse, avec de la chair, du volume, un développement minéral et salin. « Pinot blanc » est la rencontre d'un cépage rare et d'un terroir singulier. À (re)découvrir ! Servir frais à 10°C. *Chassenay d'Arce, « Pinot Blanc » Extra Brut 2012. Prix : 47 € au [domaine](#)*

## Bollinger, nouvelle édition « PN TX 17 », Pinot Noir Cru Tauxières

Troisième édition de Bollinger PN, « PN TX17 » est un assemblage valorisant les spécificités du terroir de Tauxières, cru principal de son assemblage. Cette édition apporte au vin les caractéristiques des Pinots Noirs du terroir : tension, précision et complexité. Pour agir en synergie aromatique, les vins issus des magnums de réserve lui ont été associés et apportent à l'assemblage une complexité supplémentaire. L'année 2017 a été particulièrement compliquée pour les Pinots Noirs de la Montagne de Reims, en raison d'une météo capricieuse. Cette cuvée **coup de coeur** se caractérise par des notes de fleurs séchées, suivies d'arômes de tabac et moka. Le nez évolué, discret et complexe dévoile ensuite des notes de réglisse et de fruits secs. La bouche fruitée et vive présente des saveurs d'abricot, de pêche et de fruits exotiques, accompagnées de notes de miel d'acacia et d'épices. Un juste équilibre avec une belle vivacité. Un vin vif et droit, en contraste avec le nez. Servir frais à 9°C. *Bollinger, nouvelle édition « PN TX 17 », Pinot Noir Cru Tauxières. Prix : 95 € au [domaine](#)*

## Ruinart, Cuvée « Dom Ruinart », Blanc de Blancs 2010

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 « Dom Ruinart 2010 » dont l'élégance et le raffinement évoque la parfaite expression de la Maison. De robe jaune dorée avec de légers reflets vert d'eau, l'effervescence est fine et persistante. Le premier nez présente une note poudrée, florale (Iris) et minérale (roche humide). Dominent ensuite des notes toastées et épicées : le macis de la noix de muscade, la noisette, l'amande torréfiées et une pointe de café. Des notes zestées d'agrumes mûrs dynamisent l'aromatique de ce millésime.

À la fois riche et tendu, cette cuvée est séveuse, expressive et concentrée. Elle s'impose avec une grande intensité aromatique. Des arômes de feuille de figuier se mêlent à des notes de thé noir et d'épices fraîches (baies de sil timur, mahaleb). En bouche, la matière se développe et persiste, à la fois ferme et dirigée. Le vin se prolonge avec une finale sous le signe de la fraîcheur relevée par une élégante amertume. En somme, un grand vin de chardonnay. Servir frais à 10°C. *Ruinart, Cuvée « Dom Ruinart », Blanc de Blancs 2010. Prix : 230 € au [domaine](#)*