

Spécial champagne - Notre sélection de vigneron

COMPARATIF. Nous avons évalué les champagnes de 107 vignerons. Avec un focus sur les champagnes Bernard Brémont, Fallet Dart, Le Gallais, Agrapart et Riboulot.



Les grains d'or de Champagne Riboulot à Villiers-Saint-Denis (Aisne).

Les prix mentionnés nous ont été communiqués à titre indicatif par les marques (25 € et moins).

-

Alain Bernard

Dizy (51)

03.26.55.24.78

15 - Premier cru 2013. 50 % chardonnay, 50 % pinot noir. Nez pâte feuilletée, fruits du verger mûrs, bouche épicée, un peu



poivrée, tendue, fruits secs, bons amers en finale, un vin à maturité, à boire. 39 €.

16,5 - Brut nature 2016. Blanc de noirs. Doré, reflets or rose, des arômes de fruits rouges, gelée de groseille, bouche dense, fraîche, parfumée, savoureuse, on devine des pinots bien mûrs à la récolte, vin gourmand, bonne longueur. 49,50 €.

Allouchery-Deguerne

Chamery (51)

06.18.83.29.16 / 03.26.97.63.74

15,5 - Cuvée Louis 2015. Extra-brut, pinot noir et meunier à parts égales. Nez poire, fruits du verger, bouche large, gourmande, savoureuse, petits tanins en finale qui prolongent les saveurs. 36 €.

André Robert

Le Mesnil-sur-Oger (51)

03.26.57.59.41

16 - Les Jardins du Mesnil. Grand cru blanc de blancs extra-brut. Nez citronné, floral, bouche vive, tendue, fraîche, droit, équilibré, calcaire. 38 €.

Apollonis - Champagne Michel Lorient

Festigny (51)

03.26.58.34.01

16,5 - Monodie 2013. Extra-brut. Meunier vieilles vignes. Moisson, paille, brioche, bouche gourmande, bonne maturité, crémeuse, vin riche en saveurs, long. 60 €.

Autréau-Lasnot

Venteuil (51)

03.26.58.49.35

14,5 - Chardonnay 2017. Nez discret, craie, pomme, bouche bonne attaque, crémeuse, jeune, s'arrête un peu vite. 32 €.

16 - Meunier 2015. Nez pêche jaune, fruits confits, abricot sec, note boisée, bouche avec une touche de chêne, bonne densité, droit, bonne longueur, épices. 37 €.

Baron Albert

Charly-sur-Marne (02)

03.23.82.02.65

16,5 - La Symbolique. 100 % pinot meunier. Nez frais, floral, pomme, bouche tendre, élégante, gourmande, épicée, belle matière, long, amertume des agrumes en finale qui prolonge les sensations. 30,25 €.

Benoît Cocteaux

Montgenost (51)

03.26.81.80.30 / 06.87.57.34.19

15,5 - La Grande Colette. Chouilly grand cru blanc de blancs. Nez floral, dragée, bouche dense, agrumes, pamplemousse, bonne finale relevée, amertume des agrumes. 47 €.

Bérêche et Fils

Le Craon-de-Ludes (51)

03.26.61.13.28

17 - Brut réserve vieilles vignes. En magnum. Robe bien dorée. Nez pâte d'amande, bouche mirabelle, abricot sec, gourmande, droite, savoureuse, épices douces, long et fin, très gourmand, finale tonique. 100 €.

18,5 - Aÿ grand cru 2014. Nez farine, boulange, blé, craie, très joli nez qui reflète la complexité champenoise, bouche dense, moisson, long, plein, droit, grande subtilité, une densité aromatique. 180 €.

Bernard Brémont

Ambonnay (51)

03.26.57.01.65

(Voir plus bas le portrait de Thibaut Brémont)

! 16 - Extra-brut. Grand cru Ambonnay, 70 % pinot noir, 30 % chardonnay. Nez épicé, bouche tendue, fraîche, élégante, bonne vivacité des petits tanins en finale qui prolonge les saveurs. 25 €.

16,5/17 - Blanc de noirs 2014. Grand cru Ambonnay. Nez poire, touche poivrée, bouche tendue élégante, fine, vive, pure,

belle longueur. 40 €.

Boutillez-Vignon

Villers-Marmery (51)

03.26.97.95.87

16,5 - Blanc de blancs. Nez floral, zeste d'orange, calcaire, bouche large, bien représentative des chardonnays de Villers-Marmery, un blanc de blanc structuré, long, des saveurs pâtisserie et pamplemousse en finale. 19,30 €.

Caillez-Lemaire

Damery (51)

03.26.58.41.85 / 06.83.42.73.08

16,5 - Pur meunier, brut nature 2016. Nez senteurs d'automne, poire, nèfle, bouche garnie, touche épicée, pain bien cuit, long. 44 €.

16,5/17 - Éclats extra-brut. 45 % chardonnay, 30 % meunier, 25 % pinot noir. Floral, pomme, fruits du verger, coing frais, bouche nette, vive, belle matière onctueuse, finale minérale. Joli vin. 29,80 €.

Charpentier (AB)

Charly-sur-Marne (02)

03.23.82.10.72 / 06.81.49.73.64

17 - Pinot meunier. Zéro dosage. Issu d'une unique parcelle plantée en 1962. Floral, citronné, bouche vive, tendue, craie, vin bien droit, pur, long, minéral, finale relevée. Très joli vin. 55 €.

16,5 - Terre d'émotion. Blanc de noirs extra-brut. 80 % pinot noir, 20 % pinot meunier. Nez paille chaude, blé, bouche gourmande, droite, savoureuse et tendue, fraîche, longue, finale épicée, amertume citronnée. 43,50 €.

Chartogne-Taillet

Merfy (51)

03.26.03.10.17

17 - Sainte Anne. Base 2019 avec 20 % de vins de réserve. Assemblage des trois cépages. Nez discret, noisette, poivre noir,

bouche crémeuse, note discrète de chêne qui donne de la profondeur aux vins, long, fin. 38 €.

16,5 - Les Couarres. Extra-brut 60 % chardonnay, 40 % pinot noir. Nez floral, coing frais, orange sanguine, bouche savoureuse, très agrumes, vive, tendue, serrée en finale, orange confite, long. 62 €.

Christophe Mignon

51700 Festigny (51)

03.26.58.34.24

17,5 - ADN de foudre. Pur meunier. Vendanges 2016, brut nature sans dosage. Nez de maturité, craie, épices, note fumée, bouche dense, tendue, fraîche, cristalline, longue, étirée. L'élevage renforce le côté minéral. 54 €.

17 - ADN de Meunier 2016. Brut nature. Nez floral, fruits rouges, pointe de cassis, calcaire, bouche crémeuse, grillée, long, savoureux, une gourmandise bien structurée, frais et onctueux à la fois. 36,50 €.

Colin Champagne

Vertus (51)

03.26.58.86.32

15 - Parallèle. Extra-brut, blanc de blancs. Base 2019 complétée de vins de réserve. Nez abricot frais, amande, bouche gourmande, crémeuse, poire, droit, finale citron vert. 36,50 €.

16,5 - Les Prôles et Chétivins. Blanc de blancs premier cru. Issu de ces deux lieux-dits. Fruits blancs, poire, bouche tendue, fraîche, élégante, équilibrée, long, pur. 65,50 €.

Collard-Picard

Villers-sous-Châtillon (51)

03.26.52.36.93

15,5 - Prestige. Extra-brut. Des arômes de vin à pleine maturité, fruits confits, bouche gourmande, pleine, saveurs d'automne, note sous-bois, bonne longueur. 30,50 €.

16,5 - Racines. 100 % meunier. Extra-brut. Nez fermé, touche pâtisserie, bouche gourmande, brioche, plein, crémeux. 36,50 €.

Copinet

Villenauxe-la-Grande (10)

06.71.62.43.63 : 03.25.21.13.22

16,5 - Nos pas dans la craie. 100 % chardonnay. Non dosé. Nez citronné, bouche vive, nette, droite, fraîche, séveuse, vin long et fin. 43 €.

David Coutelas

Villers-sous-Châtillon (51)

03.26.59.07.57 / 06.07.57.69.23

! 16 - Prestige. 65 % chardonnay, 25 % pinot noir, 10 % meunier. Floral, coing frais, bouche tendue, note de chêne discrète, dense, plein, riche finale relevée, notes pâtisserie. 22,50 €.

17 - Cuvée 1813. Extra-brut, 100 % meunier. Nez farine, cardamome, tarte au citron, bouche vive, dense, élégante, tension, fraîcheur, nette, cristalline. 62 €.

Dauby Mère et Fille

Aÿ (51)

03.26.54.96.49 / 06.12.77.07.56

16 - Millésime 2014. Nez baies noires, mûre, bouche tendue, fraîche, petits fruits rouges en milieu de bouche, bonne tension en finale, long, droit. 42 €.

Delphine Cazals

Le Mesnil-sur-Oger (51)

03.26.57.52.26

17 - Cuvée vive. Grand cru. Base 2015, extra-brut 100 % chardonnay. Joli nez citronné, épicé, poire jeune, bouche tendue, élégante, agrumes en finale, vin long, fin, relevé en finale. 30 €.

17,5 - Clos Cazals 2013. Grand cru Oger. « *Cela appartenait à Léon Bourgeois [ancien président du Conseil en 1895, puis de la Société des nations, ancêtre de l'ONU, et à ce titre lauréat du prix Nobel de la paix, NDLR], mon grand-père avait acheté pour la cave et le parc, qui n'était pas planté.* » Nez épicé, agrumes, brioche, viennoiserie, bouche vive, élégante, crémeuse, long, fin, droit, finale pure, savoureuse, persistante. 85 €.

De Sousa (AB)

Avize (51)

03.26.57.53.29

18 - Umami 2012. Extra-brut, 60 % chardonnay, 40 % pinot noir. Nez chêne, floral, bouche épicée, dense, pimentée, tendu, tanins en finale. 170 €.

Didier-Ducos

Saint-Martin-d'Ablois (51)

03.26.59.93.39

! 16,5 - Absolu Meunier. 100 % meunier. Nez farine, blé, belle maturité, poire, un vin mûr, des saveurs d'automne, nèfle, coing, dense, et persistant. 24,50 €.

! 16,5 - La Rosée. Brut rosé. Nez confiture de fraises, grenadine, bouche équilibrée, droite, fraîche, crémeuse, long, fin. 20,50 €.

Diebolt-Vallois

Cramant (51)

03.26.57.54.92

17 - Prestige extra-brut. Nez délicat, floral, craie, bouche élégante, fraîche, tendue et onctueuse à la fois, vin gourmand et complexe, long, persistant. 32 €.

18 - Fleur de Passion 2013. Extra-brut, blanc de blancs grand cru. Nez épicé, touche de grillé, bouche dense, tendue, droite, retenue et élégante, un vin étiré, très persistant. 89 €.

Doyard-Mahé

Vertus (51)

03.26.52.23.85 / 06.40.15.91.55

15 - Désir. Extra-brut, blanc de blancs. Vertus premier cru. Nez discret, bouche mentholée, pure, droite, de l'éclat, finale rapide. 30 €.

16,5/17 - Blanc de blancs extra-brut 2014. Pêche blanche, citronnée, moisson, paille chaude, bouche vive, de l'éclat, crémeux, bonne longueur, très calcaire. 42 €.

Édouard Brun

Aÿ-Champagne (51)

03.26.55.20.11

16 - 2012. 50 % pinot d'Aÿ, 50 % chardonnay de grands crus. Nez mature, craie, calcaire, fruits secs, bouche vive, tendue, fraîche, bonne longueur, bien équilibré, agrumes en finale. 49 €.

Egrot

Aÿ (51)

09.82.51.50.50

15,5 - Millésime 2016. Des arômes délicats de pain chaud et de craie, un nez très séduisant, bouche vive, nette, élégante, un vin étiré, assez raffiné. 82 €.

Emmanuel Brochet (AB)

Villers-aux-Noeuds (51)

06.24.53.02.32

17 - Le Mont Benoît. Base 2019 complétée de 20 % de vins de réserve. 35 % meunier, 40 % pinot noir, 25 % chardonnay. Nez moisson, craie, fruits du verger, pomme, coing frais, bouche pure, fine, tendue, crémeuse, longue, fraîche, finale relevée. 65 €.

Fallet Dart

Charly-sur-Marne (02)

03.23.82.01.73

(Voir plus bas le portrait d'Adrien et Paul Fallet Dart)

16,5/17 - Les hauts du Clos du Mont. Nez mature, brioche, pêche jaune, bouche ronde, dense, note praline, dragée, gourmand, long, plein, riche, un vin qui peut tenir le repas. 42,50 €.

! 16,5 - Rosé brut. Meunier 60 %, 40 % pinot noir. Nez discret, pâte brisée, cerise, bouche fine, élégante, crémeux, long, plein, riche. 20,10 €.

Fernand Hutasse et Fils

Bouzy (51)

03.26.57.08.58

15 - Brut nature 2012. Grand cru Bouzy (même maison que Tornay). Nez pâte Brisée, pâtisserie, bouche douce, fraîche, droite, gourmande, relevée en finale. 35,50 €.

15,5 - Millésime 2005. Réducteur, nez fermé, s'ouvre à l'aération, bouche gourmande, blé, pain, droit, bonne amertume des agrumes confits. Joli vin de maturité. 48 €.

Fleury (AB)

Courteron (10)

03.25.38.20.28

15 - Cépages blancs 2011. Extra-brut blanc de blancs. Nez moisson, paille chaude, senteurs d'été, bouche fraîche, note sous-bois, droite, pureté, longueur moyenne mais belles saveurs, réussi dans ce millésime. 58 €.

16,5/17 - Brut nature 2014. 58 % pinot noir, 25 % chardonnay, 12 % pinot blanc, 5 % pinot gris. Nez poire, bouche ample, droite, savoureuse, bonne tension, long, frais, fin, droit. 95 €.

Francis Boulard et Filles (AB)

Faverolles-et-Coëmy (51)

03.26.61.52.77

17,5/18 - Les Rachais 2014. 100 % chardonnay. Nez craie, mirabelle, agrumes, bouche dense, élégante, complète, plein, pâtisserie, long, dense, riche, touche de truffe. 75 €.

Franck Bonville

Avize (51)

03.26.57.52.30

15,5 - Grand Cru blanc de blancs Avize et Oger. Nez Floral, pêche blanche, bouche crémeuse, bonne amertume des agrumes en finale. 56 €.

16,5 - Unisson grand cru. Grand cru, blanc de blancs Avize. Nez coing frais, le bon végétal, bouche crémeuse, large, dense, long, plein, pur, belle matière et une finale rafraîchissante d'agrumes. 40 €.

François Lecompte

Rilly-la-Montagne (51)

03.26.49.47.30 / 06.12.16.09.76

! 15,5 - Millésime 2015. Nez discret, craie, bouche crémeuse, fraîche, gourmand, équilibré, droit, finale sur une agréable petite amertume. 17,50 €.

Françoise Bedel (AB)

Crouttes-sur-Marne (02)

03.23.82.15.80

16 - Entre Ciel et Terre. 50 % chardonnay, 35 % pinot meunier, 15 % pinot noir, base 2015. Extra-brut. Nez beurré, pâtisserie, bouche droite, fraîche, crémeuse, bonne longueur, finale épicée, bien équilibrée. 56,60 €.

15 - Dis, « Vin secret ». 80 % meunier, 10 % pinot noir, 10 % chardonnay. Base 2015. Extra-brut. Nez brioche, coing frais, poire, bouche gourmande, large, savoureuse, épicée, douce, une pointe de sucrosité, finale relevée par les amers des agrumes. 47,40 €.

Froment-Griffon

Sermiers (51)

03.26.46.94.36

17 - Extra-brut 2015. 60 % chardonnay, 40 % pinot noir. Nez discret, floral, touche biscuit, bouche vive, tendue, cristalline, droite, pure, joli vin. 28 €.

Gaidoz-Forget

Ludes (51)

03.26.61.13.03

14,5 - Henri Forget. Brut premier cru. Doré soutenu, nez épicé, coing, arômes de maturité, poire, pâtisserie, bouche crémeuse, bonne attaque, assez riche, longueur moyenne mais bonnes saveurs. 26 €.

16,5 - Empreinte Meunier 2008. Brut nature, neuf ans sur lies fines. Nez épicé, droit, des notes de grillé, torréfaction, bouche tendue, nette, savoureuse, un vin de caractère, tonique et gourmand, bien persistant. 75 €.

Gabriel-Pagin

Avenay-Val-d'Or (51)

03.26.52.31.03

! 15 - Grande Réserve. Premier cru, 70 % chardonnay, 30 % pinot noir. Nez fruits blancs, bouche droite, gourmande, équilibrée, bonne finale sur les agrumes. 20 €.

Gamet

Mardeuil (51)

06.80.75.59.33

17 - Carrés du Midi 2018. Une parcelle de pinot noir de Mardeuil plantée en 1969. Nez brioche, panettone, fruits confits, bouche dense, tendue, gelée de mûre, amers fins qui font saliver en finale. Original et savoureux. 48 €.

15,5 - Heurte-Loup 2018. Parcelle de meunier de Mardeuil. Fruits blancs, note de chêne, épices, bouche crémeuse, gourmande, de bons amers en finale qui prolongent les saveurs. 48 €.

Gaston Révolte

Avenay-Val-d'Or (51)

03.26.52.31.46

15,5 - Rosé Églantine.100 % pinot noir. Nez baies noires, mûre, cerise, bouche épicée, gourmande, très fruitée, gelée de sureau, bonne longueur. 26 €.

Geoffroy

Aÿ (51)

03.26.55.32.31

17 - Empreinte 2015. Extra-brut, premier cru blanc de noirs. 100 % pinot noir. Rose séchée, magasin du fleuriste, cerise, bouche épicée, pain, tendue, pure, note silex, belle longueur. 41 €.

18,5 - Terre Millésime 2010. Extra-brut premier cru. 50 % chardonnay, 32 % pinot noir, 15 % de cépages complantés, c'est-à-dire mélangés dans la parcelle. Des arômes de moisson, blé chaud, truffe, maturité, bouche riche, ample, abricoté sec, sur une structure vive, nerveuse, dense, longue. 95 €.

Georges Vesselle

Bouzy (51)

03.26.57.00.15

16 - Grand cru extra-brut. Blanc de noirs. Nez poire, groseille à maquereaux, bouche crémeuse, savoureuse, droite, tonique, longue, vive, finale relevée. 41 €.

16,5/17 - Nature 2015. Grand cru Bouzy. Brut nature. 90 % pinot noir, 10 % chardonnay. Nez farine, pain frais, craie bouche vive, droite, fraîche, minérale, bonne longueur, complexe et savoureuse. 32,80 €.

Goutorbe

Aÿ (51)

03.26.55.21.70

17 - Blanc de noirs 2015. Grand cru Aÿ. Nez pain d'épices, fruits du verger, mirabelle, bonne densité, long, gourmand, plein, crémeux, équilibré, savoureux, long. 36 €.

! 16 - Cuvée Prestige. Brut premier cru. Nez craie, citronné, agrumes, bouche petits fruits rouges discrets, vif, bonne tension, long, structuré. 25 € (par six bouteilles).

Guy Charlemagne

Le Mesnil-sur-Oger (51)

03.26.57.52.98

15,5 - Grand cru Le Mesnil- sur-Oger. Nez assez fermé, touche pâte brisée, bouche crémeuse, droite, gourmande, équilibrée, vin à maturité. 27,90 €.

Henriet-Bazin

Villers-Marmery (51)

03.26.84.07.79

Deux cuvées dotées d'étiquettes style Belle Époque bien réussies.

15 - Gaston et Louise. Brut nature 50 % pinot noir et 50 % chardonnay. Base 2017 avec 30 % de vins de réserve perpétuelle (1968 à 2016). Brioche, boulange, pierre blanche, bouche droite, légère, bonnes saveurs, note de sous-bois, gourmand. 42 €.

17,5 - Marie-Amélie 2014. 100 % chardonnay de Villers-Marmery. Nez moisson, blé chaud, bouche gourmande, belles saveurs, brioche, long, savoureux, à point. 63 €.

Herbert Beaufort

Bouzy (51)

03.26.57.01.34

Un des piliers du grand cru Bouzy.

15 - Brut Tradition Carte d'Or. Des arômes de poire, fruits blancs mûrs, bouche crémeuse, gourmande, équilibrée, sucrosité du fruit, poire mûre, assez savoureux. 24,80 €.

Huré Frères

Ludes (51)

03.26.61.11.20

16 - Instantanée 2016. Blanc de noirs extra-brut. Nez baies noires, craie, bouche large, tendue, vive, équilibrée, savoureuse, bonne longueur, minéralité. 41 €.

J. Charpentier

Villers-sous-Châtillon (51)

03.26.58.05.78

14,5 - Origine brut nature. Blanc de noirs. Floral, fin, agrumes, pin, bouche élégante, fraîche, gourmande, plus en finesse qu'en densité. 28,60 €.

16 - Cuvée Pierre-Henri. Pur meunier, vignes de plus de soixante ans. Nez de fruits mûrs, senteurs d'automne, bouche ronde, coing, poire, fruits secs, droit, pâte feuilletée, bonne longueur. 52 €.

Jacques Rousseaux

Verzenay (51)

03.26.49.42.73 / 06.78.55.33.16

15,5 - L'Autre R. Grand cru Verzenay et Verzy, extra-brut. Robe rose doré. Nez blé chaud, moisson, bouche crémeuse, droite, tendue, tannique, vin de repas, bien structuré, finale carrée. 32,50 €.

! 15 - Rosé de saignée. 100 % pinot noir. Grenadine, bonbon coquelicot, bouche gourmande, ronde, bien parfumée, long, droit. 22,90 €.

Jean Pernet

Chavot-Courcourt (51)

03.26.57.24.24

16,5 - Prestige. Blanc de blancs grand cru. Joli nez, craie, épices, crémeux, droit, bonnes saveurs, bien équilibré, long, jolis amers en finale. 28,50 €.

Jean Vesselle

Bouzy (51)

03.26.57.01.55

16 - L'Expression nature. Nez discret, poire, craie, fruits rouges, bouche tendue, fraîche, assez savoureuse avec sa finale sur les petits fruits rouges (groseille). 28 €.

J. M. Goulard

Prouilly (51)

03.26.48.21.60

16 - Origine blanc de noirs. 55 % meunier, 45 % pinot noir, extra-brut. Nez un peu sauvage, ronce, mûre, bouche vive, tendue, fraîche, nette, tonique. 30 €.

15,5 - Origine rosé. Meunier. Couleur assez pâle, nez groseille écrasée, bouche fraîche, droite, gourmande, délicate. 34 €.

JM Sélèque

Pierry (51)

03.26.55.27.15

17 - Solescence nature. 50 % chardonnay, 40 % meunier, 10 % pinot noir ; 50 % récolte 2014 et 50 % en vins de réserve perpétuelle. Pas de dosage. Nez blé chaud, moisson, bouche crémeuse, gourmande et tendue, des saveurs pâtisserie, et les armes du pamplemousse prolongeant la finale, bien persistant. 45 €.

18 - Partition 2016. Assemblage de 7 parcelles. 72 % chardonnay, 14 % meunier, 14 % pinot noir. Nez beurre frais, brioche, note praline, bouche tendue, fraîche, élégante, crémeuse, un vin encore jeune, intense, finale relevée, cédrat. 80 €.

José Michel

Moussy (51)

03.26.54.04.69

! 15 - Extra-brut. 70 % meunier, 30 % chardonnay. Joli nez, fleurs blanches, craie, brioche, bouche dense, touche sous-bois, agréable, à boire jeune. 24 €.

16 - Clos Saint Jean 2013. Blanc de blancs. Nez discret, minéral, calcaire, bouche vive, tendue, bien équilibrée, bonne tension, large, gourmand, tonique en finale. 32 €.

Lacourte-Godbillon

Écueil (51)

03.26.49.74.75

16,5 - Parcellaire Chaillots 2015. Extra-brut, premier cru. Pur pinot noir. Nez ronce, touche discrète de chêne, bouche crémeuse, droite, bien vive, fruité sauvage, bonne longueur. De garde. 80 €.

15 - Parcellaire Mont Âme-Migerats 2015. Extra-brut, premier cru. Nez épicé, chêne, bouche vive, tendue, pure, longueur moyenne, bonnes saveurs automnales. 80 €.

Lafalise-Froissart

Verzenay (51)

06.81.01.78.79

16,5 - Cuvée 045. Extra-brut Verzenay grand cru 80 % pinot noir, 20 % chardonnay. Nez moisson, gelée de coing, pomme compotée, bouche fraîche, tendue, note épicée, belle fraîcheur, un joli compromis entre arômes de maturité et vivacité, finale relevée. 60 €.

16 - Cuvée 276. Verzenay grand cru. Brut nature (sans dosage), 100 % pinot noir. Nez calcaire, s'ouvre sur des notes de baies sauvages, mûre des fossés, bouche vive, bonne tension, touche de quetsche, net, droit. 60 €.

Laherte

Chavot (51)

03.26.54.32.09

16 - Ultradition. Extra-brut 60 % meunier, 30 % chardonnay, 10 % pinot noir. Nez craie, citronné, sauvage, bouche petite poire de verger, droit, frais, pur, droit croquant. 35 €.

17,5/18 - Les Vignes d'autrefois 2018. 100 % pinot meunier. Extra-brut. Nez coing frais, poire, verger en automne, bouche vive, vin gourmand, long, droit, alliance entre la séduction et la tension. 50 €.

Lamiable

Tours-sur-Marne (51)

03.26.58.92.69

15,5 - Héliades 2013. Grand cru extra-brut, 80 % chardonnay, 20 % pinot noir. Nez moisson, blé, bouche crémeuse, droite, gourmande, large, savoureuse, épicée. 50 € (48,50 € par 6 bouteilles).

L. Bénard-Pitois

Mareuil-sur-Aÿ (51)

03.26.52.60.28

! 14 - Brut nature. Non dosé. Moisson, blé chaud, feuilletage, poire, bouche sur des saveurs bien mûres, à boire. 24,30 €.

Laurent Bénard (AB)

Mareuil-sur-Aÿ (51)

03.26.52.60.28

14,5/15 - Vibratis 2015. Premier cru Mareuil-sur-Aÿ. 45 % pinot noir, 40 % meunier, 15 % chardonnay. Doré, nez pâtisserie, brioche, épices, bouche riche, chêne, finale sur des tanins assez présents. 54 €.



Dans la cave de Charlotte Le Gallais à Boursault (Marne).

Le Gallais

Boursault (51)

06.25.01.73.69

(Voir plus bas le portrait de Charlotte Le Gallais)

16,5 - La Pavillonne. Blanc de blancs. Vignes dans le clos du château de Boursault, vendanges 2017. Nez agrumes, pamplemousse, fleurs blanches, bouche droite, vive, droite, tendue, pure, bonne longueur, finale craie. 45 €.

15,5 - Le Poète. Rosé de saignée. 50 % meunier, 50 % pinot noir. Vendanges 2017. Fruits rouges confits, bouche ronde, frais, finale fraîche. 45 €.

Louis Brochet

Écueil (51)

03.26.49.77.44

16 - Extra Blanc 2015. Premier cru, extra-brut, 100 % chardonnay. Joli nez, un côté confiserie, menthe, assez séduisant, bouche épicée, crémeuse, tendue, équilibrée, droite, bonne longueur. 40 €.

15,5 - Millésime Alain 2015. Extra-brut. Nez marqué par les arômes du pinot, ronce, mûre, bouche vive, structurée, large, finale agrumes, légère. 40 €.

Lucien Roguet

Mailly-Champagne (51)

03.26.49.41.36

! 15,5 - Tradition N° 1. Grand cru Mailly, pinot noir, meunier, chardonnay. Nez de maturité, pêche jaune, blé, bouche crémeuse, droite, assez pure, long, plein, épicé. 22,90 €.

Marc Hébrart

Mareuil-sur-Aÿ (51)

03.26.52.60.75

15,5 - Mes favorites. Vieilles vignes à Mareuil-sur-Aÿ. Premier cru. 80 % pinot noir, 20 % chardonnay. Joli nez craie, pain frais, bouche gourmande, fraîche, onctueuse, assez douce. 28 €.

Marcel Deheurles

Celles-sur-Ource (10)

03.25.38.55.06 / 06.07.96.38.95

16,5 - Ébène et Sens, « La Comme ». 100 % pinot noir, assemblage de plusieurs années. Moisson, blé chaud, fruits secs, miel, long, gras, plein, bien équilibré et savoureux. 30,65 € (25,44 € par 6 bouteilles).

Maurice Delabaye

Damery (51)

03.26.51.94.91

! 15 - Blanc de blancs. Joli nez, pomme, citron vert, bouche crémeuse, parfumée, touche de vanille, pêche blanche, assez ronde, amertume des agrumes en finale. 22 €.

Michel Genet

Chouilly (51)

03.26.55.40.51

17 - MG BB Spirit. Grand cru Chouilly. Nez agrumes, floral, pomme golden, bouche vive, tendue, fraîche, belle matière dense, enveloppante, finale sur les agrumes. 27,50 €.

17,5 - Author 2013. Grand cru. Petites notes de maturité, coing, poire, bouche crémeuse, tendue, vive, de bonnes saveurs de pain chaud sorti du four, complexe, très gourmand. 48 €.

Monmarthe

Ludes (51)

03.26.61.10.99

! 16,5/17 - Privilège. Premier cru Ludes. Nez poire, pierre blanche, bouche gourmande, bien fruitée, droite, crémeuse, équilibrée, bien persistante. 20,50 €.

16,5 - Le Nid d'Agace 2014. Extra-brut premier cru. 60 % pinot noir, 40 % chardonnay. Nez poivré, craie, marin, bouche droite, tendue, fraîche, bonnes saveurs de fruits blancs, finale épicée, long. 28 €.

Morize Père & Fils

Les Riceys (10)

03.25.29.30.02

! 16,5 - Brut nature. Nez discret, nez réducteur, salin, bouche vive, tendue, fraîche, nerveuse, marqué par les saveurs du pinot noir, long, saveurs automnales, amande, bonne longueur. 18,30 €.

! 16 - Rosé de saignée. Nez discret, noyau de cerise, fraise des bois, bouche tendue, fruitée, élégante, gourmande, petits tanins en finale, long. 17,80 €.

Moutard

Buxeuil (10)

03.25.38.50.73

14,5/15 - Brut nature. 80 % pinot noir, 20 % chardonnay. Nez floral, citron vert, agrumes, bouche vive, fraîche, tendue, finale zeste de pamplemousse. 35,50 €.

15,5/16 - Champ Persin. Des arômes de maturité, citron confit, épices douces, bouche ronde, enveloppante, crémeuse, amertume des agrumes qui prolonge la finale, vin d'une bonne profondeur. 35,50 €.

Olivier Marteaux

Azy-sur-Marne (02)

03.23.82.92.47

! 16/16,5 - Réserve. 65 % meunier, 20 % chardonnay, 15 % pinot noir. Joli nez pomme, fruits du verger, bouche savoureuse, bien fruitée, droite, gourmande, épicée, bonne longueur. 22 €.

15,5 - Brut Millésime 2014. 50 % meunier, 30 % chardonnay, 20 % pinot noir. Nez de vins bien mûrs, coing, poire, miel, bouche crémeuse, large, gourmande, bonne longueur. Finale sur les agrumes confits. 30 €.

Oudiette Filles

Troisième génération de vigneronnes.

Épernay (51)

06.82.08.73.78

15 - UniTerre. Extra-brut, 100 % chardonnay, récolte 2018. Nez vanillé, floral, bouche tendue, note de chêne, épices, crémeuse et tendue. Un vin jeune, qui demande un peu d'attente. 38 €.

Pascal Agrapart

Avize (51)

03.26.57.51.38

(Voir plus bas le portrait de Pascal et Ambroise Agrapart)

17,5 - Minéral 2016. Extra-Brut, blanc de blancs. Grand cru Avize. Nez craie, calcaire, touche de chêne discrète qui rehausse les arômes, bouche savoureuse, tendue, fraîche, savoureuse, des notes zeste d'agrumes et abricot sec en finale. Un champagne fin et savoureux à la fois. 72 €.

Pascal Walczak

Les Riceys (10)

03.25.29.39.85

! 15,5 - Blanc de noirs Les Riceys. Nez de maturité, fruits rouges confits, calcaire, bouche vive, savoureuse, bien équilibrée,

un vin gourmand, structuré. 18,90 € (par 6 bouteilles).

! 15 - Rosé de macération. Robe soutenue, tirant sur le rubis, nez cerise, bien parfumé, vin de repas, marqué par les saveurs cerise du pinot noir. 20,40 € (par 6 bouteilles).

Patrick Soutiran

Ambonnay (51)

03.26.57.08.18

! 14,5/15 - Ambonnay grand cru. Blanc de noirs. Robe dorée, nez senteurs d'automne, fruits blancs bien mûrs, bouche droite, des saveurs de forte maturité, un peu compoté, très crémeux, finale douce. 23.50 €.

! 16,5 - Rosé Ambonnay grand cru. Nez assez sauvage, ronce, mûre, bouche savoureuse, large, bonne matière, long, joli vin d'apéritif et de repas. Bien équilibré. 25 €.

Perrot-Batteux

Bergères-les-Vertus (51)

09.66.91.96.75 / 06.73.34.33.36

! 15 - Brut blanc de blancs. Premier cru. Joli nez séveux, zeste d'agrumes, iris, bouche droite, équilibrée, crémeuse, plus pamplemousse que citron, finale relevée, pure. 20 €.

17 - Les Mâtines, cuvée parcelaire 2014. Blanc de blancs extra-brut. Des arômes de biscuit, pierre blanche, mandarine, craie, bouche vive, crémeuse, droite, savoureuse, équilibre parfait, vin bien structuré, cristallin, finale sur les amers des agrumes qui prolongent les saveurs, pureté. 40 €.

Philippe Fourrier

Baroville (10)

03.25.27.13.44

! 15 - Pinot meunier. Nez floral, légèrement vanillé, touche groseille, bouche épicée, fruits rouges, noyau, gourmand, touche épicée en finale. 21,40 €.

Philippe Martin

Cumières (51)

03.26.55.30.37 / 06.64.94.43.78

16 - Blanc de blancs. Nez pomme golden, fruits du verger, bouche gourmande, frais, droit, savoureux, bonne longueur. 26 €.

Philippe Thévenin

Ville-sur-Arce (10)

06.81.63.05.40

! 15 - Axellence. 85 % pinot noir, 15 % Chardonnay, assemblage des années 2015 et 2016. Nez floral, citronné, joli nez jeune et séduisant, bouche crémeuse, droite, tendue, équilibrée, fraîche, finale avec de jolis amers d'agrumes. 15,40 €.

! 16,5 - Bois d'Acacia. Blanc de blancs. Beurre frais, citron, bouche large, ample, crémeuse, note épicée, long, plein, droit, finale reste de pamplemousse, orange confite. 20,85 €.

Pierre Gimonnet

Cuis (51)

03.26.59.78.70

16,5 - Spécial Club 2015. Nez beurre, brioche, bouche crémeuse, fraîche, droite, bonnes saveurs d'agrumes, long et fin. 68,50 €.

Pierre Gobillard

Hautvillers (51)

03.26.59.45.66 / 06.07.89.19.66

Pierre-Alexis est parti en Angleterre comme palefrenier pour apprendre la langue puis développer l'export. La famille développe l'oenotourisme et dispose d'une salle panoramique avec une vue imprenable sur Hautvillers.

! 15 - Blanc de blancs. Premier cru. Nez citronné, fleurs blanches, bouche vive, fraîche, droite, bonne matière, droit. 20,80 €.

! 16 - Blanc de noirs. Premier cru. Nez ronce, mûre, bouche droite, tendue, fraîche, bonne matière, élégant et savoureux, droit, net. 20,80 €.

Pierre Moncuit

Le Mesnil-sur-Oger (51)

03.26.57.52.65

16,5/17 - Grand cru blanc de blancs Mesnil. Extra-brut. Nez craie, fleurs blanches, bouche vive, élégante, agrumes, minérale, calcaire, citronnée, tendue, finale zeste de pamplemousse. 25,50 €.

18,5 - Grand cru Mesnil 2012. Extra-brut, blanc de blancs. Nez calcaire, pêche blanche, pain frais, début des senteurs briochées, des arômes encore de jeunesse, bouche crémeuse, tonique, grande pureté, long. 45 €.

Pierre Paillard

Bouzy (51)

03.26.57.08.04

16 - Les Maillerettes 2017. Bouzy grand cru blanc de noirs extra-brut. Nez farine, boulange, touche sauvage de ronce et mûre, chêne frais, bouche vive, fraîche, tendue, petits tanins en finale qui prolongent les sensations, finale sur des notes de chocolat. Un 2017 particulièrement bien sélectionné et vinifié. 100 €.

16,5 - Rosé Les Terres roses. Bouzy grand cru, extra-brut. 64 % chardonnay, 36 % pinot noir dont 5 % de rouge. Nez fruits rouges, cerise, fraise, bouche crémeuse, droite, fruitée, gelée de mûre, pointe tannique qui donne de la tonicité. Finale sur la mandarine. 60 €.

Pierre Trichet

Trois-Puits (51)

03.26.82.64.10 / 06.07.88.00.99

! 16,5 - Brut nature premier cru. 53 % de pinot meunier, 25 % de pinot noir, 22 % de chardonnay. Joli nez qui évoque la mûre, les baies noires, un côté fruité sauvage, ronce, bouche épicée, fine, délicate, de jolies saveurs qui confirment le nez, bonne persistance. 22 €.

16 - Secret d'Or. 100 % chardonnay, trois ans de cave. Nez citronné, floral, agrumes, bouche épicée, note de torréfaction, poire, long et fin. 35 €.

Pierson-Cuvelier

Louvois (51)

03.26.57.03.72

François Pierson explique à sa façon les vendanges 2022, qui furent particulièrement longues en Champagne : « *Nous, on fait durer les vendanges tant qu'il reste du jambon !* »

! 16 - Millésime 2015. Groupe de parcelles sur Louvois, vins travaillés en fûts d'occasion (ayant déjà connu trois années de vinification en Bourgogne - puligny, chassagne, meursault). « *Je ne cherche pas le goût du bois, mais le gras et l'élégance. J'ai mis 14 ans à trouver cette cuvée.* » Nez épicé, brioché, épicé, bouche gourmande, pleine, bien mûr, riche, long, crémeux, un style qui rappelle celui de Bollinger. 22 €.

! 17 - Blanc de blancs. Trépail, Louvois, Bisseuil. 2016 et 2015. Une partie en fûts de 5 hl. Nez citronné, floral, agrumes, bouche crémeuse, long, pêche jaune, bouche pleine, dense, long, gras, délicieux, finale agrumes et moisson. 19 €.

Piot-Sévilano

Vincelles (51)

03.26.58.23.88

14,5/15 - Rebelle. 100 % chardonnay. Nez pain frais, assez mature, bouche droite, touche chêne, note de poire, finale serrée. 39 €.

Ployez-Jacquemart

Ludes (51)

03.26.61.11.87

15,5 - Blanc de noirs 2015. Extra-brut. 50 % pinot noir, 50 % meunier. Des arômes floraux, baies noires, un côté sauvage, ronce, bouche bien fruitée, groseille, agrumes, clémentine, droit, gourmand. 50 €.

Poissenot-Berthelot

Bergères (10)

03.25.57.43.51

! 14 - Mademoiselle Marg'o La Violette. Blanc de blancs. Nez fleurs blanches, pomme golden, bouche crémeuse, droite, pas très longue, pointe de sucrosité en finale. 25 €.

14,5 - Vintage 2015. Nez pomme granny, floral, bouche gourmande, fruits du verger, bonnes saveurs, crémeux, douceur en finale. 30 €.



Les dernières feuilles sur la vigne du côté d'Avize (Marne).

Riboulot

Villiers-Saint-Denis (02)

06.83.05.10.18

(Voir plus bas le portrait de Stéphane Riboulot)

! 16 - Signature. Brut nature. Nez craie, citronné, bouche vive, tendue, fraîche, citronnée, droit, bonne longueur, finale sur les agrumes. 19,50 €.

16,5 - Rosé de saignée. Nez légèrement réduit, bouche dense, bien aromatique, gourmand, bien fruité, droit, plein, long, racé. 48 €.

Richard-Dhondt

Dizy (51)

03.26.51.70.73 / 06.12.19.15.13

! 16 - Cuvée supérieure zéro dosage. 60 % chardonnay, 40 % pinot noir. Nez pâtisserie, boulange, craie, un vin de maturité, plein, gourmand, des saveurs pâte brisée, une jolie amertume qui prolonge la bouche. 16,60 €.

17 - Cuvée Soléra. Brut nature 100 % chardonnay en solera, avec des récoltes assemblées de 2005 à 2015. Nez abricot sec, craie, joli nez où se mêlent minéralité et fruits blancs mûrs, bouche savoureuse, poire dominante, large, tendue, belle matière, longueur et saveurs, joli vin qui explose en finale. 36 €.

Robert Allait

Villiers-sous-Châtillon (51)

03.26.58.37.23

17 - Pinot Chromie. Coeur de cuvée pinot noir. Nez de maturité, mie de pain chaude, pâtisserie, allégé par des notes citronnées, bouche large, intense, vif, belle matière, long, droit, pur. 38,90 €.

! 16 - Plaisir nature. Zéro dosage. Nez petite poire de verger, senteurs automnales, bouche droite, fraîche, vive, nette, pure, relevée, en finale. 22,60 €.

Roger Coulon

Vrigny (51)

03.26.03.61.65

17,5 - Les Hauts Partas 2015. Blanc de blancs grand cru. Farine, blé, mirabelle, craie, bouche large, coing, long, pur, droit, équilibré, savoureux. 88 €.

15 - Blanc de noirs 2013. 50 % meunier, 50 % pinot noir. Nez fermé, jeune, dense, droit, sur la retenue, pas encore développé, à attendre. 115 €.

Robert Desbrosse

Congy (51)

03.26.59.31.08 - 03.26.59.31.70

! 16 - Millésime 2014. Nez épicié, fruits blancs, pomme mûre, bouche crémeuse, équilibrée, bonne finale savoureuse et relevée. 18,90 €.

Roger Manceaux

Rilly-la-Montagne (51)

03.26.03.42.57

16 - Grande réserve brut. 50 % pinot noir grand cru, 50 % chardonnay premier cru. Nez marqué par les arômes du pinot, baies noires, ronce, bouche généreuse, gourmande, ample, bonne longueur. 28 €.

R. Pouillon

Mareuil-sur-Aÿ (51)

03.26.52.63.62

17 - Les Valnons 2015. Blanc de blancs Aÿ grand cru. Nez moisson, craie, fruits blancs, bouche large, savoureuse, crémeuse, dense, un joli reflet du terroir d'Aÿ, long, bien persistant. 79 €.

Salmon

Chaumuzy (51)

03.26.61.82.36

15 - 100 % meunier. Nez blé, fruits secs, farine, bouche élégante, noix de cajou, gourmand, bonne amertume sur la finale. 34 €.

Sébastien Mouzon (AB)

Verzy (51)

03.26.88.95.14

16,5/17 - L'Atavique. Verzy grand cru. 65 % pinot noir, 35 % chardonnay. Extra-brut. Nez poire, verger, bouche épicée, touche de chêne qui ajoute des saveurs vanillées et de la profondeur, bien crémeux, finale agrumes assez marqués. 33 €.

16 - Les Fervins 2016. Les 7 cépages : arbane, petit meslier, chardonnay, pinot gris, pinot blanc, pinot noir, meunier. Pain chaud, brioche, de la craie et des notes agrumes à l'aération, bouche vive, tendue, fraîche, finale sur l'amertume des agrumes, bien équilibré, assez savoureux. 80 €.

Siret Frère et Soeur

Le Mesnil-sur-Oger (51)

06.35.92.19.45

15,5 - Millésime 2013. Blanc de blancs extra-brut. Nez floral, touche de chêne, bouche crémeuse, gourmande, dense, noté épicée en finale. 73 €.

Soutiran

Ambonnay (51)

03.26.57.07.87

17 - Collection privée. 56 % pinot noir, 44 % chardonnay, grand cru Ambonnay, Nez pâtisserie, baies noires, tarte aux myrtilles, bouche douce, crémeuse, un côté brioché et beaucoup de fraîcheur, belle structure. 45 €.

15 - Blanc de blancs du grand cru Ambonnay. Floral, craie, calcaire, bouche nerveuse, tendue, large, gourmand. 42 €.

Stéphane Coquillet

Chouilly (51)

03.26.51.74.12

14 - Millésimé 2016. Nez de maturité, coing, frais, poire au sirop, bouche ample, dense, riche, gourmand, pointe de sucrosité en finale. 35 €.

18 - Louis 2013. Brut zéro. Pur pinot noir non dosé. Robe dorée, des arômes d'automne, fruits du verger, poire, pomme, mirabelle, bouche vive, tendue, belle longueur, grande pureté, finale cristalline, très persistant. Sans doute une des plus belles cuvées que cet excellent vigneron nous ait proposées. 54 €.

Tarlant

Æilly (51)

03.26.58.30.60

17,5/18 - La Vigne d'Or. Blanc de meuniers. Brut nature vendange 2006. Nez coing frais, pâtisserie, pâte brisée chaude, bouche crémeuse, droite, solaire, gourmande, très savoureuse, vieillissement homogène du vin. Un régal. 115 €.

16 - Argilité. Parcelle Notre-Dame. Une étiquette écrite en alphabet géorgien, hommage aux origines du vin, aux premiers vigneron qui travaillaient en amphore. 50 % chardonnay, 50 % meunier. Vendange 2015. Fruits blancs, pêche blanche, pomme, calcaire, bouche large, savoureuse, bonne longueur, crémeuse, droite. 190 €.

Tellier

Moussy (51)

06.12.92.34.09

15 - Vignes de Pierry 2017. 70 % chardonnay, 30 % meunier, extra-brut. Nez discret, touche de chêne frais, bouche crémeuse, droite, gourmande, plutôt réussi dans ce millésime difficile. 42,50 €.

17 - Les Monts d'Or. Blanc de blancs extra-brut 2016. Pêche blanche, abricot frais, touche citronnée, bouche large, intense, fraîche, assez cristalline, note épicée, long, finale silex. 55 €.

Tornay

Bouzy (51)

03.26.57.08.58

Lui, c'est Rudy Hutasse, de Cumières. Elle, c'est Nathalie Tornay, de Bouzy. Les deux, c'est un domaine de Bouzy. « *On a conservé les deux marques Hutasse et Tornay dans une optique commerciale. Par exemple, pour donner l'exclusivité de la distribution dans un même pays. Et puis, ce ne sont pas les mêmes vins. Il y a des gens qui viennent ici et ne veulent pas goûter du Hutasse et d'autres pas du Tornay.* » Hutasse comporte plus de vieux vins et est plus confidentiel.

17 - La Fosse d'Arzilliers. Blanc de noirs. Une parcelle en monopole sur Mareuil. Nez gelée de groseille, bouche fruits rouges avec une note épicée, noix de cajou, long, poivré, original, peut tenir le repas. 47 €.

16 - Millésime 2009. Grand cru Bouzy, pinot et chardonnay. Nez pâtisserie, pâte feuilletée, bouche vive, séveuse, crémeuse, bien gourmand. 32 €.

Trudon

Festigny (51)

03.26.58.00.38

16,5 - Magnificence. Meunier et chardonnay, élevé en fût, « petite mousse », (ce qui signifie une pression dans la bouteille inférieure aux 6 bars habituels). Nez pain frais, senteurs d'automne, touche caramel et discrète de chêne, bouche dense, élégante, crémeuse, droite, belle acidité qui prolonge la bouche. Vin de repas. 36,60 €.

! 16 - Roséphile. Rosé 100 % meunier assez coloré, nez discret, grenadine, bouche fruitée, groseille, fraise des bois, petits tanins en finale qui prolongent les saveurs. 23,90 €.

Xavier Alexandre

Courmas (51)

03.26.49.27.58 / 06.26.07.04.08

16 - Grande Réserve premier cru. Nez jeune, floral, agrumes, bouche nette, vive, jolies notes d'agrumes en finale, équilibré, bon prolongement. 28 €.

! 16,5 - Sélection. Nez de maturité, pomme, poire, fruits du verger, bouche savoureuse, gourmande, droite, équilibrée, crémeuse, finale sur une agréable amertume qui prolonge la bouche. 25 €.

Xavier Leconte

Troissy-Bouquigny (51)

03.26.52.73.59

16,5 - L'Héritage de Xavier. 70 % pinot noir, 30 % meunier. Nez craie, bouche vive, agrumes, droite, élégante, bien équilibrée, finale épices et agrumes. 27,70 €.

Yannick PrévotEAU

Damery (51)

03.26.58.41.65

16,5 - Alter Ego. Extra-brut sélection parcellaire, blanc de noirs, pur meunier. Nez bien fruité, craie ensuite, bouche pâtisserie, gourmande, craie, cédrat, bonne longueur, belle acidité qui prolonge la finale. 42 €

Pascal et Ambroise Agrapart Champagne Agrapart

« Si tu prends ce boulot, c'est que tu signes pour quarante ans »



Pascal Agrapart (*photo, à g.*) : « Avec Ambroise, on se prend le chou de temps en temps, comme moi je me suis pris le chou avec mon père. Moi, j'ai trouvé à faire du vin comme je l'aimais. Des fois, des gens me disaient : " Faut faire du bois neuf. Je n'aime pas le bois neuf. La transmission, c'est une passation. Après, il faut trouver des équilibres, ce n'est pas toujours facile d'abandonner des choses. On a bien scindé : Ambroise, vigne et vin, et moi, plutôt au bureau. J'aime bien encore monter sur le tracteur, mais pas forcément pour boucher des trous. J'ai prévenu mes enfants : " Si tu prends ce boulot, c'est que tu signes pour quarante ans. Ambroise, il était bon à l'école ; on le poussait dans les études... »

Ambroise Agrapart (*à dr.*) : « Ça ne s'est pas passé exactement comme cela. Oui, ils m'ont forcé à faire une prépa maths et sciences, c'était très dur, je ne voyais plus mes copains. Ça a duré deux jours et je suis parti. Papa ne m'a pas parlé pendant quinze jours, je lui ai écrit une lettre pour expliquer ma motivation. Je suis passé par son meilleur pote, qui était oenologue et qui lui a parlé, et je suis parti faire le DNO (diplôme national d'oenologie) à Dijon... »

Charlotte Le Gallais Champagne Le Gallais

« On est en conversion bio. Cela crée des contraintes assez fortes mais pas question de changer »



« La famille, les Finghian, venait d'Arménie. Réfugiés à la suite des massacres en Turquie, ils se sont installés à Paris. En 1927, mon arrière-arrière-grand-père a racheté le clos. Il voulait avoir une propriété à la campagne. Ici, il y avait le château, qui avait été construit par la veuve Clicquot pour ses enfants, et le clos. Mais c'est deux générations plus tard qu'ils se sont intéressés à la vigne. Aujourd'hui, on a deux entités viticoles : Château de Boursault, c'est mon cousin, et nous, Le Gallais. On exploite 5 hectares : tout est dans le clos. On est en conversion bio. Avec les arbres du clos, l'agroforesterie, de fait, on est en plein dedans. Cela crée des contraintes assez fortes mais pas question de changer. Je partage mon temps entre Paris et ici. Mon mari et mes enfants sont à Paris. Ça fait douze ans que ça marche, même si je suis toujours contrariée quand je quitte l'un ou l'autre. Mon père avait fait comme moi, il était informaticien. À Boursault, il y a une bonne mentalité avec une dizaine de vignerons qui veulent faire bien, et de l'entraide. »

Adrien et Paul Fallet Dart Champagne Fallet Dart

« On a surtout développé la stratégie commerciale pour aller à l'export »



« Adrien, fils de Gérard, et Paul, fils de Daniel, succèdent à Gérard et Daniel. Adrien à la cave, Paul à la vigne et à la commercialisation. On a trois ans d'écart. [Adrien (*photo, à dr.*) est de 1985 et Paul (*à g.*) de 1988.] On a repris en 2017. On est cogérants tous les deux. On avait pris un peu de vignes l'un et l'autre, pour voir si on s'entendait bien, avant de se lancer dans le grand bain. On s'est rejoints au sein d'une Earl. Mais c'est vrai qu'on a été élevés ensemble, on est plus près d'être des frères que des cousins. Nos parents bossaient dur et on a passé beaucoup de temps ensemble. On ne s'est jamais trop posé la question, puis c'est compliqué de diviser une entité qui était déjà faite. À l'origine, c'est un Fallet qui était métayer de l'évêché de Soissons, on est remontés à 1610. On a surtout développé la stratégie commerciale pour aller à l'export. On n'a pas révolutionné, on a davantage fait de l'évolution. On avait une base solide. On a retravaillé les sols et on a fait deux gammes : une destinée aux professionnels et l'autre aux particuliers. »

Thibaut Brémont Champagne Bernard Brémont

« À 16 ans, j'avais un comptable, un tracteur et des caisses de vendanges à mon nom »



« Je me suis appelé Emmanuel pendant deux jours : la grand-mère, Yvonne Belhomme (on l'appelait la Vonette), en avait ainsi décidé avant que mon père intervienne à la mairie. Il est mort le jour de la Saint-Vincent 2021, c'est pas mal pour un vigneron. En 1965, mes parents se sont rencontrés et ils ont décidé de créer leur marque. Ma mère plantait les piquets au lieu-dit les Beurys avec moi dans le ventre. J'ai 15,50 hectares, et tout sur Ambonnay. Quand j'étais à l'école, je disais : " Ça sert à rien, l'école, puisque je veux travailler avec les parents. Un jour papa m'a dit : " Viens, on va chez le notaire. Il m'a émancipé pour que je puisse récupérer des vignes de la famille, 2,5 hectares. À 16 ans, j'avais un comptable, un tracteur et des caisses de vendanges à mon nom. On doit être les seuls à avoir 15,50 hectares sur un seul cru. Mon père nous a légué à moi et ma soeur une mine d'or, un domaine complet, avec l'outil, la clientèle : un cadeau magique. Il ne disait pas bonjour, il t'engueulait. Mais, dès que tu étais dans la merde, il arrivait. Autant on s'est engueulés toute notre vie, autant il me manque. Il était maladroit, il ne savait pas dire " je t'aime mais je lui serai éternellement reconnaissant. »

Stéphane Riboulot Champagne Riboulot

« Dans ma tête, c'était ça : faire du champagne »



« J'ai commencé à vinifier en 2015. Je succédais à quatre générations de vendeurs au kilo. J'ai été le premier à aller jusqu'au bout du produit. J'ai pris beaucoup de temps pour arracher, replanter. Avant, c'était surtout planter pour faire du volume. J'ai tout remis en marche dans les vignes pour faire du champagne. Dans ma tête, c'était ça : faire du champagne. J'ai adapté la taille que j'estimais la mieux pour chaque cépage. J'ai conservé quelques vieilles vignes. J'ai arraché un bon 65 % de la vigne. On a laissé trois ou quatre ans de repos aux sols à chaque fois. J'ai commencé un peu tout seul avec deux cuves et un petit pressoir, et puis je me suis débrouillé. J'ai des amis qui déjà vinifiaient, j'ai été voir comment ils faisaient, je me suis remis dans les livres. Vers 2010-2011, je me suis formé. Puis j'ai tout cassé, pressoir, bâtiment, j'ai tout monté, construit la cave. 45 % meunier, 40 % pinot noir, le reste en chardonnay. Je vinifie 1,5 ha, je n'ai pas encore toute la place. Je ne regrette rien, la vente de raisin paie les crédits. »