

Champagnes ? « Bullez » entre copains

Colin, Chassenay d'Arce, Gremillet... Blancs essentiellement, ces flacons font pétiller tous les instants de la vie à l'approche des fêtes de fin d'année. Loin de la morosité ambiante, voici une sélection de cuvées aussi rassurantes que rafraîchissantes.



Par ordre d'apparition, de haut en bas : G.H. Mumm Champagne, « Cordon Rouge » brut ; **Beaumont des Crayères**, « Fleur blanche », blanc de blancs 2015 ; Chassenay d'Arce, « Audace », extra brut 2014 ; Charpentier, « Terre d'émotion », brut vérité ; Gremillet, Cuvée « Gold », Pinot noir Celebration, brut 2019 ; Ruinart, « R » de Ruinart 2015 ; Colin, « La Croix Saint-Ladre » premier cru, extra-brut blanc de blanc 2016 ; Perrier-Jouët, blanc de blancs, (en collaboration avec Garance Vallée) 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, les vins de champagne se boivent aujourd'hui à l'apéritif ou tout au long d'un repas.

Quotidien Libre a sélectionné quelques cuvées qui respirent les terroirs de France et la joie de vivre. Autant de jolis cordons de bulles à s'offrir :

G.H. Mumm Champagne, « Cordon Rouge » brut

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 s'épanouit en bouche avec harmonie. Une robe aux tons jaune doré, animée d'une fine. Le nez présente une fraîcheur aromatique qui apparaît dans un premier temps avec des notes rondes et gourmandes de fruits jaunes et blancs. Des notes de



litchi, d'ananas et de praline complètent harmonieusement ce premier nez, avant d'évoluer sur des nuances de pâtisserie (mie de pain, levure et légère touche de brioche). L'attaque en bouche est fraîche et vive. Ce vin champagne est sous-estimé par certains, et pourtant... Nous lui cédon un **coup de coeur**. Servir frais à 8°C. G.H. Mumm Champagne, « Cordon Rouge » brut. 19 € au [domaine](#)

Beaumont des Crayères, « Fleur blanche », blanc de blancs 2015

Le nom de cette cuvée est aussi court qu'il en dit long sur son contenu. Fleur car nous sommes dans la gamme millésimée des Champagnes Beaumont des Crayères, celle qui est élaborée à partir des jus les plus qualitatifs issus du pressurage, notamment le coeur de cuvée. Blanche car nous avons-là un seul et unique cépage, le chardonnay, pour un Blanc de Blancs. La vinification est champenoise et prend place dans des cuves thermorégulées, avant un vieillissement de 5 ans au moins. Coup de coeur pour ce millésime qui porte bien son nom : il y a de belles notes de fleurs blanches au milieu de sa richesse aromatique agrumes, fruits secs, fruits blancs. Il y a aussi la finesse, l'élégance, la fraîcheur et la minéralité du chardonnay qui le compose. Servir frais à 9°C. Beaumont des Crayères, « Fleur blanche », blanc de blancs 2015. Offre exceptionnelle à 31 € au [domaine](#)

Chassenay d'Arce, « Audace », extra brut 2014

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 noir, cette cuvée dégage une belle personnalité avec délicatesse et étonne par son caractère affirmé. Bulle régulière et fine, robe dorée, le nez est élégant et frais, complexe, floral, fruité (fruits blancs et fruits jaunes), accompagné de quelques notes épicées, grillées et boisées. La bouche fine, fraîche, minérale, est harmonieuse entre matière et fruit jusque dans la longueur. **Coup de coeur** pour cette jolie cuvée. Servir frais à 8°C. Chassenay d'Arce, « Audace », extra brut 2014. 36,70 € à la [Maison des Vignerons](#)

Charpentier, « Terre d'émotion », brut vérité

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 belle cuvée présente un nez fin et gourmand, identitaire à son terroir. La bouche est ciselée, minérale (calcaire et silice). Le terroir amplifie cet assemblage complexe (70 % chardonnay, 15 % pinot noir et 15 % pinot meunier) finement fruité, d'une jolie longueur. Servir frais à 10°C. Charpentier, « Terre d'émotion », brut vérité. 38 € au [domaine](#)

Gremillet, Cuvée « Gold », Pinot noir Celebration, brut 2019

Situé sur le fameux terroir des Riceys dans l'Aube, Champagne Gremillet a la particularité d'être encore aujourd'hui une Maison exclusivement familiale où deux générations travaillent ensemble. Bien implantée à l'export, elle est notamment connue du monde diplomatique. Aujourd'hui, la Maison qui produit près de 500 000 flacons chaque année est exploitée par Anne et Jean-Christophe Gremillet, les enfants de Jean-Michel Gremillet qui créa les champagnes éponymes en 1979. Conservées couchées à l'abri de la lumière et à température constante dans la profondeur des caves de la Maison, les bouteilles reposent sur leurs lies pour un minimum de 22 mois et jusqu'à 5 ans pour les millésimés. Un temps de vieillissement supérieur aux normes en vigueur qui donne davantage de complexité et de finesse aux vins signés Gremillet.

Coup de coeur pour cette cuvée à la mousse fine et persistante. Le nez est souriant grâce à une alliance vivifiante de notes florales et fruitées à l'accent de gourmandise. On y décèle l'acacia, l'aubépine, la pêche, la poire et l'abricot. La bouche est agréable et fraîche avec un bel équilibre entre l'acidité et la maturité. Le fruité est augmenté de fines notes grillées et épicées. *Gremillet, Cuvée « Gold », Pinot noir Celebration, brut 2019. 46 € au [domaine](#)*

Ruinart, « R » de Ruinart 2015

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. Ce vin de champagne dynamique et structuré présente une robe jaune dorée avec de légers reflets vert d'eau. L'effervescence est fine et persistante. Le premier nez évoque l'univers du verger avec des notes de poires croquantes, de feuilles de figuiers. Le second nez est dominé par des notes épicées : entre le fenouil, la cardamome et le bâton de réglisse. Des notes de tilleul séché et de thé vert viennent lier le tout. L'attaque est fraîche. Le vin se développe ensuite ample et onctueux avec des notes de fruits blancs frais. La finale est vive, douillette soutenue par une légère amertume et des notes salines. Servir frais à 8°C. *Ruinart, « R » de Ruinart 2015. 55 € au [domaine](#)*

Colin, « La Croix Saint-Ladre » premier cru, extra-brut blanc de blanc 2016

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 dont la fraîcheur crayeuse du sous-sol et les influences d'oxydes métalliques de la parcelle se révèlent dès le nez. Elles se manifestent aussi par des notes orangées d'agrumes. Souple et frais, ce vin présente cette même fraîcheur dès l'attaque en bouche. La pulpe d'orange et la réglisse font vivre un profil pulpeux et croquant avec de beaux amers d'agrumes en finale. Le coeur de bouche apporte aussi une touche iodée, nette et précise, accompagnée de notes orangées. Servir frais à 9°C. *Colin, « La Croix Saint-Ladre » premier cru, extra-brut blanc de blanc 2016. 56,70 € au [domaine](#)*

Perrier-Jouët, blanc de blancs, (en collaboration avec Garance Vallée)

Architecte et designer, Garance Vallée puise son inspiration dans toutes les formes du vivant. L'artiste a souhaité retranscrire les formes de vie végétales, animales et minérales en adéquation avec la nature dans une édition limitée en Blanc de Blancs. Ainsi la Maison française de champagne lui a donné carte blanche pour réinterpréter l'étiquette de cette cuvée. Une première. 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 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. *Perrier-Jouët, Blancs de blanc, (en collaboration avec Garance Vallée). 70 € au [domaine](#)*