

3 ETOILES

FRA Famille du média : **Médias spécialisés**

grand public

Périodicité : Trimestrielle

Audience: N.C.

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie

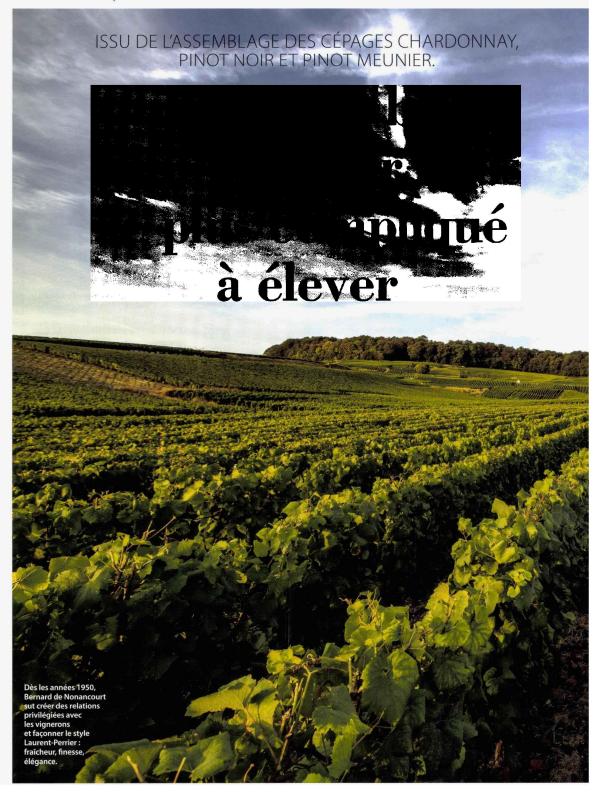


Edition : **Hiver 2022 P.102-111**Journalistes : **VALÉRIE FAUST**

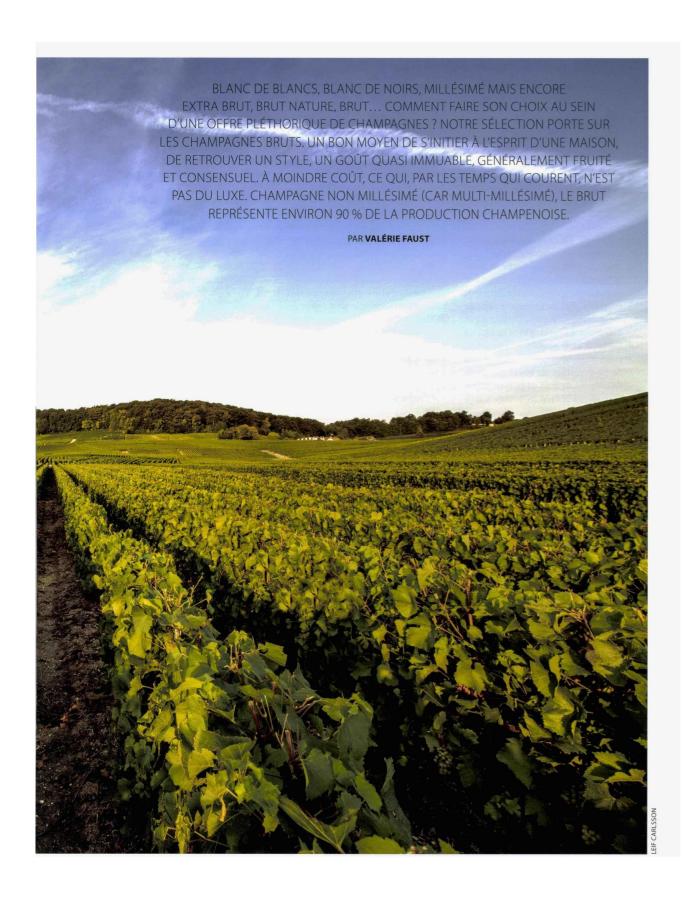
Nombre de mots : 2845

p. 1/10

BELLES BOUTEILLES | FÊTES







e terme «brut» sur une étiquette fait allusion au dosage, étape cruciale qui apporte une note sucrée au champagne et définit le type de vin. Une petite quantité de liqueur d'expédition (ou liqueur de dosage) composée d'un mélange de sucre de canne et de vieux vin de champagne est ajoutée au moment de boucher définitivement la bouteille. Selon la quantité de sucre ajoutée, la saveur du champagne sera donc plus ou moins douce. Ainsi, la teneur en sucre d'un brut nature sera de moins de 3 grammes de sucre par litre, celle d'un extra brut se situera entre 0 et 6 grammes par litre, celle d'un brut contiendra moins de 12 grammes de sucre par litre. Désormais, de plus en plus de champagnes inscrivent le dosage sur la

contre-étiquette. Il se dit même que le mentionner est devenu obligatoire.

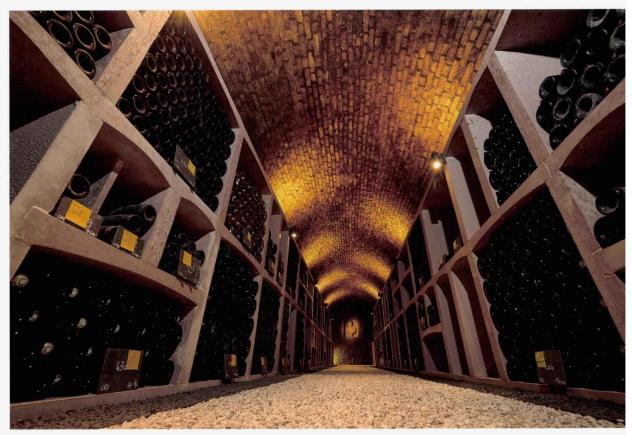
Au brut, le champagne le moins cher de la gamme des marques, maisons, vignerons ou caves coopératives, les plus grands soins sont apportés. Et pour cause! Il constitue l'ADN de la maison, dont il reste le plus fidèle ambassadeur. C'est probablement le champagne le plus compliqué à réaliser. Un exercice de style. Il résulte de l'assemblage (du mélange) de vins tranquilles (non effervescents), provenant de millésimes antérieurs présentant un beau potentiel d'évolution, avec lesquels le chef de cave va jongler pour reproduire, d'une bouteille à l'autre, un goût constant. Celui du champagne que ses clients fidèles ont l'habitude de déguster.

Précieusement conservés au fil du temps, ces vins tranquilles que l'on appelle « vins de réserve » viennent s'ajouter à la récolte de l'année de base (millésime majoritaire dans la cuvée) pour pérenniser le style du champagne brut. Il est essentiellement issu de l'assemblage des trois principaux champenois : le chardonnay, le pinot noir et le meunier. Selon la législation, il doit vieillir au moins quinze mois.

>Laurent-Perrier

La Cuvée

Un pourcentage élevé de chardonnay est à la base du style et de la personnalité de Laurent-Perrier. Il confère à ce champagne les caractéristiques recherchées, c'est-à-dire pureté, fraîcheur et élégance. Plus de 20 % de vin de réserve assurent



Seize générations de Gosset ont imprégné la maison avant sa reprise, en 1993, par la famille Cointreau.



la parfaite régularité du style et, dans la composition de La Cuvée, au moins une centaine de crus sont sélectionnés par Laurent-Perrier pour être assemblés, sachant qu'elle profite d'un long vieillissement en cave (quatre ans) afin d'arriver à parfaite maturité. D'où le faible dosage (non communiqué, cependant). Au nez, de délicats arômes de fleurs blanches et d'agrumes. On retrouve ces derniers en bouche, tendue et acidulée, bien équilibrée entre la fraîcheur et la finesse. 42 € (cavistes).

>Gosset

Grande Réserve

Le savoir-faire de la plus ancienne maison de vins de la Champagne remonte à 1584. À l'époque, Pierre Gosset, échevin et vigneron à Aÿ, cultivait sa vigne pour réaliser des vins tranquilles (souvent rouges). Ils devinrent effervescents au XVIIIe siècle, glissés dans des flacons antiques que Gosset continue d'utiliser. Reproduits à l'identique, ils constituent, comme on dit, sa marque de fabrique, trait d'union entre le passé et l'avenir.

Au nez de Grande Réserve, signature et expression du style Gosset depuis trente ans, des fragrances de mirabelle, de pêche et de fleurs blanches que l'on retrouve en bouche, à la fois souple et vive, d'une grande distinction.

Dosage : 8 g/l. 44 € (boutique.champagne-gosset.com).

>Édouard Brun

Réserve 1er Cru Brut

Il est considéré comme la cuvée emblématique par le domaine, qui possède un vignoble familial d'une dizaine d'hectares sur des terroirs Premiers et Grands Crus exclusivement. La tradition voulant que les pinots noirs classés soient vinifiés en fûts se poursuit, en hommage au fondateur, Édouard Brun, qui était tonnelier à l'origine. Les meuniers et les chardonnays en revanche sont vinifiés en cuves. Délicate mais persistante, l'effervescence, d'une grande finesse, souligne la robe dorée qui indique la présence importante de pinots noirs (75 %) assemblés avec du chardonnay. Intense et vineuse, cette cuvée savoureuse et dotée de matière exprime une agréable salinité mâtinée de notes de pommes Granny Smith croquantes. Un champagne plein, distingué et fort séduisant. Dosage: 9 g/l. 26 € (cavistes).

>Laurent Lequart Héritière Brut

Laurent commence par reprendre la petite exploitation (0,7023 ha) de sa tante en 1987 puis celle de ses parents en 1996 (4,20 ha). Aujourd'hui, avec son épouse, Nathalie, ils exploitent 11,40 hectares ; 40 % de meunier, autant de pinot noir et 20 % de chardonnay composent l'assemblage historique de la maison, héritée en 1985 du père de Laurent, Claude Lequart. Il dégage au nez des parfums floraux, de fruits secs et d'agrumes, en bouche flatteuse, de la rondeur et de l'intensité.

Dosage: 9 g/l. 28,50 € (champagne-laurent-lequart.fr).

>Brice

Héritage Brut

Soixante-dix pour cent de pinot noir et le reste en chardonnay s'associent sur une base 2017 (la majorité des vins dans l'assemblage est issue du millésime 2017) avec 35 % de vin de réserve pour façonner ce beau champagne séduisant avec sa robe dorée et brillante à reflets irisés. Un premier nez crémeux de bonbon à la vanille aux fruits rouges puis un second, plus frais, d'herbes tout juste coupées avec un peu d'anis, que l'on retrouve en milieu de bouche. Cette dernière est dense, charnue, complexe. Le vin l'emplit bien avant de signifier droiture, précision et tension jusqu'en finale aux saveurs acidulées. Dosage: 5 g/l. 28,60 €

>Colin

à La Grande Épicerie.

Alliance

Cette maison familiale et vigneronne depuis sept générations produit de merveilleux champagnes. Ainsi, 40 % des vins de la réserve perpétuelle (commencée par le millésime 2004) se sont ajoutés à l'année de base 2019, qui représente 60 % de l'assemblage issu pour 2/3 de chardonnay et 1/3 de pinot meunier. Autre « alliance réussie », celle des vinifications en cuve

Inox et en foudres de chêne, ces derniers apportant une certaine complexité au vin, voire quelques notes boisées. Il exhale de jolies notes florales, d'eucalyptus, avant que pêche et poire s'en mêlent au nez. L'amorce en bouche est nette, franche. Facile d'accès, ce champagne sec s'offre en bouche charnue avec ampleur, sur des notes salines, de poire (de nouveau) et de très délicats amers qui étirent le vin avec finesse mais fermeté, le tout mis en valeur par l'effervescence fine et vigoureuse.

Dosage:8 g/l. 29,70 € (champagne-colin.com).

>Veuve Clicquot

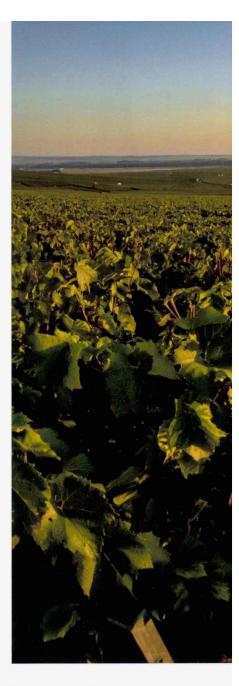
Brut Carte Jaune

En 2022, Veuve Clicquot célèbre ses 250 ans. Quant à la fameuse étiquette solaire « jaune Clicquot » qui illustre sa cuvée Carte d'Or à travers le monde, elle remonte à 1877. Comme la grande majorité des maisons champenoises, Veuve Clicquot considère son brut comme son champagne iconique, gouverné par le pinot noir (55 %), cépage de









prédilection de M^{me} Veuve Clicquot et signature de la marque. Afin de garantir la qualité, la continuité du style Brut Carte Jaune (puissance, richesse aromatique, fraîcheur, texture soyeuse), l'assemblage peut comporter jusqu'à 45 % de vin de réserve. On apprécie également ses notes fruitées et briochées. Dosage: 10 g/l. 45 € (cavistes).

SDP



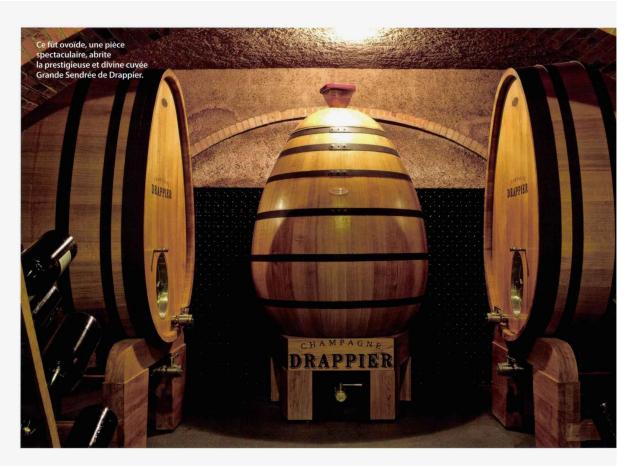
Canard-Duchêne Léonie Brut

La cuvée porte le nom de la fondatrice de la maison (1868), Léonie Duchêne, fille de vigneron qui avait épousé un tonnelier, Victor Canard. Le pinot noir gouverne à 50 % la cuvée aux côtés du meunier (30 %) et du chardonnay (20 %) avec 25 % de vin de réserve. Une robe jaune paille soutenue et un nez floral, élégant, précèdent la bouche ample et dense, soutenue par une bulle fine mais abondante pour une effervescence pleine de peps qui donne du tonus à ce champagne, dont la finale s'achève sur un soupçon de camphre. La richesse et la maturité du vin résultent d'un vieillissement en cave long de trois ans, deux fois supérieur au temps exigé pour un BSA*

Dosage: 8 g/l. 29,90 € (canard-duchene.fr).

>Drappier Carte d'Or Brut

Emblématique de la maison familiale, qui existe depuis 1808, cette cuvée fête en 2022 ses 70 ans.



Déjà! L'assemblage, dans lequel interviennent 40 % de vin de réserve, est largement dominé par le pinot noir (80 %), cépage fétiche de Drappier, le champagne du général de Gaulle. Très peu sulfité, Carte d'Or s'ouvre sur des parfums de pêche de vigne, de chocolat blanc et de fumé. Plein en attaque, vineux, mûr et puissant, il se tend ensuite avec droiture et vivacité, agrémenté d'une note de gelée de coings, de groseille en finale salivante. Dégustation à l'appui, il faut souligner que le champagne en 75 cl a la même saveur que celui en 37,5 cl, ce qui est extrêmement rare.

Dosage: entre 5,5 g et 6,5 g. Environ 30 € chez les cavistes.

>Le Brun de Neuville

Planté à 90 % de chardonnay, le vignoble de cette cave coopérative est

à l'image de la Côte de Sézanne, elle aussi dominée par le chardonnay. Côte Blanche lui rend un bel hommage au travers de son assemblage, qui en est issu à 100 %. Il s'agit donc d'un blanc de blancs que la cave a choisi pour être désormais son BSA, son ambassadeur. Sur une base 2017 avec 14 % de vin de réserve, la cuvée a bénéficié d'un long vieillissement sur lies (quarante-huit mois). Ample, fruitée, elle charmera tout autant pour sa douce suavité que pour sa fraîcheur. Souplesse, précision et minéralité crayeuse précèdent une certaine tension enrobée de fruit mûr.

Dosage : 6 g/l. 33,50 € (boutique-champagne.lebrundeneuville.fr).

>Ayala Brut Majeur

Fraîcheur et salinité caractérisent ce champagne qui résulte de l'assemblage de soixante-treize crus différents sur une base 2018. Vinifié à 100 % en mini-cuves Inox, aucun des crus, ni même les 33 % de vin de réserve n'ont vu le bois. Les bulles fines et abondantes essaiment la robe d'or pâle. Le nez délicat libère des senteurs florales, d'agrumes, de poire, la bouche étant fruitée, minérale et vineuse avec une majorité de raisins rouges (35 % pinot noir et 20 % meunier).

Dosage: 7 g/l. 34,90 € (boutique.champagne-ayala.fr).

>Abelé 1757

Brut

D'aucuns auront bien connu la maison Henri Abelé, qui a été rachetée par la coopérative champenoise Centre Vinicole-Champagne Nicolas Feuillatte en 2019. Avec cette reprise, la discrète entreprise rémoise renaît sous de nouveaux atours et prend le nom d'Abelé 1757, la date faisant

DP

p. 8/10



référence à celle de la fondation. Le brut est assemblé à partir de 40 % de chardonnay, de 35 % de pinot noir et 25 % de meunier, dont 15 % de vin de réserve. De la robe d'un bel or lumineux jaillissent des arômes gourmands de brioche au beurre et de poire mûre. En bouche, matière et maturité sont rejointes par des notes de miel, d'amande et de baies rouges. 39 €, cavistes.

>Taittinger Brut Prestige

« La signature, la promesse de la maison d'un vin toujours de belle facture », prévient Vitalie Taittinger, présidente de la maison. Pour elle, son frère Clovis et son père, Pierre-Emmanuel Taittinger, c'est l'une des cuvées qui leur tient le plus à cœur. D'une constance irréprochable reconnue de par le monde, elle est une grande fierté pour eux. Résultant de chardonnay (40 %), du pinot noir (30 %) et du pinot meunier (30 %) provenant de plus de 35 crus différents, son vieillissement prolongé en cave (de trois à quatre ans) fait de ce champagne un vin mûr et généreux, aux saveurs de miel et au nez brioché, de pêche et de fleurs blanches. Un champagne de plaisir immédiat. Dosage non communiqué.

Taittinger, c'est
aussi Le Taittinger,
un concours
international qui
récompense chaque
année un jeune
chef prometteur.

SDP

Environ 40 € (cavistes).

p. 9/10

>Roederer Collection 243

Collection a remplacé le Brut Premier de Roederer avec Collection 242 illustrant le 242e assemblage du BSA depuis la fondation de la maison, en 1776. Alors que dans leur brut sans année, les maisons de Champagne recherchent un style identique d'une année à l'autre, Roederer a voulu se démarquer en concevant désormais un brut qui soit le meilleur possible. Grâce à l'incroyable diversité des terroirs champenois et en adoptant la même philosophie que l'élaboration des champagnes millésimés. Façonné à partir de la Réserve Perpétuelle**, commencée en 2012 et des vins de réserve vieillis sous bois auxquels s'ajoutent les plus belles réussites de la vendange 2018 (année de base), Collection 243 illustre donc le 243^e assemblage du brut maison. Élevé près de quatre années en cave, il se révèle riche, dense, profond. La suavité des fruits jaunes et des agrumes dorés au soleil de l'été 2018 se

retrouve en bouche, chaleureuse et gourmande mais également saline, crayeuse, complexe.

Dosage: 8 g/l. Environ 50 € (cavistes).

>Charles Heidsieck **Brut Réserve Collection Editor**

À l'occasion de ses 200 ans, la marque offre un superbe flacon Collector à son Brut Réserve. C'est l'artiste Catherine Gran qui a été choisie pour créer le motif de cette édition spéciale.

Pas moins de soixante crus sont nécessaires à la réalisation de Brut Réserve, élaboré à partir de pinot noir et de chardonnay à égalité (40 %) et de 20 % de meunier. Les vins de réserve, dont les plus anciens ont 20 ans, représentent environ 50 % de l'assemblage. On comprend mieux la plénitude et la richesse de ce vin qui, de surcroît, mûrit plus de trois ans en crayères. Au nez, des fragrances de viennoiseries sortant du four, torréfiées et fruitées (mirabelle, abricot). La bouche onctueuse,

généreuse, rappelle un caramel aux amandes grillées.

Dosage: 9 g/l. 47 € (shop.charlesheidsieck.com) ou 42 € le flacon traditionnel.

>Pol Roger **Brut Réserve**

Très tôt, Pol Roger, le fondateur de la maison, en 1849, privilégia la production de champagne brut, particulièrement apprécié des Anglais. Et de l'ancien Premier ministre britannique sir Winston Churchill en particulier, à qui, d'ailleurs, la maison dédia par la suite une cuvée. Tout le savoir-faire de la maison familiale se révèle dans son Brut Réserve, de style et de qualité constants. Il résulte de l'assemblage à parts égales de pinot noir, de meunier et de chardonnay provenant de 30 crus différents. Sont utilisés 25 % de vin de réserve pour l'élaboration de cette cuvée de belle amplitude, gourmande, aux notes de gelée de coings, de miel, d'abricot compoté, associant rondeur, vinosité, épices.

Dosage: 8 g/l. 44 € (cavistes).













>Bollinger Spécial Cuvée

Il «bollinge», comme on dit, c'està-dire que le cépage emblématique de la maison, le pinot noir (60 %), s'exprime avec une majestueuse vinosité. Il s'ouvre au nez sur un boisé discret, des arômes de biscuit et de pommes au four. Son magnifique tempérament est tel que la maison ne craint pas de présenter son ambassadeur à la fin d'un repas étoilé à rallonge précédé de prestigieuses cuvées millésimées (au-delà de 100 €)! Composé de plus de 85 % de Grands et Premiers crus ainsi que d'une majorité de vins de réserve, dont une partie conservée en magnum, on comprend mieux la complexité énergique et vibrante de ce grand vin au nez de pommes mûres, légèrement évolué, aux saveurs briochées, de noix fraîches, citronnées.

Dosage: entre 8 g et 9 g. Environ 50 € (cavistes).

>Billecart-Salmon Brut Réserve

Quelle que soit sa cuvée, la maison a toujours été soucieuse de mériter le discours élogieux que tiennent les sommeliers et les grands chefs à son propos. Ses champagnes sont en effet partagés autour des plus grandes tables gastronomiques. Particulièrement célèbre pour son champagne rosé, Billecart-Salmon n'en accorde pas moins beaucoup d'attention à son BSA, auquel elle

consacre les raisins des meilleurs terroirs de la Marne. Il provient de l'assemblage de 30 % de pinot noir, autant de chardonnay et de 40 % de meunier, de 50 % à 60 % de vin de réserve. Après un nez floral, de fruits frais, légèrement biscuité, la bouche aérienne, soulignée par une effervescence abondante et persistante, conjugue harmonie, fluidité et gourmandise. •

Dosage: 7g/l. 45 € (champagne-billecart.fr).

*BSA : brut sans année, dans le jargon professionnel

**En Champagne, cela consiste à ajouter tous les ans le millésime de l'année aux millésimes précédents. En l'occurrence, dans Collection 243, les millésimes de 2012 à 2017.

LUC MONNET