

Le Journal des Bulles

CHARLES HEIDSIECK

Avec un duvet de yack

Voilà un cadeau qui aurait bien fait l'affaire du célèbre « Charlie », le fondateur de la Maison, quand il partait pour ses longues équipées aventureuses. Le Vintage 2000 est accompagné, en effet, d'un plaid en forme de sac de voyage, réalisé à partir du rare et précieux duvet des yacks que font pâître les nomades sur le plateau tibétain. Grâce à une entreprise de développement durable, ils ont appris à transformer en pièces textiles cette matière première exceptionnelle.

Elles sont ensuite griffées par des grandes Maisons qui les utilisent pour en faire des châles et des plaids (Prix : 495 €. Cave du Drugstore Publicis, à Paris).



MOUTARDIER : LE MEUNIER À L'HONNEUR

Jonathan Saxby, un Anglais en Champagne depuis trente ans, est un ardent défenseur du cépage meunier. Président de Champagne Moutardier, au Breuil (Marne), il a conçu pour les fêtes de fin d'année un « Pure Meunier » extra-brut, à partir de 100% de meunier de la Vallée du Surmelin, le berceau de ce cépage majoritaire dans l'AOC champenoise (38%). Le vignoble de Champagne Moutardier comporte, d'ailleurs, 90% de ce meunier qui confère à la cuvée fraîcheur, minéralité, fruité et tendresse.



LAURENT-
PERRIER

L'écrin Grand Siècle

Le nouvel écrin Grand Siècle de la Maison de Tours-sur-Marne a été conçu pour être entièrement à la dévotion de la cuvée de prestige créée en 1962. De couleur noir et argent, il est destiné à mettre en valeur un magnum de ce vin logé dans le grand format du flacon au long col qui rappelle la mode du XVIIIème siècle. Il abrite également six verres en cristal de Baccarat conçus en 1965 et qui, eux, adoptent la forme inversée du flacon. (Prix : 2 100 € - Liste des points de vente au 03 26 58 91 22).

BRUNO PAILLARD

Le 1999 en peinture

Fidèle à la tradition, Bruno Paillard a fait réaliser l'étiquette de son tout récent millésime 1999 par un jeune artiste français, Didier Paquignon, qui a travaillé sur le thème : « Flamboyant, tumultueux, chaleureux ». Trois qualificatifs qui vont comme un gant à cet assemblage haut de gamme issu de quatorze crus de la Marne et composé de 42% de pinot noir, 29% de meunier et 29% de chardonnay. Un vin d'artistes, au nez d'agrumes et de fruits rouges qui traduit l'image artisanale de ce vin élaboré dans une Maison où l'on fait peu mais bien (de 44 à 49 €). A partir d'un dessin qu'il a lui-même conçu, Bruno Paillard a fait réaliser par les Orfèvreries d'Anjou une vasque-rafraîchissoir pouvant accueillir trois magnums. C'est une « première » avec sa « double coque intégrale » pour conserver longuement la fraîcheur. Mais une « première » de poids : 9,8 kg ! (Prix de la vasque garnie ou non : 1 160, 1 400 ou 1 800 €).

JEANNE MOREAU LAURÉATE DU PRIX GRAND SIÈCLE

L'actrice Jeanne Moreau, dont Orson Welles disait qu'elle était « la meilleure comédienne du monde », fête ses soixante ans de carrière. Le jury du Prix Grand Siècle Laurent-Perrier a voulu s'associer à cet hommage en faisant d'elle sa lauréate 2008. Elle a, d'ailleurs, présidé ce jury au cours des dix dernières années. Elle est ainsi la 44ème lauréate d'un Prix créé en 1966 pour mettre à l'honneur celles et ceux qui, par leur engagement et leur conviction témoignent d'une énergie positive. Au palmarès, elle succède à Bronislaw Geremek, Claude Chabrol, Simone Veil, etc.





BOIZEL Des bulles en musique

Pour la création de sa désormais fameuse « Christmasbox », la Maison Boizel a fait appel, cette année, à Vanessa Seward, la directrice artistique d'Azzaro. Elle a conçu, en guise d'écrin pour la cuvée Brut Ultime, une boîte à musique dotée d'un mécanisme qui s'enclenche lorsqu'on l'active et qui diffuse alors « Moon River », la célèbre mélodie d'Henry Mancini qu'interprétait Audrey Hepburn dans « Breakfast at Tiffany ». Le coffret lui-même a été confectionné à la main avec les couleurs emblématiques de la créatrice : le blanc et le cristal d'Azzaro. (Prix : 130 €. Points de vente au 0800 35 61 58).

FORGET-BRIMONT DEUX GRANDS CRUS

Cette petite Maison de champagne, installée à Craon-de-Ludes, dont la gamme était occupée jusqu'à présent par des Premiers Crus, est passée à la vitesse supérieure en complétant cette gamme par deux champagnes Grands Crus. Un Rosé à dominante pinot (76%) et avec des raisins de Mailly et Verzenay (Prix : 21,65 €) et un Blanc de blancs avec des chardonnays d'Avize, du Mesnil-sur-Oger et d'Oger (Prix : 21,10 €). (contact@champagne-forget-brimont.fr)

Echos des coteaux

■ Personnaliser son étiquette

Cadeaux.com, une boutique en ligne de cadeaux originaux et personnalisables, propose de donner une touche personnelle aux bouteilles offertes à Noël et à la Saint-Sylvestre. Cela vaut, en particulier, pour les étiquettes des flacons de champagne sur lesquelles les internautes peuvent graver un « Joyeux Noël » avec les nom et prénom du destinataire. Dans les flacons, du champagne de Ciézac, implanté dans la commune de Bethon, au sud-ouest de Sézanne (Prix : 26,70 € et 56,96 €). Des personnalisations analogues sont possibles avec des vins de Montagne-Saint-Emilion, Sauternes et pour un armagnac millésimé (www.cadeaux.com ou au 0892 88 66 33).

■ Le marché de l'approvisionnement renégocié

L'Union des Maisons de Champagne et le Syndicat Général des Vignerons ont décidé d'anticiper la renégociation des accords interprofessionnels de 2004 et ont approuvé sur un certain nombre de nouvelles dispositions après une série de réunions consultatives : 1° acheteurs et vendeurs devront avoir mis leurs contrats en conformité avant la vendange 2009 ; 2° ce sont les perspectives de ventes de champagne qui détermineront les quantités annuelles disponibles (rendement + déblocage) ; 3° le prix des transactions, librement négocié entre vendeur et acheteur, devra être clairement indiqué pour la première vendange. Une clause d'indexation permettra de déterminer le prix des vendanges ultérieures ; 4° le CIVC publiera les prix pratiqués lors de chaque vendange au printemps suivant, ce qui implique que le prix convenu ne fera l'objet d'aucune modification ; 5° la durée des contrats pluriannuels de vente et d'achat sera de six vendanges consécutives ; 6° le non-respect de ces dispositions entraînera des sanctions, notamment financières.

BOLLINGER

Un rosé mûrement réfléchi

Trente-deux ans après que Madame Bollinger eût, enfin, accepté l'élaboration d'un rosé millésimé auquel elle voulait donner le nom de « Grande Année », ses successeurs ont lancé, en 2008, un second rosé, non millésimé celui-là. Surtout, n'allez pas croire que cette cuvée est le résultat d'un effet de mode en faveur d'un vin qui a la cote depuis quelques années. Chez Bollinger, on ne boit pas de ce champagne-là et l'élaboration du dernier-né ne doit rien au hasard et à l'improvisation. Il prend appui sur le Spécial Cuvée, la quintessence du style Bollinger (les raisins noirs pour 75%), que l'on a coloré en rose avec 5 à 6% de vin rouge d'Ay et Verzenay élevé sous bois. Bref, un rosé de noble origine. En même temps qu'ils présentaient ce dernier-né, Jérôme Philipon, le nouveau Directeur Général, et Mathieu Kauffmann, le chef de cave, ont annoncé qu'ils arrêtaient momentanément la commercialisation du R.D. 1996 qui reprendra en 2011-12. En revanche, le 1997 entre à son tour dans le club très



fermé des « Récemment dégorgés » qui compte désormais 21 millésimes depuis sa création en 1952. L'an dernier, Bollinger a commercialisé 2,5 millions de bouteilles dans plus de 100 pays, dont 85% à l'export.

MOËT ET CHANDON**Le Brut s'habille en
« Midnight
Gold »**

C'est une jeune créatrice, Camille Toupet, travaillant déjà pour la maroquinerie de luxe, la bijouterie et la haute joaillerie, qui a été chargée d'habiller pour les Fêtes la bouteille de Brut Impérial. « Midnight Gold », édité à 1 500 exemplaires seulement, a été entièrement façonné à la main. C'est un étui de luxe en peau d'agneau dont la coupe épouse parfaitement les courbes de la bouteille. La note ultime est donnée par des perles de cristal Swarovski et des perles dorées serties une à une dans le cuir pour suggérer l'effervescence et les bulles du vin. La cravate autour du col de la bouteille se transforme en bracelet cuir. Lavinia, Caves Augé, Hédiard Monaco. Prix : 350 €).

**LOUIS DE SACY
UNE ÉTIQUETTE
RARE**

Un énorme « 67% », c'est ce qui saute tout de suite aux yeux sur l'étiquette du Brut Originel du Champagne Louis de Sacy, à Verzy. Ce pourcentage c'est celui du pinot noir qui entre dans l'assemblage classique de cette marque installée sur les coteaux de la Montagne de Reims depuis douze générations. La Maison dirigée par Alain de Sacy (300 000 bouteilles) exporte 30% de sa production à l'étranger (prix : 20,70 €).

**NICOLAS FEUILLATTE
En tenue polaire**

Le Champagne Nicolas Feuillatte qui, cette année, s'est mis à l'heure de la Russie, garde le cap pour les Fêtes. Sous le nom de « Sibérien Dream », il a créé un étui en forme de doudoune isotherme, bien commode pour transporter son champagne en cas de froid polaire. Elle est blanche comme la neige sibérienne et elle arbore en guise de pendentif un bijou flocon de neige. Bien entendu, la bouteille logée à l'intérieur est... un Blanc de blancs 2002 à la belle couleur or pâle. (Prix : 35 €. Liste des points de vente : www.feuilleatte.com).

**TSARINE
En boîte et en plumes**

La cuvée Grand Cru Blanc de blancs millésimée 2003, c'est le fleuron de la gamme de Champagne Tsarine. Pour l'héberger dignement, on a conçu une élégante boîte métallique de couleur noire à arabesques dorées

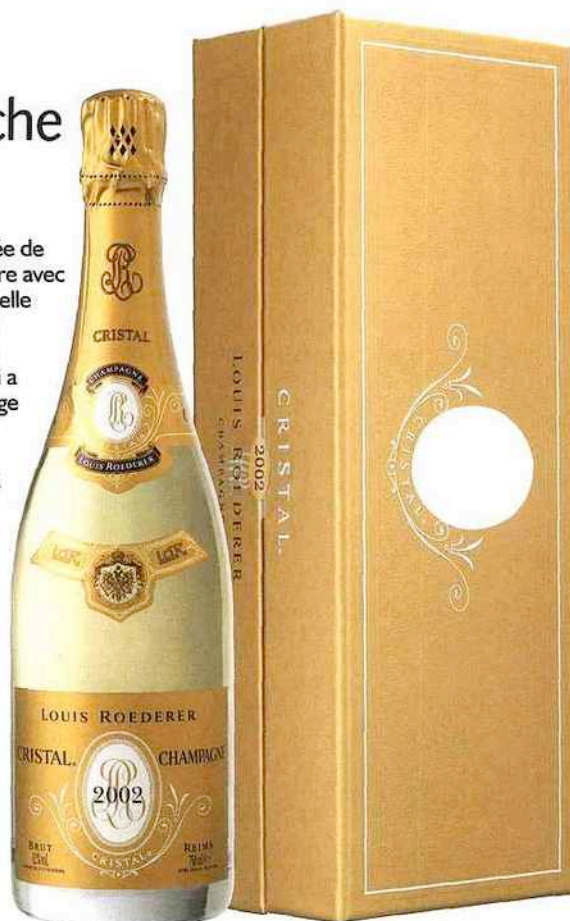
(Prix : 47,50 €). Boîte en fer encore, mais rouge cette fois et de taille un peu plus imposante, pour accueillir deux demi-bouteilles de la Cuvée Prémium escortées de deux flûtes ornées d'arabesques de couleur rouge. La boîte peut être

réutilisée comme seau à champagne (Prix : 35 € en GD). Enfin, pour la fête, la Tsarine Premium se pare aussi d'un pochon de satin rouge, avec un cordon de plumes entourant le goulot (Prix : 24 €. Cavistes et GD).

ROEDERER

Cristal s'affiche
en 2002

L'historique cuvée Cristal, ressuscitée en 1924, est entrée de plain pied dans le 3^{ème} millénaire avec le millésime 2002 issu d'une belle vendange engendrée par une météo relativement sèche et chaude. Selon une recette qui a fait ses preuves, cet assemblage de 55% de pinot noir et de 45% de chardonnay est le résultat d'une sélection de 8 à 10 crus à 100% du vignoble maison (plus de 200 ha) et d'un vieillissement en foudre de chêne. (Prix : 180 €)

Echos
des coteaux■ Le Cercle aux
champagnes

Une vraie mine d'or ce catalogue 2008-2009 du Cercle Champenois, la caverne d'Ali Baba de Pierre-Yves Cainjo, caviste émérite à Chierry, près de Château-Thierry. Une sélection de 1 200 champagnes sélectionnés chez plus d'une centaine de fournisseurs (vignerons, petites Maisons, grandes marques). En 150 pages, l'auteur-caviste a tout dit ou presque, même les tarifs sont détaillés avec minutie. Un catalogue unique en Champagne avec des incursions dans des domaines pas toujours abordés : les champagnes bio, les champagnes élaborés par des femmes, les champagnes élevés sous bois, les non dosés, les rosés de saignée, les vieux champagnes, les cépages oubliés, etc. « Le Cercle Champenois » ; 15 rue d'Etampes. Chierry. BP 72 - 02403 Château-Thierry. Cedex 3 (03 23 69 01 01).

www.cercle.champenois.wanadoo.fr

■ Laurent-Perrier à
l'Hôtel de Lassay

Pour soutenir la candidature de la gastronomie française au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, un dîner de prestige a eu lieu, en octobre dernier, à l'Hôtel de Lassay, la résidence du Président de l'Assemblée Nationale. Ce dîner avait été organisé par Christian Millau avec la complicité du Champagne Laurent-Perrier. Quatre toques célèbres étaient aux fourneaux (Michel Guérard, Guy Savoy, Joël Robuchon et Marc Veyrat) pour ces agapes qui ont rassemblé 130 convives (cuisiniers, comédiens, chanteurs, écrivains, historiens, ministres, ambassadeurs, etc.). Au cours de ce dîner, on a dégusté la Cuvée Grand Siècle en magnum, la Cuvée Rosé Brut ainsi que deux saint-émilion de Gérard Perse (Pavie et Monbousquet blanc). Stéphanie de Nonancourt, Alexandra de Nonancourt, Yves Dumont et Didier Depond participaient à cette soirée.

PHOTOS : DR



VEUVE DEVAUX

Le prestige en quatre « D »

La gamme « D » du Champagne Veuve Devaux, à Bar-sur-Aube, c'est en quelque sorte une cuvée de prestige à quatre têtes. Il y a, d'abord, une cuvée « D » tout court, un brut sans année avec deux tiers de pinot noir (32 €). Puis

un « D » Rosé coloré avec 11% de pinot noir vinifiés en rouge (40 €). Vient ensuite un Ultra « D », dosé à 2g/l seulement (36 €) et enfin une cuvée « D » millésimée 2000 qui assemble chardonnay (plus de 52%) et pinot noir (49 €).

BELLE-ÉPOQUE

Toujours au XX^{ème}

La célèbre cuvée de prestige de Perrier-Jouët, qui avait été lancée en 1969 avec le millésime 1964, n'a toujours pas franchi le cap du XX^{ème} siècle. C'est, en effet, le 1999 qui est actuellement commercialisé, une année qui a produit de grands chardonnays, comme ceux de Cramant et Avize qui entrent dans la composition de la cuvée. Un champagne qu'a choisi Anne-Sophie Pic, à Valence, pour escorter l'un de ses classiques : des langoustines à la plancha accompagnées d'un coulant de petits pois au jus de réglisse.

Echos des coteaux

■ **La Sommelière : des caves à vins new-look**
Spécialiste depuis quinze ans des caves à vins pour les restaurants, cafés et hôtels, la Société « La Sommelière » sort pour les fêtes quatre nouveaux modèles qui peuvent aussi bien trouver leur place chez les professionnels que chez les particuliers, amateurs d'armoires performantes. La VIP 180 est une cave mixte de vieillissement et de mise à température, dotée d'une vitre anti UV, elle diffuse 13° électroniquement et uniformément, accueille 180 bouteilles et comporte six zones de températures différentes (prix : 1 999 €). La VIP 160 a les mêmes caractéristiques mais ne peut contenir que 150 bouteilles (Prix : 1 699 €). La CVDE 45 est une encastrable double zone (Prix : 1 299 €), alors que la CVDE 35 est une cave de mise à température pour 30 bouteilles (499 €). En vente dans les magasins spécialisés.



■ G.H. Mumm et les jeunes talents

Comme à l'accoutumée, le Champagne Mumm était partie prenante dans la manifestation organisée à l'occasion de la sortie du Guide GaultMillau France 2009 qui réunissait la fine fleur des plus grands chefs de France. Plus d'une trentaine de jeunes talents sont à l'honneur dans cet ouvrage, parmi lesquels Arnaud Lallement, du Château de la Muire, à Tinqueux, promu « Etablissement de l'année ».

PHOTOS : DR



JOSEPH PERRIER

Le prestige 2002

La « Joséphine » c'est la cuvée de prestige de l'unique marque de Châlons-en-Champagne, mais c'est aussi l'une des plus belles bouteilles sérigraphiées de toute l'appellation. Un flacon collector qu'on ne jette pas après l'avoir vidé. Un vrai régal pour l'œil ce décor historique de grappes de raisins et d'arabesques dorées à l'or fin. Le contenu est à la hauteur du contenant : c'est un assemblage de 60% de chardonnay et de 40% de pinot noir issus de Premiers et de Grands crus. Jean-Claude Fourmon vient de sortir son millésime 2002 qui a dormi six années en cave et, comme d'habitude, le dégorgement s'effectue par petits lots six mois avant l'expédition. Un champagne digne des plus grandes tables (Prix : 105 €).



KRUG

Un millésime fin de siècle

Il y a dix ans que le plus récent des millésimes Krug (le 1998) a été mis en bouteille et commercialisé cette année seulement. Ce sera le dernier millésime du siècle et du millénaire mais, preuve que dans cette Maison on ne millésime que dans les très grandes années, c'est aussi une décennie au cours de laquelle on n'aura sorti que quatre champagnes d'une seule année : 1990, 1995, 1996 et 1998. Un champagne tout à fait dans la lignée du style Krug.



MAILLARD

Pour amateurs éclairés

Ce que propose le Champagne Nicolas Maillard, à Ecueil, c'est un champagne élitiste imaginé par l'actuel représentant d'une famille installée ici depuis près de trois siècles. Ce vin est un Blanc de blancs 1er cru extra-brut, issu d'une parcelle de vieilles vignes connue sous le nom de « Les Chaillots Gillis ». La cuvée n'est élaborée que les grandes années (Prix : 40 €).

R.GEOFFROY

A la façon des ancêtres

Viticulteur-récoltant à Cumières, Jean-Baptiste Geoffroy vient de créer une cuvée pas comme les autres, un Extra Brut 2000 « à la façon de nos ancêtres ». Ce « grand vin libre », comme l'appelle son géniteur, est un assemblage de 70% de chardonnay et de 30% de pinot noir issu du vignoble familial (13 ha dont 11 sur les coteaux de Cumières). Les raisins utilisés pour élaborer les 5 565 bouteilles de cette cuvée proviennent des parcelles les plus anciennes du domaine ; ils ont été pressurés sur de rustiques pressoirs traditionnels Coquard (pour cette cuvée, on a réservé les 12 premiers hl du pressurage) ; le vin est élevé en barriques de chêne et il ne fait pas de fermentation malolactique ; durant son séjour en cave, la cuvée était fermée par un bouchon de liège maintenu par une agrafe (Prix : 48 €).



Echos des coteaux

■ **Primum Familial Vini chez Pol Roger**

Créée en 1996, PVF (Primum Familial Vini) est une Association internationale qui peut rassembler douze familles, pas une de plus (elles sont onze actuellement), détentrices des vignobles les plus prestigieux de la planète et partageant les mêmes valeurs de respect du terroir et d'excellence des vins. Cinq familles françaises en font partie, Joseph Drouhin, Hugel et fils, Perrin et fils, Mouton-Rothschild et Pol Roger ; deux italiennes, Tenuta San Guido et Antinori ; deux espagnoles, Torrès et Vega Sicilia ; une portugaise, Symington Family Estates et une allemande, Egon Müller Scharzhof. Toutes se sont retrouvées, en juillet dernier, chez Pol Roger, à Epernay, Hubert de Billy assurant la présidence de l'Association en 2008.



Champagne Jacquesson
38, rue du Colonel Fabien
51330 Dizy - France
Tél : 330 3 26 55 68 11
www.champagnejacquesson.com

**ORPALE****Neuf ans après**

Le millésime 1998 de la Cuvée Orpale, le flacon de prestige du Champagne de Saint-Gall, à Avize, a donc attendu neuf années en cave avant de faire surface. Une longue, très longue période de vieillissement sur lies pour un millésime d'exception issu à 100% de chardonnays Grands crus originaires de Cramant, Avize, Oger et Le Mesnil-sur-Oger. Un Blanc de blancs très aristocratique donc qui dégage un formidable bouquet d'arômes grillés et torréfiés. Afin de conserver sa fraîcheur de l'année, on a privé de fermentation malolactique 30% de la cuvée qui n'a été tirée qu'à 1999 exemplaires.

(Prix : 80 € en coffret luxe.

Points de vente sur www.de-saint-gall.com, rubrique « où nous trouver ? »)

FRAPIN**Un cognac multimillésième**

C'est une « première mondiale » à laquelle les dégustateurs de l'International Spirits Challenge réunis à Londres n'ont pas été insensibles puisqu'ils ont décerné une Médaille d'or à la plus récente création de la Maison Frapin, à Segonzac : un cognac multimillésième résultant de l'assemblage de trois millésimes exceptionnels, 1982, 1983 et 1985. Une expérience jamais tentée jusqu'à ce jour mais qui, à l'arrivée, s'avère une véritable réussite. Baptisée, « Trésor du Château Fontpinot », ce cognac a été conçu, grâce au savoir-faire du maître de chai Olivier Paultes, avec des eaux-de-vie de Grande Champagne du domaine de la Maison (Prix : 120 € en bouteille originale logée dans un coffret bois. Au 03 26 56 99 56). Cognac Frapin vent, à

l'occasion des Fêtes, une carafe d'Extra présentée dans un élégant étui en forme de bagage à main (Prix : 415 €).

**PIPER HEIDSIECK LES ANNÉES****« RARE »**

Elle est née de l'été 1976, des mois de sécheresse et des journées de chaleur interminables, quand on croyait que toute la Champagne allait mourir de soif. Peu de vignes jeunes, d'ailleurs ont survécu ; heureusement que les plus vieilles, aux racines longues, sont allées chercher l'humidité au plus profond, là où le calcaire retient l'eau. « Cent jours après la fleur » affirme le dicton : c'est ainsi qu'on estime la date des vendanges. Cette année-là on a battu le rappel et commencé le 31 août, soit quinze jours plus tôt. Au final, une fois les assemblages savants effectués, on a réalisé qu'une cuvée exceptionnelle était née, magique, harmonieuse et... Rare comme son nom aujourd'hui. Depuis, la cuvée Rare revient quand la nature encore exagère. Ainsi en est-il de 1979, (une floraison et des vendanges tardives font des vins d'une netteté incomparable), 1985 (un hiver rigoureux avec une gelée noire produit des vins fermes), 1988 (records d'ensoleillements alternant avec la fraîcheur, donnent des vins puissants), 1990 (le vignoble touché pour moitié par le gel d'avril, laissera un vin racé), 1998 (la canicule fera des vins riches), et 1999 (la grêle et les orages opèrent une vendange verte. Le peu qui reste livrera un vin franc et net). A majorité chardonnay, le Rare né d'une terre tourmentée par ses éléments est ainsi devenu un style à part entière, d'une pureté extrême, d'une grande finesse d'arômes, et exotique... comme un ouragan. (Coffret Rare 1999, Prix : 170 €).

J.F Chaigneau

DOSNON ET LEPAGE
Des nouveaux venus

C'est sans doute l'une des plus jeunes Maisons de champagne. Elle est née en 2007 de l'alliance d'un petit-fils de vigneron aubois, Davy Dosnon, et d'un juriste passionné de bulles, Simon-Charles Lepage. Ils sont basés à Avirey-Lingey, dans la Côte des Bar, où ils exploitent un vignoble de 2 ha auquel s'ajoutent 5 ha d'approvisionnements. Fans de mono-cépage, ils élaborent un Blanc de noirs 100% pinot noir (25 €), un Rosé entièrement issu du même cépage (29 €) et, prochainement, un Blanc de blancs de chardonnay. La gamme comporte également un Extra brut (70% pinot noir et 30% chardonnay.

Prix : 27 €) et, bientôt, une Grande Cuvée Alliance, un assemblage des deux cépages à part égale.

(www.champagne-dosnon-lepage.com)