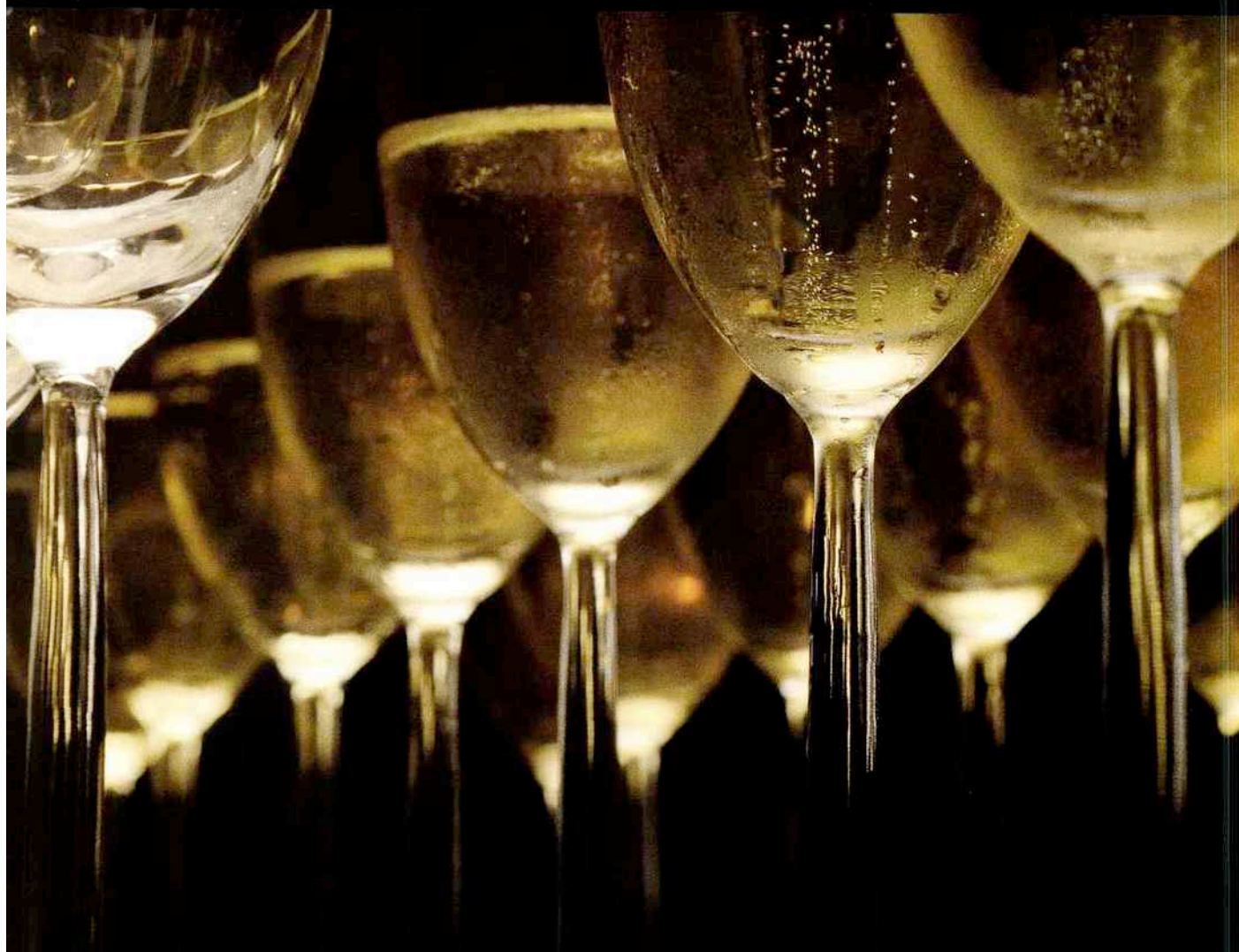


> **Dégustation** guide d'achat |

CHAMPAGNE

LES BONNES AFFAIRES ET LES AUTRES

*Incontournable sur les tables au moment des fêtes,
le champagne reste un vin de prestige. Souvent cher, mais pas toujours...
comme le démontre cette dégustation vérité réalisée par Valérie Faust et Bruno Lecoq,
avec la participation de Gilles Pudlowski et d'Isabelle Forêt*



CHAMPAGNE
PORGEON ET FILS

Issu à 50% de pinot noir et 50% de pinot meunier, ce champagne de propriétaire (Marne) est, à son prix, une très belle affaire ! De grosses bulles généreuses, une jolie couleur jaune doré avec des reflets verts et bronze, ce vin offre un nez brioché des plus agréables. Si la première bouche se révèle assez vineuse, on note sur la longueur une belle vivacité et beaucoup de fraîcheur. Voici donc un bon "petit" champagne, simple et franc, qui devrait faire l'unanimité. *B.L.*

> **12,20 € départ de cave hors transport.**

38 rue Franklin Roosevelt 51220 Cormicy
Tél. 03 26 50 29 46

MOUTARDIER :
CARTE D'OR BRUT

Elaboré à partir de 90 % de meunier et 10 % de chardonnay, ce champagne offre un aspect jaune soutenu avec des reflets bronze qui évoque un champagne mûr, évolué. Les bulles sont vives et fines, le nez est intense et expressif et dégage des arômes fruits de la passion. En bouche, cette Carte d'Or se révèle fraîche, franche en attaque, elle se poursuit par de la rondeur, sans sucrosité. Un vin étonnant, harmonieux et plaisant. Une curiosité dans l'univers de la Champagne, peu encline à faire entrer autant de meunier dans ses assemblages... Un cépage fragile, qui a la réputation de vieillir plus vite que les deux autres (chardonnay et pinot noir). Température de service : 8° **Accords :** galette de blé noir aux crustacés et agrumes. Etablie au Breuil depuis la fin du XIX^{ème} siècle, la famille Moutardier élabore son propre champagne depuis 1920. Depuis 1987, Elisabeth Moutardier et son époux anglo-saxon Jonathan Saxby poursuivent le développement de la maison et le goût particulier de ses champagnes, élaborés avec une proportion majoritaire de meunier. D'ailleurs, pour les fêtes de fin d'année, la maison lance "Pure Meunier" Extra Brut, un champagne insolite, non dosé, 100 % meunier. *V.F*

14,30 € départ (12 € de transport à ajouter pour une commande inférieure à 24 bouteilles) sur www.champagne-jean-moutardier.fr ou à Paris : Juvénile's (1^{er}), Bacchus et Ariane (6^{ème}), Flûte l'Etoile (17^{ème}).

THIERRY MASSIN :
BRUT ROSÉ

Elaboré à partir de 70 % de pinot noir, 16 % chardonnay et de vins de réserve. C'est le pinot noir (70%) qui domine dans ce champagne d'assemblage à l'aspect rose soutenu tirant vers l'orange. Des bulles moyennement fines et un cordon de mousse persistant. Au nez, des arômes de mandarine et de noisette annoncent une bouche moelleuse, vineuse, dense et fruitée. Sensation de sucrosité en finale. Température de service : 8-10°.

Accords : carpaccio de lotte au poivre vert. Ce champagne nous a convaincus, surtout pour son rapport qualité-prix. Propriétaire-récoltant, Thierry Massin fait partie des 5.000 vignerons réunis sous la bannière collective "Les Champagnes de Vignerons". Ses parcelles se trouvent sur la Côte des Bar laquelle donne des vins ronds et de caractère. *VF & BL*

> **14,90 € prix départ de cave.**

Tél. 03 25 38 74 01.

LACULLE : BRUT ROSÉ

Ce brut rosé 100 % pinot noir se présente sous un rose cuivré, avec une effervescence discrète. Au nez, des notes de fruits rouges s'imposent nettement. La bouche est vineuse et fruitée, avec des notes de cerise. On note un bel équilibre entre l'acidité, l'alcool et les tanins, légers. Le vin est structuré, ample et puissant. A l'aveugle, plus d'un se ferait piéger et ne l'identifierait pas comme un rosé. Situé sur la Côte des Bar, le vignoble Laculle a été créé en 1930. Température de service : 10-12°.

Accords : côtes d'agneau premières, moutarde à la violette. *VF & BL*

> **17,70 € départ cave :**

Tél. 03 25 38 78 17.

MONTAUDON :
RÉSERVE PREMIÈRE BRUT

Issu à 50 % de pinot noir, 30 % de chardonnay et 20 % de meunier, ce champagne affiche une robe jaune pâle, claire et brillante, des bulles fines. Son nez est expressif avec des arômes floraux (tilleul) et fruités (agrumes, mangue). La bouche est vive et fraîche dès l'attaque, des saveurs de poire et d'amande s'ensuivent.

Un vin élégant, distingué, agréable et facile à boire. Idéal en apéritif. Température de service : 8-10°. Entre 19 et 23 € en circuit traditionnel et Monoprix.

MOUTARD : EXTRA BRUT

Chardonnay et pinot noir à égalité constituent la base de ce champagne de couleur jaune pâle, avec des bulles fines et vives, filant droit. Au nez des parfums d'agrumes (citron, pamplemousse) annoncent une bouche élégante, vive et souple. La finale est longue. C'est un vin idéal dès l'apéritif car il n'empâte pas le palais. Bien au contraire, il le prépare grâce à sa fraîcheur, sa pureté et met en appétit. Les champagnes de moins en moins dosés (sucrés) sont de plus en plus d'actualité. François Moutard a lancé son champagne Extra Brut voilà bientôt vingt ans, passant d'une production de 2500 à 30 000 bouteilles. Température de service : 8-10°

Accords : avec des saveurs iodées (huîtres, caviar...) *VF & BL*

> **22 € la bouteille - 44,70 € le magnum**

Tél. 03 25 38 50 76 - www.champagne-moutard.fr



■ Dégustation guide d'achat

PIERRE GIMONNET & FILS :

GASTRONOME 2004

Un 100 % chardonnay à la robe jaune clair, une bulle particulièrement vivace et mousseuse. Au nez : il est expressif et dégage des notes de fruits frais. Fraîcheur que l'on retrouve en bouche : vive, tendue. L'acidité et la pointe d'astringence sont certainement dues à sa jeunesse. Température de service : 10°.

Accords : dès l'apéritif suivi par un repas de mets légers. La récolte 2004 fut la plus belle que les frères Olivier et Didier Gimonnet ont connue. Ils étaient intimement persuadés que 2004 serait un très bon millésime. Trois années de bouteille et un vieillissement court sur lies, leur ont donné raison. Cette cuvée correspond à l'esprit "millésime jeune" recherché pour leur cuvée "Gastronome". VF & BL

> 22,60 € chez les cavistes à Paris
(Lavinia, Augé, Ma Cave, Cave de Tolbiac)
et au 03 26 59 79 80

DOSNON : RÉCOLTE NOIRE

Elaboré exclusivement à partir de pinot noir, ce vin jaune pâle libère une bulle moyenne et vive. Au nez, il exhale des arômes de poire, de pêche blanche, d'épices et de pain grillé. En bouche, son attaque est très mousseuse, avec des saveurs moelleuses, vineuses et des notes de poire et de pomme. Température de service : 10-12°. **Accords :** agneau braisé, pintade et chapon rôtis. Située dans l'Aube, au cœur de la Côte des Bar, la maison Dosnon & Lepage est toute récente. Elle est née en 2007, de la rencontre entre Davy Dosnon, exploitant le vignoble de son grand-père et de Simon-Charles Lepage, aubois d'origine et juriste passionné de champagne. Ils souhaitent s'affranchir de l'image de "champagne de vigneron" assimilée à la Côte des Bar avec l'intention de hisser leurs champagnes au rang des marques fortes. La maison adhère à l'association internationale www.onepercentfortheplanet.fr et ses entreprises qui s'engagent à consacrer une partie de leurs ressources à améliorer la santé de la planète. VF

> 25 € chez les cavistes ou
au 03 25 29 19 24



NICOLAS FEUILLATTE :

LA GRANDE RÉSERVE

Fruit d'un assemblage entre pinot noir (40 %), meunier (35 %) et chardonnay (35 %), ce champagne jaune pâle à reflets verts, offre une belle effervescence. Au nez, il se révèle floral fruité et complexe. Moelleux dès l'attaque en bouche, les bulles restent bien vivaces. Il s'agit d'un vin ample et onctueux, élégant, harmonieux, qui tient tête aux épices (cœur de saumon, crème au wasabi). Température de service : 10-12°.

Accords : dès l'apéritif puis avec viandes blanches. Nicolas Feuillatte vient de lancer cette cuvée brute, haut de gamme et pourtant accessible. Cette Grande Réserve sera présentée, à l'occasion des fêtes, dans un étui cylindrique Black & Chic. *VF*

> 27 € en grandes et moyennes surfaces à partir du 15 novembre

PANNIER :

CUVÉE LOUIS EUGÈNE BLANC DE NOIRS 2002

Elaboré à partir de pinot noir et de meunier (5%) ce champagne dévoile une belle robe jaune d'or. Les bulles sont fines et le nez exprime fruits frais et noisette. La bouche est élégante et racée, ample et généreuse. N.B : les bulles qui, la bouteille à peine entamée, semblaient peu nerveuses se sont révélées toujours bien vivaces... trois jours après l'ouverture du flacon ! Température de service : 10°. **Accords :** après l'avoit dégusté en apéritif, avec blanquette de lotte aux morilles, brochette de magret aux abricots, chapon rôti... La maison Pannier fut fondée à Dizy en 1899 par Louis Eugène Pannier près d'Épernay. En 1937, son fils achète de magnifiques carrières médiévales à Château-Thierry (Vallée de la Marne) pour y installer sa maison de négoce. En 1974, la maison est rachetée par un groupe de viticulteurs qui décide de faire de la marque Pannier son porte-drapeau. *VF & BL*

> 30 € chez les cavistes

DEMOISELLE :

LA PARISIENNE

Fruit d'un assemblage de chardonnay (80%) et de 20 % de pinot noir exclusivement premier cru, ce champagne jaune doré clair à reflets verts montre une belle effervescence. Le nez se révèle complexe, avec des arômes floraux et fruités, briochés, d'agrumes (pamplemousse). La bouche est fraîche, flatteuse, harmonieuse, fruitée, confiturée, se terminant par une finale acidulée. Attention, ne le servez pas trop froid, la finale serait alors un peu dure. Un champagne qui devrait satisfaire le plus grand nombre. Température de service : 10-12°.

Accords : à l'apéritif, avec des crustacés, poissons blancs. Le verre du flacon, opaque, s'inspire de l'art déco et semble givré. Demoiselle est le fruit d'un assemblage élaboré en 1985 par le chef de Cave Dominique Pichart, selon le projet de Paul-François Vranken. *VF*

> 32 € chez les cavistes

MAILLY GRAND CRU : BRUT MILLÉSIME 2002

Composé de 75 % de pinot noir et de 25 % de chardonnay, ce vin à la robe jaune d'or, ne nous a pas mis d'accord pour la taille de ses bulles, plutôt grosses pour Bruno Lecoq, fines pour Valérie Faust. Mais chacun a reconnu que le cordon de mousse se tenait bien... Même unanimité pour le nez de fruits bien mûrs, confiturés. En bouche : on retrouve ces fruits mûrs. Malgré son faible dosage (6 g/l), ce champagne laisse une sensation de richesse, de densité qui tend, en finale, vers un certain empâtement du palais. Température de service : 7° (apéritif) - 10° (à table) **Accords :** Saint-Jacques, langoustines, viandes blanches. Ce champagne est issu d'une année au cours de laquelle les conditions climatiques furent idéales, le résultat également d'une vinification parcellaire bien maîtrisée. *VF & BL*

> 35 € chez les cavistes



NICOLAS MAILLART :LES CHAILLOTS GILLIS
EXTRA BRUT BLANC
DE BLANCS 1^{ER} CRU

Ce 100 % chardonnay se montre avec une robe jaune doré, des bulles vives et persistantes. Son nez est à la fois floral et minéral, très légèrement fumé. En bouche, c'est un champagne qui se boit tout seul. Léger, il laisse le palais bien frais. Température de service : 8-10°

Accords : apéritif et mets délicats : poêlée de Saint-Jacques, homard, langouste... En 2003, Nicolas Maillart reprend les rênes de la maison avec l'intention d'amener ses champagnes au rang de l'excellence. La cuvée "Les Chaillots Gillis" est issue de vieilles vignes de chardonnay, vinifiées en fûts. *VF & BL*

> 40 € chez les cavistes et Lafayette Gourmet

ALFRED GRATIEN :

BRUT MILLÉSIME 1999

63 % de chardonnay, 20 % de meunier et 17 % de pinot noir ont permis de réaliser ce champagne à la robe claire, aux bulles fines et au cordon de mousse persistant. Mais les avis sont partagés. Il n'aime pas du tout (nez chargé, goût de vin vieux, évoquant presque un demi-sec...). Elle aime le nez vanillé, les contrastes en bouche : l'attaque moelleuse et onctueuse fait place à la nervosité (acidité) en finale. Température de service : 10°

Accords : crustacés, champignons, poissons grillés. Après plus d'un siècle de gestion familiale, la maison créée par Alfred Gratién en 1864, a été reprise en 2000 par un groupe allemand : Henkelle & Söhnlein. Il n'a pourtant rien changé à la tradition : depuis quatre générations, c'est la même famille de chefs de cave qui veille. Nicolas Jaeger assure les approvisionnements en raisins comme l'ont fait avant lui son père, son grand-père et son arrière grand-père. *VF & BL*

> 53,90 € chez Lafayette Gourmet

Inno Paris 15^{ème}, cavistes ou au 03 26 54 38 20

VEUVE A. DEVAUX :

CUVÉE "D" 2000

52,5 % chardonnay et 47,5 % pinot noir... L'assemblage est précis ! Il permet d'aboutir sur un vin jaune doré à reflets verts, offrant une belle effervescence, bien tenace. Le nez offre des notes miellées et de pain chaud.

La bouche dévoile de la fraîcheur et de la vivacité, du moelleux et de l'équilibre pour elle; bulles agressives à l'attaque mais finale plate (les bulles s'enfuient rapidement), manque de droiture pour lui. Température de service : 10°.

Accords : Saint-Jacques au beurre salé, bar de ligne. En 1846, les frères Jules et Auguste Devaux fondent la maison Devaux, reprise par Mme Veuve Augusta Devaux qui lui donna son impulsion. En 1986, ses descendants en confient la destinée à un grand groupe de producteurs champenois. En créant la gamme "D", le chef de caves avait l'ambition de réaliser des vins atteignant leur plus haut niveau. *VF & BL*

> 49 € chez les cavistes

BOLLINGER : ROSÉ

Assemblage : 62 % pinot noir, 24 % chardonnay, 14 % meunier assemblés avec 5 % de vin rouge. Température de service : 10-12°. **Accords :** mets délicats, tels que homard et crustacés. Aspect : rose pâle à reflets mordorés, bulles très fines, belle persistance du cordon de mousse. Nez : de fruits rouges, très expressif. Bouche : ample et gourmande, elle confronte légèreté et puissance dans une très belle harmonie. Un grand vin de caractère aux saveurs de petits fruits noirs et rouges. Une nouvelle cuvée est née... Bollinger Rosé a été élaboré avec le plus grand soin, minutieusement, rigoureusement. L'une des grandes fiertés du chef de cave. Ce champagne procède de l'assemblage d'une cuvée d'exception, "La Grande Année Rosé" et d'un vin rouge emblématique de la maison Bollinger.

> 70 € chez les cavistes

**LA SÉLECTION
D' ISABELLE FORÊT****CHAMPAGNE ROSES
DE JEANNE**

CUVÉE INFLORESCENCE

Voici un champagne Blanc de Noirs (100% pinot noir), au nez aromatique élégant, dont les bulles fines et régulières sont déjà un gage de qualité. Au-delà de la mousse légère mais onctueuse, il laisse en bouche des arômes persistants de fruits

un soupçon "comptés". Ce fruité et cette rondeur sont un voyage dans l'âme du terroir. Parfait à l'apéritif.

> 27 € chez les cavistes

Cédric Bouchard

13, rue du Vivier 10110 Cellés-sur-Ouche
Tél. 03 25 29 69 78

CHAMPAGNE MOUTARDPÈRE ET FILS CUVÉE
PRESTIGE ROSÉ

Un joli nez frais et fruité avec une pointe de fruits rouges : un champagne issu de chardonnay et pinot noir qui conjugue élégance et caractère. Très agréable au palais, il se montre vif mais sans aucune lourdeur, il est équilibré et sa puissance s'accommoderait bien d'une viande.

> 21,90 € vente au domaine

6, rue des Ponts 10110 Bruxeuil
Tél. 03 25 38 50 76

CHAMPAGNE DEHU

ROSÉ PRESTIGE BRUT

Un champagne féminin à souhait. Une jolie robe orangée pâle, une mousse légère, des bulles délicates, une effervescence caressante, ce champagne en majorité dominé par le pinot meunier est une vraie gourmandise. Le nez flatteur exprime des notes de fraise, de grenadine, de bonbons qui se prolongent en bouche. C'est un champagne de plaisir très fin, idéal pour les soirées de filles.

> 18,20 € départ cave

3, rue saint-Georges 02650 Fossey
Tél. 03 23 71 90 47

**CHAMPAGNE
BOURGEOIS**

Ce rosé de saignée issu de pinot meunier, est d'une couleur saumon pâle qui laisse deviner un nez séduisant et fruité (groisilles et framboises). Joli cordon de bulles persistant. Plaisant au nez, harmonieux en bouche, il est marqué par des fruits rouges, des litchis, des raisins secs et une finale sans aucune acidité.

Michel Bourgeois

43, Grande Rue 02310 Crouettes-sur-Marne
Tél. 03 23 82 15 71

LA SÉLECTION DE GILLES PUDLOWSKI

> LES GRANDS CLASSIQUES

BILLECART-SALMON,

40, rue Carnot, 51160 Mareuil-sur-Ay
Tél. 03 26 52 60 22

Fameuse pour son très fin rosé, assemblant pinot meunier et pinot noir avec chardonnay, délivrant un joli nez au parfum de fruits rouges et une dominante de fraise des bois, cette maison pour amateurs, créée en 1818, continue de jouer le jeu de la qualité dans tous les domaines. Son fin Blanc de Blancs grand cru est d'une élégance racée. Il fait merveille sur un repas marin.

MUMM

29, rue du Champ de Mars, 51100 Reims
Tél. 03 26 49 59 69.

L'idée folle des fêtes : la livraison d'un magnum de brut cordon rouge avec six flûtes et son seau à glace ; en téléphonant avec son code personnel au jour dit. La cuvée, issue d'un assemblage équilibré (45% pinot noir, 30% chardonnay, 25% pinot meunier) livre un joli mariage entre fraîcheur et intensité. Le vin de la joie par excellence.

POMMERY

5, pl. du Général Gouraud, 51100 Reims
Tél. 03 26 61 62 63

Les Blanc de Blancs dit Summertime, le brut rosé et les millésimés indiquent que cette maison, sous le pavillon de Paul-François Vranken, créateur de la Demoiselle, demeure dans le droit fil de sa tradition. Le vin de fête de la maison ? Un Brut Royal qui vaut pour sa qualité régulière, sa franchise, sa netteté, sa jolie bulle et sa légère douceur. A prix fort sages.

VEUVE

CLICQUOT-PONSARDIN

12, rue du Temple, 51100 Reims
Tél. 03 26 89 54 40

Ses cuvées pleines d'élégance toute féminine sont fameuses. Pourtant le pinot noir est souvent majoritaire, ainsi avec sa cuvée la Grande Dame 1998, exemplaire du style maison (où le chardonnay ne compte que pour 36 %). Fraîcheur, netteté, vigueur, finesse sont des adjectifs qui

reviennent pour son brut sans année, offrant, à prix mesurés, un joli flacon de célébration.

LOUIS ROEDERER

21, bld du Lundy, 51100 Reims
Tél. 03.26 40 42 11

Il n'y a pas que Cristal Roederer chez les Rouzard ! La preuve : la cuvée Brut Premier, vendue entre 30 et 40 €, qui propose la quintessence de l'esprit maison. De la rigueur, de la finesse, pas ou peu de dosage, donc de l'acidité et une finale vive et fraîche pour une bouteille qui fait de l'élégance racée son étendard.

> LES MÉCONNUS

GEORGES VESSELLE

16, rue des Postes, 51150 Bouzy
Tél. 03 26 57 00 15

L'un des as de Bouzy, fameux autant pour son rouge tranquille, qui fait la gloire du village (nez de géranium très prenant !), que son joli rosé teinté œil de perdrix. Excellent rapport qualité-prix.

PIERRE LEGRAS

28, rue St Chamand, 51530 Chouilly
Tél. 03 26 56 30 97

Bulle fine, jolie couleur blonde, nez de miel et de cire d'abeille ; le Blanc de Blancs de ce choucho de la bonne restauration parisienne est d'une finesse légendaire. Prix doux.

DRAPPIER

rue des Vignes, 10200 Urville
Tél. 03 25 27 40 15

Cette belle maison auboise, discrète et régulière, a ses fans, comme Marc Sibard des Caves Augé à Paris. Elle est fameuse pour avoir été "le" fournisseur du Général de Gaulle à Colombey-les-Deux-Eglises. On aime la cuvée "brut nature", légèrement teintée dans les notes rosées, et la jolie Carte d'Or avec son nez de fleurs blanches et ses inclinaisons végétales.

COLLARD-CHARDELLE

68, rue de Reuil, 51700 Vilers-sous-Châtillon
Tél. 03 26 58 00 50

Une de ces maisons dont on se repasse volontiers le nom de bouche-à-oreille. Les

prix tendres, la qualité suivie, la fraîcheur, la netteté, le dosage faible : voilà ce qui plaît. En vedette, une cuvée prestige qui contient 40 % de pinot meunier, mais aussi 40 % de chardonnay donne des arômes complexes où brioche chaude, beurre, miel et vanille se donnent la main.

TROUILLARD

38, rue de l'Eglise, 51160 Hautvillers
Tél. 03 26 55 37 55

Cette maison datant de 1896 a changé de mains en 2006 (Bertrand Trouillard a cédé la maison familiale Gobillard). Mais le style maison demeure, avec ce bel effort pour produire des Blanc de Blancs de belle tenue, convenant à l'apéritif, comme un poisson ou une viande blanche.

JACQUESSON

68 rue du Colonel Fabien, 51530 Dizy
Tél. 03 26 55 68 11

Créée en 1798, dirigée par les frères Chiquet, Jean-Hervé et Laurent, cette demeure discrète joue la qualité avec régularité. Ses 25 hectares dont 11 sur la Côte des Blancs sur les crus d'Avize, Ay, Dizy, et Hautvillers, lui permettent de voir haut et beau. On aime ainsi leur cuvée 732 (la 732^e depuis la création de la maison !) proposant un bel équilibre des trois cépages pour une bouteille à prix honnête (autour de 32 € dans le commerce) jouant finesse et fraîcheur.

SOIREE CHAMPAGNE AU FOUQUET'S

Tous les mois, Béatrice Cointreau* organise au Fouquet's une soirée à thème (chocolat, épices, parfums...). La prochaine se déroulera autour des champagnes le 9 décembre prochain à 20h : "Un peu de douceur dans un monde de Bruts". Cette manifestation s'articulera autour d'un repas mettant, bien sûr, les champagnes en valeur mais également autour d'intervenants qui commenteront les différentes cuvées dégustées.
100 € la soirée.



> Béatrice Cointreau a hissé champagne Gosset au plus haut niveau. De qualité et de notoriété. Aujourd'hui ses soirées et dîners œnologiques réunissent les membres d'un club qu'elle a créé : "5 sens by BC". Vous pouvez découvrir sur son blog beatricecointreau.typepad.fr les nombreux événements qu'elle a organisés.