



Champagnes d'exception

quelques cuvées abordables

Texte Ludovic Duhamel - Photos : D.R.

Tous les champagnes d'exception ne sont pas abordables par toutes les bourses. Il est aussi vrai que ce breuvage, unique en son genre, n'a pas attendu la montée des cours du pétrole pour connaître l'inflation. Le champagne, qui n'est pourtant pas un vin rare, est devenu, au fil du temps et en raison d'une demande mondiale sans cesse croissante, un produit cher, symbole d'un certain luxe. Reste qu'en dehors des cuvées d'exception, la plupart des maisons de Champagne proposent d'excellents vins à des prix abordables. Profitez des fêtes de fin d'année pour faire votre choix dans la sélection que nous vous proposons.



La Cuvée Perle nature, version Ayala

La Maison Ayala présente ici la version non dosée de sa fameuse cuvée prestige « Perle d'Ayala ». Issue du millésime 2002 et uniquement de grands et premiers crus, la « Cuvée Perle d'Ayala Nature » est élaborée à 80 % de chardonnay et de 20 % de pinot noir. Le long vieillissement de cinq ans sur lies et sous bouchon liège a développé toute la complexité, la profondeur et la subtilité des arômes de ce superbe vin. Ce grand vin de Champagne séduira par sa fraîcheur remarquable et sa finesse. Le nez frais présente des arômes de fruits blancs et d'agrumes quand, en bouche, de subtiles notes vanillées viennent révéler le vieillissement sous liège. Il accompagne parfaitement des poissons en sauces mais sa fraîcheur le destine à des entrées délicates, comme un carpaccio de foie gras de canard, un millefeuille de saumon et rouget ou des ravioles de ris de veau et homard.

Prix de vente : 70 €



L'Or 1735 du Château de Telmont

La cuvée OR1735 combine tout le savoir faire de la Champagne à travers la sélection des terroirs, l'expression du chardonnay issu des meilleurs lieux-dits et d'un long vieillissement en cave sur bouchon liège. Véritable moment historique, cette cuvée représente à elle seule deux cents ans d'histoire du champagne. La robe est d'un or avec des reflets verts évoluant vers des nuances plus soutenues. La mousse est belle et persistante et se termine par une effervescence à bulles fines. Le premier nez étonne par sa fraîcheur teintée de notes d'évolution légère. Le deuxième nez laisse entrevoir des arômes plus puissants sur des notes vanillées. En bouche, nous sommes à nouveau étonnés par la fraîcheur et une belle longueur qui rappelle les arômes retrouvés au nez. La cuvée OR 1735 brut 1997 a reçu la médaille d'or « Effervescents du Monde 2006 ».

Prix de vente : entre 120 € et 150 € la bouteille



Le Salon 1997, la sensualité de la soie

Chez Salon, seuls quelques rares millésimes choisis pour leur perfection composite sont mis en vente. Le millésime 97 est un pur bonheur. Bulle vive et fine dans un vin jaune pâle de soleil naissant, presque nacré, ce champagne au nez complexe où l'on retrouve des arômes de fleurs blanches, d'acacia, d'aubépine, possède une finesse et surtout une persistance en bouche remarquables. Il est conseillé de le boire à peine frais entre 13° et 15°. On le mariera avec un carpaccio de Saint-Jacques, un homard à la vapeur, ou un cœur de parmesan de trente-six mois.

Prix de vente indicatif : entre 290 € et 320 € la bouteille

Le Grand Siècle de Laurent Perrier

C'est tout bonnement l'assemblage unique de grands crus prestigieux et d'années exceptionnellement millésimées. Cela se traduit par un champagne qui conjugue avec élégance puissance et délicatesse. Son nom ? Il le doit au règne de Louis XIV qui marque l'apogée des lettres et des arts français, mais aussi l'apparition du champagne à la cour. C'est une époque bénie où l'art et l'art de vivre ne font qu'un. Le général de Gaulle ne s'y est pas trompé. Il est le premier à répondre : « Grand siècle, bien sûr », lorsque Bernard de Nonancourt lui propose ce nom pour baptiser sa grande cuvée. Sa musique ? Cette grande cuvée de champagne est un opéra. Dès les premières bulles, son long col chante un murmure qui ne ressemble à nul autre. Son flacon ? Il est singulier par sa forme, il est digne des maîtres verriers du XVIIIème siècle, il est unique par ses épaules et son col de cygne très élancé. C'est le raffinement dans la simplicité, la recherche de l'exception dans le détail.

Prix de vente indicatif : 170 € dans son coffret



La Grande Rose de Montaudon

Les ventes de vins de champagne rosé ont progressé 6,6 % plus vite que le total des expéditions de champagne entre 2004 et 2006. Il représente près de 7 % des volumes de champagne expédiés. On peut donc dire qu'il est donc entré « dans les mœurs ». Cette Grande Rose de Montaudon (la marque au grand M) est un digne représentant du rosé. Issu d'un assemblage de 50 % de chardonnay et de 50 % de pinot noir, il se distingue par sa robe vive de couleur rose et ses bulles fines et nombreuses. Ses arômes de fruits frais le marient parfaitement avec une tarte aux fraises fraîches par exemple.

Prix public indicatif : 22 € la bouteille



La Récolte Brute de Dosnon et Lepage

Le champagne Récolte Brute présente une robe jaune pâle. Le cordon, sur la totalité de la surface, est formé par des bulles rapides et régulières. Le nez dévoile des arômes de jeunes poires, de guimauve avec des nuances de mélisse (léger citron). D'attaque fraîche en bouche, soulignée par une bulle présente, il révèle des notes de pomme verte, une pointe de minéralité, avec une finale fraîche et persistante. Idéal pour un apéritif festif, il se mariera aussi parfaitement avec les poissons cuisinés.

Prix public indicatif : 27 €



La cuvée D, millésime 2000, de Devaux

52,5 % de chardonnay et 47,5 % de pinot noir pour cette cuvée exceptionnelle qui nous a littéralement enthousiasmé. Les reflets d'un or soutenu tirent légèrement sur le vert et annoncent une grande fraîcheur en bouche. On perçoit déjà quelques notes d'évolution : amande, pain chaud et miel apparaissent au nez, alors qu'en bouche se révèle une belle minéralité, à laquelle se joint la vivacité des agrumes. Une très jolie réussite, l'ensemble est aérien, subtil et harmonieux.

Prix de vente indicatif : 49 €

Le Bollinger Rosé

Cette bouteille d'exception est issu d'un subtil assemblage de 62 % de pinot noir, de 24 % de chardonnay, de 14 % de meunier, le tout assemblé avec 5 % de vin rouge. Cela donne une cuvée puissamment architecturée, et par voie de conséquence une bouche ample qui déploie en finesse et en longueur une palette complexe d'arômes. Framboise, mûre, groseille à maquereaux... Apparaît ainsi une sensualité gourmande de chair, l'éclat joyeux et vif du fruit. Un véritable bonheur !

Prix de vente indicatif : 70 €



La Grande Sèdrée 2002 du Champagne Drappier

La cuvée Grande Sèdrée tire son nom d'une parcelle recouverte de cendres après l'incendie qui ravagea Urville en 1838. Une faute d'orthographe s'étant glissée dans la copie du cadastre, c'est un « S » qui distingue aujourd'hui cette cuvée exclusivement vinifiée dans les grandes années. Issue d'un assemblage de 55 % de pinot noir et de 45 % de chardonnay, cette cuvée privilégie la puissance. On retrouve des arômes riches et complexes, notes de mie de pain et de fruits mûrs, poire et pêche blanche. Le type de champagne qui peut accompagner tout un repas (poularde aux champignons, foie gras, pâtisseries).

Prix de vente indicatif : 45 €