



Blouse bleue, grand tablier blanc, casquette, majestueux flacons sur l'épaule, une belle démonstration dans les caves de Roederer.

GUIDE D'ACHAT

Blancs de blancs

NICOLAS FEUILLATTE

Grand cru chardonnay 2001

Dans la classification de la marque de Chouilly, ce blanc de blancs prend place dans la collection Les Gourmands. Ce 100 % chardonnay est issu de cinq villages grands crus qui lui insufflent générosité et fraîcheur. On apprécie la finesse du vin au nez d'agrumes qui fera bon ménage avec les fruits de mer. En même temps sort un brut chardonnay millésimé 2005 élaboré à partir de 70 crus (30 €).

Prix : 35 €

(03.26.59.55.50).

POL ROGER

Blanc de blancs 2000

C'est une cuvée tirée, dans cette maison, en quantité limitée, mais « on la travaille à l'image d'un chablis », explique Hubert de Billy. La noble origine des chardonnays justifie une telle affirmation puisqu'ils sont issus de cinq villages grands crus, dont Cramant et Avize. Après neuf années passées en cave, ce vin a acquis rondeur et volume. Tout à fait apte à escorter le foie gras des fêtes.

Prix : 77 €

(03.26.59.58.00).

GOSSET

Grand Blanc de blancs

C'est le dernier-né de la très ancienne maison d'Ay. Mais aussi un vrai défi, car, dans ce village, on est plus habitué à parler pinot noir que chardonnay. D'autant que le chef de cave J.-P. Mareigner a fait fort dans la complexité. Pour son marché de raisins blancs, il a écümé une quinzaine de villages particulièrement bien assortis. L'ultime phase ressemble à un travail d'orfèvre, car il a utilisé trois vendanges pour parfaire sa mosaïque. Le homard n'a qu'à bien se tenir.

Prix : 51 €

(03.26.56.99.56).

MOUTARD

Blanc de Champ Persin

Cette maison de Buxeuil, dans l'Aube, élabore un 100 % chardonnay à partir du vignoble d'un lieu-dit dont le nom remonte, sans doute, au Moyen Âge. Il s'agit de Champ Persin que la marque isole depuis cinq ans pour en affecter la vendange à sa Grande Réserve Blanc de blancs logée dans un flacon transparent.

Prix : 20,60 €

(03.25.38.50.76).

DE SAINT GALL

Blanc de blancs 2005

Pour l'Union Champagne d'Avize, 2005 aura été « l'année du chardonnay ». D'où la belle réussite de ce premier cru auquel les blancs du village d'Oger apportent une bonne dose d'onctuosité. Quand le chardonnay va, tout va pour ce type de vin dont la générosité se nourrit d'arômes floraux et de fruits blancs. Un millésime doté d'une remarquable vinosité pour affronter un chapon de fête.

Prix : 38,80 € ; 58 € dans

un coffret avec deux flûtes

(03.26.57.91.22).

DELAMOTTE

Blanc de blancs 2002

La marque sœur de Salon, toutes deux dirigées par Didier Depond, est forcément une adepte du chardonnay. Celui du Mesnil-sur-Oger, bien sûr, mais ceux aussi d'Avize et d'Oger, qui cohabitent dans ce blanc de blancs, classique par ses arômes, mais solidement armé pour une longue garde. A l'heure du fromage, il sera le partenaire idéal d'un vieux comté.

Prix : 52 €

(03.26.57.51.65).

JOSEPH PERRIER

Blanc de blancs 2004

Lancé dans sa bouteille à fond plat lors du 158^e anniversaire de la maison, le millésime 2002 de cette cuvée n'a pas fait long feu et Jean-Claude Fourmon vient, bien vite, de lui donner un successeur avec le 2004. Une grande année dans les quatre crus qui fournissent le chardonnay et un vin aux arômes très floraux qui devrait avoir le même succès que son prédécesseur. Un bon compagnon pour le saumon, fumé ou non.

Prix : 55 €

(03.26.68.29.51).

A. R. LENOBLE

Les Aventures Grand cru

Dans cette petite maison familiale de Damery, cinq des neuf cuvées sont des blancs grâce, pour une large part, à un vignoble de 18 ha solidement implanté dans la Côte des Blancs. La cuvée Les Aventures, issue d'une exceptionnelle parcelle de Chouilly, est un peu le porte-drapeau de cette cohorte blanche, même si la production est forcément limitée. Non millésimée, la version actuelle est un assemblage de trois remarquables vendanges : 1996, 2000 et

2002. Un de ces rares champagnes que l'on peut carafier.

Prix : 56 €

(03.26.58.12.60).

JACQUESSON

Le blanc du Champ Cain 2002

Depuis une dizaine d'années, la petite maison de Dizy s'est fait une spécialité de l'élaboration de champagnes de lieux-dits. Quatre au total, dont deux sont des blancs de blancs. Celui d'Avize Champ Cain est issu d'une parcelle de 1,30 ha du vignoble d'Avize. Plantée il y a quarante ans, elle est superbement orientée plein sud. Un vrai champagne de table dont la production est forcément limitée : 5 892 bouteilles et 252 magnums.

Prix : 130 €

(03.26.55.68.11).

JACQUART

Blanc de blancs 2005

Avec son élégante coiffe blanche, cette cuvée annonce d'emblée la couleur, mais, au-delà des apparences, il y a aussi la noble origine des crus qui la composent. Chouilly, Avize mais aussi Villers-Marmery : en ces lieux se trouvent les chardonnays qui forgent le caractère de ce vin...



GUIDE D'ACHAT

Blancs de blancs

••• très représentatif des blancs de blancs d'aujourd'hui. La fraîcheur, le moelleux et la richesse de la palette aromatique le destinent à un accord avec les crus-tacés.

Prix : 34,90 €
(03.26.0788.10).

ALFRED GRATIEN

Brut Blanc de blancs

La recette est rare en Champagne : ce 100 % chardonnay a été élevé en petits fûts de chêne comme il est de tradition dans cette maison. A l'arrivée, de ce fait, on rencontre un vin ample, riche et puissant, avec des notes de vanille et de brioche. Tout ce qu'il faut pour accompagner un foie gras poêlé aux raisins.

Prix : 49 €
(03.26.54.38.20).

DEUTZ

Blanc de blancs 2004

Avec la cuvée de prestige Amour de Deutz, c'est le second blanc de blancs millésimé de la marque d'Ay. Présenté en bouteille transparente, il est issu de deux grands crus de blancs (Avize et Le Mesnil-sur-Oger) et d'un premier cru, Villers-Marmery, un fief de chardonnay très recher-

ché. Avec sa robe à reflets verts et son puissant bouquet floral, c'est un vin pour les huitres.

Prix : 65 €
(Caves Augé). (03.26.56.91.00)

ROEDERER

Blanc de blancs 2005

Cette cuvée de pur chardonnay a pour origine quelques-unes des meilleures parcelles du vignoble maison d'Avize, de Cramant et du Mesnil-sur-Oger. On sait que ce très ancien champagne de la marque, au tirage volontairement limité, était rapidement devenu le vin privilégié de la famille lors des grands événements familiaux. Un grand blanc vineux et crémeux pour escorter n'importe quel plat de poisson en sauce.

Prix : 60 €
(03.26.10.12.11).

PHILIPPONNAT

Grand Blanc 2004

Ce blanc de blancs fait un peu figure d'intrus à Mareuil-sur-Aÿ où le pinot noir pèse de tout son poids dans les autres cuvées de la maison. Est-ce pour se différencier encore davantage qu'il a droit à un flacon transparent ? Assemblage de grands et de pre-

miers crus, il a le privilège de recevoir une ration de chardonnay du Clos des Goisses (15 %). Un vin particulièrement fringant à boire sur un risotto aux truffes.

Prix : 48 €
(03.26.56.93.00).

TSARINE

Blanc de blancs 2006

Cette marque, développée au sein de Chanoine Frères et baptisée du nom de la femme du tsar, en hommage au pays qui fut au XIX^e siècle son principal marché, se décline désormais en cinq cuvées. Le blanc de blancs millésimé et issu de grands crus y occupe une place de choix même si son tirage reste limité. Un vin d'une belle fraîcheur à boire devant la télé où la bouteille apparaît parfois sur l'écran.

Prix : 47,50 €
(03.26.78.52.07).

BESSERAT DE BELLEFON

Cuvée des Moines, blanc de blancs

Dans la gamme des cinq cuvées des Moines, celle-ci tient le rôle de chef de file. Et c'est justice car elle est la descendante la plus emblématique de l'ancien

crémant qui fut la spécialité de la maison. Pour occuper ce rang, on lui a donné les structures d'un bon cru avec des chardonnays du Mesnil, de Chouilly, d'Avize, de Villers-Marmery et du petit village de Fontaine-Denis. Un vin fin et crémeux.

Prix : 40 €
(03.26.78.52.07).

BRUNO PAILLARD

Blanc de blancs 1999

C'est une artiste française, Guillemette Schlumberger, qui, sur le thème de la vivacité, illustre l'étiquette du millésime 1999 de ce blanc de blancs dont les chardonnays sont originaires de deux grands crus : Oger et Le Mesnil-sur-Oger. Il nous arrive après dix années d'élevage sur lies et succède au prestigieux 1996. La tâche était rude, mais, grâce à une vendange de qualité, la continuité dans l'excellence est assurée.

Prix : 55 €
(03.26.36.20.22).

BARONS DE ROTHSCHILD

Blanc de blancs

La société Champagne Barons de Rothschild (trois branches de la famille) est installée à

Reims depuis 2007. De son union de producteurs avec plusieurs familles de vigneronnes de la Côte des Blancs est née une courte gamme de trois cuvées artisanales. Dont ce blanc de blancs de cinq des plus grands crus de chardonnays, qui témoigne déjà d'un savoir-faire de vieux routiers.

Prix : 58,90 €
(03.26.85.80.92).

PHILIPPE GONET

Blanc de blancs

Cinq des huit cuvées de cette marque familiale, créée en 1830, sont autant d'hymnes au chardonnay et, par conséquent, au blanc de blancs qui a contribué à la réputation de la maison où il se décline en cinq versions. Aujourd'hui, c'est Pierre Gonet et sa sœur Chantal (la septième génération) qui sont aux commandes de cette propriété basée au Mesnil-sur-Oger et qui dispose d'un vignoble de 19 ha auxquels s'ajoutent 5 ha d'approvisionnements en pinot noir. Cette cuvée 100 % chardonnay (du Mesnil et de Montgueux, dans l'Aube) est la signature de la maison.

Prix : 23,50 €
(03.26.57.53.17).

■ R. P.

