

-25 €

Les meilleurs blancs de blancs :

(des champagnes
100 % chardonnay)

Guy Larmandier ;
Esterlin ; Pierre Moncuit.

Les meilleurs blancs de noirs :

(100 % pinot noir)

Serge Mathieu ; Fleury ;
Dosnon & Lepage.

Les meilleurs assemblages :

Charles Heidsieck ;
Gallimard ; Mailly ;
Paul Dethune ; de Barfontarc ;
Heidsieck Monopole ;
Charles Colin ; Morel ;
Breuzon ; Jean Valentin ;
Chevrolat ; **Lenoble** ; Lallier ;
Pannier.

+25 €

Les meilleurs assemblages :

Bollinger ; Jacquesson ;
Georges Laval ; Pommery ;
Veuve Clicquot ;
Piper Heidsieck ; Henriot ;
Pol Roger ; Bruno Paillard ;
Prieur ; Billecart-Salmon.

(les marques de négociants et
de coopératives sont en bleu)

Maisons contre récoltants le match continue

Pour affiner cette analyse « brut de cuve », il convient d'aller un peu plus loin. Il est évident que les vins de grandes marques (au moins sur la base de cette dégustation) montrent souvent davantage de complexité et de profondeur dans leurs saveurs, probablement parce qu'ils subissent un vieillissement plus long et contiennent une part plus importante de vins de réserve.

Mais si on analyse les vins selon les fourchettes de prix, il est tout aussi évident que les indépendants dominent les débats dans les catégories les moins chères, peut-être tout simplement parce que peu de grandes

marques sont vendues à moins de 25 euros sur le marché français. Néanmoins, la présence de trois vins de récoltants parmi nos douze meilleurs vins démontre aussi que tout n'est pas réductible à une simple affaire de rapport qualité-prix.

Notons enfin que deux de nos vins préférés, Serge Mathieu et Gallimard, ont une origine auboise. Quand on pense que cette région du sud de la Champagne était considérée à une époque comme produisant des vins de qualité moindre que ceux de la Marne, force est de se rendre à l'évidence : ce n'est plus du tout le cas. D'ailleurs, les achats significatifs de raisins par les plus grandes maisons dans cette région, qui privilégie le pinot noir, sont là pour le confirmer.



Les coulisses de la dégustation

Nous avons dégusté 92 cuvées. L'un des éléments qui sous-tendait notre banc d'essai était la volonté de confronter, à l'aveugle, les vins de tous les types de producteurs : négociants, coopératives et vignerons indépendants. Nous avons aussi éliminé les cuvées plus rares, comme les champagnes extra-bruts ou non dosés, ainsi que les cuvées spéciales ou les vins issus de parcelles uniques.

La règle, valable pour tous, était la suivante : une seule bouteille admise par producteur, et toujours la moins

chère en brut non millésimé. Une maison ne doit-elle pas être jugée d'abord par son vin le plus vendu ?

Pour subdiviser ce qui aurait constitué une trop longue série de vins, nous avons déterminé des catégories, par type et par fourchette de prix. Nous avons donc d'abord dégusté les blancs de blancs, puis les blancs de noirs et enfin les assemblages selon leurs prix de vente : 15 à 20 euros, 21 à 25 euros, 26 à 30 euros, plus de 30 euros. Les prix retenus étaient ceux généralement constatés sur le marché français, par bouteille et en tenant compte, autant que possible, de la variable transport. C'est ainsi

que si vous commandez six bouteilles chez un vigneron, le coût de la livraison sera d'environ 3 euros par bouteille par rapport au prix de vente « départ ». Pour les vins les plus largement diffusés, et notamment les grandes marques qui pratiquent peu la vente « directe », nous avons pris en compte le prix moyen constaté sur le marché chez des revendeurs.

Les bouteilles étaient masquées. Pour chaque série, l'ordre était établi de façon aléatoire par un assistant qui ne participait pas au comité de dégustation. Les vins ont été dégustés à des températures comprises entre 10 et 12 °C.