



**Quintessence.** Le pressoir traditionnel champenois, plus large que haut, pour obtenir les jus le plus clairs possible (ici, à Oger, dans la côte des Blancs).

# SPÉCIAL CHAMPAGNE

**200** De la crise faisons table rase! **202** Tout ce qu'il faut savoir **206** Les « bonnes affaires » de la grande distribution **208** Moët sort de sa réserve **210** Dégustations

FRANCOIS NASCIMBENI/AFP

Dossier réalisé par **Jacques Dupont**

## Le guide des champagnes de marques

Il s'agit des prix officiels, fournis par les maisons. En réalité, chez les cavistes ou, pour certaines marques, dans la grande distribution, on peut souvent les trouver à des tarifs inférieurs.

### Ayala

**18 - Rosé nature.** Majorité de chardonnay coloré au vin rouge des coteaux champenois. Joli nez un peu chène, framboise, fraise des bois, bouche vive, délicatement fruitée, citronnée, un rosé très fin, d'une grande élégance. 45 €.

**17 - Perle nature d'Ayala 2002.** 80 % chardonnay, 20 % pinot noir. Tiré sous liège. Nez grillé, bouche très minérale, élégant, frais, fin, beaucoup plus fin en bouche que le nez le laissait supposer. Délicieux aujourd'hui. 57 €.

**16 - Brut zéro dosage.** Assemblage identique des trois cépages au brut majeur mais sans aucun dosage. Nez levure, grillé, réductif, agrumes, baies noires, assez sauvage, bouche vive, très pure, pointe de poivre blanc, frais, nerveux, minéral, belle finale zeste de pamplemousse. 27 €.

**15,5 - Perle d'Ayala 2002.** Très agrumes au nez, bouche vineuse ; vin de repas, construit, sérieux, assez dense, pointe de tannin. 55 €.

**15 - Brut majeur.** Nez floral, agrumes, bouche gourmande, délicate, davantage marquée fruits blancs que le zéro dosage, bonne longueur, plus facile à boire, mais moins de caractère. 25 €.

**Billecart-Salmon 17 - Blanc de blancs grand cru.** Uniquement des chardonnays des grands crus de la côte des Blancs. Floral, agrumes, citron, pamplemousse, bouche tendue, vive, élégante, minérale, éclatante, belle longueur. 51,40 €.

**16,5 - Vintage 2004 extra-brut.** 30 % chardonnay, 70 % pinot noir ; une partie (20 %) a été vinifiée en bois. Pain d'épice, croissant, belle maturité du vin, bouche généreuse, ronde, crémeuse ; à boire aujourd'hui. 53,40 €.

**16,5 - Nicolas-François Billecart 2000.** 60 % pinot noir, 40 % chardonnay. Grillé, épice,

angélique confite, bouche vineuse, des notes de miel et de cire. Vin ample, gras, dominé par le pinot, vrai vin de mets. 78 €.

**15,5/16 - Extra-brut réserve.** Même assemblage que le brut réserve mais avec des vins un peu plus vieux. Floral, fleurs séchées, fruits secs, poire, bouche vive mais sans dureté, assez crémeuse, bonne longueur, pureté. 38,90 €.

**15 - Brut réserve.** 40 % pinot meunier, 35 % pinot noir, 25 % chardonnay. Floral, poire, fougère, bouche élégante, fraîche, gourmande, légère, fruitée, jolie finale relevée. 34,90 €.

### Bollinger

**18 - La Grande Année 2002 rosé.**

Elaboré à partir de vin rouge provenant exclusivement de la côte aux Enfants. Nez très fin, rose, floral, groseille, bouche riche et élégante à la fois, fin, cerise, gras, velouté et sérieux en même temps, très long. 150 €.

**17,5 - La Grande Année 2002.** 60 % pinot noir, 40 % chardonnay. 100 % barriques. 23 villages, rien que des grands crus (71 %) et premiers crus (29 %). Nez solaire, poivre blanc, fruits secs, assez marqué Ay au départ par son côté gras et confit, et Verzenay en finale, plus austère. Sérieux, distant, pur, droit, fin. « Ma plus belle vendange depuis que je suis là », confie Matthieu Kaufmann, le chef de cave. 100 €.

**17 - Brut rosé.** 5 % de vin rouge. Joli nez, fruité et floral, note épicée, rose fanée, tendu, fin, petit côté tannique en finale, groseille. 70 €.

**16,5 - RD 1997.** 65 % pinot, 35 % chardonnay. 16 crus, dont 75 % de grands crus. Grillé, épice, fumé, lard fumé, truffe blanche, bouche crémeuse, gras, plein, riche, pas d'une longueur extrême mais large et très gourmand. 180 €.

**Alexandre-Bonnet 138, rue du Général-de-Gaulle 10540 Les Riceys 03.25.29.30.93.**

**17 - Noir extra-brut.** Pierre humide, minéralité, sous-bois d'automne, bouche vive, tendue, fraîche, longue, très élégant, fin, aérien, beaucoup de classe. 25,70 €.

**15 - Grande Réserve.** Nez frais, paille, poire, bouche gourmande, savoureuse, des notes épicées et miel, longueur moyenne, un côté crémeux et minéral à la fois qui lui confère de la distinction. 20,99 €.

**Delamotte (voir Salon et Delamotte)**

### Deutz

**17,5/18 - Amour de Deutz 2002.** 100 % chardonnay de grands crus, avec parfois une pointe de premier cru pour la touche épicée... Noisette, fruits blancs, bouche aérienne, tendre et fraîche, le vin commence à

atteindre son stade de maturité, dégageant une sucrosité naturelle qui évoque l'abricot. Long, frais, très gourmand. 130 €.

**17 - William Deutz rosé 2000.** Rose, minéralité, pierre humide, des arômes qui évoquent les pierres de cave ou l'intérieur d'église, bouche délicate, finement parfumée groseille et cerise, un champagne élégant, raffiné. 111 €.

**15,5 - Brut 2006.** Citron, fleurs blanches, note de sucrosité, pêche blanche, ananas, un champagne fruité, d'abord facile, gourmand en bouche. Sa jeunesse est compensée par son fruité. 47 €.

### Dom Pérignon

**18,5 - Cœnothèque rosé 1990.** Lacté, pétrole, feuille morte, bouche complexe, fruits noirs, saveurs d'automne, épices, mûre, très long, une gamme aromatique très large. 750 €.

**18 - Cœnothèque 1996.**

55 % chardonnay, le reste en pinot. Grillé, agrumes, arômes marins, bouche vive, fruits blancs, angélique, l'acidité du millésime est présente mais bien enrobée, le millésime commence enfin à donner ce qu'on attend de lui. Long, gras et subtil en même temps - subtilement gras - il a perdu son arrogance. 350 €.

**17 - Vintage 2002.** 52 % de chardonnay et le reste en pinot. Épices, feuillage, agrumes, bouche vive, tendue, @ mûr, plein, un Dom P. assez mûr, gras, long, bien fait, qui se boira assez vite. Il peut plaire dès aujourd'hui. D'habitude on dit sur Dom P. : il sera bon ; là on dit : il est bon. 130 €.

**16,5 - Rosé 2000.** Rose fanée, cerise, bouche cerise, gourmande, assez riche, bien fruitée mais longueur moyenne, assez pur, finale tannique. 370 €.

### Nicolas Feuillatte

Derrière cette marque, une machine imposante. Cette union rassemble 84 coopératives, dispose de 350 centres de pressurage, 6 000 adhérents. La direction technique est assurée par Jean-Pierre Vincent, assisté de David Hénault.

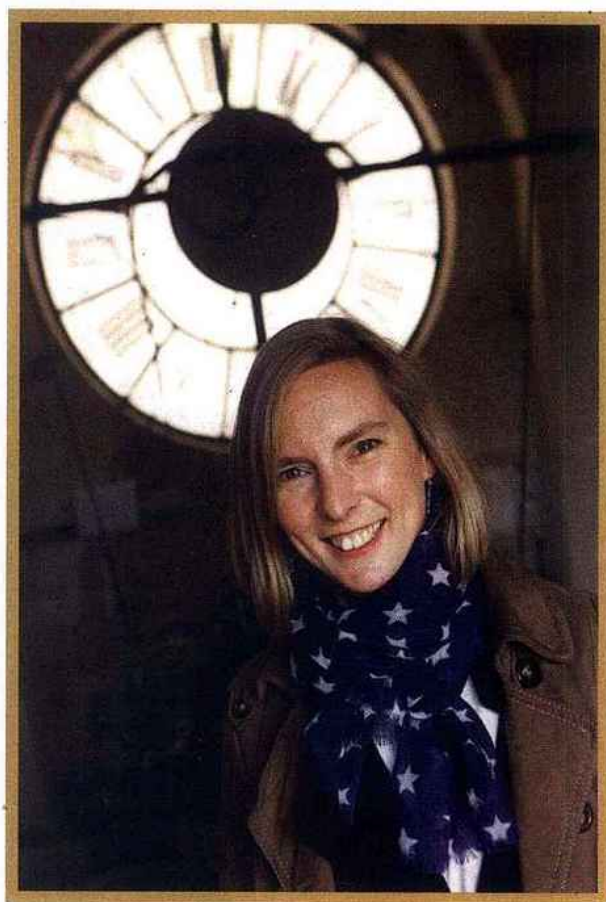
**16 - Cuvée 225 2004 rosé.** Floral, framboise sauvage, bouche tendre, frais, long, très élégant. 34 €.

**15,5 - Grand Cru blanc de noirs 2000.** Nez lacté solaire, fruits exotiques, bouche grasse, épicée, gras, plein, large et vineux. 33 €.

**14 - Brut réserve particulière.** 40 % pinot meunier, 35 % pinot noir, 25 % chardonnay. Citronné, pamplemousse, bouche vive, tendue, assez crémeuse, pas très long mais bien équilibré. 23 €.

### Gosset

La très ancienne maison d'Ay a déménagé en partie après le rachat au groupe Laurent-Perrier du château Malakoff, belle



Caroline Latrive Future chef de cave Ayala

« Je suis rémoise et j'ai toujours baigné dans ce milieu. Mon père, Philippe Benoit, était œnologue conseil. Il suivait beaucoup de domaines sur la Montagne de Reims. Parfois, je l'accompagnais. Les tournées chez les récoltants manipulateurs font partie de mes souvenirs d'enfance. J'ai même gardé des photos. A l'âge de choisir une voie, ça m'est apparu comme une évidence. Dans la profession, il régnait une certaine misogynie. Le jury lors de mon passage pour le DNO (diplôme national d'œnologie) m'avait mise en garde. Mais, aujourd'hui, une fille, ça passe beaucoup mieux. On n'occupe plus les mêmes fonctions. Le rôle de chef de cave relève moins de l'autorité. Chacun est à sa place. J'ai commencé en 2006 comme assistante qualité, en alternance avec Bollinger. »

demeure dotée de 1 500 mètres de caves creusées dans la craie. Jean-Pierre Mareignier a peu à peu baissé les dosages des vins, passant de 12 à 7 grammes de sucre par litre. Les champagnes ont gagné en précision, avec des finales nettes et tendues. Depuis toujours, la maison bloque la seconde fermentation dite malolactique pour conserver plus d'acidité et de fraîcheur.

**17,5 - Célébris blanc de blancs extra-brut.**

1999 essentiellement, 98, 96 et 95. Doré soutenu, pain d'épice, paille, c'est la circonstance parce que cet assemblage le permettait, cire, grillé, croissant, long, frais, bonne

amertume, long, plein, gras tendu mûr et frais. 125 €.

**17 - Célébris Vintage**

**1898 extra-brut.** Mousse, sous-bois, tendu, très fin, long, vif, élégant. 110 €.

**17 - Grand Millésime 2000.** 57 % chardonnay, 43 % pinot noir. Paille, grande maturité, abricot sec, bouche tendue, grasse, vive, longue, épicée, long, frais, fin, très mûr, finale ananas, grillé. Un très bon 2000. 56 €.

**16/16,5 - Grande Réserve.** 54 % pinot dont 15 % de meunier, 46 % chardonnay 2006 dont vins de réserve 2004 et 2005. Pas de malo. Joli nez sous-bois, épicé, frais, paille, plein,

gras, puissant, tendu, long, crémeux ; bel équilibre entre maturité et acidité. 38 €.

**Alfred Gratien**

**17 - Blanc de blancs 2006.** Nez fermé, bouche vive, grillée, très minérale, très vif, long, structuré, fin, tendu. Grande élégance. Des grands crus Avize, Cramant, Chouilly, Mesnil. 41,90 €.

**16 - Paradis.** 65 % chardonnay, 35 % pinot meunier, rien que du grand et premier cru, et uniquement des vins de 2005. Miel, boisé, épicé, bouche douce, plus marquée pinot, note boisée en finale, crémeux en bouche, long. 62,50 €.

**15 - Brut classique.** Base 2006. 15 % vin de réserve



## Ophélie Lamiable

Domaines Lamiable

« Je m'occupe du vin et de la vigne et ma sœur Oriane, de l'administratif et de la gestion. Mon grand-père avait trois frères, tous agriculteurs éleveurs. Ils ont grandi ici. Dans les années 50, ils ont racheté des champs à Laurent-Perrier qui se sont ensuite retrouvés en AOC. Alors ils ont planté et ils vendaient le raisin à Laurent-Perrier. Puis il y a eu la crise des années 50 et ils ont monté un pressoir et fait leur vin. J'ai vécu pendant quinze ans à Nice avec ma maman. Là-bas, j'ai fait un IUT de commerce et j'ai travaillé au Crédit Lyonnais. Je m'ennuyais. Je l'ai dit au téléphone à Oriane qui, elle, était restée avec papa. C'est Oriane qui m'a dit : viens, il y a du travail. Quand j'étais au lycée je voulais faire ceno, mais j'étais tellement nulle en chimie que ma prof m'avait dit de laisser tomber. Là, j'ai fait une formation pour adultes à Avize. Je me suis associée en 2006. »

■ ■ ■ 2005, 34 % chardonnay, 16 % pinot noir, 50 % meunier. Nez assez fruité, bouche douce, note épicée, grillée, fruits noirs. Bonne longueur. 31,50 €.

**Jacquesson**  
17,5/18 - DT Avize grand cru 1995.

Nez paille, moisson, encore peu évolué, des petites notes encaustique, floral, bouche crémeuse, fraîche, très minérale en seconde partie, du gras et de la longueur sans perdre de la finesse. Joli vin. 140 €.

17 - Millésimé 2002. Chardonnays d'Avize (majoritaires) et Chouilly 43 %, pinots noirs de Dizy (majoritaires), d'Aÿ et de Mareuil, vinifiés en foudre. Poire, nêfle, arômes d'automne, chaume, bouche riche, puissante, longue, bien mûre, gras, ample et tendu à la fois, épicé en finale. 65 €.

16,5/17 - Cuvée 734. 54 % chardonnay, 26 % pinot meunier, 20 % pinot noir. Doré soutenu. Nez pomme, fruits blancs, abricot sec, bouche savoureuse, note de fruits secs, long, crémeux ; vins très mûrs. 34 €.

**Joseph-Perrier**  
17 - Joséphine 2002. Nez épicé, pain grillé, mousse, à l'aération défilé d'agrumes, bouche tendue, vive, vin pur, une sensation de brut zéro

dosage. Un vin minéral et très élégant, qui commence seulement sa maturité. 100 €.

17 - Brut blanc de blancs 2002. Bouteille à la forme bizarre, une ampoule ? Non, une nouvelle collection de millésimés présentés dans un flacon de style victorien. Nez aux notes de grillé, coing, fruits blancs, bouche vive, serrée, tendue, un vin austère à ce stade, qui mérite de l'attente, fort potentiel, riche, tendu, très pur mais à surtout laisser patienter en cave deux ans. 50 €.

17 - Cuvée royale brut 2002. 50 % chardonnay et 50 % pinots noir et meunier. Nez minéral, poire, pierre de cave, bouche vive, tendue, saveurs de vin mûr, épices, mangue. Dosage intégré et très discret, longueur, fraîcheur. 40 €.

16,5 - Brut rosé 2002. Présenté également en flacon de style victorien. Épices, bouche épicée, dense, tendue presque tannique, long, plein riche, équilibré. 50 €.

15,5 - Cuvée royale brut. Joli nez discret, floral, bien intégré, bonne longueur. 28,50 €.

**Krug**  
18 - Vintage 1998.

Nez riche, plus complexe que la grande cuvée, agrumes confits, fruits secs, chène, bouche vive, tendue, des notes exotiques

qui se mêlent à des saveurs terriennes un peu automnales : pomme, poire, sous-bois. Crémeux et long. 205 €.

16 - Grande Cuvée. Grillé, torréfaction, bouche grasse, enveloppante, crémeuse, toujours sur des saveurs grillées ; un vin séveux, gourmand par sa structure, un peu monocorde dans ses saveurs. 145 €.

**Lanson**  
17 - Noble Cuvée 1999 blanc de blancs. Nez citronné, légèrement épicé, agrumes, paille, caillou, très joli nez qui se développe à l'aération ; bouche avec une touche de miel, crémeux et fin, élégant. A boire. 105 €.

16 - Noble Cuvée rosé. Beaucoup de chardonnay dans cet assemblage. Groseille, cerise, bouche crémeuse, peu marquée par les arômes de pinot, puissante, assez élégante, bonne longueur, élégant et discret. 105 €.

15,5/16 - Noble Cuvée 2000. Assemblage pinot noir et chardonnay, nez vif, citronné, bouche vineuse, crémeuse, tendue, fraîche, assez élégante, encore très jeune, à attendre. 90 €.

**A.R. Lenoble**  
16 - L'épurée. Grand cru blanc de blancs de Chouilly. Nez miel, sous-bois, pain grillé, bouche

tendue, vive, crémeuse, large, bonne longueur. 28,50 €.

15,5 - Les Aventures. Grand cru de la côte des Blancs. Nez chène, bouche vive, tendue, bonnes saveurs, finale moins affirmée que dans le premier, nécessite de l'attente. 51 €.

**Mailly grand cru**  
15,5/16 - Brut réserve. 75 % pinot noir et 25 % chardonnay. Coloré, nez marqué pinot noir, sucrosité, agrumes, bouche vineuse, ample, long, riche en saveur, bonne longueur ; belle réussite pour un entrée de gamme. 28 €.

15 - Brut grand cru 2004. Même assemblage avec des vins d'une seule année. Nez assez évolué, maturité, bouche onctueuse, grasse, belles saveurs de fruits mûrs, longueur moyenne, à son top aujourd'hui. 35 €.

On peut se passer de l'Intemporelle 2005 (60 % pinot noir, 40 % chardonnay). Le millésime ne méritait peut-être pas cette cuvée, d'habitude délicate et qui cette fois manque de consistance (55 €).

**Moët & Chandon**  
15,5/16 - Grand Vintage 2002. Un vin déjà assez mûr, avec toujours ce côté broché signature de la maison, feuilletage, frangipane, écorce d'agrumes, de pamplemousse, vineux,

large, emplissant bien la bouche. Une agréable amertume en finale qui lui confère un côté rafraîchissant. Un dosage un peu moins présent ou plus intégré serait parfait. 40 €.

15 - Moët Impérial. Base 2007 avec des réserves 2006 et 2005, un tiers de chaque globalement. Nez champignon blanc, grillé, un peu réduit, bouche agréable, juste réducteur, finale poire. 30 €.

15 - Grand Vintage rosé 2002. 28 % chardonnay seulement, 51 % pinot noir et 21 % meunier. Assez clair, nez très pinot, charnel, bouche bien fruitée, bouche un peu tannique. « On veut de la structure ; parmi nos pinots il y a 27 % de vin rouge », confie Benoît Gouez, chef de cave de la grande maison. Construit comme un vin de repas. 45 €.

**Mumm**  
16 - Blanc de blancs Mumm de Cramant. Toujours égal, agrumes, fruits blancs, bouche élégante, vive, parfumée et tendue ; un vin séveux, d'un bel équilibre. 60 €.

14,5/15 - Grand Cru. Avize et Cramant pour les blancs, Aÿ, Verzenay, et Bouzy pour les rouges. Nez marqué par la réduction, grillé, bouche de maturité, large et puissant en attaque, d'une

longueur moyenne. Vin de repas où le pinot domine dans les saveurs. 40 €.

On peut oublier cette année le Blanc de noirs : une bonne idée - du pinot noir uniquement de Verzenay -, mais qui s'appuie sur des millésimes manquant de fermeté (60 €).

**Bruno Pailiard**  
17 - Blanc de blancs 1996. Oger et Le Mesnil-sur-Oger. Nez miel, mangue, fruits de la passion, le nez traduit une belle maturité sans excès, bouche douce, équilibrée, agréablement fruitée, crémeuse, bonne longueur. Un vin qui associe fraîcheur et maturité. 94 €.

16,5 - Blanc de blancs réserve privée. Que du chardonnay de grands crus : Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Amande, niçoise, fraîche, caillou, bouche douce, élégante, raffinée, très agrumes. 47 €.

**Perrier-Jouët**  
17 - Belle-Epoque 2002. Assemblage de grands crus de la côte des Blancs (surtout Cramant) avec des pinots noirs de la Montagne de Reims (Mailly, Aÿ, Ambonnay) et des meuniers de Dizy et Venteuil. Nez où dominent les arômes du chardonnay mûr mais sans excès, citron confit, agrumes, bouche élégante, structurée mais délicate.

LOUISE OLIGNY POUR LE POINT