

**SPÉCIAL CHAMPAGNE****SÉLECTION 2010**

Notre guide d'achat

Soyez rassurés :
en cas de rush de fin d'année sur le champagne, tout est prêt pour y faire face. Si la constance du style est la règle dans toutes les variantes du « vin des sacres » imaginées par les Champenois, cela n'interdit pas la nouveauté.

CUVÉES DE PRESTIGE

Dans « Le Figaro » du 8 décembre

■ Nous n'avons pas sélectionné de cuvées de prestige dans notre guide d'achat. Elles feront l'objet d'un spécial « So champagne »

du quotidien *Le Figaro* qui paraîtra le 8 décembre prochain. Merci de vous y reporter.

BRUTS MILLÉSIMÉS

Le 2002 en vedette

■ Champagnes d'une seule année, les ancêtres du millésimé datent de la fin de la première moitié du XIX^e siècle. Chez Moët & Chandon, par exemple, le premier vintage à destination du Royaume-Uni a vu le jour en 1842 et, depuis, le numéro un du champagne n'a élaboré que 69 millésimes. L'assemblage de cépages et de crus est seul autorisé et comporte, dans la majorité des cas, un pourcentage important de grands et de premiers crus. Certaines cuvées millésimées, comme chez J. de Telmont, à Damery, sont issues entièrement d'un ou de plusieurs des 17 villages classés à 100 %. L'autre règle imposée aux vintages est une obligation d'au moins trois années de vieillissement, mais ce repos obligatoire peut durer cinq ans et plus. Sur le marché, on

trouve actuellement du 2003, du 2004, mais surtout une majorité de 2002, un excellent millésime dont on a parfois retardé la sortie parce qu'il n'avait pas encore atteint sa plénitude. Le champagne millésimé représente un peu moins de 4 % du marché.

ROSÉS

Toujours la cote

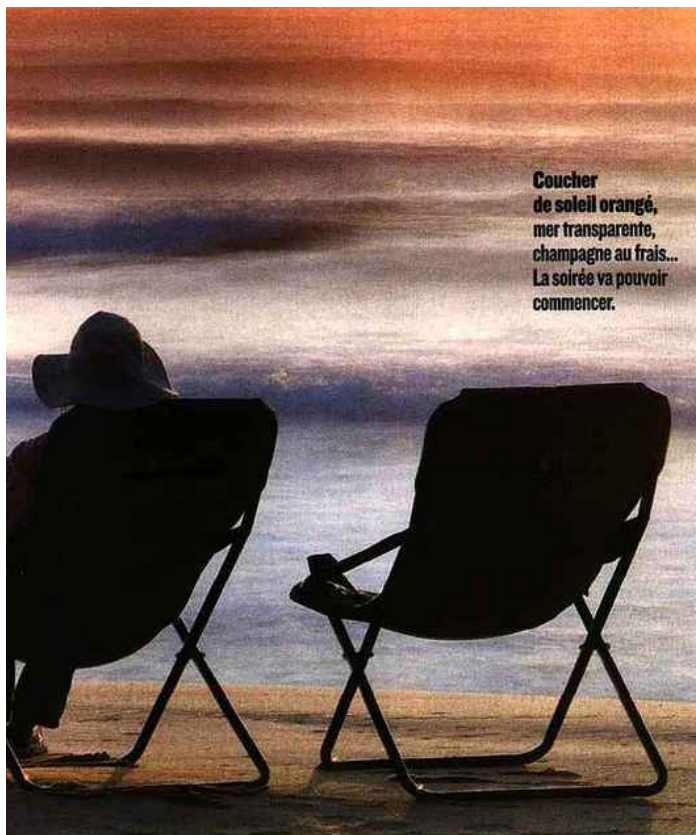
■ Qualifié, il n'y a pas si longtemps, de « champagne féminin », le rosé a pris sa revanche depuis quelques années, à tel point qu'en 2008 et 2009 il a été le seul à ne pas voir ses exportations chuter lourdement. Mieux encore, elles ont progressé l'an dernier de plus de 3 % et la part de marché représente désormais plus de 8 %. Trois pays accaparent plus de la moitié des exportations : le Royaume-Uni, les Etats-Unis et l'Allemagne. Le rosé peut être millésimé ou pas et butine dans trois catégories : les BSA, les vintages et les cuvées de prestige. La recette majoritaire consiste à ajou-

ter du vin rouge AOC de Champagne dans la cuvée. Formule moins usitée, le rosé de saignée est issu de la macération des baies.

BRUTS SANS ANNÉE

Fidèles au poste

■ C'est le champagne étalon des grandes marques aussi bien que des vigneronnes et des coopératives. Incontournable, en effet, pour qui veut afficher son indéfectible fidélité à la règle d'or de l'assemblage, le BSA est sans doute moins médiatique que le millésimé ou la cuvée de prestige. Il n'empêche qu'il représente, à lui seul, 83 % des ventes en Europe. Neuvième pays au monde consommateur de champagne, l'Australie, pour sa part, importe 93 % de bruts sans année. Presque un record, mais aussi un bel hommage rendu aux chefs de cave qui, chaque année, jonglent avec les crus, les parcelles, les cépages et les vins de réserve de plusieurs années jalousement conservés en cave. Un travail de



Coucher
de soleil orangé,
mer transparente,
champagne au frais...
La soirée va pouvoir
commencer.

STANISLAS FAUTREUIL/LE FIGARO MAGAZINE

pour les fêtes

haute précision pour perpétuer le style d'une maison. Les BSA arrivés sur le marché en 2010 ont légalement passé quinze mois en cave, mais cette durée de vieillissement peut facilement être doublée. Ni vins nouveaux ni perdreaux de l'année, ces bruts sans millésime affiché, dont la consommation en France a crû de près de 19 % en un an, constituent la plus belle expression du savoir-faire champenois.

EXTRA-BRUTS La peur du sucre

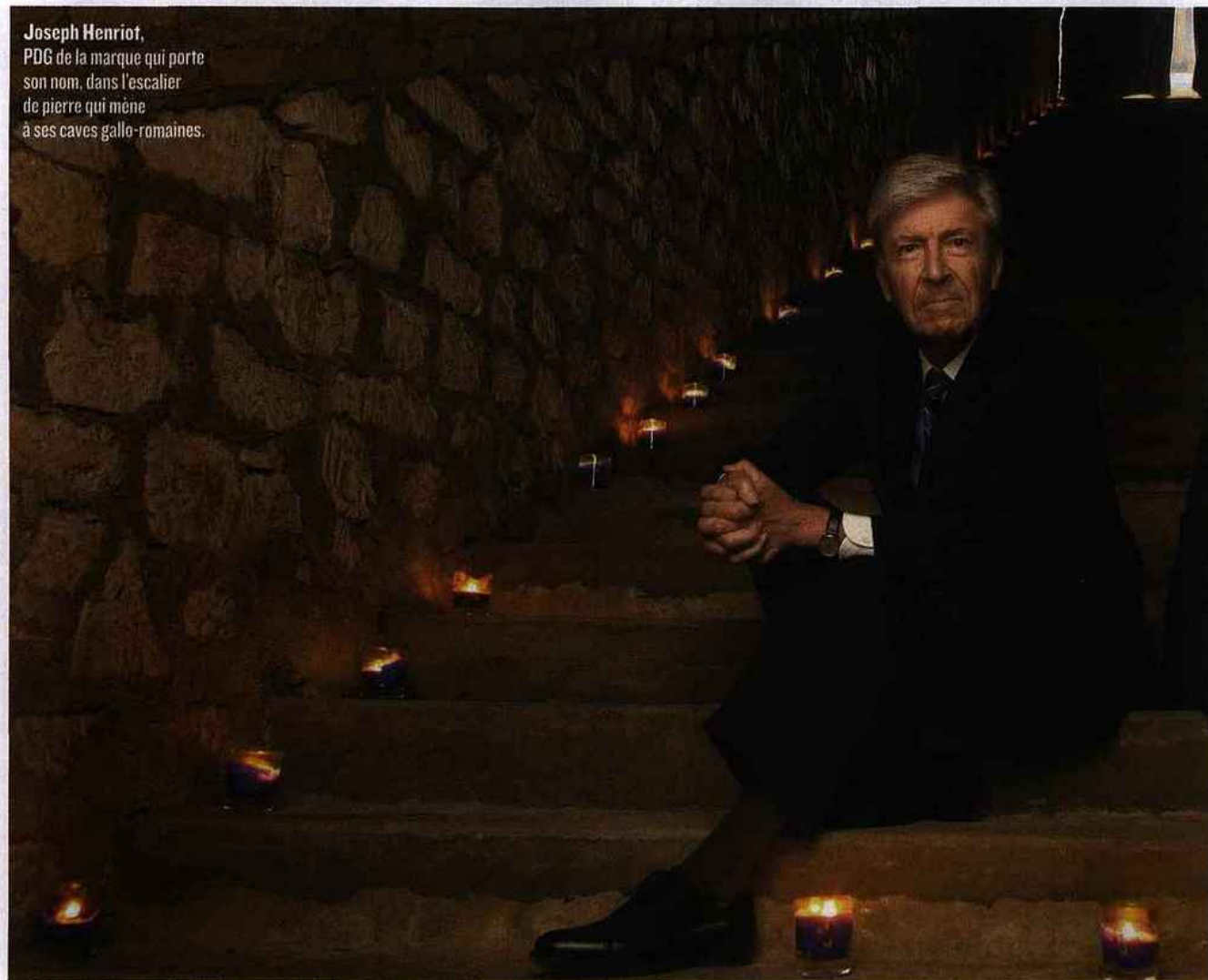
■ Est-ce pour des raisons diététiques que l'on voit se multiplier, depuis peu, les cuvées d'extra-brut (moins de 6 g de sucre par litre) ou nature (sans aucun dosage) ? Des champagnes déconcertants pour ceux qui aiment trouver un peu de douceur dans la flûte. Mais aussi des vins difficiles à élaborer, en tout cas pas tous les ans, car ils requièrent une qualité de vendange qui n'est pas

forcément au rendez-vous. On ne saurait trop les conseiller aux connaisseurs avertis à l'apéritif ou sur les fruits de mer.

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS Une belle diversité

■ Portant le nom un peu barbare de récoltants-manipulants (RM), 4 769 vignerons champenois élaborent un champagne à leur nom avec la condition impérative de n'utiliser que la vendange d'un vignoble leur appartenant en propre. D'où une grande diversité des cuvées élaborées par les RM, parmi lesquelles on peut trouver, par exemple, des 100 % pinot meunier, des 100 % pinot noir et même des champagnes dits monoparcéllaires, parce qu'ils sont issus d'une seule parcelle de vigne. En 2009, les RM ont commercialisé 75 millions de bouteilles, dont plus de 92 % sont écoulées en France.

■ ROGER POURTEAU



Joseph Henriot, PDG de la marque qui porte son nom, dans l'escalier de pierre qui mène à ses caves gallo-romaines.

OLIVIER ROUX POUR LE FIGARO MAGAZINE

GUIDE D'ACHAT

Bruts sans année (BSA)

CHARLES HEIDSIECK
Brut Réserve

Une star dans sa catégorie, car son assemblage de crus, de cépages et de vins de réserve est l'un des plus beaux puzzles de la Champagne. Traitement de faveur pour cette cuvée emblématique dans laquelle entrent des vins de plus de 10 ans et dont le temps de séjour en cave (36 mois) a été doublé. C'est l'ambassadrice de la marque.

Prix : 33 C. (03.26.84.43.00).

MUMM
Grand Cru

La Légion d'honneur pour ce BSA haut de gamme issu de cinq grands crus classés : Aÿ, Bouzy et Verzenay pour le pinot noir (58 %), Cramant et Avize pour le chardonnay. La marque est riche de deux autres grands crus

non millésimés : le Mumm Blanc de blancs de Cramant et un tout nouveau Mumm Blanc de noirs Grand cru.

Prix : 42 C. (03.26.49.59.69).

TAITTINGER

Les BSA à l'honneur

Pas moins de trois bruts sans année pour la marque, dont cette Cuvée Prélude élaborée à parts égales de cinq grands crus de noirs et de blancs. Rare privilège pour ce BSA qui a vieilli plus de cinq ans en cave. Son alter ego, Les Folies de la Marquetterie, est issu du seul vignoble qui domine le château éponyme.

Prix : 33 C. (03.26.85.45.35).

KRUG

Grande Cuvée

Dans cette maison, le BSA est

considéré à l'égal d'une cuvée de prestige. Bichonné par ses pairs, pour qui il incarne par excellence le fameux « style Krug », il a droit à une première fermentation en petits fûts de chêne, puis en famille commence un travail d'alchimiste avec 50 vins clairs de trois cépages, de 25 crus et de six à dix années différentes.

Prix : 140 C. (03.26.88.44.20).

GOSSET

Grande Réserve

Comme toutes les grandes cuvées de la marque, ce brut est logé dans le flacon « antique ». Un privilège mérité, car cet assemblage complexe de 12 crus des trois cépages et de trois millésimes, qui fait un court passage en fûts de chêne, accouche d'un brut vineux et concentré

apte à n'importe quelle confrontation gastronomique.

Prix : 38 C. (03.26.56.99.56).

DRAPPIER

Carte d'Or

Un « classique » de la marque d'Urville très largement marqué par la présence massive du pinot noir (90 %) qui le prédestine à toutes les alliances gastronomiques. C'est aussi la cuvée qui a l'honneur d'être logée dans les 11 tailles différentes de flacons : de la petite bouteille de 20 cl au grandissime melchisédech (30 l, pour 150 personnes).

Prix : 19,50 C. (03.25.27.40.15).

LANSON

Black Label

Le succès de la cuvée anniversaire Extra Age (un assemblage

de trois millésimes) ne saurait faire oublier l'emblématique Black Label auquel on a donné ce nom en 1937. Sans fermentation malolactique, bien sûr, il est la quintessence du style Lanson qui confère, à la fois, élégance et puissance.

Prix : 27 C. (03.26.78.50.50).

BOLLINGER

Special Cuvée

Ici, dit-on, cette cuvée s'impose « comme un acte de foi ». Objet de tous les soins, sa mission est d'incarner, chaque année que Dieu fait, le style immuable de la marque. Recette unique en Champagne : les vins de base des deux dernières vendanges reçoivent le renfort de vieux vins de réserve conservés en magnums.

Prix : 45 C. (03.26.53.33.66).

GUIDE D'ACHAT

Bruts sans année (BSA)

RUINART

Un sur six
Tous logés à la même enseigne : le R, le brut sans année de la marque (un assemblage chardonnay-pinot noir), est en bonne place dans le coffret dégustation qui réunit, en 2010, les six cuvées Ruinart. Le brut joue le trouble-fête puisqu'il est le seul à ne pas privilégier le chardonnay.

Prix : 39 € (03.26.77.51.51).

BRUNO PAILLARD

Brut Première Cuvée
Pour son élaborateur, c'est le « porte-drapeau » de la maison. Un assemblage de 32 crus, vinifiés tantôt sous inox, tantôt sous bois. La complexité tient aussi à l'apport des vins de réserve dont le volume peut varier de 25 à 48 %. Autant d'éléments qui permettent à la jeune maison de maintenir la perfection quels que soient les aléas climatiques.

Prix : 29,90 € (03.26.36.57.72).

LENOBLE

Brut Intense
A côté d'une belle collection de

grands crus de blancs, dont le dernier en date est un pur chouilly baptisé L'Epurée, Anne et Antoine Malassagne proposent aussi un brut classique, qui est un assemblage presque à parts égales des trois cépages en provenance des meilleurs cotéaux de la région d'Épernay.

Prix : 23,90 € (03.26.58.42.60).

ROEDERER

Brut Premier
Tout le savoir-faire de la marque s'exprime dans cette cuvée, représentative de quatre années de vendanges. Trois proviennent de l'ajout de 10 % de vins de réserve vieillies en foudres de chêne durant deux à cinq ans. En cette fin d'année, l'étui du brut a été traité en support artistique et habillé de trois visuels graphiques.

Prix : 37 € (03.26.40.42.11).

DEUTZ

Brut Classic
C'est le nom qui convient à ce BSA d'un classicisme sans faille. L'équilibre est de mise pour les trois cépages, et l'apport de vins

d'autres années évolue en fonction des besoins de la continuité du style. Même les arômes appartiennent à la palette habituelle : fleurs blanches, agrumes et pâte d'amandes.

Prix : 32,50 € (03.26.56.94.00).

DELAMOTTE

Blanc de blancs
Certes, il existe un brut à trois cépages dans cette maison, mais, pour son 250^e anniversaire, on se doit d'ouvrir ce 100 % chardonnay non millésimé. Rien que des grands crus dans son assemblage en provenance, notamment, du Mesnil-sur-Oger où la marque dispose d'un vignoble de 5 ha.

Prix : 42 € (03.26.57.51.65).

HENRIOT

Brut Souverain
Rémoise depuis 1808, la maison Henriot a la chance de posséder un vignoble de qualité et de superbes caves gallo-romaines. Autant d'atouts qui contribuent à la réussite des cuvées dont l'assemblage ne comprend que du pinot noir et du chardonnay.

Comme dans ce brut de qualité, où ils font part à deux.

Prix : 30 € (03.26.89.53.00).

JACQUESSON

Cuvée 734
Originale, la façon qu'ont les frères Chiquet d'identifier leur brut à trois cépages par un numéro. Chez eux, la cuvée de base n'est pas considérée comme l'étendard d'un style permanent. Ce qui compte avant tout, c'est de créer le meilleur brut possible, avec un goût chaque fois différencié en fonction de la vendange.

Prix : 34 € (03.26.55.68.11).

POMMERY

Brut Apanage
Ce brut-là, né en 1996, est une exception puisqu'il est sans doute le seul dans sa catégorie à prendre position entre le BSA de base (le Brut Royal) et le millésimé. Il est néanmoins dans la lignée de son aîné, même s'il vieillit un peu plus longtemps. Moins dosé, il a été adopté tout de suite par la grande restauration.

Prix : 39 € (03.26.61.62.63).

VEUVE CLICQUOT

Carte Jaune
C'est avant tout sur la qualité de son brut qu'une maison doit être jugée, professe-t-on chez la Veuve. Pas étonnant, alors, de voir avec quel soin on procède à son élaboration : une soixantaine de crus, des vins de réserve de deux à six années et une constante dominante du pinot noir pour assurer la continuité et une structure à toute épreuve.

Prix : 35 € (03.26.89.51.40).

MANDOIS

Brut Origine
Vignerons à Pierry depuis 1735, les Mandois, aujourd'hui à la tête d'un vignoble de 35 ha, ont fondé leur maison en 1860. Parmi les nombreuses cuvées de la marque, le BSA est un assemblage des trois cépages de tous les crus de la propriété. Insolite : un 100 % meunier issu d'un clos de 1,5 ha ceint de murs et abritant des vieilles vignes.

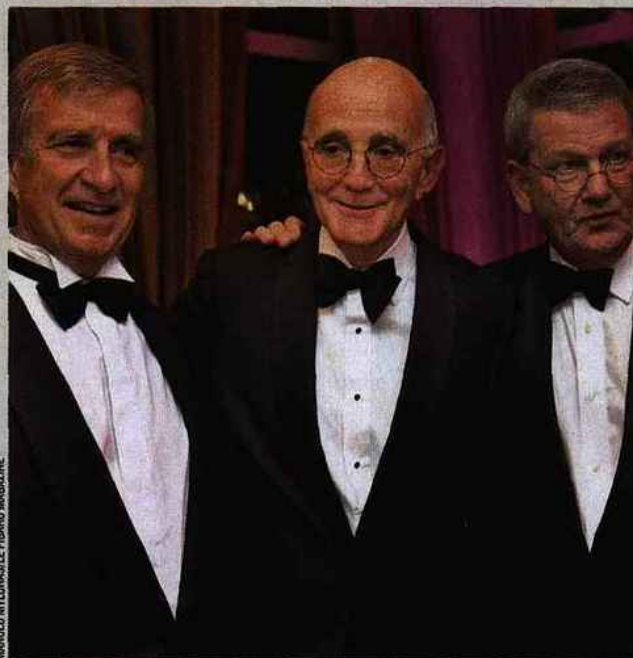
Prix : 25 € (03.26.54.03.18)

■ ROGER POURTEAU

Le prix Grand Siècle remis au Pr Saillant

Triste, ce 46^e prix Grand Siècle Laurent-Perrier. Bernard de Nonancourt, son créateur, fondateur de la maison de champagne, nous a quittés. En début de soirée, Franz-Olivier Giesbert, membre du jury, lui a rendu un hommage d'amitié. Le prix Grand Siècle fut ensuite remis par Claudie Haigneré, présidente du jury, aux animateurs de l'Institut du cerveau et de la moelle épinière (ICM) : le Pr Gérard Saillant, président, les Prs Yves Agid et Olivier Lyon-Caen.

L'ICM répond à un enjeu majeur du XXI^e siècle : savoir réparer les lésions du cerveau et de la moelle épinière. Aujourd'hui, les maladies neurologiques touchent une personne sur huit. Cet institut, basé sur le maître mot excellence, est révolutionnaire sur le plan scientifique. Il réunit 600 chercheurs au cœur de



Heureux de cette belle soirée et du prix Grand Siècle, le Pr Gérard Saillant (au centre), entouré des Prs Yves Agid et Olivier Lyon-Caen.

l'hôpital de la Pitié-Salpêtrière. Cent mille patients sont examinés chaque année. Conçu par l'architecte Jean-Michel Will-

motte, cet institut de recherche dispose de 22 000 mètres carrés de laboratoires et de services techniques.

La soirée au pavillon Gabriel fut brillante, les personnalités étaient nombreuses. L'ICM succède à une liste impressionnante de lauréats. Du commandant Cousteau en 1973, en passant par sœur Emmanuelle en 2002, Jeanne Moreau en 2008 ou Daniel Barenboïm en 2009.

Le menu Grand Siècle, orchestré par Jean-Pierre Biffi (Potel et Chabot), fut accompagné du champagne Grand Siècle en magnum, Alexandra Rosé 1998 en magnum, Corton clos des Cortons 1998 Faiveley, grand cru en magnum.

Un chèque de 30 000 euros a été remis au Pr Saillant.

MAURICE BEAUDOIN

Les dons pour le développement de l'ICM peuvent être adressés à ICM, Marie Bourdeau (01.57.27.40.35 ; marie.bourdeau@icm-institute.org).

GUIDE D'ACHAT

Extra-bruts

LAURENT-PERRIER

Ultra-Brut

Mathilde-Emilie Perrier lança en 1889 le Laurent-Perrier « sans sucre », qui connut un grand succès en Angleterre avant de disparaître peu à peu des cartes. Il fallut attendre 1981 pour que la maison, alors dirigée par Bernard de Nonancourt, décide de ressusciter cette cuvée sous le nom d'Ultra-Brut. Depuis, il a fait beaucoup d'émules et reste une référence. A goûter toutes affaires cessantes. Dosage : 0 g/l.

Prix : 46 C. *Domaine Laurent-Perrier, 51150 Tours-sur-Marne (03.26.58.91.22).*

DRAPPIER

Brut Nature

Michel Drappier dirige une maison dynamique qui propose des champagnes, absolument épatants. Cette cuvée, très vineuse, propose une symphonie de fruits du verger. La bouche, très fraîche, est étonnante de vivacité. Cette cuvée très peu soufrée existe également en version sans soufre. Un vin pour les amateurs de sensations pures. Dosage : 0 g/l.

Prix : 29 C. *Champagne Drappier, rue des Vignes, 10200 Urville (03.25.27.40.15).*

LALLIER

Zéro Dosage Grand cru

Au pinot noir d'Aÿ, majoritaire à 70 %, ont été assemblés 30 %

de chardonnays d'Avize et de Cramant. Avec de telles origines, il était superfétatoire d'ajouter un dosage de sucre. Le vin se montre gourmand et opulent, tout en conservant un caractère iodé et tendu. Une très belle réussite. Dosage : 0 g/l.

Prix : environ 45 C. *Champagne Lallier, 4, place de la Libération, 51160 Aÿ (03.26.55.43.40).*

POL ROGER

Pure Brut

Cette maison familiale, qui fit la joie de Winston Churchill et, encore aujourd'hui, de la cour d'Angleterre, a conçu avec cette cuvée un vin d'équilibre parfait : équilibre des cépages champenois assemblés dans des proportions identiques, et équilibre des sensations. Il offre un visage minéral et tendu, puis une expression vineuse et gourmande. Un champagne de grande race. Dosage : 0 g/l.

Prix : 43 C. *Pol Roger, 1, rue Henri-Le Large, 51200 Epernay (03.26.59.58.00).*

PHILIPPONNAT

Cuvée 1522 millésime 2002

Cette cuvée a été créée pour commémorer la date où la famille a pris souche à Aÿ. Issu des meilleurs crus d'Aÿ pour le pinot noir et d'Oger pour le chardon-

nay, ce vin se montre aussi gourmand au nez, avec ses bouquets de fruits jaunes, qu'en bouche. A la fois intense et d'une grande fraîcheur. Dosage : moins de 4 g/l.

Prix : 52,95 C. *Champagne Philipponnat, domaine du Clos des Goisses, 13, rue du Pont, 51160 Mareuil-sur-Aÿ (03.26.56.93.01).*

AR LENOBLE

Brut Nature

La maison a su laisser mûrir son vin en cave pour proposer une cuvée riche et dense. Son nez, très minéral, laisse s'exprimer des arômes de fruits jaunes. Sa bouche, fraîche et tranchante, se montre longue et pure. Un vin d'esthète. Dosage : 0 g/l.

Prix : 25 C. *Champagne AR Lenoble, 35-37, rue Paul-Douce, 51480 Damery (03.26.58.42.60).*

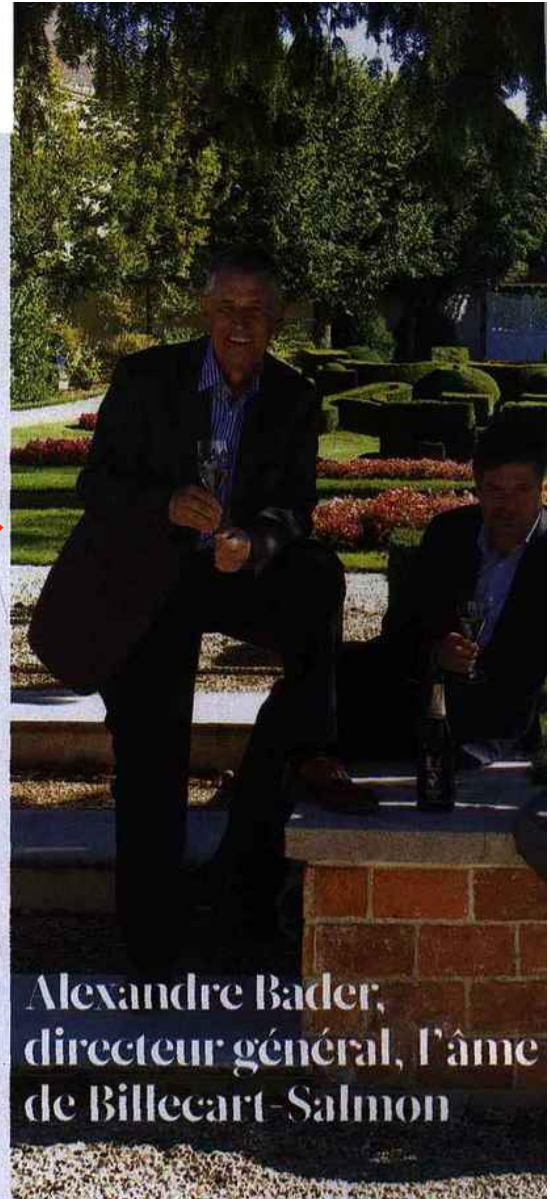
NICOLAS FEUILLATTE

Brut Extrem'

La coopérative d'Epernay propose un vin tout en dentelle avec ce Brut Extrem' aux arômes de fruits à chair jaune et d'agrumes et à la bouche très vive et crémeuse. Dosage : 0 g/l.

Prix : 41 C. *Champagne Nicolas Feuillatte, 51530 Chouilly (03.26.59.64.61).*

■ F. D.-B.



Alexandre Bader, directeur général, l'âme de Billecart-Salmon

La belle équipe de Billecart-Salmon : le PDG, François Roland-Billecart (à gauche), son frère Antoine (au centre) et Alexandre Bader, le directeur général.

En 1818, Nicolas François Billecart épousait Elisabeth Salmon, et ils créaient, à Mareuil-sur-Aÿ, une maison de champagne. Une lignée ininterrompue depuis. En 2009, le domaine a produit 1,5 million de bouteilles, contre 500 000 en 1989. « On pourrait en produire 2,5 millions, mais ce serait une erreur. Il faut s'en tenir à une progression raisonnable, affirme Alexandre Bader, l'âme enthousiaste de la maison. Une marque de champagne est plus fragile qu'un grand cru. Elle est le fruit d'une surface, d'une récolte. On s'interdit d'en faire trop. »

Alexandre Bader, 42 ans, aujourd'hui directeur général, travaille chez Billecart depuis



Jeu d'échecs au champagne pour Anne Malassagne et son frère Antoine, propriétaires de Lenoble.