



BLANC DE BLANCS

L'ESPRIT DU CHARDONNAY

Sur les sols crayeux de la Côte des Blancs, le cépage roi de la Bourgogne donne des vins tout en finesse dont les notes d'agrumes évoluent avec l'âge vers de subtiles saveurs briochées

PIERRE GIMONNET & FILS

Olivier et Didier : les frères de la Côte

Didier et Olivier sont agriculteurs-vignerons à Cuis. Une façon bien à eux d'avoir les pieds sur et dans la terre. Cette double casquette n'a pas empêché les frères Gimonnet de hisser leur champagne à un haut niveau de qualité. L'un s'occupe un peu plus du travail de la vigne, l'autre du commercial et les deux se retrouvent pour les assemblages. « A Cuis, nous sommes un peu les parents pauvres de la Côte des Blancs, observe, réaliste, Didier, 47 ans. Beaucoup de vignes ont une exposition nord-est et produisent des vins vifs et nerveux. Il faut savoir les vinifier pour mettre en avant la fraîcheur et le côté pierre à fusil. » Sur les 28 ha de

vignoble, 16 ha sont en premier cru et 12 ha en grand cru. Pourtant, aucune cuvée grand cru ne figure au catalogue. Une démarche revendiquée par les deux frères, qui ne veulent pas se priver du meilleur raisin pour leur gamme. « Michel, notre père, a été l'un des premiers vignerons à se lancer dans les vinifications parcellaires, rappelle Didier. Pour apprendre, il fallait l'écouter et l'observer car c'était un taiseux. » Si l'essentiel du vignoble (50%) se concentre sur Cuis, de belles parcelles de Cramant, Chouilly et Vertus viennent apporter élégance et matière aux vins. « Pour bien exprimer le terroir, poursuit Didier, il faut disposer du bon matériel végétal. Depuis 1990, nous



Les frères
Gimonnet

avons des sélections massales d'une vieille vigne de Cramant qui donnent d'excellents résultats. » Toutes ces petites avancées permettent à Gimonnet de renforcer son style, marqué par la finesse et l'élégance. Même si la maison ne s'est pas encore convertie au bio, l'objectif reste de se passer des herbicides et des insecticides. « Par contre, estime Didier, lutter contre l'oï-



dium et le mildiou de façon bio, ça reste un peu la roulette russe.»

GÉRARD MUTEAUD

Cuis (51). Tél. : 03-26-59-78-70. www.champagne-gimonnet.com

Brut Cuis 1^{er} cru

Dosage millimétré (7,5 gr), 30% de vin de réserve. Attaque fruitée et tendre, finale fraîche et citronnée. **22 €**

Cuvée Gastronom 2006

Majorité de chardonnay de Chouilly plus vins de Cuis, Oger et Cramant. Bouche crémeuse et élégante, fraîcheur et complexité. Dosage impeccable (7 gr). **25,20 €**

Cuvée Fleuron 2005

Assemblage de tous les terroirs sur une année riche. Vinosité et élégance (dosage 5 gr). **29,50 €**

Oenophile extra brut 2004

Même assemblage que la précédente cuvée dosage zéro. Plus acérée et élancée, le style Gimonnet tout en finesse et précision aromatique. **31 €**

Spécial Club 2002

Majorité de vieilles vignes de Cramant (60%). Complexe, long et minéral. **45,50 €**

Dans les caves de

Roederer, des bouteilles sur pupitre

AGRAPART ET FILS

Les 7 Crus

Précis et tranchant, un vin (récolte 2008 et vin de réserve 2007 vieilli en fûts de chêne) tout en finesse et tension soutenu par une subtile vinosité et un impeccable dosage. Pascal Agrapart fait partie de cette génération de vigneron qui continue de faire progresser la Champagne vers plus de rigueur dans la vinification et la culture du raisin.

Prix : 21 €

Avize. Tél. : 03-26-57-51-38. www.champagne-agrapart.com

PAUL GOERG

Absolu Extra Brut 1^{er} Cru

Cette petite maison (150 ha dont 120 à Vertus), née en 1952, décline sous la marque Paul Goerg une excellente gamme de blanc de blancs. L'Absolu, vieilli 4 ans, en cave, est un vin tranchant au nez floral parfait pour accompagner les poissons crus et les crustacés. Plus souple, la même cuvée déclinée en Brut sous un dosage modéré allie fraîcheur citron-

née à une délicate onctuosité. D'une grande pureté, le 2002 possède tout l'éclat du millésime.

Prix : 30 €, 32 € et 36 €

Vertus. Tél. 03-26-52-15-31. www.champagne-goerg.com

BOIZEL

Brut Chardonnay

Un blanc de blancs au dosage généreux dont la texture soyeuse développe en bouche des séduisants arômes de pain grillé, d'agrumes et de miel.

Prix : 34,50 €

Epernay. Tél. : 03-26-55-21-51. www.boizel.com

CHARLES VII

La Grande Cuvée des Lys

Créée pour célébrer le centenaire de la maison Canard-Duchêne, cette cuvée affiche un style fruité (notes de poire et de litchi) et crémeux tout en équilibre et souplesse. Un consensuel champagne d'apéritif.

Prix : 36 €

Ludes. Tél. : 03-26-61-10-96. www.canard-duchene.fr



●●● PHILIPPE GONET

Blanc de Blancs 3210

« 3210 » pour 3 années de vieillissement, 2 terroirs (Le Mesnil et Montgueux), 1 cépage (le chardonnay) et 0 dosage : c'est la formule de cette toute nouvelle cuvée au nez de viennoiserie et à la bouche fraîche et fruitée (pêche, abricot, agrumes). Un vin d'apéritif souple et équilibré.

Prix : 25 €

Le Mesnil-sur-Oger. Tél. : 03-26-57-53-47.
www.champagne-philippe-gonet.com

COUP DE CŒUR

DUVAL-LEROY

Blanc de Blancs 2004

Carol Duval-Leroy maintient haut l'esprit du chardonnay dans sa maison de Vertus. Le millésime 2004 pur et limpide dans son cordon de fines bulles déroule des notes de pêche blanche et d'agrumes. La bouche s'étire sur une finale légèrement saline. Plus dense, le Clos des Bouveries 2005 offre un bel équilibre fruit-minéralité. Femme de Champagne 2000 joue sur un registre soyeux mêlant des notes de brioche et d'agrumes.

Prix : 40 €, 52 € et 72 €

Vertus. Tél. 03-26-52-10-75. www.duval-leroy.com

LARMANDIER-BERNIER

1^{er} Cru

Blanc de Blancs Extra Brut

Pierre et Sophie Larmandier sont des adeptes de la culture en biodynamie. Les rendements sont maîtrisés, les raisins récoltés à parfaite maturité et les vinifications les plus naturelles possible. Avec ses notes de fruits à chair blanche (poire, pêche...), ce chardonnay juteux et savoureux offre le juste équilibre entre fraîcheur et onctuosité.

Prix : 29 €

Vertus. Tél. : 03-26-52-13-24. www.larmandier.fr

LAHERTE FRÈRES

**Blanc de Blancs
Brut Nature**

Un joli chardonnay acéré et pointu aux notes florales et citronnées. Le style est pur et précis, avec une jolie vinosité finale. Un parfait champagne d'apéritif à accompagner de toasts au poisson cru.

Prix : 24 €

Chavot. Tél. : 03-26-54-32-09. www.champagne-laherte.com

R.&L. LEGRAS

Saint-Vincent 1996

Cette petite structure de négoce spécialisée dans les cuvées pour les grands restaurateurs possède quelques grands millésimes comme 2002 et 1996. Pleinement épanouie, la cuvée Saint-Vincent, issue de vieilles vignes de Chouilly, séduit par ses notes de biscuit et d'agrumes confits. A boire sur une poêlée de Saint-Jacques.

Prix : 54 €

Chouilly. Tél. : 03-26-54-50-79. www.champagne-legras.fr

COUP DE CŒUR

ALFRED GRATIEN

Blanc de Blancs

Issus des terroirs d'Avize et Cramant, un chardonnay vinifié en fûts impeccablement construit, pur et intense, aux belles notes de brioche sur une finale fraîche d'agrumes. Servir sur un risotto aux langoustines.

Prix : 49 €

Epernay. Tél. :
03-26-54-38-20. www.alfredgratien.com

BRUNO

PAILLARD

**Blanc de Blancs
1999**

Elevé en cave une décennie durant, ce chardonnay (Oger et Le Mesnil) à la minéralité crayeuse séduit

Duval-Leroy

Cuvée 2004

Alfred Gratien

Blanc de Blancs

Henriot

Blanc de Blancs

par ses notes d'agrumes confits et de crème pâtissière. Bouche opulente à la longue persistance aromatique. Boire sur un foie gras au torchon.

Prix : 50 €

Reims. Tél. : 03-26-36-20-22. www.champagnebrunopaillard.com

COUP DE CŒUR

HENRIOT

Blanc de Blancs

Un champagne d'apéritif pur et aérien, déroulant de fines notes citronnées. La bouche est fraîche sur une légère touche grillée. Boire sur une poêlée de coques accompagnée de pain de seigle au beurre salé. Un régal. Fabuleuse cuvée des Enchanteleurs 1998 aux notes d'agrumes confits, de nougatine et à la bouche élancée.

Prix : 32 € et 100 €

Reims. Tél. : 03-26-89-53-00. www.champagne-henriot.com

PERRIER-JOUËT

Belle Epoque

Blanc de Blancs 2002

Deux parcelles de Cramant entrent dans la composition de cette cuvée haut de gamme. Le terroir crayeux, l'exposition sud, sud-est et une situation à mi-coteaux sont pour beaucoup dans la richesse aromatique des chardonnays qui y sont récoltés. Finement dosé, le 2002 est un vin épanoui et caressant, avec des arômes délicats de fruits blancs, d'agrumes (citron) et de miel d'acacia. A l'occasion de son bicentenaire, la maison lance le Blason Brut, un impeccable BSA vieilli quatre ans en cave au dosage mesuré qui rompt avec le style confit du Grand Brut.

Prix : 480 € et 35 €

Epernay. Tél. : 03-26-53-38-00. www.perrier-jouet.com

DE SAINT-GALL

**Blanc de Blancs
extra-brut**

La marque de l'Union Champagne, qui exploite un vignoble majoritairement en premier et grand cru, propose une jolie gamme de blanc de blancs comme cette cuvée extra-brut très typée chardonnay de la Côte des Blancs. Tendre et limpide, son nez citronné et son attaque nerveuse en font le compagnon des fruits de mer. Le millésime ●●●



Date : 01/12/2011

Pays : FRANCE

Page(s) : 170-172;174

Rubrique : special champagne

Diffusion : (535604)

Périodicité : Hebdomadaire

Le nouvel
Observateur

●●● 2005 (dosé à 10 g/l) s'affirme plus rond et vineux sur des notes de fruits blancs.

Prix : 32 € et 38,80 €

Avize. Tél. 03-26-57-94-22. www.de-saint-gall.com

JACQUES SÉLOSSE

Substance

La cuvée phare d'Anselme Sélosse, issue d'un élevage en Solera où les vins les plus anciens viennent « éduquer » les plus jeunes, est un champagne typé avec de fines notes oxydatives qui n'enlèvent rien à sa pureté. La bouche est épicée, avec des notes de fruits secs, sur une trame soyeuse et intense d'une remarquable longueur.

Prix : 136,80 €

Avize. Tél. : 03-26-57-53-56.

COUP DE CŒUR

GOSSET

Grand Blanc de Blancs

Nez minéral et floral sur notes de fruits blancs (mirabelle), d'agrumes et de pâte de coing. La bouche est fraîche, tendre et harmonieuse, sa persistance aromatique est la signature d'un grand vin.

Prix : 51 €

Epernay. Tél. : 03-26-56-99-56. www.champagne-gosset.com

ULYSSE COLLIN

Blanc de Blancs Extra Brut

Disciple d'Anselme Sélosse, Olivier Collin est l'une des belles surprises d'une dégustation organisée par Lavinia autour des champagnes de vigneron. Adeptes de la vinification en fût bourguignon, il livre là un impeccable chardonnay vif et tendu, appuyé sur une douce vinosité et des notes légèrement toastées (bois). Idéal pour accompagner quelques fines tranches de *Pata negra*.

Prix : 36,50 €

Congy. Tél. : 03-26-52-46-62.

SALON 1999

Propriété de Laurent-Perrier, Salon est au champagne ce que la Romanée-Conti est à la Bourgogne : une légende. Issu de chardonnay récolté au Mesnil-sur-Oger et décliné seulement sur 37 millésimes au cours

LES CRAYÈRES

Des bulles et des étoiles

Jusqu'au 18 décembre, le Domaine des Crayères propose un dîner de haut vol à tous les amateurs de fines bulles. Baptisé Transmission & Partage, ce menu unique, hommage à l'école champenoise, rassemble autour de Philippe Mille, meilleur ouvrier de France 2011 et actuel chef des Crayères, trois de ses illustres prédécesseurs, Alain Passard, Frédéric Anton et Gérard Boyer, qui dirigea l'établissement durant 20 ans. Une occasion rare de découvrir les plats mythiques de ces multiétoilés comme L'Oursin, la fine gelée au céleri et au caviar (Anton), le célerisotto crémeux à la truffe d'Alba (Passard), les noix de Saint-Jacques caramélisées aux sucres de betterave et foie gras rôti et poché (Mille) et le suprême de poularde truffée (Boyer). Sans oublier la poire pochée sous sa coque craquante du jeune chef pâtissier Arthur Fèvre. Le tout accompagné des meilleurs crus millésimés de champagne : Veuve Clicquot Ponsardin 2002, Billecart-Salmon 2000, Krug Grande Cuvée, Taittinger Comtes de Champagne 1998, Gosset Celebris 1998 Extra Brut. La note est à la

hauteur des mets et des vins dégustés : 350 euros. G. M.

64, bd Henry-Vasnier, Reims. Rés. : 03-26-24-90-00, www.lescraieres.com.

Gosset

Grand Blanc de Blancs

Lenoble

Grand Cru Blanc de Blancs 2000

du XX^e siècle, le 1999 affiche une belle maturité avec des saveurs de brioche, d'agrumes (orange confite) sur une touche saline. Également pilotée par Didier Depond, la maison Delamotte livre un gourmand Blanc de Blancs 2002 à la délicate saveur de tarte Tatin.

Prix : 300 € et 52 €

Le Mesnil-sur-Oger. Tél. : 03-26-57-51-65. www.salondelamotte.com

JEAN DE TELMONT

O. R. 1735, millésime 2001

Bouchée à la ficelle, cette cuvée confidentielle de la maison centenaire Jean de Telmont est issue d'une parcelle de chardonnays d'Avize et de Chouilly. Le nez évolue sur des notes de viennoiserie. La bouche reste fraîche et onctueuse.

Prix : 60 €

Damery. Tél. : 03-26-58-40-33. www.champagne-de-telmont.com

TAITTINGER

Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2000

L'une des cuvées mythiques de la Côte des Blancs dotée d'une infinie capacité de vieillissement. Bulle aérienne, notes délicatement toastées, bouche ronde et suave.

Prix : 105 €

Reims, 03-26-85-45-35, taittinger.com

COUP DE CŒUR

LENOBLE

Grand Cru Blanc de Blancs 2002

Anne Malassagne et son frère Antoine continuent à hisser le niveau de qualité de cette maison familiale. Le 2002 consacre l'intensité de ce millésime tonique décliné ici dans une approche savoureuse et élégante. Issue d'une parcelle de Chouilly, la cuvée Les Aventures (récoltes 2002, 2000 et 1996) s'impose par sa générosité et son allonge.

Prix : 30,50 € et 56 €

Damery, 03-26-58-42-60, champagne-lenoble.com

