

# 30 champagnes de terroir

**Champagne ! Ces neuf lettres d'or cachent, derrière le paravent des grandes marques, une pépinière de talents.** DOMINIQUE HUTIN



© J. BOUQUET - RUSTICA

Qu'ils soient issus de dynasties familiales ou jeunes pousses occupées à inventer l'avenir sur quelques ares, les meilleurs vignerons savent révéler le génie du sol qui, sans eux, reste muet. Partout où la vigne strie le paysage, de la craie drue d'Avize aux sables du massif de Saint-Thierry, ces artistes du cru s'emploient à raconter les nuances de la Champagne. Certes, tous n'exercent pas leur art dans les mêmes univers. Certains alimentent le tissu des coopératives (environ 9% de la production régionale), d'autres se rangent sous les ors des grandes maisons qui commercialisent les deux tiers des 323 millions de bouteilles dispersées à travers le monde en 2011. Les derniers enfin, amoureux de leur indépendance, cultivent leur identité de vignerons en assumant 22% de la production. Ils sont les 2000 "récoltants-manipulants" qui vendangent leurs raisins, les vinifient et les commercialisent sous leur nom.



1 : le coup de cœur ♥♥♥ du comité de dégustation



## Côte des Blancs

Blanc comme la craie qui affleure, comme le chardonnay, ici en son royaume. Cette parfaite adéquation entre terroir et cépage donne naissance à des vins aériens, produits sur un chapelet de villages classés en "Grands crus".

### 1. Exemple

**Pierre Moncuit-Delos "Hughes de Coulmet", 17 € env.**  
Festif, franc, frais, loyal, séduisant : une belle promesse à prix d'ami !  
*Le Mesnil-sur-Oger (RM)*

### 2. Immuable

**De Sousa "Cuvée des Caudalies - Grand cru", 47 € env. (biodynamie).**  
Une cuvée "zéro défaut" enrichie de gourmandise, maturité et plénitude.  
*Avize (RM)*

### 3. Classieux

**Pascal Doquet "Extra brut - Grand cru", 30 € env.**  
"Un grand bourgogne avec des bulles !", qui révèle amande, iode et élégance après une aération dans le verre.  
*Vertus (SR/RM)*

### 4. Tranchant

**Pierre Gimonet & Fils "Gastronome - Premier cru 2008", 26 € env.**  
Une cuvée en "petite mousse" pour ce vin droit, efficace, précis, minéral et incisif.  
*Cuis (NM)*

### 5. Limpide

**Michel Genet "Blanc de Blancs - Grand cru 2002", 25 € env.**  
De la longueur, des notes de brioche qui appellent un chaource, une gougère ou une salade de fruits.  
*Avize (RM)*

### 6. Secret

**Vazart-Coquart & Fils "Spécial club - Grand cru 2006", 27 € env.**  
Très jeune blanc de blancs à la jolie matière crémeuse, aux touches de noisette.  
*Chouilly (RM)*



# Nos 10 bonnes adresses

Il n'est pas de fêtes sans son entrain et sa fraîcheur. Un petit tour s'impose chez nos plus grands producteurs.

## Marne

### A.R. LENOBLE

La propriété d'Anne et Antoine Malassagne produit des champagnes très faiblement dosés, au style pur et élané. Le Grand cru blanc de blancs du terroir de Chouilly (51) vaut le détour.  
51480 Damery.  
Tél. : 03 26 58 42 60 ou [www.champagne-lenoble.com](http://www.champagne-lenoble.com)

### MAILLY GRAND CRU

Une coopérative en pleine effervescence, qui brille par la qualité de ses champagnes. Elle privilégie le Grand cru de Mailly (51) pour tous ses vins à dominante de pinot noir.  
51500 Mailly-Champagne.  
Tél. : 03 26 49 41 10 ou [www.champagne-mailly.com](http://www.champagne-mailly.com)

### LAURENT-PERRIER

Ces champagnes très apéritifs se déclinent dans une gamme de grande tenue, jusqu'à la cuvée Grand-Siècle, joyau de la marque. Les caves valent le coup d'œil.  
51150 Tours-sur-Marne.  
Tél. : 03 26 58 91 22 ou [www.laurentperrier.com](http://www.laurentperrier.com)

### BOLLINGER

Le pinot noir vineux et racé joue ici le premier rôle, avec des vins de réserve conservés en magnums. Tous vieillissent de longues années avant leur commercialisation.  
51160 Ay.  
Tél. : 03 26 53 33 66 ou [www.champagne-bollinger.com](http://www.champagne-bollinger.com)

### LALLIER

Cette maison ne cultive que les grands crus ! Un parti pris efficace, pour des vins ciselés et francs, gourmands, toujours bien fruités, sans lourdeur.  
51160 Ay.  
Tél. : 03 26 55 43 40 ou [www.champagne-lallier.fr](http://www.champagne-lallier.fr)

### PIERRE GIMONNET & FILS

Des champagnes de grande énergie, fins et frais. Le Brut Premier cru Cuis est idéal à l'apéritif.  
51530 Cuis.  
Tél. : 03 26 59 78 70 ou [www.champagne-gimonnet.com](http://www.champagne-gimonnet.com)

### DE SOUSA

Erick de Sousa a opté pour la voie biologique et la biodynamie. Les vins sont de grande pureté. Mention particulière pour la cuvée 3A.

51190 Avize.

Tél. : 03 26 57 53 29 ou [www.champagnedesousa.com](http://www.champagnedesousa.com)

## Aube

### VEUVE A. DEVAUX

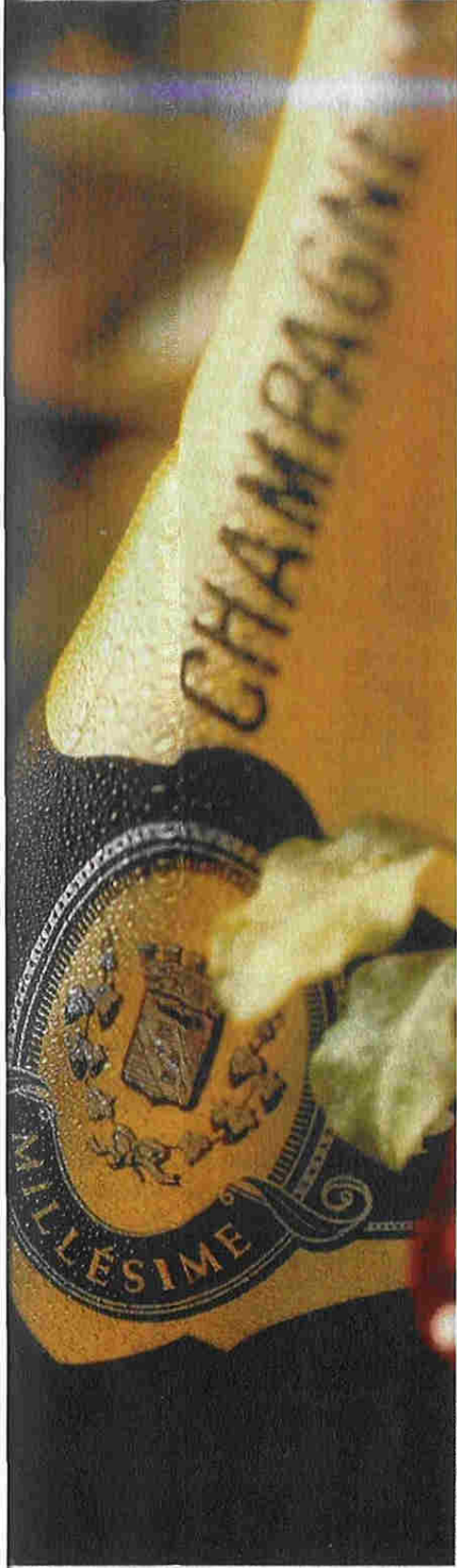
Marie et Laurent Gilet produisent des champagnes de pinot noir, fins et droits. La gamme D est un bel ensemble à privilégier.  
10110 Bar-sur-Seine.  
Tél. : 03 25 38 63 85 ou [www.champagne-devaux.fr](http://www.champagne-devaux.fr)

### DRAPPIER

Cette maison familiale manie le pinot noir avec volupté. La cuvée Quattuor réhabilite les cépages oubliés. Une rareté !  
10200 Urville.  
Tél. : 03 25 27 40 15 ou [www.champagne-drappier.com](http://www.champagne-drappier.com)

### MOREL PÈRE & FILS

Les Morel produisent un très bon champagne Brut Réserve, à petit prix, à dominante de pinot noir. Sans oublier le surprenant rosé-des-ricceys, un vin tranquille et rose profond.  
10340 Les Riceys.  
Tél. : 03 25 29 10 88 ou [www.champagnemorelperreetfils.fr](http://www.champagnemorelperreetfils.fr)



## La sélection de Rustica

### Larmandier-Bernier

Terre de Vertus 2007.  
35 € env.  
Ce vin profond, élégant et très fin appelle l'iode et la truffe blanche, voire un vieux comté. En outre, le domaine est cultivé en biodynamie.

### Pascal Doquet

Premiers crus de la côte de Blancs Extra-Brut. 25 € env.  
Un champagne de grande énergie, frais et salin, non dosé en liqueur. Une belle bouteille à réserver sur des crustacés, des entrées froides ou un poisson blanc.

### Jacquesson

Cuvée 736. 40 € env.  
Une sélection draconienne pour un champagne de grande volée, vieilli quatre ans en cave, au style frais et salin, légèrement toasté, presque bourguignon, à réserver pour la table.

### Philippe Gonet

Extra-Brut 3210. 30 € env.  
Trois ans de vieillissement en caves, deux terroirs, un cépage et zéro sucre ajouté : la recette d'un vin d'apéritif qui jouera les prolongations sur des huîtres.





# Champagne, l'art de la bulle

Il s'avance et c'est l'effervescence. Derrière ce nom qui fait mouche se cache une large variété de vins façonnés par leurs terroirs, des portes de Reims à l'Aube.



A Montreuil, près d'Épernay (51), on vit au rythme du vin.

REPORTAGE DE JACQUES GAUTHIER

**L**a Champagne s'étend sur près de 34 000 hectares. Trois grandes régions se distinguent : la Montagne de Reims, chère au pinot noir, la côte des Blancs au sud d'Épernay, paradis le chardonnay est utilisé, on du chardonnay, enfin la vallée de la Marne et ses deux rives, prolongées par le vignoble de l'Aisne et de la vallée du Surmeil. Si son cœur bat à Reims et à Épernay, la Champagne respire aussi beaucoup plus au sud, sur un flot détaché géographiquement, autour de Bar-sur-Seine (10) près de Troyes.

## Le génie de l'assemblage

La culture de la vigne, très ancienne, se partage entre 15 000 viticulteurs. 150 coopératives et plus de 300 négociants : les "Maisons de Champagne". De la variété des terroirs et de leur classification en grands crus et premiers crus résultent différents champagnes, dont la quintessence réside dans l'art de l'assemblage. C'est la règle d'or en Champagne où il est coutume de mélanger des vins de différentes années (millésimes), généralement les deux ou trois derniers, et de différencier crus afin de retrouver d'une année sur l'autre le "goût maison". Certains années exceptionnelles peuvent aussi être isolées et vinifiées à part, donnant nais-



consiste à faire descendre ce dépôt dans le goulot pour pouvoir l'expulser, lors du dégorgement. Enfin, on "dose" le vin par l'addition de la "liqueur d'expédition" (vin et sirop de sucre, chaque maison a sa recette) permettant d'ajuster la qualité du champagne et de déterminer son style : extra-brut, brut, demi-sec, doux. Quant au rosé, deux façons de faire prévalent : l'assemblage de vin rouge au vin blanc – la Champagne est la seule appellation autorisée à le faire –, et la saignée d'une cuve de pinot noir. Bien sûr, il aura fallu un peu de temps avant de maîtriser cet art, plus l'aide des Anglais qui mirent au point la bouteille et le bouchon de liège!

sous le nom de "méthode champenoise". L'idée en est simple : conserver dans la bouteille une partie du gaz carbonique issu de la fermentation. On commence par élaborer des vins tranquilles, que l'on assemble et que l'on embouteille en y ajoutant un mélange dosé de sucre et de levures : la liqueur de tirage. Après bouchage, les bouteilles sont placées sur latées, bien au frais dans les caves. Une seconde fermentation se produit : sous l'action des levures, le sucre est transformé en alcool avec un dégagement de CO<sub>2</sub> qui reste capoté du flacon. Après une période de vieillissement, un dépôt se forme, constitué des levures mortes ; l'étape suivante, le remuage,