

# *Le Champagne...*

JO GRYN





# ... CHEZ NOUS

PREMIÈRE PARTIE

## LA GRANDE INCONNUE BELGE

La plus célèbre des boissons effervescentes alcoolisées semble subir un contretemps, selon Thibault Le Mailloux, directeur de la communication du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC). Penser, on n' a vendu que 309 millions de bouteilles en 2012, en baisse pour la première fois depuis l'an 2005, si on accepte de faire l'impasse sur l'effet crise ponctuel de 2008. Une baisse de 4,4%, avec pourtant un chiffre d'affaires de 4,4 milliards d'euros pour ce pays producteur obligé d'annoncer que l'on doit consommer avec modération.

Cette baisse mondiale est principalement due au frein mis par les consommateurs européens. En volume, l'Europe s'est asséché le gosier avec une baisse de 7%. Mais l'embellie ne cesse de croître pour le grand export. On en voudra comme première preuve que la Belgique s'est fait coiffer comme quatrième pays exportateur par le Japon (9 millions de bouteilles contre 8,3 chez nous), tandis que l'Australie s'installe à la septième place et qu'on attend l'arrivée (très) prochaine de la Chine, actuellement douzième dans le Top 10.

Le Champagne est considéré dans ces pays comme un produit de luxe. On constate en effet une forte progression des cuvées de prestige, tandis que les rosés continuent une progression entamée depuis quelques années. Rien de tel en Belgique, puisque nos concitoyens consomment pour 91% les champagnes non millésimés, les Brut Sans

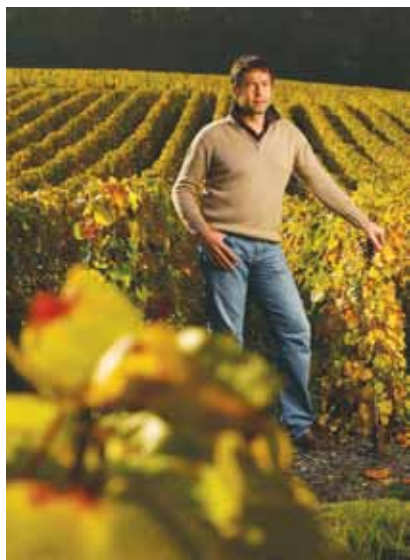
Année (BSA), ceux-ci étant vendus pour 31% par le biais de la grande distribution. Reste la grande inconnue belge, le nombre de bouteilles directement achetées par nos compatriotes en Champagne même. On ne possède aucune estimation sérieuse. On avance timidement une fourchette de 3 à 5 millions de bouteilles. On précisera que cette fourchette est en légère hausse par rapport aux chiffres qui étaient donnés il y a quelques années. Donnons un exemple simple: si on se base sur un total de 3 millions de bouteilles, que chaque voiture qui revient est chargée de 60 bouteilles, on serait à un total de touristes acheteurs de l'ordre de 50000 véhicules. Acceptons ce chiffre avec toutes les réserves qui s'imposent. Un chiffre qui donne un minimum de crédit à cette approche. On sait la Champagne divisée en trois familles, les négociants, les coopératives et les vignerons.

Ces derniers sont plus nombreux sur notre marché et le Belge, c'est bien connu, est grand amateur. Il aime choisir son flacon chez le vigneron et ceux, très nombreux qui visitent la Champagne se rendent sans doute plus aisément chez un récoltant-manipulant – selon la terminologie officielle et peu heureuse – que dans une grande maison de négoce.

Quels que soient les concurrents effervescents (Crémants, Cavas, Prosecco) qui creusent vaillamment une importante percée, rien ne remplace cependant l'image festive inégalée du Champagne.



# LA DÉGUSTATION



## AGRAPART & FILS

TERROIR EXTRA BRUT

Le terroir est primordial, attaque d'emblée Pascal Agrapart, troisième génération du nom de cette maison fondée en 1894. Ce propriétaire pratique une parcellisation depuis le milieu des années 1980 qu'il ne fait qu'accroître, tant il se montre un partisan convaincu de l'individualisation de ses parcelles. Elles ne nécessitent jamais un dosage important : le terroir n'en a pas besoin. Il va plus loin dans sa démarche, composant cette cuvée comme la réunion de deux millésimes successifs. Ce qui lui permet d'ajouter, comme bon nombre de Récoltant Manipulant qu'il ne renie nullement l'assemblage. On se régale de la légèreté de ce vin, d'une énorme facilité apéritive.

DÉMONSTRATION

Pour assurer ses dires, Pascal élabore une cuvée Grand Cru Complantée composée des six cépages autorisés (les trois classiques, plus les pinot blanc, petit meslier et arbane). Un 2009 très marqué par l'iode et la minéralité. Avis aux grands amateurs.

LA PHRASE

«La dégustation n'indique pas clairement la particularité de chaque cépage, c'est peut-être l'effet terroir.»

*Champagneagrapart@orange.fr*

## BILLECART-SALMON

EXTRA BRUT

Le cépage pinot meunier domine dans cet assemblage qu'on jugera peu classique, avec ses 40 pour cent de pinot meunier, suivi par le pinot noir (35%) et le chardonnay (25%), sans le moindre gramme de sucre ajouté. Il en naît un vin très personnel, aromatiquement riche, pur et précis, un peu à l'image du logo visuel qui signe la marque.

DIRECTION

Cette maison familiale de Mareuil-sur-Aÿ est toujours dirigée par la famille Roland-Billecart.

LA PHRASE

«Plaisir du fruit conjugué au pluriel (floral, fruits secs et pain brioché) sous le charme subtil de la verveine citronnée.»

VPS – 02 242 02 69



## CHARLES HEIDSIECK

MILLÉSIME 2000

Thierry Roset, un nom à retenir, celui du nouveau chef de cave. Il succède à Régis Camus, ne revendique pas la signature de ce vin, quoiqu'on retiendra qu'il oeuvrait depuis une douzaine d'années dans la maison. L'œnologue parle avec enthousiasme de ce champagne distingué, d'une robe d'un or massif et rassurant, qui unit le pinot noir au chardonnay dans un registre riche où on commence par des notes de châtaigne et de fumé pour rencontrer une bouche assouvie qui comble par son gras, un dosage généreux qui ne vient pas en handicap tant la finale est gourmande.

PRÉCISION

Cette marque et Piper Heidsieck appartiennent depuis 3 ans à la famille Descours qui a décidé de séparer la communication entre les deux. Charles Heidsieck qui fut connu comme le Champagne Charlie aux États-Unis est certainement le bijou chéri grâce à une gamme très ciblée.

LA PHRASE

«Un or profond, aux reflets chaleureux d'été indien.»

*Rémy-Cointreau Belgium – 02 715 20 90*



## DE SOUSA

CUVÉE 3 A

Erick de Sousa s'intègre à merveille dans cette nouvelle génération de vignerons champenois qui ont le seul terroir comme unique religion. Leurs parents ont subi les crises, tel l'arrière grand-père qui vendait ses raisins au négoce jusqu'au jour où on ne lui plus rien acheté. Voilà comme naît, par la force des choses, une maison de vignerons. Erick de Sousa dont le nom indique une origine portugaise, rare en Champagne, a repris les rênes d'un vignoble familial qui s'est agrandi de 3 à 10 hectares, s'est équipé de barriques de 225 litres, a constaté une augmentation de sa qualité, s'est engagé dans un processus de culture bio, a obtenu sa certification en 2010, se montre particulièrement fier de ses vignes septuagénaires plantées par l'aïeul.

Simple comme une règle de trois, sa cuvée 3A comporte des chardonnays d'Avize, des pinots noirs d'Aÿ et d'Ambonnay. Non filtrée, elle s'offre avec une touche minérale, des petits fruits rouges trempés de poire mûre qui donne envie de l'accompagner d'une pâtisserie. Un vin tonique soutenu par un dosage minimal. On n'imagine pas une telle gourmandise et pourtant elle l'est, avec un énorme pouvoir de vieillissement, signe incontestable d'un grand vin.

POINTÉ

La Cuvée des Caudalies est un blanc de blancs, composé de raisins au moins sexagénaires, vinifié cent pour cent en fûts de chêne: une découverte exemplaire. On osera avec raison le servir en carafe.

LA PHRASE

«La terre revit, les vers de terre et les coccinelles reviennent.»

[contact@champagnedesousa.com](mailto:contact@champagnedesousa.com)



## DEUTZ

AMOUR DE DEUTZ 2005

On n'indique pas que cet irrésistible Amour est un pur chardonnay, mais on ressent vite de douces notes voluptueuses dans ce vin de soie, d'une énorme fraîcheur. Des fruits et des fleurs en parallèle, un grain délicieux et un potentiel fabuleux. Michel Davesne «le chef de cave indique qu'il a effectué de nombreux essais avant de conclure pour le dosage optimal, expliquant qu'il n'obtient pas les mêmes saveurs avec un dégorgement légèrement supérieur ou inférieur.

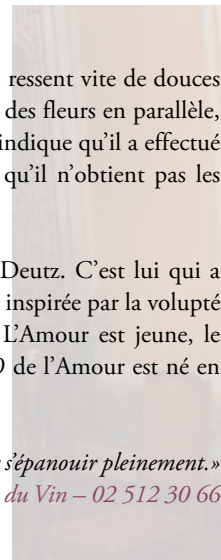
RAPPEL

Un angelot aux ailes discrètes figure dans la cour d'honneur de la maison Deutz. C'est lui qui a donné l'idée à Fabrice Rosset, le président, de créer cette cuvée exceptionnelle inspirée par la volupté de son attitude, l'harmonie de ses traits, la grâce de son sourire mutin... L'Amour est jeune, le premier Amour est né en 1999 avec le millésime 1993. Et le millésime 1999 de l'Amour est né en mathusalem, tiré à 365 exemplaires.

LA PHRASE

«...un véritable potentiel qui demandera toutefois la patience du dégustateur pour s'épanouir pleinement.»

*Palais du Vin – 02 512 30 66*



## PASCAL DOQUET

MILLÉSIME 2004

Un domaine de neuf hectares, avec une production de seulement 75 000 bouteilles, inférieure aux rendements maxima autorisés par l'appellation. C'est déjà le credo de Pascal Doquet et de son épouse qui reçoivent dans leur petit bureau de Vertus. La chaleur de l'accueil passe nettement au-dessus du relatif désordre ambiant, une opposition totale avec le vignoble où il travaille depuis quelques années en viticulture biologique. Il le faisait sans le dire, la clientèle des cavistes a souhaité que soit attesté ce qui l'était spontanément et est officialisé depuis 2010. Il sort un 2004 issu d'une sélection de ses meilleures vignes de Vertus, celles à micoteau précise-t-il, passées partiellement en fûts de chêne, nanti d'un dosage minimal. Un vin parcellaire d'une rare précision, un chardonnay profond, dense, vineux à l'extrême. Parole, si on était en Côte de Beaune, on se situerait au niveau des meilleurs Premiers Crus de Meursault.

CONTRAINTES

Elles sont nombreuses chez ce vigneron qui possède une réelle philosophie de la vigne et de sa conduite. Ce souci qualitatif est reconnu par ses exportations qui se montent à 80 pour cent de sa production.

LA PHRASE

« On ne sent pas le dosage minimal, il vient comme un habit adapté. »

[contact@champagne-doquet.com](mailto:contact@champagne-doquet.com)



## DUVAL-LEROY

FEMME 2004

Jouons double franc jeu avec la demi-bouteille. Oui, reconnait-on, ce volume n'est pas idéal pour le vieillissement du Champagne. En revanche, il est idéal pour un couple voulant fêter de doux moments. La balance penche pour cette centilisation voulue par les femmes de la maison, Carol Duval-Leroy et sa cheffe de cave Sandrine Logette. Un léger regret toutefois, que la date du dégorgement ne soit pas indiquée de façon à ce qu'on ne se trouve pas avec un flacon au liquide prématurément vieilli. Le nôtre respirait la fraîcheur de sa grande majorité de cépage chardonnay entraînant à sa suite de l'écorce d'agrumes. La modération et le plaisir s'accordent dans ce champagne primesautier.

IDÉES

Carol Duval-Leroy en regorge, qui a convié les sommeliers Meilleurs Ouvriers de France à élaborer avec son œnologue une Cuvée M.O.F. qui devrait connaître un succès majeur en France, le sigle MOF n'étant connu chez nous que par des initiés. Les couples à consommation modérée diront merci et chapeau.

LA PHRASE

«Une cuvée suave, ronde et soyeuse à l'image d'une perle de nacre.... La robe illuminée d'éclats argentés lunaires.»

*Duval-Leroy Belgique - 02 649 00 53*



## PIERRE GIMONNET

SPECIAL CLUB 2005

Didier Gimonnet attaque d'emblée: «Le 2005 est un millésime qui supporte peu le dosage.» Et pourtant il dit ne pas trop apprécier les champagnes non dosés. Il a choisi l'option d'un dosage minime qui sied bien à son vin. Cette Cuvée est tout pour lui ; elle est issue d'un assemblage du seul chardonnay avec une majorité de raisins de la commune de Cramant, composé d'un quart de raisins plantés en 1911 et 1914. Et le millésime 2005 se prête à l'élégance. Pourtant cet homme a l'art rare de respecter les grands terroirs de chardonnay tout en prônant les assemblages les plus subtils. Pour donner un vin complexe, puissant, puisant son élégance à Cramant, tout en fraîcheur et encore en réserve, associant la minéralité à la famille des agrumes à de fines senteurs de brioche. Produite uniquement les grandes années, ce 2005 a été tiré à 25 000 exemplaires. Une quantité qui risque d'être insuffisante.

RETOUR

Pour répondre à la demande, il sort un rosé pour la première fois depuis une quinzaine d'années. Pour garder l'esprit maison, il le définit comme un blanc de blancs qui a la couleur rose.

LA PHRASE

« Cette Cuvée est le « nec plus ultra » de nos terroirs et le summum de nos millésimes. »

*Info@champagne-gimonnet.com*

## GOSSET

CELEBRIS 2002

Jean-Pierre Mareigner, le chef de cave, ne cache pas son enthousiasme pour son dernier enfant. Le plus beau, le mieux réussi. Un assemblage à parties presque égales de pinot noir et de chardonnay et un dosage qui lui donne le statut d'extra-brut. Un champagne magnifique par sa diversité aromatique dont on se dit pourtant que ces riches éléments se fondront au fil du temps, d'ici trois à cinq ans, pour une sphéricité parfaite. On se délecte pour l'heure de diverses familles, la pomme verte venue de l'absence de fermentation malolactique, des fruits venus de loin entraînés par l'ananas, des fruits plus proches, fraise et framboise. On ne lui résiste pas : nous avons fini la bouteille de dégustation en un rapide apéritif. Il n'existe pas meilleur étalon.

À PARAÎTRE

Le Celebris rosé 2007 sera présenté pour les fêtes.

LA PHRASE

« Cette cuvée laisse une sensation de pureté et de fruité sans extravagance, avec en rétro olfaction de très belles saveurs de pomme verte et de citron. »

*info@champagne-gosset.com*



## JACQUESSON

DIZY 2004

Il y a près de dix ans les frères Chiquet lançaient une cuvée identifiée sous la numérotation sept cent trente, puis 731, etc. Ils en sont à la 736, en attendant le lancement de la 737, à laquelle le président de Boeing ne sera pas invité. Cette ancienne maison champenoise, fondée en 1798, connaît un prodigieux renouveau depuis 1974, sous la conduite des deux frères. Une évolution paradoxale pour cette maison de négoce que ses dirigeants traitent comme de véritables récoltants manipulateurs. Ils sont fiers de leurs 28 hectares de leur vignoble, refusent d'acheter le moindre raisin, sont revenus à des pratiques traditionalistes et méticuleuses afin de souligner la personnalité de leurs terroirs. Ils ont individualisé trois lieux-dits de chardonnay avec le millésime 2004, un à Avize, un à Aÿ et le troisième sur leur commune de Dizy, avec le nom de la parcelle, Corne Bautre qui s'étend sur un hectare. Les essais remontent au début de ce siècle, avec un premier millésime en 2002, puis ce 2004. Deux très grandes années champenoises qui méritent cette singularité. Ce Dizy, pur chardonnay, est un vin d'une énorme personnalité qui n'a pas été dosé («c'est ce que la dégustation montre» confie Hervé Chiquet), d'une pureté incomparable. Nez formidablement aromatique, avec un début de bouche austère, minéral, que suit une rare puissance et d'une impressionnante longueur. On n'est pas loin de penser que ce Champagne d'exception est l'équivalent d'un Montrachet!

SÉLECTION

Pour certains millésimes délicats, les frères Chiquet se séparent des moûts qui ne leur conviennent pas

LA PHRASE

«Jacquesson n'est pas une grande marque, c'est un domaine.»



[Info@champagnejacquesson.com](mailto:Info@champagnejacquesson.com)



## JOSEPH PERRIER

BLANC DE BLANCS 2004

On ne le répétera jamais assez, 2004 est réellement un millésime d'excellence en Champagne. L'année fut de surcroît prolifique de quoi réaliser les meilleurs assemblages. Cette bouteille se distingue par ses chardonnays dont le fruité prend le dessus sur la minéralité. Au nez, le vin se double de nets accents floraux, tandis que la bouche laisse sa primauté au fruité savoureux, associant de la pomme mûre, du pamplemousse et des nuances d'ananas.

FRIANDISE

Née sous l'excellence du 2004, Jean-Claude Fourmon a relancé dans les années 1980, une bouteille sérigraphiée à même le verre, élaborée pour les seuls très grands millésimes. Elle répond au nom Cuvée Joséphine et se présente comme un collector d'un énorme potentiel de garde.

LA PHRASE

«Partenaire d'une haute gastronomie, elle mettra en exergue un duo de cailles en feuilles de vignes rôties au miel mille-fleurs.»

*Van Geyssegem – 016 81 73 27*

## POMMERY

BRUT APANAGE PRESTIGE

Une viennoiserie et pourtant ce vin n'est pas un dessert ni une boisson de petit déjeuner. On suppose que la présence de vins de réserve de qualité a peaufiné la sphéricité gustative de ce fondu suave qui réjouit le palais, sensibilisé par des papilles qui en redemandent. La fraîcheur incontestable ajoute sa partition personnelle pour un maximum de plaisir.

VISITE

Il faut visiter la maison Pommery et la maison contigüe qu'est la Villa Demoiselle, modèle d'art nouveau. Ce sont des moments champenois qu'on n'oublie pas.

LA PHRASE

«En bouche, le vin caresse le palais comme un léger souffle.»

*Vranken Pommery Benelux – 02 210 20 56*

