

SOIREE
OENOLOGIQUE



12-12-13
Chez Christophe



1729
Ruinart
PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
POMMERY
REIMS FRANCE

CHAMPAGNE
Veuve Clicquot Ponsardin
MAISON FONDÉE EN 1772
REIMS
FRANCE

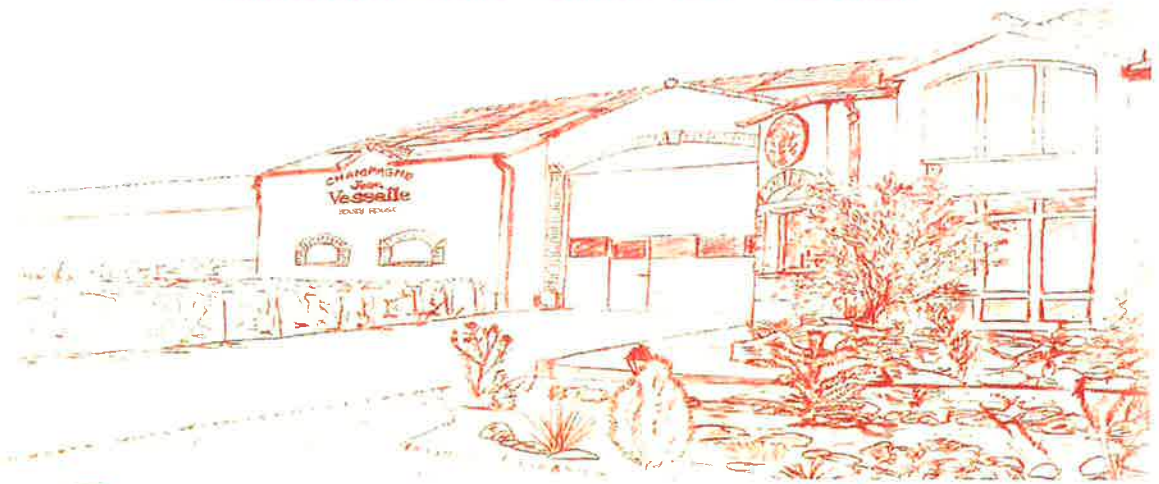
FOUNDEE EN 1798
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1843
KRUG

CHAMPAGNE
Philipponnat



CUVEE LE PETIT CLOS GRAND CRU BOUZY 1996 CHAMPAGNE JEAN VESSELLE



*P*roche 10 années... pour vous concocter la quintessence du
Champagne Jean Vesselle ...

*Voici la cuvée issue de notre «Petit Clos», 100% pinot noir, de
8 ares 22, situé au cœur de notre domaine à Bouzy.*

*La vinification est toute particulière dans le respect des
traditions, du vin et de l'authenticité du petit Clos.*

*Grâce au micro-climat de ce clos, les raisins sont récoltés à
maturité optimale.*

Le moût pressuré est vinifié en barriques Champenoises.

*Cet élevage sous bois permet une clarification et stabilisation
tannique tout à fait naturelles et apporte au vin une authenticité
dans le respect des arômes purs et puissants présents dans le
pinot noir.*

*Pour permettre une longue garde à ce nectar, cette cuvée est élaborée
sans fermentation malolactique afin de préserver l'acidité naturelle
du raisin.*

*Après la mise en bouteilles, la maturation du Champagne s'effectue
dans la profondeur de nos caves où il acquerra sa maturité pendant
9 années...*

*Le dosage est fait au sucre de raisin à 4 g/l, c'est un
Champagne brut, raffiné et très naturel.*

*Entre vos mains, je vous laisse déguster la quintessence «l'élément
le plus subtil, ce qui il y a de plus fin, d'essentiel, de meilleur dans une chose»
du Champagne Jean Vesselle.*

*Vos papilles vont découvrir un champagne authentique, une explosion
d'arômes, un nectar suave et enchanteur, je souhaite qu'il vous séduise
autant que j'ai voulu vous satisfaire ...*

*À votre Santé et pétillement votre,
Delphine Vesselle*



LE MILLESIME 1998

1729
Ruinart
PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
POMMERY
REIMS FRANCE

CHAMPAGNE
Veuve Clicquot Ponsardin
MAISON FONDÉE EN 1772
REIMS FRANCE



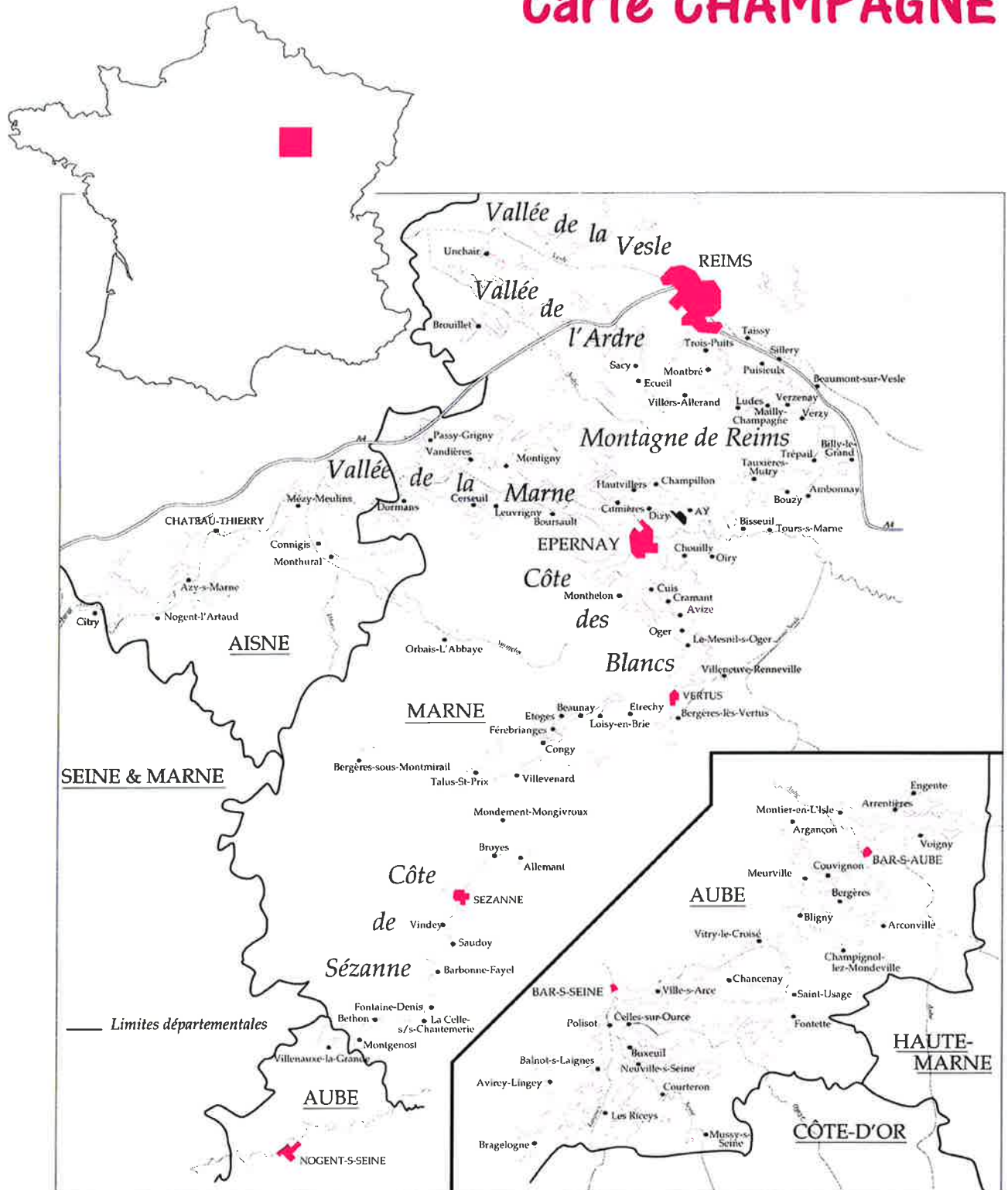
FONDEE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1843
KRUG

CHAMPAGNE
Philipponnat

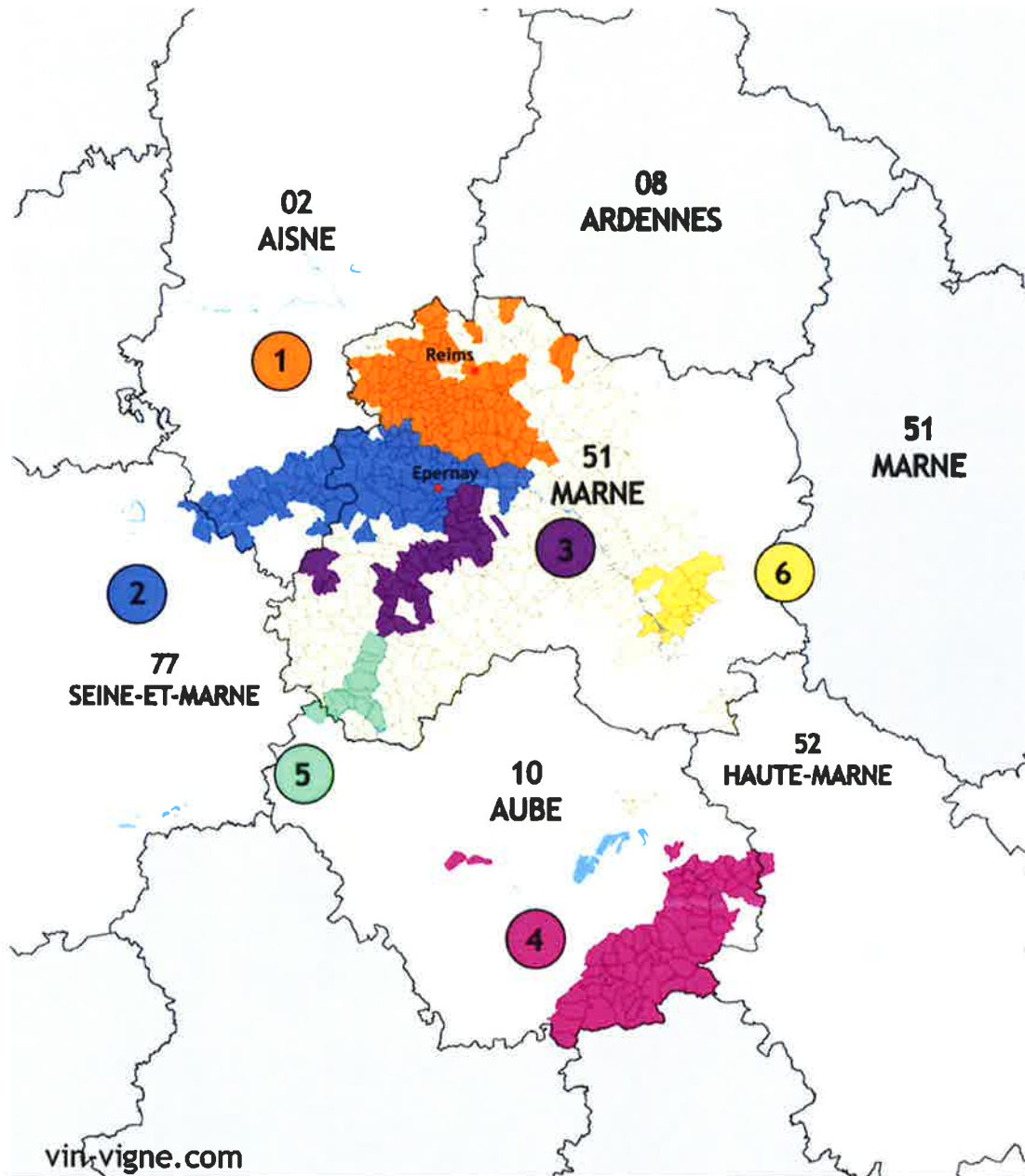


Carte CHAMPAGNE





Régions de Champagne



1. Montagne de Reims



4. Côte des Bars



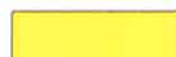
2. Vallée de la Marne



5. Côte de Sézanne



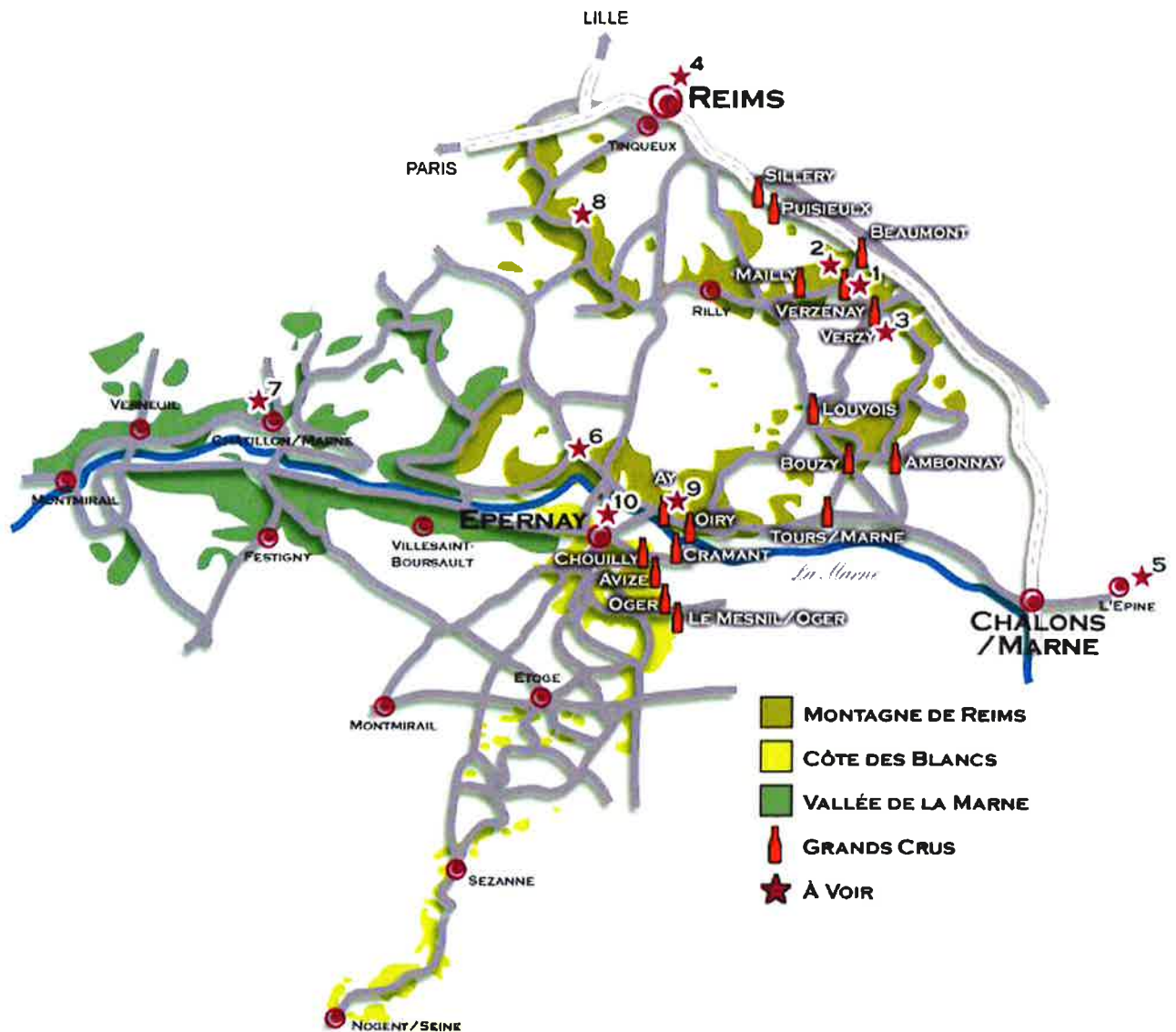
3. Côte des Blancs



6. Vitry-le-François



Emplacements Grands Crus



17 Communes en Champagne Grand Cru (classé 100%)

- Communes de la Côte des blancs :
Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger et Oiry
- Communes de la Montagne de Reims :
Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay et Verzy
- Communes de la Vallée de la Marne :
Ay



CHAMPAGNE - UNE REGION - UN MONOPOLE

Le Champagne est un vin effervescent qui porte le nom de son appellation.

C'est la seule région à ne revendiquer qu'une appellation principale.

Le vignoble champenois couvre 33 000 hectares partagé dans les départements de la Marne, de l'Aube et de l'Aisne.

Trois cépages majeurs sont à la base de l'élaboration des champagnes :

- pinot noir
- pinot meunier
- chardonnay

Trois types d'acteurs se distinguent en Champagne :

- les maisons de négoce possèdent et élaborent leurs vins en complétant leur approvisionnement par l'achat de raisins ;
- les caves coopératives fournissent les maisons de négoce et développent également des marques comme par exemple Nicolas Feuillatte ;
- et pour finir, les vignerons portant le nom de récoltant manipulant, élaborent leurs vins à partir de leur propre vignoble.

CLASSIFICATION DES CHAMPAGNES

L'aire d'appellation Champagne, déterminé par la nature du sol et du sous-sol, a des limites fixées par la loi, limites en dehors desquelles on ne peut élaborer du Champagne.

Environ 360 villages ont actuellement l'AOC "Champagne" et sont tous classés en % selon leurs qualités intrasèques. Elle couvre une superficie de 30 655 ha environ, qui est actuellement planté en vignes et qui sont cultivées par environ 18 000 vignerons.

17 Communes en Champagne Grand Cru (classé 100%)

- Communes de la Côte des blancs : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger et Oiry
- Communes de la Montagne de Reims : Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay et Verzy
- Communes de la Vallée de la Marne : Aÿ

43 Communes en Champagne Premier Cru (classé entre 90 et 99%)

- Communes de la Côte des Blancs : Vertus, Villeneuve-Renneville-Chevigny, Voipreux
- Communes de la Vallée de la Marne : Cumières, Hautvillers, Mareuil-sur-Aÿ

312 autres Communes en AOC Champagne



RETOUR HISTORIQUE

Depuis l'apparition des romains qui ont mis en place une organisation commerciale de vins de Champagne, les différents crus furent plus ou moins propices au Négoce.

De fait, des échelons de préférence se sont mis en place, parfois arbitrairement, pour désigner les meilleurs terroirs de vinification ou d'approvisionnement pour le négoce de Champagne. Avant même l'apparition des bulles en Champagne, la Montagne de Reims étaient déjà très reconnue pour ses rouges claires. Avec l'apparition des Champagnes à bulles et son commerce intense, la voie navigable majeure : la Marne a donné une grande réputation des champagnes de la Vallée de la Marne, ses vins se nommaient "vins de rivière".

En 1873, un second classement non officiel vit le jour avec 3 crus au top venant chacun d'une sous région différente : Aÿ pour la Vallée de la Marne, Verzenay pour la Montagne de Reims et Cramant pour la Côte des Blancs, sous région qui prendra à partir de ce moment plus d'importance du fait de son emplacement géographique.

Un Classement des Crus s'imposaient

En 1919, pour uniformiser le négoce de raisins en Champagne, les syndicats de Négociants et Vignerons mirent en place un barème d'approvisionnement de 32 à 100% selon les crus. Ce pourcentage représentait un ratio pour acheter les raisins de vignerons.

12 communes de Champagne trustaient la première place (100% Grand Cru) :

- MONTAGNE DE REIMS : Ambonnay, Bouzy, Louvois, Beaumont-sur-Vesle, Mailly-Champagne, Verzenay, Puisieulx et Sillery
- CÔTE DES BLANCS : Avize et Cramant
- VALLÉE DE LA MARNE : Aÿ et Tours-sur-Marne

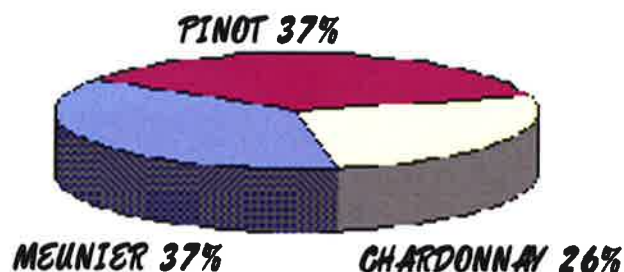
En 1935, ce classement fut modifié pour empêcher les maisons de négoce de Champagne à tirer les prix vers le bas en rehaussant le minimum d'achat de raisin à 50%. Depuis quelques retouches ont été effectués sur le classement de ces crus de Champagne en pourcentage.

Le minimum de rachat est passé de 50 à 80%. Ce classement a donc fait apparaître 3 catégories : Cru de Champagne (AOC) de 80 à 89%, Premier Cru de 90 à 99% et Grand Cru à 100%



Caractéristiques des cépages champenois :

- Le Pinot Noir: il donne au vin des arômes de fruits rouges. C'est le cépage qui apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.
- Le Meunier : ce cépage donne au vin de la rondeur ; il évolue plus rapidement que les autres.
- Le Chardonnay : il donne des notes florales et parfois minérales quand il est jeune. Il évolue lentement et cette caractéristique en fait un complément idéal pour le vieillissement des vins. C'est le cépage de la finesse.



La Vinification

Le pressurage

Il a lieu immédiatement après les vendanges. Au cours du pressurage, le jus s'écoule dans des cuves spéciales appelées "belons". On laisse ensuite le jus décanter : c'est le débourage ; en même temps, on pratique un sulfitage du moût, c'est-à-dire le jus de raisin. Le sulfitage consiste à ajouter de l'anhydride sulfureux, d'une part pour protéger le vin de l'oxydation au contact de l'oxygène de l'air et d'autre part pour faciliter la décantation. Puis on soutire le moût par pompage. Les "bourbes" et l'écume restent au fond du belon.

Le moût est stocké dans des cuves en inox ou dans des "foudres" en bois, pour subir la fermentation alcoolique.

Au fur et à mesure du pressurage, la pellicule et les pépins vont avoir une influence de plus en plus importante sur le moût : il est donc nécessaire de fractionner le pressurage. Sur un pressoir traditionnel, on presse 4000 kg de raisin en plusieurs fois ; l'opération dure environ 4 heures :

- la première presse, appelée cuvée, donne 2050 litres de moût ;
- la seconde presse donne la taille, c'est-à-dire 450 litres de jus de raisin. On emploie le terme de "taille" car autrefois, entre chaque presse, les pressureurs "taillaient" le marc avec des bèches coupantes. Le marc désigne les 4000 kg de raisin qui composent chaque presse.

Le taux de vinification autorisé est de 1600 kg de raisin pour 1000 litres de moût. Ainsi, 4000 kg de raisin pressés doivent donner 2550 litres de jus.





Les fermentations

La fermentation alcoolique : elle a lieu en cuve ou exceptionnellement en fût de chêne. Elle dure 3 semaines à un mois environ ; le sucre se transforme en alcool grâce à l'action des levures; cette réaction s'accompagne d'un dégagement de gaz carbonique.

Au cours de cette phase, le vin bouillonne et fait du bruit : c'est le bouillage. Les cuves ou les fûts ne sont pas complètement remplis afin d'éviter les débordements intempestifs. On complète progressivement ; cette opération s'appelle l'ouillage.

Lorsque cette fermentation est terminée, on procède à un premier soutirage qui permet d'éliminer les dépôts les plus grossiers.

Puis on pratique dans certains cas la fermentation malolactique. En particulier les années de forte acidité des moûts. Elle peut être spontanée ou provoquée. Il s'agit d'une transformation de l'acide malique en acide lactique, sous l'action de bactéries spécifiques. L'aspect acide du vin est éliminé.

Après ces fermentations, le vigneron doit clarifier le vin, c'est-à-dire éliminer les particules qui subsistent et qui seraient dommageables pour les arômes. Autrefois, on le "collait" : on le délayait avec de la colle de poisson, de la gélatine, du sang, du blanc d'oeuf, de la craie...

Puis on pratiquait encore un soutirage. Actuellement, le vin est filtré, selon deux méthodes : il est passé au-dessus d'un mélange de micro-organismes marins, ou au-dessus d'un filtre-à-plaques muni d'un papier spécifique.

L'assemblage ou la réalisation de la cuvée

L'assemblage consiste à marier des vins clairs ou tranquilles issus de terroirs, de cépages et d'années différentes. Le plus souvent, on joue sur ces trois paramètres. C'est le cas en particulier chez les grandes maisons du champagne qui se doivent de maintenir une "tendance" qui leur est caractéristique. Mais on ne peut retenir qu'un seul des trois paramètres précédemment cités :

- un Millésime est créé uniquement à partir de vins d'une même année.
- si l'on choisit des vins d'un même cépage, par exemple le Chardonnay, on crée alors un Champagne Blanc de blancs ou un Champagne Blanc de noirs avec le Pinot Noir ou le Meunier. Le goût de ces champagnes est typique.
- enfin, on ne peut révéler qu'un seul cru, c'est-à-dire un terroir en particulier, une commune ou même un lieu-dit.

L'assemblage n'est pas spécifique au champagne. Pour réaliser un "Châteauneuf du Pape", par exemple, on dispose d'une gamme de 12 cépages ; le plus souvent, on cherche par ailleurs à faire un Millésime : on ne mélange pas les vins d'années différentes. Par comparaison, certaines grandes maisons de champagne disposent d'une palette d'une cinquantaine de vins à marier. C'est bien en Champagne que "l'art" d'assembler est aussi poussé.

Cette opération a lieu entre février et avril et elle peut durer jusqu'à cinq mois, aux cours desquels les personnes responsables de l'assemblage dégustent les vins, les mémorisent, se familiarisent avec eux afin de déterminer ceux qui se marieront le mieux.

Le tirage

Il a lieu au printemps. Ce n'est ni plus ni moins que la mise en bouteilles. On la prépare en ajoutant :

- une liqueur : on incorpore 24 grammes de sucre par litre, ce qui permettra d'obtenir une pression de 6 atmosphères.
- des levures : elles dégraderont le sucre et ceci dégagera du gaz carbonique responsable de la formation des bulles.

Les bouteilles sont fermées avec une "capsule-couronne" ou "capsule de tirage".



La prise de mousse

Les bouteilles sont descendues en cave pour être "entreillées", c'est-à-dire couchées à l'horizontale sur des lattes en bois : c'est le début de la seconde fermentation ; les bouteilles sont couchées à plat de façon à maintenir le contact entre la sédimentation des levures et le vin.

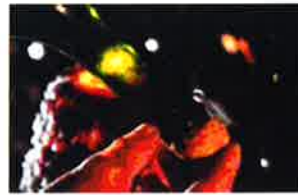
La durée de la prise de mousse dépend de la température; elle doit être basse et constante : 10/12 °C. Généralement, elle dure 6 mois. Plus la fermentation est lente et régulière, plus les bulles sont fines.

Le vieillissement du Champagne

Les levures ont provoqué la prise de mousse et continuent de jouer un rôle bénéfique après leur mort : elles restituent les matières azotées accumulées au cours de leur vie. Ces matières seraient d'excellents supports pour les arômes.

Le fait que les bouteilles soient couchées est très important : le vin reste en contact avec le dépôt qui s'est formé sur toute la longueur de la bouteille.

Le remuage



Il a pour but de faire glisser le dépôt dans le goulot de la bouteille, une fois le vieillissement du vin terminé. Pendant 4 à 5 semaines, les bouteilles subissent en moyenne une quarantaine de manipulations, sur des pupitres. Elles sont tournées régulièrement d'un huitième de tour et sont progressivement remontées jusqu'à la verticale.

Le dégorgement

Désormais, on pratique la technique du dégorgement "à la glace" : l'extrémité du goulot est plongée dans un bain réfrigéré de -20°C. Un glaçon se forme et emprisonne le dépôt. Puis la bouteille est dégorgée : la capsule est enlevée et le glaçon est expulsé par la pression qui règne à l'intérieur de la bouteille. Celle-ci perd environ 1kg de pression au cours de l'opération.

Le dosage

On ajuste le volume à l'intérieur de la bouteille par ajout d'une "liqueur de dosage" et d'un champagne de la même cuvée. La liqueur est souvent composée de sucre de canne. La dose varie en quantité et en qualité selon le type de champagne que l'on veut obtenir :

- le BRUT : teneur en sucre résiduel inférieure à 15 g/l,
- l'EXTRA-DRY : teneur en sucre comprise entre 12 et 20 g/l,
- le SEC : teneur en sucre entre 17 et 35 g/l,
- le DEMI-SEC : teneur en sucre entre 33 et 50 g/l,
- le DOUX : teneur en sucre supérieure à 50 g/l.



Le champagne rosé est le plus couramment obtenu en ajoutant, lors du tirage, du vin rouge AOC "Champagne". Seul l'AOC "Champagne" a le droit de recourir à cette méthode pour réaliser un vin rosé. Mais il peut également être obtenu, plus rarement, avec une vinification en rosé. Les raisins provenant de cépages noirs subissent une macération partielle avant le pressurage.

On ne connaissait jusqu'ici que des champagnes "brut rosé" ; la Maison Mercier a créé cependant, récemment, un champagne rosé demi-sec.

Après le dosage, on pose un bouchon de liège définitif, maintenu sur la bouteille par un muselet pour éviter qu'il ne soit chassé par la pression en gaz.

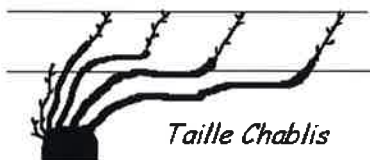
Le vin reste au repos pendant alors 3 à 4 mois avant de procéder à l'habillage de la bouteille. Il doit en effet se "rasseoir" après avoir subi le dégorgement et la liqueur doit bien se mélanger avec le vin.

Les Travaux de la Vigne

La taille de la vigne

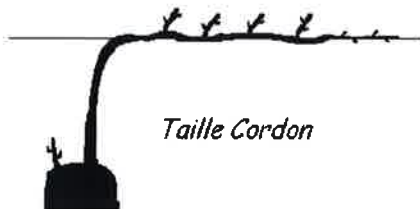
La taille consiste à préparer le pied de vigne pour la saison suivante.

4 types de tailles sont autorisées en Champagne, en fonction des cépages et des terroirs. Chaque taille est réglementée. Voici ces 4 types de tailles :



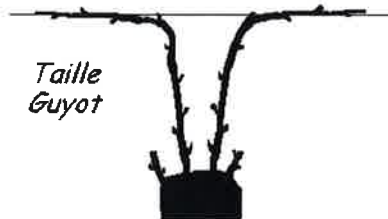
Taille Chablis

La taille Chablis est une taille courte sur une charpente longue qui est actuellement la plus proche de l'ancienne taille de la 'vigne en foule'. Il y a environ 4 charpentes partant de la souche avec pour chacune un prolongement avec 5 yeux pour le chardonnay et 4 pour le pinot noir.



Taille Cordon

La taille cordon est aussi une taille courte sur charpente longue. La souche monte à 60 cm maximum de haut pour être inclinée en une unique charpente sur laquelle se trouvent des coursons (tous les 15 cm environ) avec généralement 2 yeux.



*Taille
Guyot*

La taille Guyot est une taille longue sur charpente courte avec de nombreuses variantes.



*Taille
Vallée de la
Marne*

La taille dite Vallée de la Marne est aussi une taille longue sur charpente courte. De nombreuses variantes existent.



Le liage

Sur les images ci-dessus, on s'aperçoit que tous les brins sont orientés d'une certaine façon. Cet aspect n'est pas obtenu dès l'opération de taille car la vigne a plutôt tendance à pousser comme un buisson. L'opération du liage consiste donc à fixer manuellement avec de la ficelle (avec tout de même une pince à lier qui effectue un "noeud") chaque brin sur les fils de fer.

L'ébourgeonnage

Beaucoup de brins ont tendance à pousser à partir de la souche du pied de vigne. Ces pousses non productives doivent être supprimées : c'est l'ébourgeonnage. Cette opération est communément appelée "faire les pieds".

Le relevage

Au fur et à mesure que la vigne pousse, les fils maintenant les brins verticaux sont relevés régulièrement et les brins passant à l'extérieur de ces fils (un de chaque côté du rang de vigne) sont remis correctement en place. Ils faut savoir qu'en période de pleine croissance, les brins de vignes peuvent prendre plusieurs centimètres par jour !

Le palissage

Le palissage consiste à placer correctement les brins de vigne pour favoriser le mûrissement du raisin en l'exposant mieux au soleil. Les différents brins sont séparés et redressés proche de la verticale et les fils qui les maintiennent en place sont accrochés avec des agrafes entre chaque pied, évitant ainsi que tout retombe. Par la suite, les différents brins continueront à croître verticalement.

Le cisailage

Pendant tout l'été, la vigne continue de pousser. Il est donc nécessaire de couper régulièrement (souvent 4 fois) ce qui repousse. Cette opération, appelée également rognage, est maintenant effectuée le plus souvent par tracteur enjambeur, le dernier cisailage pouvant être effectué manuellement pour faciliter ensuite la cueillette du raisin.

Les vendanges

Après tout ce dur labeur, les vendanges sont le résultat du travail du vigneron (et de la météorologie plus ou moins clémente...). Elles durent maintenant une quinzaine de jours et commencent, selon les années et les régions, entre mi-septembre et fin septembre. Les dates de début de vendanges sont décidées en fonction de prélèvements qui débutent dès le mois d'août. Ces prélèvements permettent de prévoir le rendement et de suivre la maturation du raisin, selon les cépages et les parcelles de vignes (dans un même village, 2 parcelles peuvent ne pas être mûrs à la même date). La date finale n'est parfois connue précisément que quelques jours à l'avance. Elle est donnée par village et par cépage et doit être respectée. Les vendanges sont toujours effectuées à la main en Champagne, ce qui est obligatoire. L'utilisation d'une machine à vendanger serait préjudiciable à la qualité, pouvant entre autre entraîner une coloration du jus pour les cépages noirs (pinot et meunier, cépages noirs à jus blanc utilisés en Champagne), la machine détériorant les grains.

La plantation

Une vigne n'est pas conservée éternellement, mais est arrachée au bout de 20 à 40 ans selon les conditions et l'état de celle-ci. Les plants sont fournis par un pépiniériste qui a effectué le greffage. Le greffage est utilisé depuis l'apparition du phylloxéra. Elle consiste à utiliser un porte-greffe importé à l'origine des Etats-Unis et qui est résistant à . La vigne n'est pas productive dès l'année qui suit la plantation mais au bout de 3 ou 4 ans, c'est à dire à la 3ème ou 4ème feuille



ANNEE DE CREATION DE LA MAISON

GRANDE DAME

Maison VEUVE CLICQUOT

1772

CUVEE LOUISE POMMERY

Maison POMMERY

1836

DOM PERIGNON

Maison MOET ET CHANDON

1743

DOM RUINART

Maison RUINART

1729

CLOS DES GOISSES

Maison PHILIPONNAT

1910

KRUG

Maison KRUG

1843



CONSTITUTION CEPAGES DES VINS DE LA SOIREE

GRANDE DAME

37,5 % de chardonnay

62,5 % de pinot noir

L'assemblage de La Grande Dame repose sur les 8 Grands Crus traditionnellement retenus pour cette cuvée. Avec 62,5%, le pinot noir est majoritaire. Les raisins proviennent d'Aÿ, pour la Grande Vallée de la Marne, et de Verzenay, Verzy, Ambonny et Bouzy pour la Montagne de Reims. Les 37,5% de chardonnay sont issus du vignoble d'Avize, d'Oger et du Mesnil-sur-Oger dans la Côte des Blancs.

CUVEE LOUISE POMMERY

60% de chardonnay

40% de pinot noir

Une dominante de Chardonnay (60%), d'Avize et de Cramant, équilibre l'ampleur subtile du Pinot Noir (40%) d'Aÿ

DOM PERIGNON

58% de chardonnay,

42% de pinot noir

DOM RUINART

100% de Chardonnay

Issu uniquement de Grands Crus

72% de la Côte des Blancs (dominante Chouilly et Avize)

28% du versant nord de la Montagne de Reims (dominante Sillery et Puisieulx).

CLOS DES GOISSES _ PHILIPONNAT

70% pinot noir

Chardonnay 30%

Clos des Goisses à Mareuil-sur-Ay

KRUG

-% de chardonnay

-% de pinot noir

-% de pinot meunier

Pourcentage non diffusé par Krug

La façon dont Krug sélectionne ses raisins est primordiale. Les raisins de Krug ne proviennent pas uniquement de quelques grands vignobles, mais d'une mosaïque sophistiquée de petites parcelles, dont certaines ne sont pas plus grandes qu'un jardin. Ce choix s'appuie sur la connaissance inégalée des terroirs de Champagne par la famille Krug et le fait que le même cépage développe de subtiles nuances de saveurs d'un cru à l'autre, d'une parcelle à l'autre.

Krug possède 20 hectares de vignes à Aÿ, Le Mesnil et Trépail. Il reçoit le reste de ses raisins de producteurs sous contrat à long terme.



ORIGINE DU NOM DE LA GRANDE CUVÉE

GRANDE DAME

La cuvée La Grande Dame est le fleuron de la maison Veuve Clicquot, un hommage délicat et élégant à celle qui a su développer la maison et l'installer parmi les plus grands noms de Champagne, Barbe Nicole Clicquot, née Ponsardin

CUVÉE LOUISE POMMERY

L'avant-gardisme d'une femme, Jeanne-Alexandrine Louise Pommery, est à l'origine de la renommée de cette maison champenoise. En 1856, son mari s'associa à Narcisse Greno, fondateur de la maison champenoise Greno, créée en 1836. A la mort de Monsieur Pommery, en 1858, sa femme décida de reprendre la tête de la maison et créa la maison Pommery. Afin de rendre hommage à cette femme exceptionnelle, La Cuvée Louise, cuvée de prestige de la marque, fut lancée à la fin des années 1970.

DOM PERIGNON

Dom Pérignon, moine bénédictin nommé cellérier de l'abbaye d'Hautvillers en 1668, marqua son époque par sa contribution à l'élaboration du vin de champagne, à l'origine conçu pour être un vin « tranquille » (sans bulles). L'avènement de Napoléon, ami de Jean-Remy Chandon, en 1804, marque le début d'une ère de succès commercial ininterrompue pour la maison Moët & Chandon, dont la renommée est aujourd'hui planétaire. Moët & Chandon a donc nommé la première cuvée prestige de champagne DOM PERIGNON pour rendre hommage à ce moine, qui a œuvré pour ce vin.

DOM RUINART

Moine Dom Thierry Ruinart un grand érudit de la congrégation de Saint-Maur, décédé en 1709, à l'abbaye de Hautvillers, frère de Nicolas Ruinart, drappier qui créa la maison Ruinart en 1729. Il avait observé au cours de ses voyages, l'enthousiasme que suscitait le vin de Champagne auprès des grandes cours d'Europe. Pour lui rendre hommage, 230 années après sa fondation, Ruinart créait une cuvée de prestige qui porte son nom (Dom Ruinart) suivie aujourd'hui de 21 millésimes.

CLOS DES GOISSES PHILIPONNAT

Il faut imaginer un vignoble de 5,5 ha situé sur un coteau abrupt soit 1 km de longueur sur à peine 100m de profondeur. Il est exposé plein sud, au-dessus du village et dominant la Marne. Il se divise en parcelles cernées de murs de soutènement datant de 1887 où l'on accède par des petits escaliers de pierre. Là, le sol est peu profond, assis sur de la craie pure. L'âge moyen du vignoble est maintenu au dessus de 25 ans. Sur ce site unique, une seule possibilité, tout doit se faire à la main car le vignoble est si pentu (jusqu'à 45°) qu'il faut installer des grillages de sécurité pour protéger les vigneron. On travaille donc avec l'aide de petits chenillards et d'un treuil. Dans le Clos des Goisses, à l'inverse de la colline de l'Hermitage ou de la Côte Rôtie, les rangs de vignes sont dans l'axe de la pente, non en terrasse d'où la difficulté pour travailler cette vigne si particulière. D'ailleurs, Goisses en vieux patois champenois ne signifie-t-il pas travail pénible !

KRUG

N'a pas de nom spécifique, n'ayant pas de cuvée prestige.

Contrairement aux autres maisons de Champagne, Krug ne conçoit pas sa gamme de manière verticale (la cuvée spéciale est meilleure que le millésimé lui-même meilleur que le Brut...) mais de manière horizontale. Toutes les cuvées sont traitées avec la même attention. Toutes sont différentes mais possèdent cet air de famille qui les attache à la maison Krug.

« Il existe autant de récits qu'il existe de Millésimes Krug, fruits d'assemblage de vins très expressifs, vendangés une même année »



NOTATIONS DES VINS DE LA SOIREE

LA GRANDE DAME 1998

A boire jusqu'en -
WINE SPECTATOR 89/100

POMERY CUVÉE LOUISE 1998

A boire jusqu'en -
WINE SPECTATOR 90/100
BETTANE ET DESSEAUVE 18,5/20

DOM PERIGNON 1998

A boire jusqu'en -
BURGHOUND 94/100
WINE SPECTATOR 91/100
JANCIS ROBINSON 16,5/20
RVF 17,5/20
PARKER 95/100

DOM RUINART 1998

A boire jusqu'en -
WINE SPECTATOR 92/100
JANCIS ROBINSON 17,5/20
RVF 15,5/20
PARKER 94/100
BETTANE ET DESSEAUVE 16/20

CLOS DES GOISSES PHILIPPONNAT 1998

A boire jusqu'en 2035
G&M 17,5/20
PARKER 94/100
WINE SPECTATOR 93/100

KRUG 1998

A boire jusqu'en -
WINE SPECTATOR 97/100
RVF 18/20
PARKER 94/100
BETTANE ET DESSEAUVE 19/20



LA GRANDE DAME 1998

Le 23 octobre 1805, Barbe Nicole Clicquot, née Ponsardin, a 27 ans lors du décès de son mari, qui lui laisse une Maison de champagne créée 33 ans auparavant et produisant 100 000 bouteilles annuellement. Surnommée, « la grande dame de la Champagne », elle devient la première femme à diriger une Maison de champagne et une des premières femmes d'affaires de l'époque moderne. À sa mort en 1866, la Maison commercialise 750 000 bouteilles et expédie sa production dans de nombreux pays.

Son coup de génie est d'envoyer ses intrépides représentants à travers toute l'Europe quelles que soient les difficultés. Elle envoie en particulier un vaisseau chargé de son champagne à Saint-Pétersbourg en 1814, à la chute de Napoléon, devançant ainsi les maisons concurrentes. Elle fut associée au baron Ferdinand de Saxe.

Elle invente le procédé de « la table de remuage », permettant d'obtenir des vins plus clairs, nets et limpides.

Peu à peu, elle acquiert des vignes parmi les meilleurs crus, à Bouzy, à Verzy et à Verzenay dans la montagne de Reims, à Avize, au Mesnil-sur-Oger dans la Côte des Blancs, constituant ainsi l'exceptionnel patrimoine viticole de la Maison de 515 hectares, aujourd'hui.

Acquise en 1986 par l'entreprise Louis Vuitton, elle intègre le groupe LVMH en 1987.

GRANDE DAME 1998

La cuvée La Grande Dame est le fleuron de la maison Veuve Clicquot, un hommage délicat et élégant à celle qui a su développer la maison et l'installer parmi les plus grands noms de Champagne.

C'est un vin élaboré en puisant dans les 8 terroirs historiques de la maison, des terroirs classés Grand Cru, le plus haut niveau sur l'échelle champenoise. C'est une cuvée dominée par le pinot noir, mais qui est bien équilibrée par une touche de chardonnay.

Dans son millésime 1998, un des plus beaux de ces dernières années, La Grande Dame s'habille d'une belle robe pâle, aux reflets scintillants. Au nez, on découvre des notes florales et minérales qui évoluent à l'agitation vers des saveurs de fruits confits. Au second nez, ce sont des notes herbacées et épicées qui naissent. Sur le palais, on retrouve, après une attaque très élégante et harmonieuse, ces notes aromatiques. La texture est crémeuse. C'est un vin complexe, très fin, et qui s'achève sur une finale pure et longue.



CUVEE LOUISE 1998

L'avant-gardisme d'une femme, Jeanne-Alexandrine Louise Pommery, est à l'origine de la renommée de cette maison champenoise. En 1856, son mari s'associa à Narcisse Greno, fondateur de la maison champenoise Greno, créée en 1836. A la mort de Monsieur Pommery, en 1858, sa femme décida de reprendre la tête de la maison et créa la maison Pommery. Dès lors, elle entreprit la construction du siège, non loin de Reims, dans un château élisabéthain, ainsi que l'aménagement de crayères. Des galeries furent ainsi creusées dans ces crayères. Elles constituent aujourd'hui 18 kilomètres de caves, où dorment près de 20 millions de bouteilles, à une température idéale. En 1874, Madame Pommery créa le premier champagne brut, obtenant un réel succès commercial : Le Pommery Brut Nature.

La cuvée Louise Pommery est le symbole de l'excellence et de la maîtrise de la maison rémoise. C'est un vin conçu à partir des plus belles parcelles de la maison situées à Avize, Cramant et Ay, des terroirs tous classés grand cru. L'assemblage met en avant le chardonnay (60%), sa fraîcheur et sa finesse, complété par 40% de pinot noir qui vient apporter vinosité, structure et une touche fruitée.

CUVEE DOM PERIGNON 1998

Dom Pérignon, c'est le célèbre moine cellérier de l'Abbaye bénédictine de Hautvillers qui, sous le règne de Louis XIV, a fixé les bases de la méthode champenoise. L'assemblage des 3 cépages, le bouchon de liège, les bouteilles plus épaisses, le stockage dans les crayères, c'est lui. Plus de deux siècles après sa mort, commence une nouvelle aventure pour son nom quand la maison Moët & Chandon décide de commercialiser en 1935 le millésime de 1921. Une légende venait de naître, le Champagne Dom Pérignon. Depuis, il y a eu 38 millésimes, avec 2003 comme dernière année disponible. En 1959, la cuvée Dom Pérignon Rosé voit le jour, avec 21 millésimes à présent.

Citons quelques anecdotes pour illustrer l'excellence de cette cuvée. En 1961, le Dom Pérignon millésime 1949 était au menu du repas donné à l'ambassade américaine de Paris pour Charles de Gaulle et John F. Kennedy. En 1981, Dom Pérignon fut choisi pour le mariage de Diana Spencer et du prince Charles. C'était le champagne préféré de Marilyn Monroe. James Bond, face au Doctor No, n'osa sacrifier une bouteille de 1955 même s'il lui préfère le 1953. Sans parler du prix des bouteilles qui a plusieurs fois dépassé les 10 000 euros...

Dom Pérignon (Champagne Dom Pérignon Vintage) : cuvée d'exception, l'une des plus prestigieuses de la Champagne. Dom Pérignon est une marque à la renommée planétaire* commercialisée par la maison Moët & Chandon, propriétaire depuis 1823 de l'abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers. La légende veut que le moine bénédictin Dom Pierre Pérignon, père procureur comme on l'appelait, cellérier de l'abbaye, de 1668 jusqu'à sa mort en 1715, fut l'inventeur du champagne. S'il n'en est pas vraiment l'inventeur (voir article précédent), personne ne doute qu'il en fut le père (au même titre que Louis XV qui en autorisa par arrêté la vente en bouteilles, condition sine qua non pour le Champagne).

Richard Geoffroy, le chef de cave

L'Abbaye d'Hautvillers continue d'inspirer la création de Dom Pérignon. Elle est essentielle à mon travail. C'est ici que tout a commencé, l'histoire de la Champagne et celle de Dom Pérignon y sont intimement liées. L'héritage d'Hautvillers est spirituel, bien au-delà de la technique. Cette déclaration de foi est celle de Richard Geoffroy, chef de cave depuis 1996 de Dom Pérignon. Un parcours atypique pour cet homme qui incarne par le seul nom de cette cuvée mythique, la quintessence même du Champagne. Il commence par des études de médecine. Doctorat en poche, il entre à Ecole Nationale d'Œnologie de Reims pour entreprendre une carrière exceptionnelle.

Il débute dans Napa Valley

Ses débuts, il les fera dans la Napa Valley en Californie. C'est à lui aujourd'hui que revient la lourde responsabilité de déclarer que telle année sera ou pas, un millésime Dom Pérignon. Signe du destin, dès son arrivée, à titre d'accueil, déjà un grand millésime 1996 ! Il sera suivi par 1998, 1999, 2000, 2002. Dom Pérignon, c'est le millésime et l'assemblage, et chaque millésime est une pièce unique dit-il. Alors pour 2011 ? Au plus tard en mars prochain, nous saurons si cette vendange 2011 exceptionnellement précoce constituera le 37^e millésime de la marque.

Dom Pérignon et Moët et Chandon sont aujourd'hui deux entités bien séparées. Christophe Artaux a été nommé en 2011 directeur général adjoint de Dom Pérignon et Daniel Lalonde est PDG de Moët & Chandon.

Les 36 Millésimes Dom Pérignon Vintage (blanc)

le premier millésime date de 1921* (la meilleure année de tous les temps dit-on). Il n'a été commercialisé que fin 1936. Depuis 39 Cuvées de Blancs millésimées ont suivi, toutes dotées d'une incroyable capacité de vieillissement :

Il a été vendu en 2004, aux enchères chez Christie's à New York 17 bouteilles de ce légendaire 1921. Un lot de 3 flacons a d'ailleurs atteint la somme astronomique de près de 25 000\$. Richard Geoffroy qui eut la chance de le goûter parle d'un bouquet unique de bois de Santal, de vanille et de praline.

Combien de flacons ?

Alors la question se pose : combien de bouteilles (de flacons) pour chaque cuvée ? Un secret jalousement gardé par Moët & Chandon (groupe LVMH), maison propriétaire de Dom Pérignon. On annonce des chiffres (fantaisistes !) certains parlent de 4 millions de bouteilles Dom Pérignon Vintage et 800 000 Dom Pérignon Vintage Rosé. Même secret pour l'assemblage. On en connaît cependant les huit grands crus historiques :

- Ay,
- Bouzy,
- Verzenay,
- Mailly,
- Chouilly (Mont-Aigu)
- Cramant (Les Buissons)
- Avize,
- Mesnil sur Oger (Les Joyettes)
- rehaussés du Premier Cru d'Hautvillers.

Selon les années, Dom Pérignon jouit également de la possibilité d'enrichir son millésime de 17 autres grands crus de la Champagne.

La gamme Dom Pérignon

Dom Pérignon se décline en quatre cuvées :

- Vintage,
- Vintage rosé,
- Oenothèque,
- Oenothèque Rosé (depuis le millésime 1990). Oenothèque Rosé 1990 est composé à 50% par du chardonnay et à 50% par du pinot noir, provenant uniquement d'appellations Grands Crus. Il a été dégorgé en 2007.

La cuvée Oenothèque de Dom Pérignon est issue du même vin que le Vintage correspondant mais connaît un élevage plus long (environ 15 ans) sous bouchon de liège et non sous capsule. L'élevage en cave va distinguer le vin qui longuement restera au contact des lies, et acquérir un caractère blond, puis brun avec le temps.

Comme de nombreux champagnes, Dom Pérignon est souvent dégusté trop tôt. A l'instar des très grands vins (tranquilles), ce champagne hors pair mérite qu'on l'attende longtemps pour qu'il puisse se livrer complètement.

1729

Ruinart

PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

CUVEE DOM RUINART 1998

Le 1er septembre 1729, Nicolas Ruinart, drapier de Reims comme son père, ouvre son premier livre de comptes consacré au vin de bulles.

Il a 33 ans. Ce livre de comptes est un acte de naissance : celui de la première Maison de Champagne jamais créée.

Les premières bouteilles sont destinées à ses clients traditionnels, qui achètent draps et toiles. Mais Nicolas Ruinart est un homme d'affaires avisé et raffiné. Il a fait sien la vision pionnière de son oncle. L'Histoire lui donne raison. Six ans plus tard, la Maison Ruinart abandonne le négoce des tissus pour se consacrer au commerce du champagne. Ce sera désormais son unique vocation. 170 bouteilles vendues en 1730, 3 000 bouteilles en 1731, 36 000 en 1761. « Au nom de Dieu et de la Sainte Vierge », écrit l'entrepreneur neveu en tête de son livre de comptes.

Elaboré dans les caves de l'ancienne abbaye Saint-Nicaise à Reims (XIIIème siècle), le champagne Dom Ruinart bénéficie jusqu'à son apogée d'une succession de soins attentifs et n'est créé que lorsque les conditions suivantes, particulières à sa spécificité, sont réunies :

- Il est composé à 100 % de raisins blancs de Chardonnay (classés à 100 % dans l'échelle des crus) provenant des vignobles les plus réputés de la Côte des Blancs.
- Il n'est produit que lorsque la vendange s'avère d'une qualité exceptionnelle et digne d'être millésimée.
- Seul le vin de première presse – la Cuvée – est utilisé, c'est un gage absolu de finesse.
- 5 % des vins qui entrent dans sa composition ont vieilli en fûts de chêne neufs (renouvelés par tiers chaque année), ce qui rehausse les qualités intrinsèques de l'assemblage final.

Dom Ruinart 1998

100% chardonnay (comme le Ruinart blanc de blanc)

Dom Ruinart 1998 est une révérence au Chardonnay : assemblé exclusivement avec des raisins Chardonnay Grands crus, à 66% de la Côte des Blancs, à 34% du nord de la Montagne de Reims, sol historique des assemblages de la Maison.

Le premier nez suggère un fond minéral racé. S'y mêlent des notes de fleurs et de fruits cueillis dans un verger de paradis – reine-claude, pêche, poire, kumquat, bergamote, mangue... Puis montent des volutes de pâtisserie et de miel d'acacia, prémices de douceur et de richesse aromatique.

Au palais, le vin est soyeux, infiniment long, d'un rare équilibre.

Vision de la maison sur le Dom Ruinart 1998

Couleur dorée et profonde, effervescence très fine

Nez de fruits murs, note de miel, brioché, viennoiserie, grande complexité

En bouche (tri dimensionnel) très large, plusieurs couches, et grande longueur infinie

Persistante aromatique – grande maturité actuelle

Dom Ruinart 1998 est un hommage au Goût Ruinart.

CLOS DES GOISSES 1998

Créée en 1910, la marque Philipponnat est propriétaire depuis 1935 du Clos des Goisses, le plus vaste clos de Champagne. Elle est aujourd'hui dirigée par Charles Philipponnat. La maison exploite en direct une quinzaine d'hectares, plantés en pinot noir essentiellement, situés sur les terroirs de Mareuil, Ay, Mutigny et Avenay. 40 % à 60 % des vins millésimés et du Clos des Goisses sont vinifiés en petits fûts de chêne, dans une démarche de recherche de complexité aromatique.

Issu d'une seule parcelle, le Clos des Goisses, cette cuvée éponyme est le fleuron de la maison Philipponnat. La parcelle est exceptionnelle à la fois par sa situation et sa pente. Exposé plein sud, elle donne des raisins très mûres et de très belle qualité. Cette cuvée millésimée est très peu dosée, et fait la part belle au pinot noir (70%) complété par le chardonnay (30%). La majorité des vins sont vinifiés en cuve, mais une partie des raisins vieillit tout de même sous bois pour apporter une touche de complexité.

Le Clos des Goisses Philipponnat possède un nez puissant, avec des notes complexes sur le fruit confit, le moka et la torréfaction.

En bouche, après une attaque ample et tout en puissance, on découvre une cuvée ample, riche, dense, à la texture crémeuse. La finale est longue, sur des notes de fruits à l'eau de vie. Un grand champagne de gastronomie.



MAISON FONDÉE EN 1843

K R U G

CUVEE KRUG 1998

Krug Vintage 1998 offre une pureté, une précision et une élégance étonnantes, incarnant l'année 1998 selon Krug. Pour raconter cette histoire, les vins de nombreuses parcelles et trois variétés de raisins ont été mélangés, avec une prédominance de Chardonnay, chose plutôt inhabituelle pour Krug (la première date de 1981). Krug 1998 possède une longue finale extraordinairement naturelle, intensifiée par un séjour de plus de dix ans en cave. Il a un excellent potentiel de vieillissement.

L'histoire de cette maison prestigieuse commence en 1843 lorsque Johann Joseph Krug, natif de Mayence, reprend une petite maison de négoce rémoise après s'être formé chez Jacqueson, la grande maison chalonaise de l'époque. L'affaire est entrée en 1999 dans le groupe LVMH, mais la famille Krug, présente dans l'équipe de direction, veille à garantir le style et le savoir-faire.

Johann-Joseph Krug n'était pas un homme de compromis : c'est sur ce principe qu'il fonda en 1843 sa maison de Champagne. Six générations plus tard, Krug est une des seules maisons de Champagne à ne produire que des cuvées de prestige.

L'assemblage des différentes cuvées est encore aujourd'hui réalisé, dans la plupart des cas dans le plus grand secret. Les vins fermentent en totalité dans des petits fûts de chêne, opération qui renforce les arômes et le distingue de tout autre. Ces tonneaux sont âgés en moyenne de 35 ans, une exception en Champagne. Selon le chef de cave de la maison, la longévité des champagnes Krug est intimement liée au séjour qu'ils effectuent dans les fûts.

Krug maintient un stock de vieillissement de 6 à 8 ans minimum, et ce n'est qu'alors que les cuvées peuvent être mises en commercialisation. Les champagnes Krug ne sont commercialisés qu'à parfaite maturité. Ainsi le millésime 1990 a attendu l'année 2005 avant d'être commercialisé.

Contrairement aux autres maisons de Champagne, Krug ne conçoit pas sa gamme de manière verticale (la cuvée spéciale est meilleure que le millésimé lui-même meilleur que le Brut...) mais de manière horizontale. Toutes les cuvées sont traitées avec la même attention. Toutes sont différentes mais possèdent cet air de famille qui les attache à la maison Krug.

1998

Ici, les raisins sont toujours de grande origine, la fermentation s'effectue en petit fût et le vieillissement sur pointe dure six ans au minimum. Des pratiques qui ont permis aux champagnes Krug de décrocher d'innombrables coups de cœur. C'est encore le cas de ce 1998. Il tire de son âge et de son élaboration, plus que des trois cépages qui le composent, la puissance de ses notes empyreumatiques complexes (pain grillé, torréfaction, moka, fumé...) qui s'élèvent de sa robe dorée et se retrouvent en bouche. À ce nez riche fait écho un palais structuré, dont l'élégante vivacité souligne la longueur. Un apogée appelé à durer plusieurs années. Trois étoiles encore pour le rosé. D'un rose saumon très pâle, il est complexe, puissant et vineux sans rien céder sur l'élégance. Un champagne de classe qui dévoile avec finesse son évolution. «Le bonheur à l'état brut», écrit un dégustateur en guise de conclusion. Quant à la Grande Cuvée, elle est fidèle à son style, mûre, fondue, ample et longue: deux étoiles. (NM)



MAISON FONDÉE EN 1843

K R U G

Il existe autant de récits qu'il existe de Millésimes Krug, fruits d'assemblage de vins très expressifs, vendangés une même année. Un séjour de plus de dix années en caves laisse à ces Champagnes le temps de développer et d'affirmer la différence de leur millésime.

Le Vintage 1998 signé Krug est la vision unique d'une année au caractère exceptionnel. Un millésime Krug est conçu pour associer le caractère de la cuvée et l'inimitable style de la maison Krug. Krug sélectionne de jeunes vins fermentés qui reflètent le mieux le caractère de l'année concernée.

Les trois cépages champenois sont assemblés afin de marier l'élégance du Chardonnay, la plénitude du Pinot Noir et le fruité des raisins de Pinot Meunier.

Cette cuvée s'habille d'une robe lumineuse et dorée.

Au nez, on découvre des arômes fleuris délicats, et une pureté incroyable. Puis après quelques minutes on découvre des notes de baies rouges, de fruits compotés, des arômes briochés, et une pointe de gingembre et d'agrumes.

Sa texture généreuse et crémeuse, l'équilibre délicat de ses saveurs et sa finale exceptionnellement longue en bouche en font un condensé de délicatesse et de raffinement, un vin d'une harmonie parfaite, totalement captivant.

MAISON FONDÉE EN 1843

K R U G

19^e de notre palmarès :
Laurent-Perrier



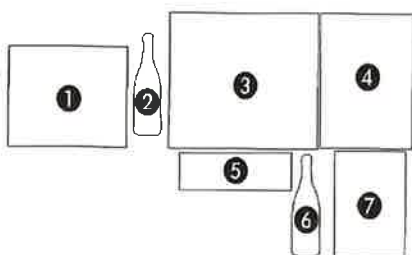
Photos : J. C. Gutner / E. Perceuil / D. R.



Gloire au 1^{er} :
Roederer



LE 1^{er} PALMARÈS DES GRANDES MARQUES DE CHAMPAGNE



- ❶ Les sœurs Nonancourt, Alexandra (à g.) et Stéphanie, et Michel Fauconnet de la maison Laurent-Perrier.
- ❷ Cristal de Roederer, la quintessence de la Champagne.
- ❸ Château de La Marquetterie de la maison Taittinger, près d'Épernay. ❹ La tellurique Margareth Henriquez (à g.), Julie Cavié et Éric Lebel, de la maison Krug.
- ❺ La maison Pommery, à Reims. ❻ Special Cuvée, le champagne emblématique de Bollinger. ❽ L'habile Hubert de Billy et Laurent d'Harcourt, de Pol Roger.

Pour la première fois, nous hiérarchisons les cinquante marques qui ont fait la renommée mondiale du champagne.

Enquête et dégustations Antoine Gerbelle, photos Jean-Charles Gutner

Qu'appelle-t-on une marque de Champagne ? Au moment d'établir ce palmarès inédit, il est utile de préciser le champ de notre enquête. À nos yeux, le terme "marque" inclut d'abord les maisons de négoce (par exemple Pommery, Lanson, Gosset, etc.) qui achètent des vins ou des raisins pour élaborer tout ou partie de leur production.

Il en existe plus de 300 en Champagne, dont de fort célèbres.

À cette famille, nous avons associé une trentaine de coopératives ou groupements, alimentés en raisin par leurs adhérents et dont les vins sont "marketés" et vendus selon le modèle des maisons de négoce. Ainsi, la marque Nicolas Feuillatte, propriété de la coopérative de Chouilly, est-elle devenue en un quart de siècle le



De prestigieux 7^e : Krug



LE TOP 50 INÉDIT DES MARQUES DE CHAMPAGNE

1 - Louis Roderer	p. 48
2 - Pol Roger	p. 49
3 - Bollinger	p. 50
4 - Gosset	p. 51
5 - Dom Pérignon	p. 52
6 - Jacquesson	p. 55
7 - Krug	p. 56
8 - Salon	p. 59
9 - Deutz	p. 61
10 - Billecart-Salmon	p. 62
11 - Charles Heidsieck	p. 65
12 - Perrier-Jouët	p. 67
13 - Philipponnat	p. 68
14 - A. R. Lenoble	p. 70
15 - Veuve Clicquot	p. 73
16 - Taittinger	p. 74
17 - Henri Giraud	p. 77
18 - Joseph Perrier	p. 77
19 - Laurent-Perrier	p. 79
20 - Ruinat	p. 80
21 - Mailly Grand Cru	p. 83
22 - Henriot	p. 85
23 - Bruno Paillard	p. 86
24 - Drappier	p. 88
25 - Alfred Gratien	p. 91
26 - Duval-Leroy	p. 92
27 - Palmer & Co	p. 94
28 - Delamotte	p. 94
29 - Lallier	p. 96
30 - Moët & Chandon	p. 97
31 - Ayala	p. 132
32 - Veuve A. Devaux	p. 132
33 - Cattier	p. 135
34 - Fleury	p. 135
35 - G. H. Mumm	p. 136
36 - Pannier	p. 138
37 - Besserat de Bellefon	p. 138
38 - Nicolas Feuillate	p. 140
39 - De Venoge	p. 142
40 - Piper-Heidsieck	p. 142
41 - Pommery	p. 145
42 - Lanson	p. 146
43 - Thiénot	p. 149
44 - Henri Abelé	p. 149
45 - Jacquart	p. 150
46 - Barons de Rothschild	p. 150
47 - Beaumont des Crayères	p. 152
48 - Mercier	p. 152
49 - Canard-Duchêne	p. 155
50 - Vranken	p. 155



41^e et légendaire :
Pommery



Un chic 3^e :
Bollinger



Brillants seconds :
Pol Roger

troisième champagne le plus vendu dans le monde !

Voilà donc fixé le champ de notre palmarès. Dans ce groupe, nous n'avons retenu que les marques produisant 300 000 bouteilles par an ou plus, à une exception près, Salon (60 000 bouteilles/an), qui par son rayonnement ne pouvait être oubliée.

Par choix, nous avons ignoré les vins de vigneron. Notre volonté était de comparer ce qui est comparable et il ne nous a pas semblé rationnel de mêler d'une part l'histoire, les gammes, les prix de grandes maisons au rayonnement international

produisant des millions de bouteilles par an grâce à l'achats de raisins et d'autre part le travail d'un artisan tirant chaque année de ses 4,5 hectares familiaux 20 000 bouteilles, pour l'essentiel vendues en France. Il existe bien sûr de fabuleux champagnes de vignerons, nous parlerons d'eux d'ici peu.

Atouts de la Champagne

Le vignoble champenois produit, bon an, mal an, 320 millions de bouteilles et en vend 56 % sur le marché français. Les maisons de négoce et les coopératives représentent 79 % de l'activité totale, soit

■ En tête du palmarès, les marques attachées au goût du raisin. ■



HERVÉ DESCHAMPS (À G.), PHILIPPE GUETTA ET DIDIER MARIOTTI : ils veillent à la destinée du groupe Mumm-Perrier-Jouët, deuxième plus gros producteur de la Champagne.

près de huit bouteilles produites sur dix. Alors même que l'on dénombre près de 15 000 marques (négociants, coopératives, récoltants), les cinq premières écoulent à elles seules près de trois bouteilles sur dix. En investissant des millions en distribution, publicité et marketing, ainsi que dans leur outil de production, elles ont acquis des positions mondiales dominantes.

En tête, le groupe LVMH surplombe le marché avec Moët & Chandon (environ 32 millions de bouteilles) et Veuve Clicquot (16 millions de bouteilles), deux des champagnes les plus vendus au monde. Les autres marques de LVMH occupent toutes des places enviables. À commencer par Dom Pérignon : son niveau élevé de qualité, sa personnalité forte malgré des volumes élevés lui valent la belle cinquième place de notre classement.

Suivez A. R. Lenoble

Autre particularité champenoise, les poids lourds spécialisés dans l'achat et la réanimation de marques nées au XVIII^e ou au XIX^e siècle, tels Pommery par le groupe Vranken ou Canard-Duchêne par le groupe Thiénot. Il est passionnant de mesurer leurs progrès.

Certains d'entre eux promettent, à l'image du "jeune" Lanson-BCC qui rassemble des marques contemporaines (Chanoine et Tsarine, pas retenues ici) mais aussi historiques, tel le performant Philipponnat ou encore De Venoge, Besserat de Bellefon et bien sûr Lanson, illustre marque en recomposition. Saluons enfin les jeunes pousses, dont les plus brillantes sont A. R. Lenoble

(classé 14^e), Henri Giraud (17^e), Bruno Paillard (23^e), Drappier (24^e), Duval-Leroy (26^e) et Fleury (34^e).

La montée en puissance des unions de coopératives et de leurs marques millionnaires, telles Nicolas Feuillatte (CVC) et la nouvelle organisation Jacquart (Alliance Champagne) méritait un coup de chapeau, que nous leur donnons bien volontiers.

Il est enfin intéressant de noter le bond en avant des maisons qui produisent historiquement des blancs de noirs (Roederer, Jacquesson, Billecart-Salmon, Philipponnat). Grâce à une meilleure maîtrise du vignoble et plus de précision au pressurage, les pinots noirs, depuis dix ans, ont davantage progressé que les chardonnays, trop souvent en surproduction.

À noter à l'intention des amateurs : plus l'on se rapproche de la tête de notre classement, plus on s'éloigne des champagnes de tempérament industriel (évolution inéluctable au-delà de trois millions de bouteilles). N'oublions pas que huit bouteilles de champagne de marque sur dix sont des bruts sans année élaborés par des maisons qui assemblent des vins issus d'au moins 200 villages. Dans ces conditions, quid de la notion de terroir ?

L'attachement fort au goût du raisin, soit via un vignoble exclusif, soit via des approvisionnements choyés, est donc l'apanage des marques les mieux classées. Roederer, notre incontesté numéro 1, n'est pas qualifié d'"Hermès de la Champagne" par hasard !

Antoine Gerbelle

UNE DÉGUSTATION TITANESQUE DE PLUS DE 700 CHAMPAGNES

Ce classement évalue la production champenoise sur plus de dix ans, au travers de nos dégustations. Il met en avant la qualité des vins, l'expression d'un style et l'homogénéité de la gamme de chaque marque.

Au total, plus de 700 champagnes ont été jugés. La régularité et la personnalité du "brut" ont été deux critères clés puisque le "brut" représente de 80 à 90 % de la production de chaque maison.

L'implication des marques dans l'origine, la qualité et la pérennité de leurs approvisionnements en raisins ainsi que

la tenue de leur vignoble ont aussi beaucoup compté. Enfin, nous avons jugé la notoriété internationale, le rayonnement et l'implication des équipes et chefs de cave de chaque marque.

Pour les 50 marques lauréates, nous présentons deux à cinq champagnes les plus représentatifs de la maison, dont la cuvée emblématique, souvent le "brut", parfois une cuvée "icône".

Nous avons enfin relevé les volumes vendus en 2011, les surfaces de vignoble en propriété et les surfaces de vignes correspondant aux achats de raisins.



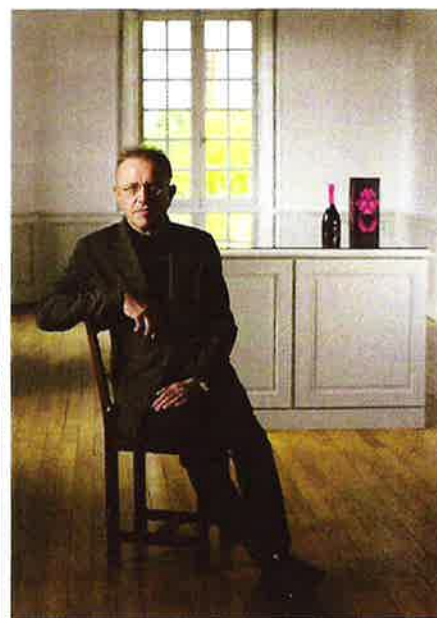
Photographies : Jean-Charles Gutner

Jean-Charles a couvert les conflits d'Angola et d'Irak avant de se poser à Reims, où l'a rattrapé une passion pour les hommes et femmes qui font le champagne.



Épernay

5^e Dom Pérignon



RICHARD GEOFFROY

À l'abbaye d'Hautvillers, cet épcurien chef de cave est devenu le pape de l'effervescence éthérée.

Le monde entier se l'arrache

La cuvée de prestige de Moët & Chandon créée en 1936 est devenue une marque de luxe mondiale.

Bien que le nombre de bouteilles de "Dom Pé" produites demeure un secret jalousement gardé, les Champenois bien informés s'accordent sur un volume de... 5 à 6 millions de bouteilles. Quel défi incroyable quand on connaît la qualité et la régularité de cette cuvée ! Un tour de force possible grâce aux

1 200 ha détenus par le groupe LVMH, complétés par des approvisionnements en raisin de grande origine : en moyenne 60 % chardonnay, 40 % pinot noir (mais cela peut s'inverser, comme en 2003). Son effervescence éthérée, sa grande finesse de texture, son goût toasté savoureux sont signés par Richard Geoffroy, docteur en

médecine et œnologue, chef de cave depuis 1996. Une haute technique œnologique est en effet nécessaire pour produire autant et aussi bon. Un constat : Dom Pérignon est souvent bu trop jeune, ses arômes réducteurs gagnent en raffinement avec l'âge.

NOTRE AVIS 17,5/20 Nous sommes bluffés par la qualité de cette cuvée. La finesse exemplaire de sa bulle la destine à une consommation hors repas, mais avec l'âge, c'est un grand vin d'accord.

Dom Pérignon en chiffres

- Propriétaire :** Moët & Chandon (LVMH)
- Superficie en propriété :** 1 200 hectares (total vignoble Moët & Chandon)
- Achat de raisins :** 4 200 hectares (Moët & Chandon)
- Nombre de bouteilles :** environ 6 millions (estimation)
- Chef de cave :** Richard Geoffroy



LA DÉGUSTATION

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

17/20

Brut Dom Pérignon blanc 2004

Le 2004 propose un Dom Pérignon plus classique que le très mûr 2003. 2004 est une année de volume abondant que beaucoup de maisons ont traité en superficialité. Richard Geoffroy lui a donné de la gravité. Ce profil 2004, sur de fins amers (53 % pinot, 47 % chardonnay), est dédié à la cuisine de mer... japonaise. ▶ 130 €

17,5/20

Brut Dom Pérignon rosé 2002

Le rosé offre toujours un complément de maturité, surtout dans le grandissime 2002. Une leçon de distinction rehaussée d'une pointe de réduction. ▶ 300 €

18/20

Brut Dom Pérignon blanc Cœnothèque 1996

Dans la collection Cœnothèque, l'immense 1996 (dégorgement 2008) offre un Dom Pérignon à son zénith. Un rêve de champagne éveillé. ▶ 355 €

18,5/20

Brut Dom Pérignon rosé Cœnothèque 1993

Ce rosé (dégorgement 2011) prolonge le songe et subjugue par l'incroyable délicatesse de sa matière. ▶ N. C.



MAGARETH HENRIQUEZ (À G.), JULIE CAVIL ET ÉRIC LEBEL

Ce dynamique triumvirat accompagne la croissance de Krug sans rien céder à la complexité de son style.

7^e Krug

Reims

La noblesse des assemblages

La mythique maison rémoise, acquise en 1999 par LVMH, connaît une nouvelle ère de prospérité.

La marque a bondi en volume, passant de 300 000 à 750 000 bouteilles en 2007. Depuis elle se stabilise. Un tiers de ses approvisionnements est issu de son vignoble complété par des raisins d'élite sélectionnés dans les vignobles du groupe LVMH. Ce

nouvel élan est piloté par un quatuor de choc : la présidente d'origine vénézuélienne Margareth Henriquez, secondée par Olivier Krug (fils d'Henri), le fidèle chef de cave Éric Lebel et l'œnologue Julie Cavil qui suit d'abord les clos. Tous les vins sont vinifiés en petits fûts (environ 3 000, 20 ans d'âge

moyen) pendant deux mois. Les fermentations malolactiques sont partiellement faites en cuves. Depuis 2012, chaque bouteille possède un "ID", numéro qui permet de connaître sur le site internet Krug sa date de sortie de cave et ses composants. Du sur mesure en grands tirages.



LA DÉGUSTATION

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

17/20

Brut Grande Cuvée (ID 212021)

Un quart de pinot meunier dans un assemblage issu de 40 % de vins de réserve avec des vins de plus de vingt crus et de plus de 20 ans. Sa vinosité légèrement oxydative, signature de la vinification sous bois, est complétée par un fruité croquant, une tension acide et fraîche. Krug a rajeuni son style. À boire ou à garder 15 ans. ► 145 €

18,5/20

Brut rosé (ID 212020)

Fluide, d'une délicatesse extraordinaire, c'est une dentelle racée, un nuage de fruits rouges. ► 240 €

18/20

Brut 1998

Un champagne fécond, patiné et droit. Le 2000 prend la relève dans un style madré mais plus simple. ► 210 €

20/20

Clos du Mesnil 2000

Après 1998 (1999 ne sera pas commercialisé), le Clos du Mesnil (1,85 ha de chardonnay) offre de l'élan au millésime 2000. Par son panache crayeux, il démontre que l'expression du terroir reste la priorité. ► 700 €

NOTRE AVIS 17,5/20 Champagnes à la bulle délicate, tempérés, savoureux, persistants, complexes, les vins de Krug s'expriment au mieux lors d'un repas. La Grande Cuvée démontre qu'un champagne n'a pas besoin d'être millésimé pour bien vieillir.

Krug en chiffres

Propriétaire : LVMH

Superficie en propriété : 20 hectares

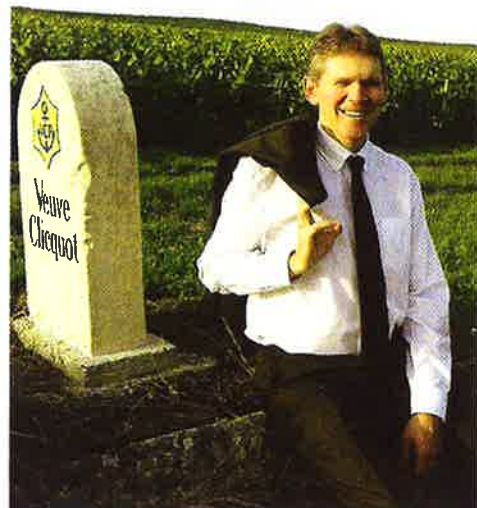
Achat de raisins : 65 hectares

Nombre de bouteilles : 700 000

Chef de cave : Éric Lebel



Reims



DOMINIQUE DEMARVILLE

Qui mieux que ce rigoureux Champenois pouvait perpétuer le style fruité et structuré de Clicquot !

15^e Veuve Clicquot

L'éclat retrouvé d'une grande dame

Clicquot, le retour ! Ou le mariage réussi entre grands volumes et style vineux construit sur les vins de réserve.

Le groupe LVMH, propriétaire depuis 1987, a fait de Veuve Clicquot la deuxième marque de champagne en volume. Une croissance sidérante qui ne s'est pas faite sans dilution de son identité, même si la maison possède un trésor de guerre

avec un vignoble en premiers et grands crus. Marqués par le pinot noir, ces champagnes vineux et structurés ont connu un creux dans les années 2000, faute de vins de réserve pour accompagner la croissance en volume du célèbre brut Carte Jaune. L'équipe de Dominique Demarville, grand

chef de cave terrien, a mis les bouchées doubles pour combler cette carence. Les derniers assemblages du brut comptent 30 % de vins de réserve sur 17 années (ils remontent jusqu'en 1990). Les rosés possèdent une identité fruitée unique grâce à la qualité des pinots de Bouzy de la maison.

LA DÉGUSTATION

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

15/20

Brut Carte Jaune

Nous retrouvons dans les derniers tirages le fruité bien typé par le pinot noir (55 %), la précision délicatement épicée dans la finale qui a fait sa gloire. ► 39,90 €

15/20

Brut rosé

Sur la même base que le Carte Jaune, complétée de 12 % de pinot noir de grande origine, il frappe par ses fins tanins, sa chair, ses nuances automnales. ► 43 €

15,5/20

Brut Vintage blanc 2004

Une fraîcheur d'aplomb, un grain anguleux, de belle persistance. ► 50,20 €

17/20

Brut La Grande Dame blanc 2004

Une délicatesse de texture remarquable. Un vin harmonieux, tout en délicatesse, prêt à boire. ► 113,50 €

18,5/20

Brut La Grande Dame rosé 2004

Rosé superbement construit sur un jus tannique qu'il faudra avoir la patience d'attendre. ► 221,30 €

NOTRE AVIS 16/20 Le brut Carte Jaune est revenu à son meilleur niveau. La maison signe des blancs et rosés millésimés d'une garde remarquable. Seule La Grande Dame peine à s'imposer.

Veuve Clicquot en chiffres

Propriétaire : LVMH

Superficie en propriété : 388 hectares

Achat de raisins : 1 100 hectares

Nombre de bouteilles : 16 millions (estimations)

Chef de cave : Dominique Demarville





Mareuil-sur-Aÿ

13^e Philipponnat



CHARLES PHILIPPONNAT

Le groupe Lanson-BCC offre à ce grand dégustateur de vrais moyens pour faire de Philipponnat un futur Krug.

La nouvelle vague du pinot noir

Joyau du groupe Lanson-BCC, elle incarne le champagne vineux, typé pinot noir, de la vallée de la Marne.

Entrée dans le groupe Lanson-BCC en 1997, cette maison de taille moyenne est autonome dans ses approvisionnements et dans l'élaboration de ses vins. Elle retrouve un rayonnement dans les champagnes haut de gamme grâce à la personnalité retrouvée de son Clos des Goisses, le

plus vaste des clos champenois (5,5 hectares), exposé plein sud sur des pentes abruptes. C'est aussi la récompense des choix enregistrés dans toute la gamme que son directeur Charles Philipponnat, en place depuis 2000, a réorientée vers plus de pinot noir (et donc moins de meunier), des vinifications en partie en fûts et des

vins aujourd'hui à 40 % sans fermentation malolactique afin de conserver de la fraîcheur. De nouvelles cuvées parcelaires, une nouvelle bouteille, un changement d'habillage arrivent en 2014. « Je me suis efforcé à faire depuis dix ans de bons vins, souligne Charles Philipponnat. Maintenant, nous pouvons nous attaquer au marketing. »



LA DÉGUSTATION

14,5/20

Brut Royale Réserve

Vineux, finement acidulé, il revendique son côté pinot. Très bon rapport qualité/prix. ► 30 €

16/20

Extra-Brut Grand cru blanc 1522 2004

Une cuvée majeure de la Champagne, dans un style construit (60 % pinot noir), ferme, sans concession. ► 60 €

16,5/20

Extra-Brut Premier cru rosé 1522 2006

Une mention spéciale pour cette petite

production de rosé racé, au fruité noble et persistant. À ne pas manquer. ► 82 €

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

17/20

Brut Clos des Goisses 2004

70 % pinot noir, 30 % chardonnay, "malo" bloquée, cette cuvée au style puissant et baroque ne montre aucune faiblesse dans les derniers millésimes. Après un 2003 mature, finement tannique, qui tiendra dans le temps, 2004, millésime charmeur et dilué, s'en sort bien ici. Habituellement plus fruits jaunes, le Clos des Goisses 2004 est plutôt poire. La "malo" bloquée lui donne du "peps" et de la persistance. ► 118 €

NOTRE AVIS 16/20 Cette marque à l'identité forte monte en qualité et n'a pas fini de surprendre en sortant de nouvelles cuvées parcelaires haut de gamme en 2014. Une adresse en forme.

Philipponnat en chiffres

Propriétaire : groupe Lanson-BCC

Superficie en propriété : 17 hectares

Achat de raisins : 45 hectares

Nombre de bouteilles : 500 000

Chef de cave : Charles Philipponnat



Reims

20^e Ruinart



FRÉDÉRIC PANAÏOTIS

Fierté du chef de cave : toutes les réunions de direction de LVMH se terminent autour d'un verre de Ruinart.

La championne du blanc de blancs

Un marketing puissant et la magie du blanc de blancs font le phénoménal succès de Ruinart en France.

Dans le giron de Moët & Chandon depuis 1963 (groupe LVMH aujourd'hui), Ruinart a failli mettre la clé sous la porte. Le réveil sonne dans les années 80 avec une équipe commerciale

dédiée et le virage du blanc de blancs lancé par Jean-François Barot, chef de cave de 1985 à 2002. Il repense le "goût Ruinart" autour d'un chardonnay aromatique, réducteur, élégant, aidé par des approvisionnements de grands terroirs captés par LVMH.

Pour Frédéric Panaïotis, chef de cave depuis 2007, « *le champagne doit se boire facilement* ». « *Nous avons une grosse cote d'amour dans les grands comptes des entreprises, à commencer par notre groupe* », reconnaît Frédéric Dufour, le nouveau président.

LA DÉGUSTATION

14,5/20

R de Ruinart

Ruinart dispose de peu de vins de réserve et son brut le plus vendu n'en possède que 20 %. Actuellement sur une base de 2009, l'assemblage (40 % de chardonnay, 50 % de pinot noir et 10 % de pinot meunier) joue sur la tendresse, les fruits jaunes, avec une pointe de réduction suave. ▶ 40 €

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

15,5/20

Blanc de blancs

Une bonne surprise qui confirme le retour d'un blanc de blancs frais, gracieux, respecté par le dosage, avec moins de sulfites. Ne

pas hésiter à en mettre de côté cinq ans à l'abri de la lumière à cause de son verre transparent. ▶ env. 60 €

18/20

Dom Ruinart rosé 2002

À la suite du 1998, 2002 sort fin 2013. Assemblage à 20 % de vin rouge de la Montagne nord (Sillery et Verzenay) et 80 % de chardonnays grands crus. Dense, encore retenu, très fin et charnu. ▶ env. 190 €

16,5/20

Dom Ruinart blanc 2002

Blanc de blancs (Chouilly, Avize, Mesnil et Sillery). Pointe iodée, texture ferme, fine, un peu confite par un dosage couvrant la finale. Attendre 3 ans. À partir du millésime 2010, Dom Ruinart est tiré sous liège. ▶ env. 125 €

NOTRE AVIS 15,5/20

Fort de son succès en France (75 % des ventes), Ruinart a doublé ses volumes en quinze ans grâce au blanc de blancs et au passage en bouteilles prestige (2001). Conséquence de cette mue, les assemblages trop jeunes, sulfités et dosés des années 2000 laissent place à des vins plus harmonieux.

Ruinart en chiffres

Propriétaire : LVMH

Superficie en propriété : N. C.

Achat de raisins : N. C.

Nombre de bouteilles : env. 2,5 millions

Chef de cave : Frédéric Panaïotis



D.R.



Reims

41^e Pommery



THIERRY GASCO

L'un des plus précis œnologues de la Champagne assure tant bien que mal la continuité du style maison.

Le défi de Paul-François Vranken

Cette marque historique a doublé ses volumes tout en perdant son immense vignoble capté par LVMH.

Louise Pommery disparaît en 1890 en laissant un empire et une légende. On lui doit la construction du siège de style néogothique dans les hauts de Saint-Nicaise et l'aménagement de crayères qui hébergent aujourd'hui la plus grande exposition

souterraine d'art contemporain. On lui doit aussi l'élaboration du premier brut, un champagne plus sec servi pendant tout le repas et non plus cantonné au dessert. Propriétaire de 1991 à 2002, LVMH préfère miser sur les rentables Moët et Clicquot et cède à Vranken une marque écornée, sans

les 220 ha de vignoble, mais avec les contrats d'approvisionnement et des stocks. L'opération fait de Vranken le deuxième groupe de Champagne. Chef de cave depuis 1992, Thierry Gasco assure une continuité dans la réalisation des vins en doublant les volumes. Mais les stratégies s'affinent.

NOTRE AVIS 14/20 Pommery a perdu de sa superbe auprès des amateurs. Mais les dernières dégustations de Louise 2002 et Apanage Prestige nous ont agréablement surpris. À suivre.

Pommery en chiffres

- Propriétaire :** Vranken Pommery Monopole
- Superficie en propriété :** 40 hectares
- Achat de raisins :** 500 hectares
- Nombre de bouteilles :** 5,5 millions
- Chef de cave :** Thierry Gasco

LA DÉGUSTATION

14,5/20

Rosé Apanage

Rosé délicat, de bon volume, moins dosé que jadis. Sur une base 2008, à ne pas manquer, jusqu'à la fin de l'année prochaine. ▶ 48 €

15/20

Apanage Prestige

Nouvelle version de l'Apanage sortie en 2013. Assemblage des trois dernières cuvées millésimées (2004, 2005, 2006), pur grand cru, moitié pinot noir, moitié chardonnay. Volume, densité, la richesse du 2005 domine. Vieillira bien. ▶ 36,90 €

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

17/20

Brut Louise 2002

Premier millésime de l'ère Vranken. 60 % chardonnay, 40 % pinot noir. Retour du côté discret, ramassé, peu acide, l'aspect crémeux et les bulles fines des Louise de la fin des années 80. Belle bouteille. ▶ 140 €

16/20

Brut Les Clos Pompadour 2002

75 % chardonnay, 25 % pinots noir et meunier. Un champagne gras, puissant, de table, qui évoque le côté sauvage de Sillery. 3 000 magnums disponibles uniquement. ▶ 475 € (magnum)

