

Edition : Juin 2025 P.26-31
 Famille du média : Médias spécialisés grand public
 Périodicité : Mensuelle
 Audience : 197000
 Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Journaliste : Claudine Abitbol.
 Nombre de mots : 2196

SAVEURS

SAVEURS À PARTAGER Flacons choisis

Cet été, champagne !

Cuvées de caractère

Souvent relégués au rôle de faire-valoir dans les assemblages, pinot noir et pinot meunier prennent ici leur revanche : leur élégance n'a plus rien à envier aux plus célèbres chardonnays !

Texte **Claudine Abitbol**.
 Photos **Guillaume Czerw**.

♥ Intense et élégant

Intensité et élégance du pinot noir (70 %) associées au fruité et à la rondeur du pinot meunier, dans un style aérien toujours recherché à travers la sélection des terroirs. Un nez floral puis fruité (mirabelle, frangipane) pour une jolie bouche crémeuse et ample. Avec un brunch aux mets multiples.
Pommery, Apanage, blanc de noirs, 52 €.

Profond et gourmand

La minéralité et les arômes francs de ce pinot noir reflètent la richesse du terroir unique de Verzenay, classé Grand Cru de la Montagne de Reims, qui bénéficie d'un microclimat d'air chaud. Beaucoup de gourmandise, de fruits confits ou en gelée... un champagne à la longue finale, d'un millésime extraordinaire. Idéal avec des fromages de brebis et les viandes blanches.
Mumm, RSRV blanc de noirs 2018, 105 €.

Subtil et vivant

Une passion de famille portée par trois frères pour mettre en valeur les caractéristiques racées de certaines parcelles comme La Grosse Pierre, à Ludes (argile sur craie), mais aussi du cépage meunier millésimé en 2018, vinifié et élevé en demi-muids (600 L) au cœur de la Montagne de Reims. Un champagne subtil et vivant.
Huré Frères, 4 Éléments pinot meunier 2018, 82 €.

Structuré et persistant

Cet extra-brut représente l'expression pure des meilleurs pinots noirs (80 %) et meuniers des premiers crus de la Montagne de Reims. Il dévoile des arômes intenses de fruits rouges, avec une belle longueur en bouche et une structure élégante. Un savoir-faire familial qui remonte au XVIII^e siècle pour la viticulture – 13 générations de vigneronniers ! – et à 1881 pour les vinifications – 6 générations.
Guy Dumangin, Géode, blanc de noirs extra-brut 1^{er} cru, 28,90 €.



Frais et raffiné

Cette nouvelle cuvée est un hommage aux cépages noirs de la Champagne, des mal aimés qui ont fini par convaincre les grands amateurs. Le pinot noir (majoritaire à 80 %, complété de pinot meunier) est le cépage historique de la marque, voilà pourquoi, dans un caléidoscope de 10 crus viticoles assemblés dans les règles de l'art, l'élégance et la fraîcheur (dosage en extra-brut) font sensation, contrairement aux idées reçues sur les raisins noirs...

Piper-Heidsieck, Essentiel blanc de noirs, 54 €.

Sensuel et riche

Ce pinot noir est enrichi d'une réserve perpétuelle des meilleurs pinots noirs de la Montagne de Reims et des Riceys depuis 2012. Sa jolie robe dorée annonce des arômes intenses (orange sanguine, cerise) dans un bouquet sensuel marqué par la plénitude. Un champagne de gastronomie: lieu jaune, épaule d'agneau et chèvres affinés formeront de beaux accords.

Canard-Duchêne, blanc de noirs, Iconic, 49 €.



Expressif et charpenté

Dans cette cuvée, la majorité de pinot noir des grands terroirs de la Montagne de Reims (Ambonnay, Bouzy), complétée d'une touche de chardonnay, offre le caractère puissant du cépage dominant, apportant vinosité et structure, amplifié par un millésime exceptionnel de maturité. Ses arômes intenses de poire, réglisse, noisette grillée le destinent à un filet de canard ou une tarte aux amandes.

De Saint-Gall, So Dark 2015, 40 €.

Charnu et fruité

C'est un assemblage de raisins de pinot noir (de la Côte des Bar), cépage connu pour sa gourmandise, auquel on ajoute un quart de vin de réserve vieilli en foudre avec un dosage en soufre minime. Riche et expressive (brioche), dévoilant des arômes de fruits mûrs, cette bulle charnue et profonde offre une belle harmonie avec une finale fraîche de poire.

Devaux, Cœur des Bar, blanc de noirs, brut, 37,90 € (sans étui).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Valeurs sûres

On a toujours besoin d'une bouteille à portée de main pour fêter un événement. Le bon basique, brut ou rosé, à partager sans se poser de questions, au bon rapport qualité-prix, rassembleur, qui éveille les sens...

♥ Grand rosé !

Le rosé perdure souvent dans la version « fantaisie » du brut auquel se greffent des arômes de fruits rouges. Voici un brut abordable qui donne ses lettres de noblesse au champagne rosé, avec l'apport du pinot noir d'un grand terroir, Les Riceys, connu pour ses rouges gourmands et tranquilles (non effervescents). Très joli vin destiné à redonner le sourire aux vrais amateurs de rosés!

Abelé 1757, brut rosé, 39 €.

Singulier

Non millésimé, ce brut est le fruit de l'assemblage de la vendange 2021 (70 %) et de vins de réserve de l'année 2020 (30 %). Fruité et rond avec beaucoup de profondeur grâce à l'ajout de 7 % de pinot meunier. Une réflexion profonde est menée sur la singularité de la nature, d'où cette bulle tactile créée en 1906 à Ay, Grand Cru.

Lallier, R021, Réflexion, 39,90 €.

Charnu

Charnu, frais et intense, ce rosé est une version enrichie du brut réserve. Cet assemblage des trois cépages (chardonnay, pinot meunier et pinot noir) est une sélection précise de 40 crus, dont 25 % de vins de réserve pour partie vinifiés en fût de chêne. Sa maturation lente de 4 à 5 ans lui offre ses notes délicates de fraises cuites au chaudron et de pêche de vigne. Avec une mimotelette demi-vieille...

Charles Heidsieck, Rosé Réserve, 71 € sans coffret.



Gourmand

Trente-deux crus vinifiés séparément (en cuve inox ou en barriques) offrent ici un assemblage de grande qualité. Équilibre subtil des cépages blancs et noirs avec l'ajout de vin de réserve suivi d'un long vieillissement en bouteille sur lies: 3 ans, soit plus du double du minimum légal de 15 mois. Son fruité suave et exotique offre une plénitude gourmande idéale à l'apéritif.

Bruno Paillard, Première Cuvée, 49 €.

Aérien

Ce champagne non dosé au vieillissement prolongé incarne une expression vraie. Harmonie et pureté sont recherchées sans le pouvoir d'un dosage qui viendrait masquer les imperfections. Ce travail de création sans filet est peaufiné par une maturation lente. Ample et dense, la bouche joue des gammes fruitées et acidulées, idéales avec les fruits de mer, les sushis...

Boizel, brut, Ultime Zéro, 45,50 €.

À table !

Ce blanc de noirs, composé exclusivement du cépage pinot noir issu de grands crus classés de la Montagne de Reims, puise son caractère dans le sol: équilibre et fraîcheur, fruits de fin d'été, comme la prune (reine-claude), épices... Structurée, la cuvée surprend par sa minéralité. Les notes de fruits rouges (groseille, baies d'airelle et framboise) affolent les papilles.

Nicolas Feuillatte, Cuvée Spéciale 2015, 30 €.

Grandes années

Issus d'une seule récolte, ces champagnes sont la mémoire d'une année. Vins de garde riches d'arômes, flacons recherchés pour leur singularité, voici les meilleures cuvées millésimées encore en vente.

Quel équilibre !

Très bel équilibre sucre-acidité en 2017, ce qui en fait un millésime rare en Champagne ! Le nez particulièrement élégant est doté de fraîcheur et de finesse, avec des notes de miel et de tarte au citron. L'effervescence, très fine, souligne la sensation crémeuse de cette belle matière svelte et fluide. Avec des gougères à l'apéritif.

Alfred Gratien brut, blanc de blancs 2017, 62 €.

Riche et raffiné

Quand la récolte sonne dès le 27 août 2018 au Mesnil-sur-Oger, elle fait apparaître des raisins d'une taille et d'un poids inégalés, d'une qualité irréprochable sur 100 % des parcelles, du jamais vu ! Fraîcheur et élégance rappellent le millésime 1976, l'abondance du fruit en plus pour ce chardonnay peu dosé (5 g/L).

Delamotte, blanc de blancs 2018, 75 €.

Tonique

Le climat de l'année 2016 a offert une petite récolte de raisins profonds et puissants axée sur l'agrumes et le fruit. Lumineuse et étincelante, cette cuvée a bénéficié d'un élevage de 6 ans en bouteille sur lies : tonique et juteux, il rayonne par ses arômes de fruits exotiques. Ce chardonnay des grands crus de la Côte des Blancs est à marier avec le banc du poissonnier.

Jacquart, blancs de blancs 2016, 68 €.

♥ En majesté

Depuis sa fondation en 1838, cette maison d'Aÿ n'a eu de cesse de rendre hommage au chardonnay avec la plus grande précision possible. Son style en majesté, comme « une trajectoire pure, tendue comme un trait laser », s'explique par son millésime solaire et vibrant pour une maturité exceptionnelle. Richesse et équilibre dans un gant de fraîcheur.

Deutz, blanc de blancs 2019, 89 €.

Généreux

2006, un millésime exceptionnel qui se caractérise par sa richesse et son harmonie parfaite, dans une cuvée confidentielle qui laisse parler le terroir généreux. Frais et élégant, le champagne démarre par une bulle délicate qui s'ouvre sur un nez floral et fruité (pâte de coing) puis pâtissier (grillé, brioché), et évolue vers le tabac blond. La bouche crayeuse évoque les grands crus et appelle un tartare de saumon aux agrumes ou un foie gras poêlé.

Pommery, Louise 2006, 215 €.

Élégant

L'année 2015 se caractérise par la fraîcheur et la sécheresse du mois de septembre qui ont permis une maturation idéale des raisins, en faisant l'une des années les plus chaudes après 1976 et 2003. La palette aromatique en témoigne (cire d'abeille, citron confit, chèvre-feuille, pain grillé...) avec une bouche crémeuse et élégante. À servir sur des fruits de mer et poissons nobles, ou un poulet rôti.

Laurent-Perrier, brut 2015, 79 €.

Cuvées de terroir

Issus d'une parcelle, d'un clos, d'un lieu-dit, d'un cru rare, ils ont le goût de l'authenticité. Chaque bouteille, chaque goutte raconte une histoire et sublime un terroir unique. Des champagnes profonds, rares et singuliers...

Craie, galet, silex...

Un vigneron sézannais dans la Côte des Blancs, une philosophie écoresponsable sur un terroir atypique de craie pure (Macréts) mêlée de galets et de silex, au lieu-dit nommé cru Barbonne-Fayelau, donnent une bulle crémeuse et gastronomique. Un extra-brut vinifié et élevé en fût de chêne au profil toasté/grillé, vanillé et fruité. Beaux accords avec poularde, veau et foie gras.

M. Marcoult, Macréts, blanc de blancs, 42,30 €.

Noblesse monacale

Joyau du premier cru Piery, le clos Mandois bénéficie d'un microclimat sur les coteaux sud d'Épernay. Parcelle historique, elle fait l'éloge du pinot meunier planté par le frère Oudart, orfèvre du champagne au côté de Dom Pérignon. Une cuvée en édition limitée, vinifiée en demi-muids (600 litres), sans fermentation malolactique pour plus de fraîcheur, et vieillie 10 ans dans les caves voûtées de l'église du moine.

Mandois, Clos Mandois 2012, blanc de noirs, 170 €.



Enceinte de Reims

En haut d'une colline, le Clos Lanson est le seul hectare de vigne toujours présent dans l'enceinte historique de Reims. Depuis le XVIII^e siècle, vue imprenable sur la cathédrale de Reims! Doté d'un microclimat particulier et d'un sol crayeux pur, ce clos offre de beaux raisins vinifiés en fûts de chêne de la forêt d'Argonne, à l'est de Reims. Élégance et légèreté aérienne remarquables.

Lanson, Clos Lanson 2010, 250 €.

♥ Perles blanches

Élaboré à partir de chardonnay des premiers crus Trépail et Villers-Marmery, deux terroirs situés dans l'océan de pinot noir que constitue la Montagne de Reims, cette bulle fraîche et soyeuse d'agrumes, de fleurs blanches et d'amande s'étire avec finesse et concentration sur des notes minérales.

Palmer, blanc de blancs 2018, 63 €.

A cappella

Monocru, monocépage... une parcelle unique plantée de pinot meunier en vallée de la Marne, dans une propriété de récoltant-manipulant depuis 12 générations, pour un champagne composé comme un chant a cappella, une « monodie », une mélodie exécutée à une seule voix. Récolte dense sur cette parcelle unique au nom poétique : Dessous le bois des châtaigniers. Une cuvée charnue, gorgée de fruits.

Apollonis, Monodie 2013, 62 €.

Profil innovant

Depuis sa création en plein siècle des Lumières, cette maison n'a cessé de questionner le terroir comme le montre son vignoble expérimental de Taissy sur la Montagne de Reims. Cette réinvention perpétuelle du savoir-faire s'incarne dans ce miroir de 20 crus, ciselé et gourmand, avec du relief. Fruits blancs et agrumes, notes confites et florales. Très tactile, presque crayeux...

Ruinart, Blanc Singulier Édition 19, 110 €.



Un demi-siècle...

Hommage à sa plus ancienne parcelle, en Côte des Blancs, sur le cru Bassuet, qui bénéficie d'un sous-sol et d'une exposition idéals pour ce vieux chardonnay. Dosée en extra-brut, cette cuvée développe des notes de réglisse, de noisette, de verveine, et réserve une finale minérale. Pour huîtres, poissons, gratin de chou-fleur...

L'Hoste Père et Fils, Les Loges, blanc de blancs, 26 €.

Un clos renaît...

Ceints de murs, 40 ares de chardonnay à Villers-Allerand (en Premier Cru) répartis en trois parcelles plantées à 200 mètres d'altitude. Une curiosité que ce blanc de blancs sur un terroir de raisins noirs, cultivé en biodynamie, vinifié et élevé en fût de chêne. Un extra-brut à la fois frais et solaire, au profil accessible.

Leclerc Briant, Les Trois Clochers, Le Clos, extra-brut 2019, 155 €.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.