

HORS-SÉRIE

Cuisine et Vins

DE FRANCE

GUIDE
D'ACHAT

300

BOUTEILLES
TESTÉES

CHAMPAGNE
LES PARCELLAIRES
BOUTEILLES PLAISIR
À DÉCOUVRIR

DE MONTIGNY AU
CLOS DE VOUGEOT
Les pépites bourguignonnes

LANGUEDOC
40 ANS ET TOUTES
SES VIGNES

FOIRE AUX VINS
NOS COUPS DE CŒUR

ŒNOTOURISME
*Nos meilleures adresses
dans le terroir*

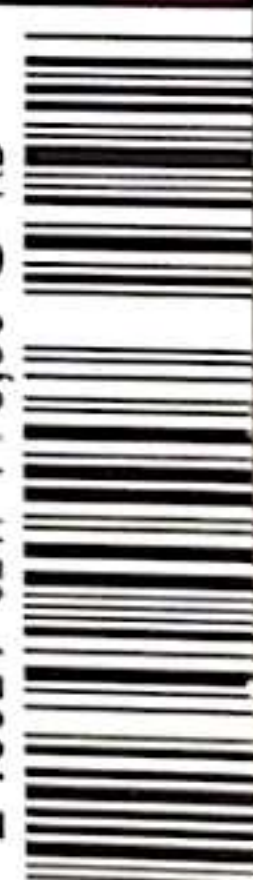
DIRECTION
LA CALIFORNIE
SUR LA ROUTE
DES VINS

Spécial
VINS

DÉGUSTATION DANS LES VIGNOBLES
DE L'ALSACE À LA CORSE, DE BORDEAUX À LA PROVENCE...

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13924 - 32 H - F: 5,90 € - RD



LES CUVÉES PARCELLAIRES

EXPRESSION D'UN TERROIR, SINGULIÈRES ET MOINS LISSES, ELLES PROPOSENT UNE AUTRE FAÇON D'ENVISAGER LE CHAMPAGNE. LEUR CARACTÈRE FAIT LEUR FORCE. Par Sophie Menüt Yovanovitch

CARTE DE VISITE

- **AOC:** Champagne.
- **SUPERFICIE:** 34 000 ha.
- **CÉPAGES:** pinot noir, chardonnay, pinot meunier, pinot blanc, pinot gris, arbane, petit meslier.
- **CLIMAT:** océanique à tendance continentale.
- **SOLS:** en majorité calcaires (craies, marnes).
- **ALTITUDE:** entre 90 et 300 mètres.

Dans un vignoble où l'assemblage est presque la règle, où les vignerons, chaque année, choisissent parmi leurs vins de réserve et leurs multiples terroirs, ceux qui viendront enrichir les champagnes de l'année...

Là où chaque maison, cave, vigneron veut imprimer un style reconnaissable et pérenne, les cuvées parcellaires font figure d'ovnis.

Issues de parcelles spécifiques, de zones précises, identifiées au sein d'une même vigne ou d'une même commune, elles sont le plus souvent produites par les petits vignerons ou petites maisons. Attention, petits ici ne signifie pas moins bons, tout au contraire. Les grandes maisons et les grandes coopératives n'ont pas les mêmes objectifs et produisent parfois en trop grande quantité pour adopter cette idée du parcellaire. Même si certains commencent à proposer des cuvées singulières, elles restent encore minimes dans leur production.

Cette approche « haute couture » permet aux vignerons de mettre en valeur les caractéristiques uniques du terroir, du sol, de l'exposition et du cépage de chaque parcelle. En créant des cuvées parcellaires, ils peuvent exprimer la diversité et la richesse de leur terroir, tout en offrant des champagnes avec des profils gustatifs distincts et authentiques. Cette pratique valorise la précision et le savoir-faire dans la vinification, pour proposer des champagnes d'une grande finesse et d'une identité propre. Notre dégustation en témoigne, nous avons été agréablement surpris par les différences et la grande qualité des bouteilles dégustées.



DENIS SALOMON
Le clos Barret 7 cépages
2018, 121 €.

Issu d'un seul clos planté des 3 cépages emblématiques et de 4 autres : arbane, petit meslier, pinots blanc et gris vendangés vinifiés ensemble. Élevée en fûts et produite à moins de 700 bouteilles, cette cuvée non dosée est une pépite à la robe lumineuse. Frais et complexe, charnu et discrètement boisé, un vin de caractère.



PIERRE LEGRAS
Idée de voyage 2013, 47,40 €.

Un blanc de blancs issu de vieilles vignes d'un lieu-dit sur le grand cru de Chouilly. Plus de 8 ans d'élevage. Une robe jaune scintillante et une bouche comme une belle gourmandise. Pulpeux, croquant, quelques notes de fruits exotiques, d'amande et brioche avec une belle finale iodée. Un vin qui nous emmène sur un vrai chemin gustatif.



M. MARCOULT
Blanc de blancs parcellaire
Macrêts, 52,30 €.

Un extra-brut (6 g) élevé en fût de chêne. Les chardonnays sont plantés entre 1968 et 1987, sur une unique parcelle sur la côte de Sézanne. Très structuré, chaleureux et vineux, avec des notes pâtisseries et balancées par des touches de pommes et mirabelles. Du volume et une belle finale saline.



MICHEL LORIENT
Apollonis cuvée
Monodie 2013, 62 €.

Un 100 % meunier mono cru de Festigny, issu de vieilles vignes et étonnant. Élevé en musique (si, si !), une robe or jaune. Il est charnu, vineux. À l'aveugle, il pourrait passer pour un pinot noir. Un superbe équilibre, sa matière est tendue par une trame saline. Un vin de gastronomie.



SADI MALOT
Les Champs Romés 2019,
35 €.

Un blanc de blancs bio issu de la parcelle qui lui donne son nom, en grand cru sur le terroir de Verzy. Élaboré en cuve béton ovoïde et élevé 36 mois, il est très frais et croquant en bouche, juteux et délicat. Avec ses notes de fleurs et de menthe fraîche, il est élégant et joyeux, parfait sur un carpaccio de poisson.



L'HOSTE PÈRE & FILS
Les Loges, 26 €.

Un blanc de blancs issu de vieilles vignes du lieu-dit Les Loges. Dosé à peine à 3 g, il est tout en rondeur. Une bouche crémeuse et pulpeuse, des bulles délicates et bien intégrées, une finale saline. Une bouteille qu'on ouvre sans se poser de question et un excellent rapport qualité prix.



LACROIX TRIAULAIRE
Cuvée Val Soulois
extra-brut 2015, 52,80 €.

Issu de pinot noir, planté sur une parcelle unique qui n'a connu que le bois du début de sa fermentation à son élevage en fûts de 300 l venant des forêts locales. Le résultat, une belle profondeur, des notes de noisette et de poire. Onctueux et fruité, une finale croquante. À déguster avec des plats de caractère.



LEJEUNE DIRVANG
Le Clos des Fourches
3^e édition, 23 €.

Assemblé en pinot noir et chardonnay sur des parcelles en 1^{er} cru situées sur le lieu-dit du Clos des Fourches. Peu d'interventions à la vigne pour conserver tout le caractère et l'intensité du champagne. Vineux et sapide, très élégant et complexe sans être compliqué à savourer. Une vraie réussite.



FRANÇOIS CHAUMONT
Blanc de noirs, 25 €.

Un extra-brut très réussi, des bulles fines, des notes salivantes de fruits jaunes un peu confits et beaucoup de douceur, le tout équilibré par des notes salivantes d'agrumes et un côté crayeux. Un champagne concentré et léger en même temps pour un super rapport qualité prix.



GUENIN
Vers le bois 2017, 80 €.

Le domaine ne compte que 7 % de chardonnay. Un blanc de blancs nature issu de vieilles vignes et grandi sur la côte des Bar. Vinifié et élevé en fûts de la vendange au tirage. Des notes toastées et miellées accompagnées par de délicats arômes de levure et d'agrumes. L'élevage lui apporte rondeur et douceur. Idéal avec un poisson crémé.



CHRISTIAN NAUDE
Cuvée hommage, 37 €.

Une bouteille de champagne bouchée à l'ancienne avec ses trois brins de ficelle poissée. 100 % meunier, issu de la parcelle Haute Blanche. Non dosé, il offre une bouche juteuse et charnue. La vivacité des agrumes est soutenue par des notes discrètes d'épices. Beaucoup de caractère et d'élégance.



NATHALIE FALMET
Cuvée Le Val Cornet, 56 €.

Vigneronne, œnologue en côte des Bar, Nathalie Falmet a vinifié cette très vieille parcelle plantée de pinot noir et pinot meunier et issue de la même année. Dans le verre, un complexe mélange d'agrumes jaunes et orange presque confits, équilibrés par la délicatesse de l'amande et de la verveine. Belle finale salivante.



GAUDINAT-BOIVIN
Cuvée Origine, 37,30 €.

Un 100 % meunier issu de la vallée de la Marne et cultivé sur une seule parcelle. Des bulles bien intégrées, des notes de pomme et de brioche pour ce vin très polyvalent, fruité et délicat. Sa rondeur accompagnera une viande blanche crémée, ou pourquoi pas une recette exotique.



BOONEN
Les Aulnes, 78,75 €.

Issu de meunier et de deux cépages oubliés, l'arbane et le petit meslier, plantés sur le cru d'œuilly, la plus vieille vigne du domaine, voilà une cuvée extra-brut vieillie 36 mois, tout en rondeur. De la richesse équilibrée par une belle fraîcheur. Il oscille entre fruits noirs et exotiques. Le meunier lui apporte beaucoup de gourmandise.



ÉRIC ISSELEE
Cuvée Le Mont Aigu 2015, 42 €.

Un blanc de blancs grand cru issu de Mont Aigu sur le terroir de Chouilly resté plus de 7 ans en cave, profond et pulpeux, tout en grâce et en volupté. Des notes gourmandes de miel et de fruits exotiques, de la rondeur et une finale saline et crayeuse pour ce vin à déguster avec des poissons de mer chics.



LOMBARD
Villedommange 1^{er} cru, 89 €.

L'expression très pure d'un 100 % meunier issu du lieu-dit Les Ribauds. La maison Lombard prône avec succès les sélections parcellaires pour exprimer l'identité minérale de leur terroir. Un vin avec une belle mâche, tout en fruits mûrs. Richesse et épices équilibrées par une belle fraîcheur et de la tension.