

La cuvée Blanc de Blancs dans 750G LE MAG

OCT-NOV-DEC
2016

750g le mag Octobre - Novembre - Décembre 2016
50 000 exemplaires
200 000 lecteurs

Guide d'achat

Par Julie Coutton-Siadou de La Feuille de Vigne, www.lafdv.fr

Bulles de fête

Indémodable, classique parmi les classiques... le champagne, par son seul nom, suffit à évoquer la fête, les célébrations et les grandes occasions. Et vous, lequel boirez-vous cette année ?



L'ORIGINE, QUELLE IMPORTANCE ?

Le vignoble champenois, ce sont quelque 34000 hectares de vignes réparties sur 5 départements et 4 grandes régions. La plupart des champagnes de marque sont des assemblages de vins issus de plusieurs de ces régions, mais il existe de grandes disparités entre ces zones, exacerbées quand il s'agit par exemple d'un « champagne de vigneron ».

Au nord, le pinot noir règne sur la montagne de Reims. un vaste plateau surplombant des plaines crayeuses, de l'ouest au sud-est de la ville. Il donne des vins structurés, vigneux, intenses, en particulier sur les grands crus de Bouzy, d'Ambonnay ou de Mailly.
Plus au sud, de l'est d'Épernay à Châteauneuf-Thierry, s'étend la vallée de la Marne, la plus grande des régions de champagne, avec ses points de vue sur les vignes et la rivière. C'est le cœur de la production de champagne.
D'Épernay, on descend vers le sud, le long de la côte des Blancs : ici, le terroir crayeux donne au chardonnay finesse, pureté et délicatesse. C'est la région des champagnes « blancs de blancs » et des grands crus de Cramant, Avize, Oger ou Chouilly.
Enfin, on rejoint la côte des Bar : de Bar-sur-Aube à Bar-sur-Seine, les vignes sont plantées sur des coteaux et reliefs, et le climat plus dément apporte de la richesse et de la maturité aux champagnes.



↑ **Champagne Devaux, millésime 2008** 2008 fut un excellent millésime en champagne; il suffit de plonger son nez dans un verre de cette cuvée de la maison Devaux pour s'en rendre compte. À la fois subtil et profond, il évoque les zestes de citron, la pomme granny. La brioche légèrement grillée, la pêche blanche... Un champagne magnifique, qui se déguste dès maintenant mais peut se conserver en cave quelques années encore. **Où ?** 58 €, chez les cavistes.

↑ **Champagne Jacquart, Brut Mosaïque** Plusieurs terroirs de la montagne de Reims et de la côte des Blancs ont été sélectionnés pour former cette cuvée « Brut Mosaïque ». On l'aime pour son expression riche et complexe, typiquement champenoise. Le fruité du meunier, la fine fraîcheur du chardonnay et la structure du pinot noir forment un ensemble élégant et harmonieux. **Où ?** 27 €, chez les cavistes.

↑ **Champagne RL Legras, Brut Grand Cru** Issu des vignes de Chouilly dans la côte des Blancs, ce champagne est empreint de fraîcheur et de notes d'agrumes parfumées, avec une bulle fine, légère et crémeuse, qui caresse délicatement le palais. 100 % plaisir, pour un 100 % chardonnay prisé des plus grands chefs cuisiniers. **Où ?** 29,90 €, dans les Repaires de Bacchus.

↑ **Henri Abelé, Blanc de Blancs** La maison Henri Abelé compte parmi les plus anciennes maisons de champagne. Outre sa cuvée emblématique « Le Soutire de Reims », elle signe ici un blanc de blancs franc, frais et fin, où les notes minérales viennent soutenir les arômes de fleurs blanches (aubépine et acacia) et d'agrumes. **Où ?** 39 €, chez les cavistes.

↑ **Champagne Lallier, R012** parce que ce champagne est issu principalement de la récolte 2012, caractérisée par de très belles maturités, autant pour les pinots noirs que pour les chardonnays. Le résultat, c'est cette cuvée expressive, l'équilibre très maîtrisé, au bouquet d'agrumes, de fruits jaunes et de fleurs fraîches, qui s'épanouit à table avec des plats délicatement élevés (escargots enillés, fruits de mer avec une pointe d'aïl...). **Où ?** 33 €, chez les cavistes.

« Elle signe ici un blanc de blancs franc, frais et fin, où les notes minérales viennent soutenir les arômes de fleurs blanches. »