



## Henri Abelé

Cette maison, née en 1757, figure parmi les trois plus anciennes de la Champagne. Rachetée en 1985 par le groupe Freixenet, leader des cavas, les vins mousseux en Espagne, elle a pris son temps pour remonter à la surface. Au moment du rachat, Abelé ne vendait plus que 40 000 bouteilles avec son étiquette et, surtout, fournissait en sous-marques la grande distribution. « C'était techniquement et commercialement archaïque », reconnaît Franck Nicaise (voir portrait). Freixenet voulait une maison avec de l'historique et pas forcément du volume – « ça, ils l'ont avec le cava » – pour du très haut de gamme. Mais les vins, mis à part quelques bijoux comme le 1990, se remarmaient d'abord par leur côté évolué, voire fatigué. L'embauche de Franck Nicaise et la réalisation d'une nouvelle cuverie ont permis de constituer, depuis 2007, un fonds de vins de belle qualité, et à la marque Abelé de définir un nouveau style, beaucoup plus raffiné ■

**Le Sourire de Reims.** Après la Première Guerre mondiale, Abelé faisait partie de la société des Amis de la cathédrale qui rassemblait des donateurs pour la reconstruction. Il a obtenu le droit d'utiliser l'image du Sourire, celui de l'Ange au sourire du statuaire de la cathédrale. Le Sourire de Reims se déclina en blanc et en rosé.

**17 - Sourire de Reims Rosé 2002.** Exclusivement des pinots noirs du vignoble des Riceys, dans l'Aube, connu pour la qualité de ses rosés. Rose de macération uniquement. Nez groseille, lacté, mûre, violette, bouche épicée, poivrée, très groseille. 92 €.

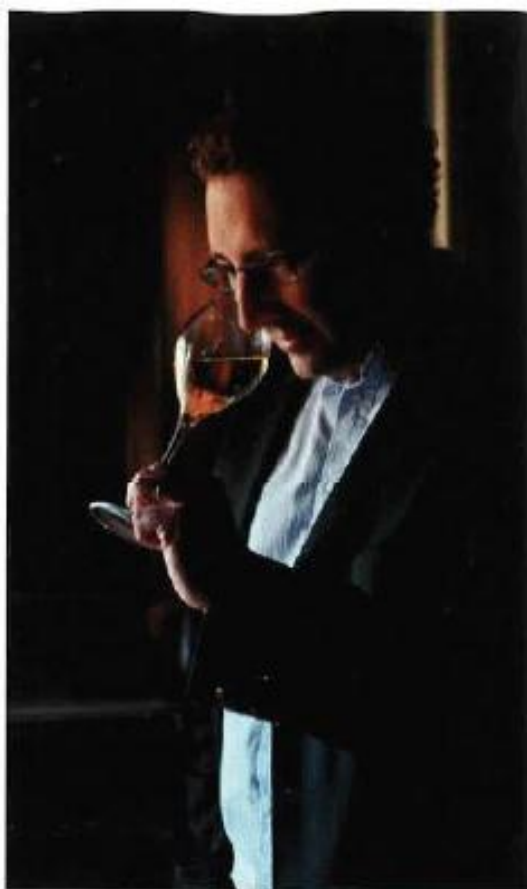
**15 - Sourire de Reims 2005.** 60 % chardonnay, 40 % pinot noir. Moins de 3 000 bouteilles ont été produites. Nez cru, très pinot mûr. Epices, poivre, bouche ronde, coing. Gourmand, évolué mais avec de la tenue. 96 €.

**16,5 - Sourire de Reims 2002.** 60 % chardonnay, 40 % pinot noir. Nez minéral, bouche fraîche, citronnée, florale, long, persistant. « On le sortira début 2011... » 88 €.

**15,5 - Blanc de blancs.** 40 % Côte des Blancs, 10 % Sézannais, 10 % Montagne et le reste en coteaux du sud d'Épémay. Floral, sucre d'orge, gras, plein, droit, frais, épicé, sèveux, crémeux. 39 €.

**15 - Brut traditionnel.** 40 % chardonnay, 40 % pinot noir, 20 % meunier. Une base de 2009 complétée pour 30 % de vins de réserve à parts égales de 2007 et 2008. Nez discret, floral, épices douces, bouche gourmande, fraîche, bien mêmeuse. 27 €.

**15 - Brut rosé.** Base du brut et 15 % de vin rouge. « On cherche toujours la structure, garder le style fruits mûrs d'un champagne de repas. » Note de mûre, baies noires, bouche sauvage, vinoux en bouche, structure, assez minéral, un côté crayonné, calcaire, Rose de canadière. 36 €.



**Franck Nicaise**  
Chef de cave chez Henri Abelé

« Je suis né à Reims. Pas dans les vignes, mais j'avais un grand père qui était d'ex-célateur et tous mes cousins d'enfance étaient dans le vignoble. Je voulais travailler dans le lieu du vin et j'ai choisi de faire oenologie. J'ai fait des stages dans les grandes maisons. Il était bien sûr, et Mauro, avec ses frères chefs de cave qui avaient transformé leur passion. J'ai voulu faire une expérience en Alsace comme oenologue. J'ai rencontré les Humbrecht, Mann, Ostertag, Brédas. Les grands, c'était assez passionnant car ils font tous les types de vins, du sec à la vendange tardive, et ils ont des sens très pointus, avec des vraies références sur la vigne, la cueilte, la viticulture, les souches... Après, je suis devenu oenologue conseil sur la Montagne de Reims, et j'avais aussi Abelé comme client. Forme conseil, j'ai participé au projet de la nouvelle cuverie et en 2008, ma responsabilité a été accrue. Le groupe [Freixenet, producteur de cava, propriétaire depuis 1985] voulait un chef de cave qui travaille avec sur les apports, notamment, et autant que conseil, j'étais en contact avec les récoltants-manufacturiers, des vigneronniers qui font leur champagne et qui ne sont pas seulement des livriers de raisin. La direction m'a dit : vous allez vous occuper de tout, de l'accueil de la cave jusqu'au point marketing. C'est riche, pas du tout routinier. Abelé est une marque historique, elle date de 1757, parmi les trois plus anciennes de Champagne. »