



2 000 000 lecteurs



Isabelle Tellier,
chef de cave de
Tsarine.

BRUT MILLÉSIMÉS

KRUG

MILLÉSIME 2004
Respectueux des consignes laissées par leur ancêtre Johann-Joseph Krug venu de Mayence, ses descendants ont toujours considéré que la Grande Cuvée et le Millésimé constituaient les numéros 1 et 2 du champagne. Ils font, cette année, coffret commun en même temps qu'ils magnifient la vendange 2004. Une année « franche et tonique, qui a engendré des vins lumineux, expressifs et élégants », selon le chef de cave, Eric Lebel. Ce millésime succède au 2002 et au 2003 et il assemble les trois cépages sans ostracisme en accordant une part honorable (24 %) au pinot meunier. La Grande Cuvée, 160^e du nom, assemble « façon puzzle » 121 vins issus de 12 années différentes (dont le 1990) avec une large part de 2004. Heureux petits fûts de bois.

Prix : 220 €

(03.26.84.44.20 ; krug.com).

BOIZEL

GRAND VINTAGE 2008

Pas moins de 10 cuvées à l'actif de cette belle maison familiale qui a pignon sur rue au n° 46 de la prestigieuse avenue de Champagne, à Epernay, classée au patrimoine mondial par l'Unesco. Créée en 1834, ainsi qu'en fait foi un

précieux millésime conservé dans la cave, la marque est dirigée depuis 1973 par une femme, Evelyne Roques-Boizel, aujourd'hui secondée par ses deux fils. C'est elle qui a initié avec méticulosité une pratique peu usitée en Champagne : la vente par correspondance. Parmi les clients fidèles de Boizel, il y eut de nombreuses célébrités, tels le cinéaste Alfred Hitchcock ou le prince Ali Khan, mari de la star Rita Hayworth. Ce qui n'empêchera pas les amateurs anonymes d'apprécier ce Grand Vintage 2008 qui vient de séjourner 8 ans en cave et qui embaume à la fois la frangipane, l'orange confite et la brioche. Un très grand millésime qui, dans le fétichisme des années en 8, rejoint le 1988 et le 1998

Prix : 46 €

(03.26.55.21.51 ; boizel.com).

CANARD-DUCHÊNE

AUTHENTIC 2009

L'année prochaine, cette maison implantée à Ludes, dans le Parc naturel de la Montagne de Reims, célébrera son 150^e anniversaire. Autant dire que cet Authentic Vintage 2009, issu d'un hiver neigeux et d'un mois d'août chaud et sec, fait figure de prologue. Concoctée par Laurent Fédou, l'un des chefs de cave les

plus réputés de la région, la cuvée assemble à parts presque égales les trois cépages champenois et affiche une belle robe de couleur or intense qui convient parfaitement à un vin plein de fraîcheur. On aurait tort d'oublier que l'étiquette de cette bouteille est ornée, depuis la fin du XIX^e siècle, du blason de la maison impériale de Russie, qui buvait du Canard-Duchêne. Depuis 2003, cette marque appartient au groupe Thiénot.

Prix : 28 € (03.26.61.10.96 ;

canard-duchene.fr).

TSARINE

MILLÉSIME 2012

Cette marque d'origine récente est l'émanation de la deuxième plus ancienne maison de champagne, en l'occurrence Chanoine Frères, créée en 1730, un an après Ruinart. Racheté en 1991 par Philippe Bajot (Lanson), Chanoine a donc engendré Tsarine logée dans une jolie bouteille à torsades. C'est un assemblage des trois cépages champenois. Ce qui fait dire à la chef de cave Isabelle Tellier : « Nous avons utilisé le pinot noir pour construire notre vin, le meunier pour l'arrondir en arômes fruités et le chardonnay pour lui apporter la finesse. »

Prix : 33 € (03.26.78.50.50 ;

tsarine.com).



2 000 000 lecteurs

ESTERLIN

BRUT NATURE 2009

Bien que créée en 1948 dans le village de Mancy, à quelques encablures d'Épernay, cette coopérative forte de près de 200 adhérents a sa vitrine sur l'avenue de Champagne. Dirigée depuis peu par Marc Allanic, elle a entrepris de rénover l'habillage de sa gamme Eclat (un rosé, un brut et un blanc de blancs) et elle commercialise, dès cette année, une nouvelle cuvée, un brut nature millésimé 2009. C'est un assemblage des trois cépages dans lequel domine le chardonnay (42 %) et le meunier (38 %). Avec zéro dosage, c'est un champagne puissant qui saura affronter les mets les plus complexes.

Prix : 48 € (03.26.59.71.52 ; Champagne-osterlin.com).

TAITTINGER

BRUT 2012

La formule est sans appel : dans la célèbre maison rémoise, propriété de la famille Taittinger depuis plus de 80 ans, on ne badine pas avec les principes. Et, quand le chef de cave, Loïc Dupont, décrète qu'on millésime « *uniquement lorsque la vendange bénéficie d'une qualité exceptionnelle* », on ne tergiverse pas. Avec la cueillette 2012, la question ne se posait pas, tant il est vrai que cette année-là et en dépit des aléas climatiques compensés par un été ensoleillé, les conditions étaient réunies pour réussir un beau millésime. D'autant plus qu'avec un vignoble de près de 300 ha, la marque n'a que l'embarras du choix quand vient l'heure de l'assemblage. Celui de ce 2012, mi-pinot noir, mi-chardonnay, est issu de grands crus (70 %) et de premiers crus. Allez vous étonner, après ça, de la fraîcheur et de la vivacité de ce champagne de belle tenue.

Prix : 52 € (03.26.85.45.35 ; Taittinger.com).

PIPER-HEIDSIECK

VINTAGE 2008

La reine Marie-Antoinette qui, un jour de 1785, reçut une bouteille de champagne des mains du fondateur de la marque, fils d'un pasteur

luthérien de Westphalie, aurait-elle apprécié cette Cuvée Vintage ? On ne saurait le dire, mais ce qui est sûr c'est que le chef de cave, Régis Camus, qui vinifie ses cuvées cépage après cépage et cru par cru, a parfaitement conçu un assemblage de rêve pour ce vintage qu'il qualifie de « *champagne libre* ». En provenance de 20 crus et mariant chardonnay (52 %) et pinot noir (48 %), ce champagne logé dans un flacon digne de sa réputation a des arômes d'épices poivrées et de prunes.

Prix : 39 € (03.26.84.43.00 ; Piper-heidsieck.com).

HENRI ABELÉ

BRUT 2008

Pour ses 260 années d'existence, la marque au « *Sourire de Reims* », référence au plus célèbre des anges de la cathédrale, s'appuie, elle aussi, sur le millésime 2008 pour célébrer l'événement. Mieux encore, elle a conçu, en édition limitée, une bouteille qui s'inspire du style artistique rococo en vogue au XVIII^e. Tout à fait de circonstance pour cette maison fondée en 1757 par un Belge venu de Liège. Dans la bouteille habillée de volutes dorées, le chef de cave, Franck Nicaise, a conçu un assemblage de choix : 70 % de chardonnay et 30 % de pinot noir et, pour conserver à ce champagne d'exception sa fraîcheur et sa finesse, il ne l'a que faiblement dosé. Parfait pour un anniversaire

Prix : 39 € (03.26.87.79.85 ; Henriabele.com).

MOËT & CHANDON

GRAND VINTAGE 2009

La plus importante de toutes les maisons de champagne, fondée en 1743, venait à peine de sortir du mythique millésime 2008 que déjà se profilait à l'horizon un 2009, qui ne lui cède en rien en matière de « *caractère exceptionnel des années singulières* ». Le chef de cave, Benoît Gouez, estime même que l'état sanitaire des raisins était « *encore meilleur qu'en 2008* ». Comparaison oblige, il détecte une certaine

ressemblance entre 2009 et 2002. Avec plus de 200 crus à sa disposition, il n'a eu que l'embarras du choix pour composer son assemblage, qui fait la part belle au pinot noir (50 %), ce qui ne s'était jamais produit depuis 1996. C'est avec la même générosité (59 % de pinot noir, dont 19 % de vin rouge) qu'a été assemblé le Grand Vintage Rosé 2009. Hasard du calendrier, c'est également cette année que sort le Grand Vintage Collection 1999 (le 66^e millésime depuis

1842) en provenance de l'Enothèque, l'un des hauts lieux des 28 km de caves de la maison.

Prix : Blanc 2009, 50 € ; Rosé 2009, 57 € ; Collection 1999, 87 € (03.26.51.20.20 ; Moët.com).

PAUL COERC

LADY 2007

Cette coopérative viticole de Vertus, dans la Côte des Blancs, dispose de 120 ha de vignes et produit, chaque année, plus de 300 000 bouteilles dont 85 % partent

sur les marchés de l'exportation. La cuvée star porte un nom qui lui va comme un gant puisque, chez les Anglais, il qualifie une femme de haut rang. Il s'agit, bien sûr, d'un 100 % chardonnay de Vertus faiblement dosé (4 g/litre). Le directeur et chef de cave de la maison, Johan Jarry, dit de ce 2007 qu'il est « *un millésime typique* ». Il fera merveille, à coup sûr, sur les tables de fin d'année.

Prix : 90 € (03.26.52.15.31 ; Champagne-goerg.com).