

# Les cuvées Sourire de Reims Rosé et Brut dans Le Point

25 NOVEMBRE  
2016

# Le Point

**Le Point**  
8 décembre 2016  
391 362 exemplaires  
1 946 000 lecteurs

## Le guide des champagnes de marque

«*Bouche ronde,  
épicée, savoureuse,  
gourmande.*»

**Julie Cavil**  
Enologue chez Krug

«C'est un univers extraordinaire.»

« Je viens de la publicité. Je ne suis pas originaire de Champagne, j'habitais Bourges, avec un père médecin, l'œnologie était loin de mes préoccupations. C'est venu petit à petit : première encyclopédie Hachette, premières dégustations avec des amis, la découverte de cet univers extraordinaire avec les gens qui ont des étoiles dans les yeux... J'ai opté pour la Champagne car c'était plus facile de passer du monde de la pub à celui du champagne, où il y a du marketing, de la communication forte. J'ai fait un BTS en formation pour adultes, puis le diplôme national d'œnologie. Pendant ces trois années, j'ai suivi un premier stage chez Moët puis un deuxième, puis un troisième, et j'ai rejoint la maison Krug aux vendanges 2010. J'y suis entrée comme enologue, avec pour mission d'aller prêcher la bonne parole à l'étranger. Très rapidement j'ai pris la responsabilité du Clos du Mesnil, j'ai participé au comité de dégustation et j'ai été associée aux projets de développement. Aujourd'hui je suis chargée du service œnologie. Le plus excitant, c'est la période qui va de la fin des fermentations en automne jusqu'au printemps. On a entre 200 et 260 vins avec des expressions différentes, et on dispose de cinq mois pour prendre la décision finale sur ce qu'on va garder, éliminer, assembler avant la dégustation finale, qui a toujours lieu la dernière semaine de mars. »

**Notre sélection**  
Les prix mentionnés nous  
ont été communiqués par  
les marques, à titre indicatif.

**Henri Abelé**  
15,5/16 - **Le Sourire de Reims**  
2007, 60 % chardonnay et 40 %  
pinot noir. Nez moisson, vin bien  
mûr, fruits secs, bouche ronde,  
épicée, savoureuse, gourmande,  
des notes pain frais et chevre.  
A boire aujourd'hui. 89 €.  
15,5 - **Le Sourire de Reims rosé**  
2003, rosé soutenu issu d'une  
macération. Nez groseille, cerise  
confite, épices, fruits confits,  
bonne longueur, sacrosité  
du fruit en finale. 95 €.  
**Arredo-Oratten**  
(voir encadré)  
**Alexandre Bonnet**  
15,5 - **Brut Blanc de noirs.**

Pinot noir des Riceys. Joli nez,  
acidulé, groseille, mûre, poivre,  
bouche fraîche, élégante,  
frais, fin, délicat, gourmand,  
bonne longueur. 26,70 €.  
**Ayala**  
17,5 - **Blanc de blancs 2008.** Nez  
fleur, pain frais, élégant, droit,  
plein, crémeux, note briochée,  
long, très pur, classe. 49 €.  
16,5 - **Brut mature.** Sans aucun  
dosage, donc. Nez floral, calcaire,  
zeile de framboise, bouche  
vive, tendue, fraîche, nette, belle  
matière, droit, crémeux et très  
pur. 33 €.  
16 - **Perle d'Ayala 2005.** 80 %  
chardonnay, 20 % pinot noir.  
Doré soutenu, nez épicé, grillée,  
poire, gourmand, riche, com-  
plexe, avec de notes fraises en  
finale. 74 €.  
15 - **Brut mature.** Assemblage  
des trois cépages. Nez senteurs  
d'automne, poire, bouche  
gourmande, ronde, épicée,  
miel, finale douce, gourmande.  
30 €.

LOUISE OUBRY

Le Point 2309 | 8 décembre 2016 | 149

Henri Abelé, l'artisan d'un nouvel art de vivre à la française...