



RÉGAL – NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2017

742 000 lecteurs

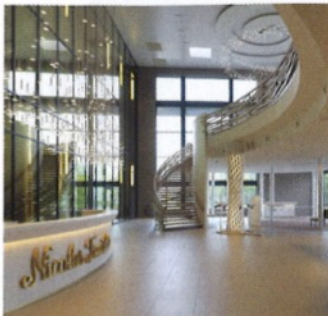
LE CHARDONNAY, LA STAR

Amateur ou non, tout le monde connaît son nom. Et pour cause, le chardonnay est l'un des cépages blancs les plus plantés au monde. Son statut de vedette, il le doit à la Bourgogne et à sa polyvalence. Tel le caméléon, il s'adapte à tout type de météos. Le climat frais de la Champagne lui va comme un gant : autour de sa belle acidité, il déploie des qualités de finesse, d'élégance, de raffinement avec des arômes plus fins que puissants de fleur blanche, d'agrumes ou de fruit sec. C'est ce qui fait le charme des blancs de blancs (purs chardonnay) et son attrait dans les assemblages des champagnes brut.



Un empire de la bulle

Près de 5000 vignerons, 2100 hectares de vignes, 350 pressoirs, 20 millions de bouteilles... les chiffres donnent le tournis. Ce sont ceux de la marque Nicolas Feuillatte, fondée en 1970, devenue un empire et la plus importante union de coopératives de Champagne. Basée à Chouilly, son site (12 ha) a tout d'une ruche au moment des vendanges. À l'arrivée, une gamme souvent fiable, accessible et largement diffusée.



Objectif blancs de blancs



Champagne de Saint-Gall, Brut Blanc de Blancs. Vif et ferme. 30 €. **Champagne Louis Brochet, Extra Blanc.** Velouté et aérien. 38 €. **Champagne Henri Abelé, Blanc de blancs.** Tendre et parfumé. 39 €. **Champagne Palmer, Blanc de blancs.** Fringant et droit. 39,50 €. **Champagne de Castelnau, Blanc de blancs, 2004.** Épanoui et vineux. 45,40 €. **Champagne Delamotte, Blanc de blancs, 2007.** Rond et énergique. 56 €. **Champagne Bruno Paillard, Blanc de blancs Grand Cru.** Intense et éclatant. 64,50 €.

LES VIGNERONS CHAMPENOIS ÉLABORENT DES CUVÉES DE CARACTÈRE ET DE TRÈS BON RAPPORT QUALITÉ-PRIX.

NOTRE CONSEIL : ALLEZ DIRECTEMENT À LA SOURCE POUR VOUS APPROVISIONNER.

QU'EST-CE QU'UNE MAISON ?

La Champagne doit tout à ses maisons ou marques qui ont patiemment élaboré et répandu le goût des bulles nobles dans le monde. Elles peuvent (ou non) posséder des vignobles et achètent l'essentiel de leurs raisins à des viticulteurs. L'important pour elles étant de répéter chaque année, par le jeu des assemblages de raisins (crus, cépages, année) peaufiné par les maîtres de chai, un style de vins qui leur est propre et incarné par leur brut sans année. Elles sont 350 en Champagne, réunies au sein de l'Union des maisons de Champagne, fondée en 1882. Marketing et prestige obligent, ces champagnes sont souvent plus chers que ceux des vignerons ou des coopératives mais offrent, pour les meilleurs, une régularité de métronome. Sur les étiquettes figure la mention NM (Négociant-Manipulant). Les grandes marques qui achètent des raisins, des moûts ou des vins et assurent l'élaboration de leur champagne appartiennent toutes à cette catégorie.