



STANISLAS (À G.), ALAIN ET GARANCE THIÉNOT
Alain, l'ancien courtier champenois, a confié à ses enfants les rênes de son groupe créé en 1986.

43^e Thiénot

Reims



Son style évolue en permanence

Alain Thiénot a bâti un grand groupe de champagne (Canard-Duchêne, Marie Stuart et Joseph-Perrier). Le groupe est désormais dirigé par son fils Stanislas, qui est avec sa sœur l'ambassadeur international de la jeune marque. Le chef de cave, Laurent Fédo, travaille en toute indépendance autour d'un style de champagne fruité et un rien austère. Toute l'élaboration des vins est réalisée dans la cuverie de Taissy, près de Reims.

NOTRE AVIS 14/20 Beaucoup de fruit, de largeur, mais des bases jeunes qui limitent les vins dans leur longueur.

Thiénot en chiffres

Propriétaire : famille Thiénot
Superficie en propriété : 50 hectares
Achat de raisins : 400 hectares
Nombre de bouteilles : 400 000
Chef de cave : Laurent Fédo

LA DÉGUSTATION



LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

13,5/20
Brut
Typé fruits jaunes, pulpeux, il définit la signature Thiénot. ► 25 €

16/20

Brut blanc de noirs Cuvée Garance 2006
Tranchant mais mûr. Une belle droiture, une verticalité, une vraie signature. ► 70 €

15/20

Brut La Vigne aux Gamins 2002
Côté-violette puis citron, bonne densité, il manque de précision et d'allonge pour son statut. ► 98 €



44^e Henri Abelé

Reims

À Reims, le Sourire retrouve son éclat

LA DÉGUSTATION



LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

15/20
Brut Sourire de Reims rosé 2002

100 % pinot noir des Aïceys en macération. Nez de bombon acidulé, fraise et rhubarbe, puis grille de coing cuite. À l'ouverture, la bouche apparaît fatiguée, vieille école, peu fruitée, tannique, asséchante. En se réchauffant, il s'ouvre et gagne en velouté, en épices, sur une demi-heure dans le verre. Étonnant. Un rosé de fromage, de bon jambon ibérique. ► 85 €

15,5/20

Brut Sourire de Reims 2007
Bouteille lancée en 1996, 60 % chardonnay, 40 % pinot noir. Aromatique, aux notes grillées de chardonnay bourguignon. Droit, tranchant, il offre une précision apéritive nouvelle. Sortie en 2014. ► 88 €

L'arrivée du roi des *caves* catalans Freixenet avait fait grand bruit en 1985. En réalité, le premier concurrent des Champenois hors de France a peu investi sur cette marque qui remonte à 1757. Sauf avec l'arrivée en 2007 d'un vrai chef de cave qui a intégré une nouvelle cuverie et vinifié des lots plus petits et qualitatifs. La gamme est vendue par Yvon Mau, spécialiste du Bordelais racheté par Freixenet en 2001, chez les cavistes, hôtels et restaurants.

NOTRE AVIS 14/20 Cette petite maison vieillissante dans un très gros groupe se réveille enfin. Les assemblages sont plus frais, précis et assez originaux, surtout son rosé Sourire de Reims.



FRANCK NICAISE

Depuis 2007, le chef de cave assure le dépeusselage d'une maison rémoise tombée en désuétude.

Henri Abelé en chiffres

Propriétaire : groupe Freixenet
Superficie en propriété : pas de vignoble
Achat de raisins : 50 hectares
Nombre de bouteilles : 500 000
Chef de cave : Franck Nicaise