

Les Echos

FOIRES AUX VINS

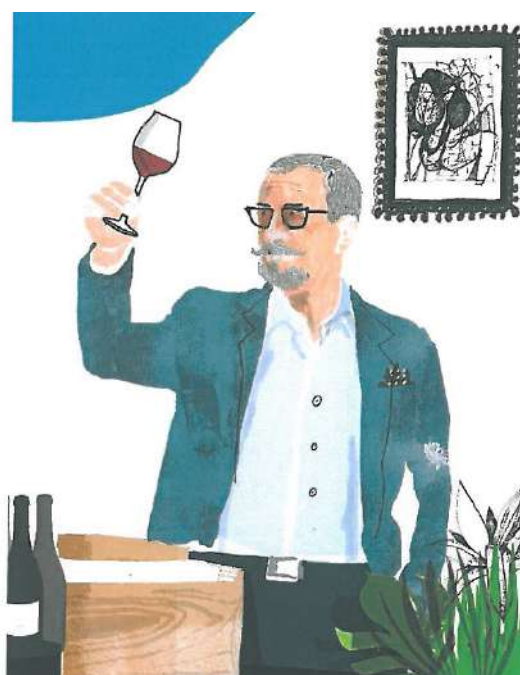
Le jeu des 7 familles

Dossier réalisé par Bettane+Desseuve pour Les Echos

Le grand amateur

Après avoir revendu son entreprise, **Bertrand, 60 ans**, peut enfin se consacrer corps et âme à ses marottes, ses collections, ses signes extérieurs de culture, ses pulls en cashmere.

Côté vin : là, on ne rigole plus du tout. Grands crus des grandes appellations constituent son ordinaire très exceptionnel.



Champagne

HENRI ABELÉ

Champagne, Le Sourire de Reims, rosé 2003

Henri Abelé appartient au groupe catalan Freixenet, célèbre pour ses cavas mais aussi propriétaire en France de la maison bordelaise Yvon Mau. Sans bruit mais avec efficacité, les propriétaires et leurs équipes ont redonné ses lettres de noblesse à cette vieille maison née il y a plus de 250 ans. Le rosé Sourire de Reims 2003 est véritablement un champagne de grand caractère, d'un style dense et vineux particulièrement original.

Son profil : pas la plus connue, mais une vraie belle cuvée de prestige : dans ce millésime compliqué, ce rosé coloré, vineux et onctueux joue avec finesse une partition majestueuse.

18/20

Tél. : 03 26 87 79 86

AYALA

Champagne, N°8, rosé

Née à Ay en 1860, cette maison a été reprise par sa voisine Bollinger en 2005. Un allié de poids qui lui permet des approvisionnements de choix – notamment en pinot noir – sur une centaine d'hectares, avec des crus classés à plus de 90 % sur l'échelle des crus. Les fondamentaux de la maison – excellence, pureté, droiture – ont été réaffirmés. Ce sont des champagnes d'esthètes, axés sur les faibles dosages.

Son profil : délice fruité d'une plénitude de saveur et d'un équilibre

en bouche réjouissants. Une première et une magnifique réussite.

18/20

Tél. : 03 26 55 15 44

DEUTZ

Champagne, William Deutz, blanc 2006

Cette très élégante maison d'Aÿ, installée dans un splendide hôtel particulier, est l'une des plus belles marques du vignoble de la montagne de Reims, fondée en 1838. Elle cultive la discrétion et ne refuse pas un certain élitisme, ciblant sa distribution aux cavistes et grandes tables. La gamme est complète et brillante.

Son profil : très élégant avec ses notes de zestes d'agrumes et sa minéralité tendue et délicate, le vin s'affirme sereinement en bouche et révèle une magnifique et délicate persistance.

18/20

Tél. : 03 26 56 94 00

KRUG

Champagne, Grande Cuvée, blanc

La maison, fondée en 1843 à Reims, appartient depuis 1999 au groupe LVMH. Rarement égalée, elle est la plus brillante illustration de l'art de l'assemblage champenois et à ce titre figure au sommet de l'appellation. Ces principes transmettent à l'ensemble des cuvées une personnalité affirmée. La Grande Cuvée, vin phare de la maison, d'un velouté de texture sans équivalent, incorpore une forte proportion de vins de réserve longuement vieillis (jusqu'à quinze ans).

Son profil : équilibre subtil entre arômes secondaires et notes plus juvéniles, élégance de texture, profondeur subtile, une dimension superbe.

19/20

Tél. : 03 26 84 44 20

PERRIER-JOUËT

Champagne, Blason Rosé, rosé

La maison porte les patronymes de ses deux fondateurs, en 1811. Appartenant désormais, comme Mumm, au groupe Pernod-Ricard, la maison n'en a pas moins conservé ses spécificités. La cuvée de prestige Belle Époque doit une partie de sa célébrité à son élégante sérigraphie aux anémones qui fut dessinée en 1902 par Émile Gallé, chef de file de l'Art nouveau. Le reste de la gamme est savoureux et consensuel.

Son profil : le style épanoui et confortable de la marque convient bien au rosé, qui séduit par sa précision aromatique avec ses notes de framboise, de sucre et de meringue, et son allonge suave.

16/20

Tél. : 03 26 53 38 00

SALON

Champagne, brut millésimé, blanc 2004

Champagne Salon est une toute petite maison faisant partie du groupe Laurent-Perrier. Elle ne produit qu'un seul vin, uniquement dans les très grands millésimes, exclusivement à partir de chardonnay du terroir de Mesnil-sur-Oger, classé grand cru à 100 %. Il s'agit donc techniquement d'un monocru, monocépage, relevant d'une philosophie du champagne très rare dans les maisons de négoce.

Son profil : profil pur, d'une finesse svelte et élancée qui est la marque du cru. La finale raffinée est longue et veloutée, avec une acidité qui tend l'ensemble mais n'apparaît jamais agressive.

18,5/20

Tél. : 03 26 57 51 65

TAITTINGER

Champagne, brut millésimé, blanc 2008

Taittinger est devenu, du vignoble à la présentation des cuvées, un beau modèle pour la Champagne et le vin en général. Tous les vins – pas uniquement les plus prestigieux – sont de brillants représentants d'une école champenoise classique, fondée sur une élégance apéritive, fraîche et allègre. La gamme est brillante, spirituelle et dynamique.

Son profil : quelle intensité, quelle plénitude de saveurs ! Ce 2008 possède un fruit remarquable et une énergie allègre très séduisante.

17,5/20

Tél. : 03 26 85 45 35

VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN

Champagne, La Grande Dame, blanc 2006

Veuve Clicquot a retrouvé ses fondamentaux et affiche fièrement son inclination pour le pinot noir et son goût pour les champagnes vineux. Le fameux Carte Jaune a retrouvé son tonus. Le compétent Dominique Demarville, chef de cave, a largement hissé d'un cran encore la sélection et la précision des assemblages, révolutionnant en parallèle le travail des sols dans les vignes, complété par quelques essais en agriculture biologique.

Son profil : belle vivacité, de la finesse et de l'énergie, une réelle intensité qui se différencie nettement de la puissance vineuse des millésimes de Veuve Clicquot. Un style à part dans la maison.

18/20

Tél. : 03 26 89 54 40

VEUVE FOURNY

Champagne, premier cru Rosé, rosé

Charles-Henry et Emmanuel Fourny ont transformé cette petite maison familiale, installée à Vertus depuis 1856, en une adresse sûre et excitante pour les amateurs de champagnes précis, vineux et authentiques. Si les chardonnays dominant largement, les pinots noirs ne sont pas absents, vinifiés pour partie en fût de chêne. Sans perdre la race minérale qui est la marque de la maison, les champagnes gagnent en finesse d'expression et en élégance de définition.

Son profil : très joli fruit framboisé, harmonieux, fin, légèrement acidulé, ultraséduisant.

17/20

Tél. : 03 26 52 16 30