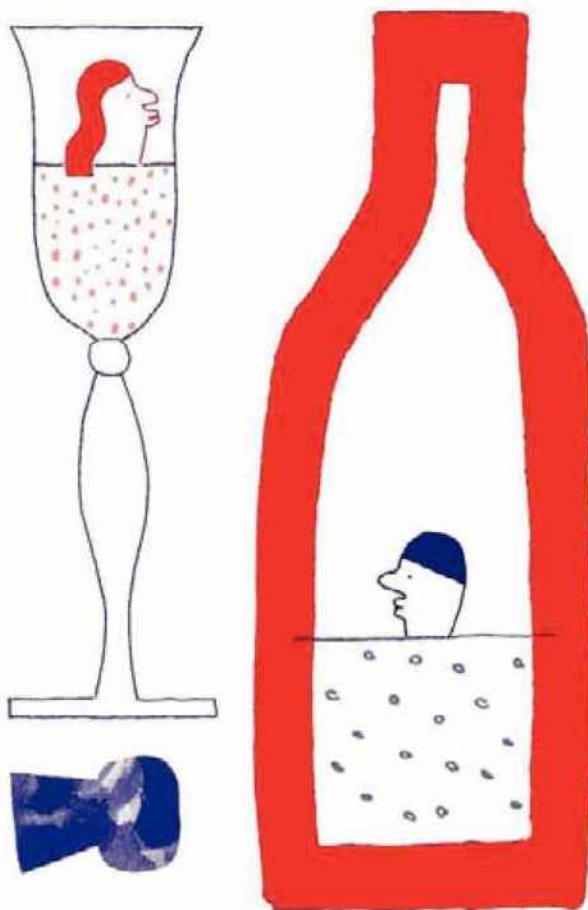




Carte blanche.

La méconnue Côte de Sézanne et la prestigieuse Côte des Blancs voisine, sont les grandes terres champenoises du chardonnay.

Notre sélection pour toutes les bourses. Par Ophélie Neiman



CÔTE DE SÉZANNE

Champagne Dominique Jarry, « Brut Tradition »

Dominique, son épouse, Danielle, et leur fils, Adrien, proposent un brut qui est en fait presque un blanc de blancs : le chardonnay constitue 95 % de la cuvée. Ce qui nous plaît ? Son caractère particulièrement expressif de fruits frais, avec des arômes muscatés de pomme et de raisin croquant. Charmant.

14 €. Tél. : 03-26-80-43-55.

Champagne Pierre Launay, « Sélection »

Quelle joie de trouver un bon champagne à tout petit prix ! Laurent, Lionel et Jérôme Launay proposent un champagne d'entrée de gamme tout à fait agréable, où le chardonnay prend clairement le pas sur le pinot noir. Il sent le citron mûr, les agrumes débridés. En bouche, c'est vif et joli, franc. Si vous cherchez plus de complexité et d'élégance, le blanc de blancs « Millésime 2008 » de la maison possède une longueur et une finesse réjouissantes.

14,80 €. Tél. : 03-26-80-20-03.

Champagne G. Richomme, « Marguerite de la Renaudière »

Ce 100 % chardonnay, issu des parcelles Les Grands Macrêts et Les Bœufs de Barbonne-Fayel, nous a été présenté sans aucun dosage (en sucre), afin de mieux percevoir le terroir. Et en effet, cette cuvée est remarquable, persistante et très fine, entre fleurs et agrumes séchés, presque austère mais qui éveille remarquablement l'intérêt. Et pour un prix plus que raisonnable. En espérant que le dosage habituel ne modifie pas sa personnalité !

17,50 €. Tél. : 03-26-80-20-33.

Champagne Benoît Cocteau, « Or Blanc »

Hélène et Benoît proposent une très belle gamme dans son ensemble, très cohérent, où le fruit s'exprime toujours franchement, avec gourmandise mais sans lourdeur ni vulgarité. La cuvée « Or Blanc », 100 % chardonnay, y participe. Issu des vendanges 2010, 2011 et 2012, ce champagne est facile, très ouvert, avec des arômes d'acacia, de fruits jaunes et une bouche délicate.

21,95 €. Tél. : 03-26-81-80-30.

Champagne René Collet, « Empreinte de Terroir », chardonnay, et champagne Anthime, « Sensation »

Notre cœur balance entre deux cuvées de cette maison pilotée par trois frères. Si bien que nous avons sélectionné les deux. Leur point commun ? La vinification sous bois, rare en Champagne. La première cuvée, 100 % chardonnay, a été vinifiée pour moitié en fûts et foudres, le reste en cuve pour ne pas marquer exagéré-

ment le champagne et masquer sa finesse. Il en résulte un vin mûr, enrobé mais relativement frais en finale. La cuvée « Sensation » du champagne Anthime, en hommage au grand-oncle, est plus radicale encore. Avec une majorité de pinot noir et une vinification élevée 100 % en barrique, ce champagne est d'une longueur infernale, très charnu avec beaucoup de profondeur. À consommer impérativement à table.

23 € et 28 €.

Tél. : 03-26-80-22-48.

Champagne Delong Marlène, « Grande Réserve »

Installé tout au nord de la Côte de Sézanne, le domaine fondé en 1966 par Gérard Delong est aujourd'hui dirigé par Marlène, sa fille, et Damien. Toutes leurs parcelles sont enherbées et, pour plus de la moitié, sont cultivées en agriculture biologique. La cuvée « Grande Réserve » est issue des vendanges 2010 et 2011 et la patine du temps a superbement œuvré : le champagne exhale des arômes de fruits mûrs et de génoise, la bouche est charnue et l'ensemble s'inscrit tout à fait dans un repas gastronomique. À noter que la cuvée

« Privilège » (21 €), plus simple et destinée à l'apéritif, nous a également convaincus.

26 €. Tél. : 03-26-80-58-73.

Le Brun de Neuville, « Authentique », blanc de blancs

Quand une coopérative cherche à faire du haut de gamme, le résultat peut se révéler épatant. C'est totalement le cas ici, avec cette cuvée élevée cinq années sous liège : crayeux et zébré au nez, ce champagne dévoile en bouche une corpulence enveloppante et puissante. Conçu pour la table, avec un beau poisson, il se révèle, divine surprise, encore meilleur le lendemain de son ouverture... À condition qu'il en reste !

28 €. Tél. : 03-26-80-48-43.

Champagne Barrat-Masson, « Fleur de Craie »

La maison est toute jeune, née en 2010 sous l'impulsion d'Aurélie Masson et Loïc Barrat, qui ont, dès le départ, fait le choix de l'agriculture biologique et du dosage minimal. « Fleur de Craie » évoque clairement son terroir, la craie affleurante qui se transmet au vin. Et dans le verre, le champagne est épatant de fraîcheur, de pureté, de tension et de profondeur. Les arômes sont toniques, entre pomme et agrumes. Une bourrasque d'air frais qui fait décoller.

34 €. Tél. : 03-25-39-17-98.

Champagne Marie Copinet, « Jardin Sauvage », blanc de blancs

Cette maison propose des cuvées extrêmement précises et pousse la recherche de terroir



jusqu'à vinifier des « Epreuves d'artistes », champagnes parcelleuses qui ne se distinguent que par leur sol. Ce « Jardin Sauvage » en est proche, 100 % chardonnay du terroir de Montgenost, zéro gramme de sucre, même pour la prise de mousse qui se fait avec du moult à la façon de la maison Agrapart. Le résultat est d'une finesse exquise, la bouche est aérienne et s'enrichit de notes aromatiques fleuries, de coing frais, d'herbes sèches dynamisées par des bulles toutes petites. Aussi subtil que rafraîchissant.
35 €. Tél. : 06-71-62-43-63.

Champagne Michel Marcoult, « Les Carabins », brut nature
Ce domaine de 10 hectares propose plusieurs cuvées, dont un blanc de blancs et un rosé sympathiques. Mais c'est bien cette cuvée parcelleuse blanc de noirs qui nous a tapés dans l'œil, issue de la parcelle Les Carabins, 100 % pinot noir, elle présente la particularité d'être vinifiée et élevée dans des fûts d'acacia ! Résultat, des arômes de fleurs et miel d'acacia mêlés à des fruits confits et à des notes fumées ; une texture en bouche ample mais très vive, puisque le champagne ne comporte qu'un minuscule taux de sucre. À noter que ce champagne, conseillé avec de la cuisine thaïlandaise, n'est produit qu'à un millier d'exemplaires.
43,50 €. Tél. : 03-26-80-20-19.

CÔTE DES BLANCS

Champagne Pierre Moncuit, « Pierre Moncuit Delos »
Avec sa bulle vive, son nez citronné, délicat, et sa bouche, elle aussi, très vive, ce grand cru pur chardonnay a tous les charmes de la tonicité élégante. Et pourtant, sa longueur est là : même vide, le verre dégage encore des arômes de tilleul et de madeleine qui donnent envie de revenir vers ce champagne très charismatique.
21 €. Tél. : 03-26-57-52-65.

Champagne Larmandier-Bernier, cuvée « Longitude »
En biodynamie depuis plus de vingt ans, ce champagne, blanc de blancs extra-brut de la commune de Vertus nous fait toujours beaucoup d'effet. Certes, il y a les arômes très délicats de fleurs et d'amande, un soupçon de bergamote. Mais c'est sa texture qui nous chavire. Difficile d'expliquer la précision et la profondeur insensée qu'il dégage, mais pour le prix, on est soufflé par une telle qualité. Un champagne qui vole très haut dans les verres, comme dans nos cœurs.
35 €. Tél. : 03-26-52-13-24.

Champagne Pascal Doquet, « Diapason »
Ce grand cru du Mesnil-sur-Oger est un extra-brut. Vu le terroir, on attend une texture crayeuse entre les dents. Et pourtant le nez démarre avec une franche gourmandise ! Des arômes de pomme cuite et de caramel prennent le relais. En bouche, le vin est puissant, voluptueux, avec en effet une sensation de craie. On l'imagine vieillir encore bien des années. Gros coup de cœur.
38 €. Tél. : 03-26-52-16-50.

Champagne Claude Cazals, « La Chapelle du Clos », 2011
Situé sur le grand cru d'Oger, le Clos Cazals se décline en deux cuvées. Celle-ci, la plus « petite » en taille et en prix, a tout d'une grande : elle est savoureuse, veloutée, avec des arômes de pain grillé, de noisette, de zeste d'orange. On adore.
46 €. Tél. : 03-26-57-52-26.

Champagne De Sousa, « Cuvée des Caudalles »
La maison est assez jeune pour la Côte des Blancs, elle date des années 1950. Pourtant, Erick De Sousa a réussi à s'imposer comme l'un des vigneron les plus talentueux de Champagne. Cette cuvée extra-brut et blanc de blancs est issue d'un assemblage de toutes les années de récolte depuis 1995. Vinifiée en fûts, elle est d'une belle couleur dorée et offre en bouche une grande ampleur et du gras en finale, couronnés d'arômes de biscuits. Complexe et puissant.
47 €. Tél. : 03-26-57-53-29.

Champagne Agrapart & Fils, « Minéral », 2009
Référence parmi les champagnes de vigneron, incontournable parmi les grands, Pascal Agrapart signe des champagnes d'une personnalité et d'une complexité folle, qui évoluent dans le verre au fil de la dégustation. Cet extra-brut blanc de blancs, grand cru, a de puissants arômes de fruits confits et de brioche mais sa trame minérale, d'où son nom, balaise tout sur son passage et accompagne une bouche cristalline.
70 €. Tél. : 03-26-57-51-38.

Champagne Jacques Selosse, « Version Originale »
Anselme Selosse (fils de Jacques) est un monument pour les puristes du champagne, à tel point que vous pouvez vous féliciter si vous parvenez à dénicher une cuvée ! Si tel n'est pas le cas, n'hésitez pas à réserver pour l'année prochaine. Cette « Version Originale » est une grande claque, puissante et sans concession. Des arômes de fruits séchés et fumés, des épices, une bouche d'une intensité insensée (si vous goûtez d'autres vins après, gare à ce qu'il ne les écrase pas !). Une personnalité inoubliable.
74 €. Tél. : 03-26-57-70-06.