

Date : 27/11/2013

Auteur : Alexis Goujard

14 Champagnes de vigneron à savourer à Noël et pour les fêtes de fin d'année

Loin des grandes marques, les vigneron champenois, dont les exploitations dépassent rarement les 20 ha, ont des productions confidentielles. Leurs cuvées les plus complexes séduiront les amateurs, et les budgets serrés se régaleront avec ces champagnes à prix doux. À commander pour Noël et les fêtes de fin d'année.



Le coup de coeur : Éric Rodez, Champagne brut Cuvée des Grands Vintages à 55 euros.

14 Champagnes de vigneron à savourer pour les fêtes de fin d'année

LE COUP DE COEUR

> Éric Rodez, Champagne brut Cuvée des Grands Vintages (15,5/20)

Éric Rodez a repris en 1982 les 6 ha de vignes familiales sur Ambonnay, dans la Montagne de Reims. Il a assemblé ici plusieurs années depuis 1995. Les vins de réserve se reposent en cuves d'acier et le millésime qui précède l'assemblage passe en fûts. Il trouve une belle harmonie sur des notes secondaires, une bouche exprimant la force du pinot noir d'Ambonnay avec une maîtrise

a Évaluation du site

Le site Internet du magazine La Revue du Vin de France présente la publication destinée aux amateurs de vins, un fil d'actualité, un agenda des événements ainsi qu'un vin du jour.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 8

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

de vinification qui rend ce vin long, vineux, de belle tenue. À marier à des volailles cet automne et sur 8 ans.

Prix : 55 euros

LA SÉLECTION

> Françoise Bedel Champagne brut Dis, Vin Secret (15,5/20)

À 80 km de Paris, Françoise Bedel travaille ses 9 ha de vignes en biodynamie dans la commune de Crouettes-sur-Marne. Ses champagnes, toujours à dominante de pinot meunier, accompagné de pinot noir et de chardonnay, rappellent des vins tranquilles où la bulle sert d'assaisonnement pour affirmer leur caractère fort. Cette cuvée à base de 2005 avec des vins de réserve de 2004 est dosée comme un extra brut (moins de 5,5 g/l) et offre encore la fougue de la jeunesse en délivrant des saveurs automnales, tout en gardant une fraîcheur pure. Un régal dès Noël, il sera superbe dans les 8 à 10 ans.

Prix : 30 euros

> Suenen, Champagne extra brut, Grand cru Blanc de blancs (15,5/20)

Aurélien Suenen a pris les rênes de la propriété familiale de Cramant en 2009. Cet assemblage 2009 et 2008 de grands crus de la Côte des Blancs (Cramant, Chouilly, Oiry) illustre les prémices de son travail. On laissera un peu d'air à cette cuvée dosée à 4 g/l et dégorgée en octobre 2012 avant de sentir la puissance de ces grands crus. Grain doré, générosité et une touche de rancio animent une bouche vineuse et crayeuse. Allonge franche et bulle douce. Belle réussite. Le vigneron s'engage sur des cuvées parcellaires. À suivre.

Prix : 21,40 euros

> Thévenet-Delouvin, Champagne extra brut, Cuvée Insolite chardonnay (15/20)

Un blanc de blancs à base de 2008 vinifié et élevé en fûts, très habilement travaillé : notes de girolles et de parmesan venues du bois, est vineux, sans aucune lourdeur, avec une pointe de rusticité qui peut dérouter le palais. Une fois dompté, ce champagne savoureux, sanguin et long séduira les amateurs sur un poulet rôti. Dosé à 3,8 g/l.

Prix : 21,90 euros

> Jaunaux-Robin, Champagne extra brut Sélection (14,5/20)

Trop peu connu, le vignoble du Sézannais recèle pourtant quelques pépites, comme ces champagnes situés à Talus-Saint-Prix. Sur des terroirs où le silex est installé, Cyril Jaunaux élabore un champagne gourmand et plaisant. À majorité de pinot meunier (60 %) avec du pinot noir et du chardonnay, dont une partie est élevée en fûts, est une cuvée peu dosée (5,5 g/l) qui éveillera les papilles tout en fraîcheur à l'apéritif.

Prix : 25 euros

> Guy Larmandier, Champagne brut Grand cru 2006 (14,5/20)

Cette maison de Vertus (9 ha) consacre en 2006 un grand cru de blanc de blancs bien marqué par son terroir : des notes fraîches de pomelos et de citron, avec une trame droite et tonique, de la texture. Commencez à le boire tranquillement et n'hésitez pas à poursuivre sur cinq ans.

Prix : 23 euros

> Penet-Chardonnet, Champagne extra brut, Grand cru 2007 (14,5/20)

Sur 6 ha de la Montagne de Reims, Alexandre Penet exploite ses vignes sur les crus de Verzy et Verzenay. Ce grand cru 2007, où le chardonnay (70 %), domine le pinot noir est nourri d'une belle complexité venue des lies. Il a la franchise et la fougue du cépage blanc, il prend une tournure réglissée pinotante. Une allonge jeune et bien tendue demande encore quelques mois de repos. Dosé à 5 g/l.

Prix : 36 euros

> Piollot Père et fils, Champagne brut rosé (14,5/20)

Sur 8,5 ha (en conversion à la biodynamie) sur la commune de Polisot, dans la Côte des Bar, Dominique et Roland Piollot produisent un très joli rosé de macération. Sur une base de 2009 et un dosage à 9 g/l, il exprime à la fois la générosité des champagnes de l'Aube et la vinosité de la macération sur des notes de griotte confite. Original, à essayer sur un gâteau à la confiture de fraise.

Prix : 17,20 euros

> Chapuy, Champagne L'Esprit de Chapuy, brut chardonnay (14/20)

Cette maison d'Oger (Côte des Blancs) réserve sa gamme L'Esprit aux cavistes. Né de l'assemblage de 2007, 2008 et 2009 dont 40 % de vins de réserve, ce chardonnay issu du seul grand cru d'Oger s'allonge sur une tension fraîche bien maîtrisée sans tomber dans la verdeur. Plaisant.

Prix : 35 euros

> Colin, Champagne brut Blanche de Castille (14/20)

Les Colin exploitent un vignoble de 11 ha à Vertus et Bergères-lès-Vertus, dans la Côte des Blancs. Blanche de Castille illustre bien l'esprit de la maison : sur cet assemblage de 2008 et 2009, beaucoup de franchise, quoiqu'un peu technique, c'est un champagne facile d'apéritif.

Prix : 28 euros

> Jean Vesselle, Champagne extra brut (14/20)

Non dosée, cette cuvée de la maison de Bouzy met en avant pinot noir (80 %) et chardonnay. Marquée par des notes anisées et acidulées, elle laisse en bouche un fruité revigorant.

Prix : 17,50 euros

> Olivier et Laëtitia Marteaux, Champagne brut Réserve (13,5/20)

Ces vigneronnes d'Azy-sur-Marne font un champagne mûr, aux notes de brioche et de cerise. Le dosage est un peu appuyé, mais la matière ronde et charnue séduit. Il offre cette appétence que l'on cherche dans un effervescent d'apéritif.

Prix : 17 euros

> Marin-Lasnier, Champagne brut Pur Blanc (13,5/20)

À Celles-sur-Ource, dans l'Aube, la maison produit un blanc de blancs original. Le chardonnay est accompagné de 20 % de pinot blanc et offre un style à part : la vigueur et la tenue en bouche du chardonnay, avec l'aromatique poivrée du pinot blanc si rare en Champagne. Tout en chair et en rondeur. Bonne affaire. **Prix : 14 euros**

LA BONNE AFFAIRE

> Thévenet-Delouvin, Champagne brut chardonnay (14,5/20)

Cette maison de Passy-Grigny (Vallée de la Marne) isole des chardonnays pour produire des cuvées de blanc de blancs bien typées, à l'image de ce brut de base 2009, tout en retenue et discrétion aromatique sur de fines notes d'agrumes vivifiantes. Partiellement vinifié en fûts, il dévoile une chair équilibrée et son côté goûteux est très avenant.

Prix : 15,70 euros