



LA CHAMPAGNE SUR UN PETIT NUAGE

La région se porte très bien. Alors champagne! Les dernières vendanges furent exceptionnelles, comme si les plus beaux raisins du monde s'étaient donné rendez-vous sur ce petit bout de territoire. De mémoire de vigneron, on n'avait jamais affiché un tel sourire à cette période cruciale de l'année. Certains pleurent à l'idée de ne pas connaître cela une deuxième fois, dit-on. Cette année, le champagne est devenu extasy. À cette euphorie profonde du terroir s'ajoutent les performances exceptionnelles de l'année précédente : en 2017, les expéditions ont atteint le chiffre record de 4,9 milliards d'euros (+ 3,5% par rapport à 2016). Ces résultats traduisent les efforts des marques (qui commercialisent 7 bouteilles sur 10 de la production totale), mais aussi des coopératives et des vignerons.

Dans ce contexte réjouissant qui lui va si bien, la région a réaffirmé sa volonté d'accueillir ses visiteurs dans les meilleures conditions. Le Royal Champagne, formidable hôtel qui revit, où *Le Figaro* s'est posé quelques jours pour réaliser ses prises de vue, répond aux demandes des clients les plus exigeants, voire un peu plus. Le cadre james-bondesque est à la hauteur du confort du spa ; la qualité des bulles servies sur place est au diapason des mets proposés par le chef. Ce fut le plus beau des décors pour sélectionner et mettre en scène les quarante meilleurs bruts de l'année présentés dans cette édition exceptionnelle du *F*.

Trois ans après le classement de ses coteaux, maisons et caves par l'Unesco, la plus belle des reconnaissances de sa singularité culturelle, la Champagne se montre de nouveau sous son meilleur jour.

STÉPHANE REYNAUD