



Benoit Marguet, l'étoile montante d'Ambonnay.

L'abbaye de Hautvillers, c'est ici qu'est né le champagne.

BELLES BULLES

Champagne : la révolution des vigneronns inspire les maisons !

Jamais la Champagne n'a été à pareille fête. Sous l'impulsion de dynamiques vigneronns, les maisons ont fait évoluer leur style et certains champagnes sont aujourd'hui aussi recherchés que les grands blancs de Bourgogne.

Un reportage et une dégustation d'Olivier Poels et Alexis Goujard

Bonne nouvelle, la Champagne se porte bien, très bien même ! Certes, tout n'est pas encore parfait au pays des bulles, on peut fustiger les cuvées improbables vendues à moins de 10 euros par la grande distribution et quelques pratiques, comme les vins sur lattes, qui ne grandissent pas la région, mais force est de constater que la Champagne a beaucoup progressé ces dernières années. Comme nous l'avons constaté en préparant ce dossier qui nous a conduits à déguster près de 500 cuvées,

le niveau général, qu'il s'agisse des bruts sans année, des champagnes millésimés ou des grandes cuvées, n'a jamais été aussi élevé.

Les marques aiguillonnées

L'explication ? Une série de millésimes de très belle facture (2011 mis à part), des progrès réels réalisés en termes de viticulture et un dynamisme impulsé par une fringante génération de vigneronns motivés et talentueux. Ces derniers ont contraint les grandes maisons à se remettre en question elles aussi et à faire bouger le style de leurs vins. Parmi

elles, le mastodonte Moët et Chandon qui, sous la houlette de son talentueux chef de cave Benoît Gouez, a considérablement fait progresser la qualité de ses vins. Et que dire de Louis Roederer à qui nous décernons la palme de la maison la plus régulière à très haut niveau. De la cuvée Cristal au brut, toute la gamme, fruit d'un long travail dans le vignoble et d'une grande rigueur en cave, est plus que remarquable. Mais la liste des maisons qui livrent aujourd'hui des vins de très belle facture est loin d'être close, de Billecart-Salmon à Pol Roger, de Deutz à Gosset, en



Ruinart incarne l'esprit des grandes maisons champenoises.



Anselme Selosse, le vigneron iconique d'Avize.

Photos : D. R. / R. Alcock / J.-C. Gutner

passant par Philipponnat ou Bruno Paillard, l'amateur a aujourd'hui l'embaras du choix.

Si la Champagne est souvent représentée par ces maisons à l'imposante puissance marketing, il ne faut pas en oublier les vigneron. La région est d'ailleurs depuis quelques années l'une des plus dynamiques de France en termes de créativité, de naissance de nouveaux talents et de sérieux en matière de viticulture.

Un vignoble très dynamique

Bien sûr, Anselme Selosse ou Francis Égly conservent une aura particulière, justifiée par l'excellence de leurs cuvées. Mais dans leur sillage, la relève est assurée et pousse fort. Depuis dix ans, des vigneron comme les frères Bérèche à Ludes, Alexandre Chartogne à Merfy ou Benoît Tarlant à Œuilly se sont fait une place sur les cartes des plus grands restaurants. À leur tour, ils ont ouvert la voie à de plus jeunes vigneron qui émergent depuis cinq ans et dont la marge de progression est grande. Parmi eux, citons Étienne Calsac qui a repris les vignes familiales d'Avize en 2010, Jean-Marc Sélèque à Pierry ou encore Laure Nicaise et Clément Préaux (Louis Nicaise) à Hautvillers, dont les vins s'affinent chaque année.

Revers de la médaille pour beaucoup de ces vigneron à la mode, leurs cuvées sont commercialisées de plus en plus tôt. Et nombre de vins sont déjà disponibles alors qu'ils ne sont

pas encore prêts à être dégustés. Un grand millésime comme 2012, par exemple, mérite d'être attendu. Il faut donc considérer ces bouteilles comme des vins de garde et ne pas hésiter à les oublier quelques années en cave. De ce point de vue, les cuvées proposées par les maisons sont, elles, généralement prêtes à boire lorsqu'elles sont commercialisées. La puissance financière de ces maisons permettant une immobilisation plus longue de stocks importants.

L'éventail des styles

On le voit, la Champagne ne manque pas de diversité aujourd'hui et, de l'apéritif au dessert, tout un chacun peut trouver cuvée à son goût. Entre les champagnes non dosés, les extra-bruts, les bruts, les millésimés, les blancs de blancs, les blancs de noirs, l'éventail est large.

Toutefois, une grande tendance se dégage. Elle concerne le dosage. Ce dernier, qui consiste à l'ajout de liqueur au moment du dégorgement, est à la baisse. Deux explications à cela. D'une part, une meilleure maturité des raisins dans les derniers millésimes avec un niveau d'acidité plus faible, ce qui ne nécessite plus l'ajout massif de sucre (10 à 12 g/litre). D'autre part, le goût des amateurs évolue vers des vins plus droits et précis. Surfant sur cette tendance, la mode du "zéro dosage" s'est développée depuis une décennie. Mais les chiffres en attestent, ce sport extrême reste confiné à

un petit cercle d'amateurs et de prescripteurs au goût formé par ces cuvées tranchantes. Reste que tous les acteurs de la Champagne ont revu les dosages à la baisse, de nombreuses cuvées étant désormais proposées en extra-brut (moins de 6 g de sucre).

Enfin, brisons quelques idées reçues qui cantonnent les champagnes à l'apéritif ou pire, à la fin du repas (cuvées de demi-sec exceptées). Oui, les champagnes peuvent réaliser d'excellents accords à table. Sur des poissons bien sûr, mais aussi sur des viandes blanches (testez un poulet rôti à la peau dorée et un blanc de blancs de quelques années), voire rouges, comme le canard qui s'associe magnifiquement avec une cuvée à dominante de pinots. Il n'y a plus qu'à se régaler !

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les 418 champagnes ont été dégustés à l'aveugle à La RVF par Olivier Poels et Alexis Goujard en octobre 2016. Pour ce dossier, nous avons retenu les 50 meilleures cuvées de brut sans année, les 50 meilleures cuvées millésimées, les 30 meilleures grandes cuvées et les 20 meilleures sélections parcelles ou clos. Les champagnes rosés ont été dégustés dans La RVF n° 606. La mention "N. C." signifie non communiqué. De nombreuses maisons refusent de donner leurs volumes de production.