

Champagne. L'Union des Œnologues de Champagne organisait récemment à Epernay sa traditionnelle « soirée vins clairs », destinée à faire le point sur le millésime 2015. Qui est d'ores et déjà annoncé comme une grande réussite.

Vins clairs : le millésime 2015 est déjà une grande réussite



La « soirée vins clairs » de l'Union des Œnologues de Champagne s'est déroulée chez Besserat de Bellefon.

Professionnels confirmés aussi bien que jeunes diplômés, chefs de cave, vigneron, représentants

des Maisons, des coopératives, des laboratoires conseil, du CIVC, etc., quelques 110 acteurs du vignoble avaient

répondu à l'invitation de l'Union des Œnologues de Champagne chère au président Perrot-Minnot, pour la

traditionnelle « soirée vins clairs » qui permet de « goûter » la dernière récolte. L'objectif de cette manifestation est de présenter à la dégustation une trentaine d'échantillons de vins clairs, échantillons collectés par le réseau des œnologues de Champagne pour leur représentativité de la zone de production, tant en termes de cépages que de terroirs.

HÉSITATION ENTRE « GRANDE » ET « TRÈS GRANDE » RÉUSSITE

Avant que ne commence la dégustation des vins clairs, Dominique Moncomble, directeur technique au CIVC, se livrait à rappel synthétique des conditions rencontrées jusqu'aux vendanges.

Après une « recharge hivernale » normale, un premier temps (mi-mai mi-août) marquée par la sécheresse avec une contrainte hydrique et

azotée assez marquée, faisant craindre par endroits (comme sur la Côte des Bar) des accidents graves - qui ne se sont pas produits. Le corollaire avantageux étant l'absence de maladies. Un deuxième temps, à partir de la mi-août, où arrivent les pluies attendues, quoique inégalement réparties, permettant une bonne maturation - avec un peu de pourriture grise, certes, mais pas de pourriture acide comme en 2014. Et un troisième temps idéal en septembre, sec et frais, pour les vendanges.

Si les premières analyses font état d'une acidité basse, elle n'est en rien catastrophique puisque dans la moyenne des 25 dernières années.

Les pinots meuniers sont enchanteurs, les chardonnays, sans être exceptionnels, sont de qualité, et les pinots

noirs sont remarquables, surtout sur la Montagne de Reims. Avec un rendement raisonnable, du sucre, une acidité suffisante, « *le millésime 2015 s'annonce comme une grande réussite de la Champagne* », annonce Dominique Moncomble. Peut-être même une très grande réussite.

Pour Cyrille Diniz, chef de cave de la Maison Besserat de Bellefon, qui accueillait la manifestation, 2015 est une très belle année: « *Nous avons des vins amples, qui ne manquent cependant pas de vivacité, et se caractérisent par leur complexité, leur profondeur et leur netteté de nez. En décembre, nous étions un peu sceptiques, car le vin était fermé. Mais il est en train de s'ouvrir et de révéler toute sa subtilité. Ce sera un grand millésime* ».