



J.-C. Guigner



La Champagne

Pétilliez sans vous ruiner !

Surplombant Épernay,
le vignoble d'Hautvillers
donne naissance
à de séduisants champagnes.

Dans le vignoble le plus "luxueux" de France, de nombreux vigneron-récoltants expriment toute la diversité d'un terroir trop souvent résumé à ses grandes marques. **Alexis Goujard**

Les grandes marques de Champagne rayonnent dans le monde entier, les prix des parcelles de vignes et du kilo de raisin vendu au négoce n'ont jamais été aussi élevés. Mais la région reine des bulles regorge toujours de bouteilles abordables, aussi bien en bruts sans année qu'en millésimés.

Pour notre sélection, nous avons fixé un prix maximal de 30 €. Cette limite de prix exclut la plupart des grandes marques au profit de champagnes de vigneron, porte-voix de l'expression de leur terroir. En effet, la majorité des récoltants-manipulants cités ici élaborent leur champagne avec des vignes du même village ou à quelques kilomètres aux alentours. Cette dégustation a été pensée pour comprendre les particularités des terroirs champenois et permettre à chacun de trouver ses préférences.

DE LA VALLÉE DE LA MARNE À L'AUBE

Débutons à l'ouest, dans la Vallée de la Marne. La dominante de meunier compose des champagnes au fruité tendre, évoluant sur des notes automnales et parfois légèrement oxydatives, à l'image des vins de Dehours, Apollonis et Thevenet-Delouvin.

Du côté d'Aÿ, nous entrons dans un grand terroir de pinots noirs profonds et finement structurés. Gatinois en est un parfait ambassadeur. À Mareuil-sur-Aÿ et Bisseuil, ce cépage se montre plus charnu, comme chez Gonet Médeville et Dauby.

Partons ensuite au sud vers la Montagne de Reims où naissent des champagnes épicés, typés et structurés par le pinot. Ceux de Marie-Noëlle Ledru, à Ambonnay, en incarnent un formidable exemple. Le chardonnay affiche ici une identité vigoureuse comme chez Fabrice Bertemès, à Trépail, et Arnaud Margaine, à Villers-Marmery.

Pour découvrir les plus beaux chardonnays, rendez-vous sur la Côte des Blancs, où les blancs de blancs peuvent être crémeux et ouatés, chez Diebolt-Vallois, puissants, chez Éric Isselée, ou ciselés, chez Pierre Gimonnet.

Terminons ce périple par l'Aube, pour y trouver un chardonnay riche et exotique de la butte calcaire de Montgueux avant de retrouver la Côte des Bar et ses pinots noirs savoureux et bien fruités. Des gourmандises qui prennent des allures bourguignonnes chez Lacroix-Triaulaire et Michel Furdyna. ●

Les 3 plus belles affaires

- Brut Réserve Louis Nicaise 19,50 €
- Brut Tradition Gatinois 20 €
- Brut Mont Marvin Lacroix-Triaulaire 29,80 €

LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE

14/20

L'ESPRIT DE CHAPUY

● *Brut*

Une touche racinaire apporte une légère austérité au bouquet de ce brut (base 2017 assemblé avec 50 % de vins de réserve). Une belle droiture se dessine en bouche jusqu'à une finale ponctuée par une belle amertume. Il faudra l'assagir en l'aérant dans un verre à vin et en le servant avec des feuillets à l'anchois. 20 €

