

LE FIGARO magazine

NOVEMBRE 2017

LE FIGARO magazine



CLASSES MOYENNES, RETRAITES FAIBLES...
IMPÔTS
CEUX QUI PAIENT
POUR LES AUTRES

GUIDE D'ACHAT CHAMPAGNE



présente, en cette fin d'année, son brut millésimé 2005 dans ce grand flacon de 1,5 litre que les bucheottes appellent *magnum*. C'est la rigole dans la maison rénoyée fondée en 1838 par Nicolas Mariotti : seule le chardonnay et le pinot noir sont admis à parité dans les assemblages. Dans le cas de ce millésime, les deux cépages sont issus de 15 Grands et Premiers Crus que le chef de cave, Laurent Fremont, a sélectionnés avec soin. Le résultat est probant avec un vin superbement structuré, plein d'énergie et de finesse qui, du début à la fin, peut accompagner un repas de fin d'année.

CHARLES HEIDSIECK
CHAMPAGNE
CHARLIE 1985
Cette maison, créée en 1851 par le célèbre Charles-Adolphe Heidsieck, est tellement forte de ses 47 cuvées créées dans la crue de coupe de Reims qu'elle a donné leur nom à une collection de vins rares conservés à 30 m sous terre. Ils sont cinq à faire leur réputation à l'occasion des fêtes : le plus jeune a 32 ans et le plus ancien, 36. Parmi ces stars de l'ombre, la célèbre cuvée Champagne

Charlie 1985 qui, hélas, ne décède que cinq millésimes (1978, 1981, 1982, 1985 et 1985). Avis aux amateurs : 300 flacons de ce nectar issu d'une année de très grands froids, vont être soumis à leur consécration.
Pris : 290 €. Champagne Charlie 1982 le magnum, 720 € ; Brut millésimé 1981, 480 € ; Cuvée Royale 1981, 480 € (02.28.84.43.00) ; charliewin.com.

JACQUESSON
740 ET 735
Cela ressemble à des numéros de codes secrets, mais c'est ainsi que les frères Chiquet, à Doy, identifient deux de leurs principales cuvées. Le Brut porte cette fois le n° 740. C'est un entre-brut qui a pour base la vendange d'été en provenance d'Aj, Doy, Hautvillers, Avize et Oiry, plus quelques vins de réserve. Un brut dans le plus pur style de la maison plein de rigueur et d'efficacité pour un champagne qui sait se tenir à table (plus de 150 000 bouteilles, près de 800 magnums et 250 jéroisans). Son air agit, la Cuvée 736, est une version en dégagement tardif (novembre 2016) qui a passé 89 mois sur lies. Pas de cuvées issues de feuilletés pour le moment : les deux frères ont estimé que les millésimes 2008 et 2009 étaient tellement exceptionnels

qu'ils pouvaient supporter un vieillissement prolongé.
Pris : 45 €. Cuvée 740 ; Cuvée 736, 80 € (02.28.53.68.11) ; Champagnejacquesson.com.

PIERRE CIMONNET
SPECIAL CLUB 2010
Dans le petit village de Ouis, à quelques encablures d'Épernay, les frères Gimonnet, Olivier et Didier, sont des princes du chardonnay et y œuvrent pas pour réaliser leurs assemblages, à avoir recours à de vieilles vignes dont le plus jeune est âgé de 40 ans, alors que le plus ancienne datent de 1911 et 1913. C'est le cas pour cette cuvée de haut vol qui réunit des blancs de

Dub RSVR, il vous suffit de passer votre commande sur ce site internet : Amelidonnacion.com. Didier Mariotti, le chef de cave, a soigneusement sélectionné pour cette opération un Blanc de Blancs 2002 de Crantant, un Blanc de Noirs 2008 de Verzenay, la Cuvée 4.5, issue de cinq grands crus et le Rosé Fougit, du nom du célèbre peintre japonais.
Pris : 280 €. Le contenu de 6 bouteilles de Blanc de Blancs : de Blanc de Noirs, 300 € ; de la cuvée 4.5, 222 € ; de la cuvée Fougit, 300 € (02.28.49.29.69) ; Amelidonnacion.com.

YVEUVE DEVAUX
ROSE DES RICEYS
Une occupation en Champagne, pour ne pas dire une légende : un rose né d'un effouvement triducal d'une appellation contrôlée, ce qui n'entend pas aux vigneronnes de cette commune de Rubis, constituée de trois charmants villages, de produits également du champagne et des vins tranquilles des cotéaux champenois. Le Rosé des Riceys, qui passe par fun des meilleurs roses de France, est élaboré en quantité très limitée (8 000 bouteilles tout au plus) par une quinzaine de producteurs et seulement les meilleures années. Autre condition sans que non : il doit avoir le fameux « goût des Riceys » obtenu par blocage volontaire dès que le moût

prend les arômes du pinot noir, son cépage principal. La médiane 2002, produit par l'Union autoctone que préside Laurent Gillet, a été tiré à 3 470 exemplaires seulement. De couleur rose intense, il a des arômes de grappe et une finale rigolée. Il fera merveille pour escorter le chapeau, un fromage de la région de Troyes. Et puis, c'est aussi l'occasion de célébrer le 70^e anniversaire de cette appellation.
Pris : 22 €. (02.25.30.62.65) ; Champagne-devaux.fr.

PIERRE MIGNON
ESPRIT DE NCEL 2006
C'est sans doute un record en Champagne : cette marque familiale de Le Breuil, un village du pinot meunier dans la vallée de la Marne, élabora pas moins d'une vingtaine de cuvées. Pour célébrer la fête critique de Noël, on a choisi de convertir la cuvée iconique Avenue de Madone pour la donner en Égout de Noël. Bonne pioche avec cet assemblage 2006 de 50 % de pinot noir, 30 % de meunier et 10 % du pinot noir. À l'extérieur comme à l'intérieur, ce champagne arbore une belle robe dorée et il est apte à escorter les huîtres, le foie gras, le civar, la langouste et tous les autres ingrédients qui méritent, eux aussi, de la table de Noël.
Pris : 90 €. (02.26.58.22.82) ; Champagne-pierre-mignon.com.

MICHEL CONET
GRAND CRU BLANC 2011
Cet Avize de la Côte des Blancs baigne dans le chardonnay depuis sa plus tendre enfance. Pas étonnant, donc ses conditions, que ce blanc de blancs doit à 1 gillite seulement ait été élaboré à partir du grand cru du Mesnil-sur-Ogny, un autre fief de ce vignoble. Il canalise toutes les qualités confondues par ses arômes riches, finesse et fraîcheur, c'est un partenaire haut trouvé

pour les huîtres. Michel Conet élabora également une cuvée blanc de blancs de 2010 appelée Les 3 Terres, avec des chardonnays de Montgueux, Verley et Le Mesnil.
Pris : 30 €. Les 3 Terres, 28 € (02.26.57.91.99) ; Conet.fr.

FRANÇOIS GAUTHIER
BRUT GRANDE RÉSERVE
Cetle famille de vigneronnes de Colles-sur-Ouche, dans la Côte des Bar, faisait déjà du vin à la fin du XVII^e siècle. Une typicité sur ce domaine cultivé en viticulture durable, on a introduit dans les assemblages une dose variable de pinot blanc, un cépage souvent « oublié » et plus connu sous le nom de pinot blanc noir. Il entre pour 10 % dans la composition de ce brut parfaitement structuré, mais cela va jusqu'à 35 % pour la cuvée Exception, issue de vieilles vignes et à laquelle il apporte douceur et équilibre.
Pris : 17 €. Cuvée Exception, 22 € (02.28.28.58.82) ; Champagne-gauthier.com.

MARIE COPINET
ÉPREUVE D'ARTISTE
À Montgueux, au cœur du Sézannais, où ils possèdent 9 ha de vignes désignées jusque dans la Côte des Bar, la Vallée de l'Arde et celle de la Marne, Marie-Laure et Alexandre Copinet ont conçu, pour cette fin d'année, une cuvée 100 % chardonnay brut nature issue de trois parcelles. Baptisée EA (Épreuve d'Artiste), elle se réfère ainsi aux premières lithographies des peintres. Trois flacons dotés d'étiquettes minimalistes et signés à la main sont logés dans un élégant coffret en hauteur. Normal, pour une cuvée haut vol.
Pris : 128 €. (02.28.82.43.43) ; Champagne-marie-copinet.com.

LUCIEN COLLARD
CUVÉE ROSE
Une famille de vigneronnes, installée à Oize, une des capitales du pinot noir, a

GUIDE D'ACHAT CHAMPAGNE

pour les huîtres. Michel Conet élabora également une cuvée blanc de blancs de 2010 appelée Les 3 Terres, avec des chardonnays de Montgueux, Verley et Le Mesnil.
Pris : 30 €. Les 3 Terres, 28 € (02.26.57.91.99) ; Conet.fr.

FRANÇOIS GAUTHIER
BRUT GRANDE RÉSERVE
Cetle famille de vigneronnes de Colles-sur-Ouche, dans la Côte des Bar, faisait déjà du vin à la fin du XVII^e siècle. Une typicité sur ce domaine cultivé en viticulture durable, on a introduit dans les assemblages une dose variable de pinot blanc, un cépage souvent « oublié » et plus connu sous le nom de pinot blanc noir. Il entre pour 10 % dans la composition de ce brut parfaitement structuré, mais cela va jusqu'à 35 % pour la cuvée Exception, issue de vieilles vignes et à laquelle il apporte douceur et équilibre.
Pris : 17 €. Cuvée Exception, 22 € (02.28.28.58.82) ; Champagne-gauthier.com.

MARIE COPINET
ÉPREUVE D'ARTISTE
À Montgueux, au cœur du Sézannais, où ils possèdent 9 ha de vignes désignées jusque dans la Côte des Bar, la Vallée de l'Arde et celle de la Marne, Marie-Laure et Alexandre Copinet ont conçu, pour cette fin d'année, une cuvée 100 % chardonnay brut nature issue de trois parcelles. Baptisée EA (Épreuve d'Artiste), elle se réfère ainsi aux premières lithographies des peintres. Trois flacons dotés d'étiquettes minimalistes et signés à la main sont logés dans un élégant coffret en hauteur. Normal, pour une cuvée haut vol.
Pris : 128 €. (02.28.82.43.43) ; Champagne-marie-copinet.com.

LUCIEN COLLARD
CUVÉE ROSE
Une famille de vigneronnes, installée à Oize, une des capitales du pinot noir, a

depuis 1892, par la famille Charlemaque. Les Couleuvres, puisque tel est le nom de cette parcelle, ont 6 000 bouteilles d'un champagne élitiste aux bulles fines et délicates dont les arômes sont fortement marqués par la crue du Mesnil.
Pris : 18 €. (02.26.58.41.76) ; Champagne-guy-charlemaque.com.

DOMAINE COLLET
EMPREINTE DE TERROIR
Un domaine du Sézannais d'un peu plus de 5 ha crû au début des années 1970 par René Collet. Dans le pittoresque village de Fontaine-Denis, célèbres pour son dolmen, la

2^e génération familiale a choisi d'élaborer, pour magnifier le terroir, cet assemblage de pinot noir (30 %) et de chardonnay (70 %) parfaitement sous bois et rose en extra-brut.
Pris : 24 €. (02.28.82.22.48) ; Domaine-collet-champagne.fr.

DANIEL COLLIN
SENSATIONS
Selon Jean-Jacques Rousseau les sensations ne se ressentent « rien que ce que le cœur les fait être ». Mais il aurait pu ajouter le palais qui, dans le cas de ce champagne thématique, permet de détecter son dosage de 22 g/litres. Daniel Collin, vigneron de Bays, un village de la Côte des Blancs, a su l'audace de rechercher ce type de vin peu ou prou vilainisé alors qu'il redécouvrait sa terroir. Pour cela, Daniel Collin a osé recourir à un assemblage est de 70 % de pinot noir et d'une pointe de chardonnay. Fruit au possible, il est riche en la fin gras.
Pris : 18 €. (02.28.52.80.50) ; Champagne-daniel-collin.fr.

ALAIN DAVID
BULLES D'ORÉES
C'est dans le village de Boursault, proche d'Épernay, qui a été construit au XIV^e siècle le célèbre château de Mauquillard-Ponsard. Un vaste vignoble de 250 ha y a occupé majoritairement du pinot meunier, ce qui n'a pas

empêché la famille David, propriétaire de 4,7 ha, de réserver une bonne place au chardonnay pour y élaborer un blanc de blancs innovant en ce lieu. Un millier de bouteilles seulement, mais de belles bulles dorées de couleur jaune pâle comme il se doit.
Pris : 18 €. (02.26.58.41.76) ; Alain-david-fig.com.

EGLY-OURIET
BRUT GRAND CRU LES CRAVÈRES
Un vigneron parmi les plus médiateurs de la Champagne, propriétaire de 10 ha de grand cru à Antigny, Bouzy et Verzenay mais également de 2 ha de chardonnay où ce cépage est loin d'être majoritaire. Francis Egly est un pionnier en matière de ventilation : depuis 1955, il n'utilise que des bariques et ne commercialise ses vins, millésimés ou non, qu'après un séjour de 4 à 6 années en cave. La cuvée Brut Grand Cru Les Cravères, vieilles vignes de surcroît, est un blanc de noirs originaire du vignoble d'Antigny. Une star dans la gamme de ce domaine, qui produit en moyenne 100 000 bouteilles par an.
Pris : 75 €. (02.26.57.60.78) ; Champagne-egly.com.

FRANCK BONVILLE
GRAND CRU 2012
Le vignoble, 77 parcelles réparties entre Avize, Oiry et Le Mesnil, au cœur de la Côte des Blancs, est entièrement planté en chardonnay. Ce qui signifie que toutes les cuvées (à l'exception du rosé) sont des blancs de blancs issus de vignes concentrées dans un rayon de quelques centaines de mètres. Ce qui facilite le labourage, qui concourt 90 % de ce vignoble. Avec sa localité d'acconneur un repas de fête (calle aux raisins secs, foie gras), le passant millésimé 2002 Grand Cru Avize aux arômes de marbrilles, mérite d'être en orgeux.
Pris : 32 €. mais on peut lui préférer la cuvée parcelaire des Bulles Vives gazeuse en barrique. 60 € (02.28.52.52.52) ; Champagne-franck-bonville.com.

GUY CHARLEMAQUE
LES COULEVRES 2012
Cetle cuvée 100 % chardonnay est issue d'une seule parcelle de vignes âgées de 40 ans sur un domaine de 14 ha exploités,

vous avions présenté l'an dernier. Place donc à La Chapelle du Clos 2011, un petit Clos dans la Côte issue d'une parcelle de chardonnay : 3 000 à 4 000 flacons d'un vin d'une grande finesse.
Pris : 48 €. Clos Coules 2005, 75 € (02.26.57.52.20) ; Champagne-coules.fr.

REMY MASSIN
CUIVÉE
LOUIS-ARISTIDE
Dans le village de Ville-sur-Arce, à 25 km de Bar-sur-Aube, ce champagne aura connu la célébrité car il est si bien sélectionné pour accompagner l'une des dix cuvées du peintre Pierre-Auguste Renoir qui résida à Essoyes. Cette cuvée d'exception, qui est aussi un hommage au pinot noir, a donc été choisie pour être associée à l'un des tableaux les plus célèbres de l'artiste.
Pris : 26 €. Extra Brut, 36 € (02.71.62.41.28) ; Champagne-louis-aristide.com.

DELPHINE CALZALS
LA CHAPELLE DU CLOS 2011
Il y a tout juste 120 ans que la famille Calzals, installée au Mesnil-sur-Ogny, exploite sur quatre villages une dizaine d'hectares de chardonnay grand cru. Un vrai trésor écrit par la présence d'un clos de 3,70 ha planté à Oger dans les années 1930 par le grand-père de Delphine et entièrement orienté de nord.
Pris : 26 €. (02.25.38.74.09) ; Champagne-mazille.com.

ALAIN DAVID
BULLES D'ORÉES
C'est dans le village de Boursault, proche d'Épernay, qui a été construit au XIV^e siècle le célèbre château de Mauquillard-Ponsard. Un vaste vignoble de 250 ha y a occupé majoritairement du pinot meunier, ce qui n'a pas