



## RÉGAL EN BOUTEILLES



**PLUS HAUTE  
EST LA FLÛTE,  
PLUS PARFUMÉ  
SERA LE  
CHAMPAGNE**



**PLUS D'UN  
MILLION DE  
MICRO-BULLES  
NAISSENT DANS  
UNE FLÛTE**



**SERVIR  
AUTOUR DE  
8°C POUR  
UNE CUVÉE  
DE BRUT**



**LA BULLE  
EST UN  
ASCENSEUR  
POUR LES  
ARÔMES**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# Vins de fête

## Sélection & Accords

Sélectionner les plus belles cuvées pour les fêtes? Magnifique programme, mais si vaste qu'il faut s'y mettre à plusieurs! Pour le champagne, David Cobbold et Sébastien Durand-Viel ont goûté plus de 200 flacons à l'aveugle. Pour les meilleurs accords mets et vins, c'est la caviste Alessandra Fottorino, dans son chaleureux établissement L'Accord parfait, à Paris, qui a retenu les vigneronns les plus prometteurs. Vous retrouverez aussi leurs suggestions tout au long de nos sujets recettes. Joyeuses fêtes!

DOSSIER RÉALISÉ PAR SÉBASTIEN DURAND-VIEL, DAVID COBBOLD, ALESSANDRA FOTTORINO,  
SUZANNE MÉTHÉ ET HÉLÈNE PIOT



## RÉGAL EN BOUTEILLES

## région Côte des blancs

Des quatre régions, la Côte des blancs est la plus petite (3 200 hectares), mais pas la moins célèbre. Située au sud d'Épernay, elle est devenue une vraie star, grâce à la notoriété de son chardonnay.

Partant de la Montagne, il faut descendre vers le Sud, franchir la Marne pour se retrouver devant ce long vignoble orienté nord/sud, qui débute au sud d'Épernay et s'étend sur une quinzaine de kilomètres. Depuis la plaine, on aperçoit un coteau entièrement recouvert de vignes, quelques villages plantés sur ses flancs et ses creux avec, en vedette, Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Vertus, de grands crus célèbres. Nous sommes dans le royaume du blanc, d'où son

nom, sans que l'on sache vraiment si la Côte le doit à ses sols très calcaires ou au chardonnay, grand cépage blanc de la Champagne, presque exclusif (sur 98% des surfaces plantées). Heureux sont les propriétaires de ces parcelles car les consommateurs raffolent aujourd'hui des chardonnays de la Côte, d'autant plus s'ils sont vinifiés en « blanc de blancs ». Si la Montagne symbolise la puissance, la Côte des blancs incarne l'élégance, la finesse et la fraîcheur.



## QU'EST-CE QU'UN CHAMPAGNE DE VIGNERON ?

Il s'agit d'un champagne produit par un vigneron à partir de ses propres vignes. Peu nombreux hier, ils se multiplient aujourd'hui pour notre plus grand bonheur car on trouve ici les rapports qualité-prix les plus bluffants de la région, à condition de bien les choisir. Si une maison assemble des raisins de multiples origines dans ses champagnes, les vignerons, eux, ne disposent que de leur vignoble, rarement très étendu. Leurs champagnes peuvent montrer moins de régularité, mais plus de caractère. Pour les repérer : les initiales RM (pour Récoltant-Manipulant) doivent apparaître en petit sur

## En famille

Pour faire un bon champagne de vignerons, prenez un vigneron indépendant, ajoutez un fond de terroir, une bonne dose de talent, une pincée de bon goût, un brin de passion et mélangez. C'est la recette de la famille Gimonet, Olivier et Didier, installée dans la Côte des blancs et dont la gamme explore toutes les nuances du chardonnay : cuvées parcelaires (issues de parcelles spécifiques) et grands millésimes en priorité.

## Cuvées de vignerons



**Champagne Odil Moret, Brut Tradition.** Charme et souplesse. 13,50 €. **Champagne Doyard Mahé, Désir Extra-Brut.** Ciselé et délicat. 24 €. **Champagne Claude Cazals, Carte Or Grand Cru.** Fin et citronné. 25 €. **Champagne Vauversin, Orpaire Grand Cru Extra-Brut.** Structuré et intense. 26 €. **Champagne Y. Lancelot Wanner, Héritage.** Précis et parfumé. 26 €.



## LE CHARDONNAY, LA STAR

Amateur ou non, tout le monde connaît son nom. Et pour cause, le chardonnay est l'un des cépages blancs les plus plantés au monde. Son statut de vedette, il le doit à la Bourgogne et à sa polyvalence. Tel le caméléon, il s'adapte à tout type de météo. Le climat frais de la Champagne lui va comme un gant : autour de sa belle acidité, il déploie des qualités de finesse, d'élégance, de raffinement avec des arômes plus fins que puissants de fleur blanche, d'agrumes ou de fruit sec. C'est ce qui fait le charme des blancs de blancs (purs chardonnay) et son attrait dans les assemblages des champagnes brut.



## Objectif blancs de blancs



**Champagne de Saint-Gall, Brut Blanc de Blancs.** Vif et ferme. 30€.  
**Champagne Louis Brochet, Extra Blanc.** Velouté et aérien. 38€.  
**Champagne Henri Abelé, Blanc de blancs.** Tendre et parfumé. 39€.  
**Champagne Palmer, Blanc de blancs.** Fringant et droit. 39,50€.  
**Champagne de Castelnaud, Blanc de blancs, 2004.** Épanoui et vineux. 45,40€. **Champagne Delamotte, Blanc de blancs, 2007.** Rond et énergique. 56€. **Champagne Bruno Paillard, Blanc de blancs Grand Cru.** Intense et éclatant. 64,50€.

LES VIGNERONS CHAMPENOIS ÉLABORENT DES CUVÉES DE CARACTÈRE ET DE TRÈS BON RAPPORT QUALITÉ-PRIX.  
NOTRE CONSEIL : ALLEZ DIRECTEMENT À LA SOURCE POUR VOUS APPROVISIONNER.

## Un empire de la bulle

Près de 5000 vignerons, 2100 hectares de vignes, 350 pressoirs, 20 millions de bouteilles... les chiffres donnent le tournis. Ce sont ceux de la marque Nicolas Feuillatte, fondée en 1970, devenue un empire et la plus importante union de coopératives de Champagne. Basée à Chouilly, son site (12 ha) a tout d'une ruche au moment des vendanges. À l'arrivée, une gamme souvent fiable, accessible et largement diffusée.



## QU'EST-CE QU'UNE MAISON ?

La Champagne doit tout à ses maisons ou marques qui ont patiemment élaboré et répandu le goût des bulles nobles dans le monde. Elles peuvent (ou non) posséder des vignobles et achètent l'essentiel de leurs raisins à des viticulteurs. L'important pour elles étant de répéter chaque année, par le jeu des assemblages de raisins (crus, cépages, année) peaufiné par les maîtres de chai, un style de vins qui leur est propre et incarné par leur brut sans année. Elles sont 350 en Champagne, réunies au sein de l'Union des maisons de Champagne, fondée en 1882. Marketing et prestige obligent, ces champagnes sont souvent plus chers que ceux des vignerons ou des coopératives mais offrent, pour les meilleurs, une régularité de métronome. Sur les étiquettes figure la mention NM (Négociant-Manipulant). Les grandes marques qui achètent des raisins, des moûts ou des vins et assurent l'élaboration de leur champagne appartiennent toutes à cette catégorie.