



PRESS FOCUS
NOVEMBRE 2024

LA TRIBUNE DIMANCHE

10 CHAMPAGNES POUR BULLER PENDANT LES FÊTES

Anne-Charlotte de Langhe



Abyss Blanc 2018 : Zéro dosage et 100% amphibie

Qui va là ? Une cuvée que n'aurait pas reniée Poséidon, vinifiée à terre mais affinée pendant un an à 60 mètres de profondeur dans la baie du Stiff, au large d'Ouessant. Hervé Jestin, le chef de cave breton de la maison Leclerc Briant et pape de la biodynamie en Champagne, y serait-il pour quelque chose ?

Empreintes digitales. Après un premier test sur quelques flacons de brut sans année au "résultat miraculeux" en 2014, le domaine replonge 3 000 bouteilles d'un assemblage étudié. La mer d'Iroise fait son office, la société Amphoris repêche les caissons: le procédé révèle "une anomalie d'une énergie sans égale" jure Frédéric Zeimett, PDG de Leclerc Briant.

De face et de profil. Chardonnay, pinot noir et pinot meunier - issus de parcelles à calcaire affleurant - coupent la poire en trois dans ce brut nature laissant s'exprimer un fruit de velours. Son trait subtilement iodé et les concrétions ornant le verre lui rappellent d'où il (re)vient, sa teinte est pareille à un rayon de soleil clair atténué par les creux des flots.

En quête de proximité. Avec une sirène prise dans les filets, un homme de l'Atlantide ou un banc de connaisseurs. Certainement pas un requin assoiffé.

Heure du délice. Ad libitum. Mais elle se doit d'être délicate, presque sacrée, à l'instar des douze coups de minuit.

Meilleurs complices. Marins (huîtres first) ou terrestres (ris de veau, si, si!).

Garde à vue. Eternelle.

Règlement de comptes. 190 euros (toutes tranches comprises).

Le plus affirmé

Telmont, Réserve de la Terre
À dominante de pinot meunier, cette cuvée-manifeste certifiée bio - une rareté en Champagne - a pûs dans trois de ses meilleurs millésimes (2018, 2019 et 2020) pour un assemblage aussi complexe qu'équilibré. En ressort un vin à la robe douce mais incandescent en bouche, d'une matière polie par trois ans de vieillissement. Vif comme une pelure de granny smith et aérien comme une lamelle de papaye, il convainc par son aplomb.
71,50 euros



Le plus « climato-friendly »

Ruinart, Blanc singulier Édition 19
Comment préserver la fraîcheur aromatique lorsque la canicule fait des siennes? Réponse dans ce brut nature 100% chardonnay au style ébouriffant, incarnation des nouvelles techniques œnologiques patiemment mises en œuvre par la maison rémoise. Dans le verre, un bouton d'or à paillettes éclatant; au palais, un nappage mi-fruits blancs, mi-agrumes dont l'enveloppe est contrebalancée par une tension au cordeau.
110 euros.



Le plus bucolique

Édouard Brun, Blanc de noirs grand cru
Les accros au pinot noir d'Alsace s'attendent certainement pas à ça. Passé le crépitement des bulles en collier de perles, place à un bouquet mêlant la mûre à la myrtille, quelques notes de rose rappelant en toile de fond la poésie des plus belles parcelles de la propriété. À réserver pour un dîner de (corpulents) gastronomes et un menu de fêtes ad hoc (tourte de gibier, volaille XXL...).
75 euros.



Le plus émouvant

Lallier, Ouvrage grand cru extra brut
Bien plus qu'un champagne de vigneron, un champagne d'artisan pur et dur. À la manoeuvre, un chef de cave soucieux de bien faire, précis - presque amoureux! - dans le choix de son assemblage (65% pinot noir, 35% chardonnay), en quête d'une rareté évidente. Beurre viennois, abricot sec et fruits à coque tombent à pic sur la langue, réveillés par une minéralité digne d'une aiguille de Nordmann. Merci de faire de la place sous le sapin!
150 euros.



Le plus alléchant

Gosset, Grande Réserve
Prescription d'office pour se mettre en appétit et/ou dans le bain des fêtes, à en juger par son profil gourmand (notes pâtisseries, voire confites) et rafraîchissant (léger twist citronné). Au-delà de sa robe de miel, on aime que l'aubépine et l'acacia s'en mêlent joliment, sans pour autant faire tourner la tête au pinot noir. Un champagne de caractère, mais qui sait se tenir.
53 euros.



Le plus subtil

Bollinger, PN VZ19
Sous ce nom de code se cache un 100% pinot noir, franche expression des terroirs de Verzenay. Les plus attentifs lui trouveront un nez de coing et de bergamote, puis un palais de mirabelle, avant de s'abandonner à son infime pointe saline. Si crémeux et velouté soit-il, cet astéroïde n'en est pas moins solidement charpenté. Aussi imperturbable, en somme, qu'un agent britannique en smoking.
125 euros.

