Le Monde.fr

www.lemonde.fr
Pays : France
Dynamisme : 83

Visualiser l'article

Grand cru de la côte des Blancs, Le Mesnil-sur-Oger abrite des maisons de grande renommée, le mythique Clos du Mesnil, de Krug, et la belle parcelle de chardonnay du domaine indépendant (installé en réalité juste à côté, à Avize) qui donne naissance à ce champagne. Encore fleuri au nez (avec notamment des notes d'herbes aromatiques telles l'anis), il présente une jeunesse réjouissante, et une charpente harmonieuse. Très beau tout de suite, on sent néanmoins qu'il peut vieillir de nombreuses années. A ce prix-là, on n'en revient pas. 48 euros. Gonet.fr.

Lanson, « Gold Label »

Il faut le laisser s'ouvrir un peu pour qu'il prenne corps. Mais déjà sa vivacité et sa netteté interpellent. En se réchauffant, il prend des notes de fruits confits et de l'ampleur. La finale est si belle qu'à ce stade on ne se pose plus de question, on adhère. Et on peut saluer le travail de la maison, rompue à la mise en valeur de vieux millésimes. On a envie de déguster cette cuvée, composé de pinot noir (53 %) et de chardonnay (47 %), avec un plateau de fromages. 59 euros. Lanson.com.

Dom Caudron, « Subtilité 50/50 »

Dom Caudron est une petite coopérative d'une soixantaine de vignerons, dans la vallée de la Marne, qui s'attache à mettre en valeur son cépage de prédilection, le pinot meunier. Dans cette cuvée, néanmoins, il est associé à parts égales au chardonnay, d'où son nom. Beau pied de nez à ceux qui prétendent que le meunier vieillit mal, ce champagne à la robe finement dorée et à la bulle fine se montre racé, puissant, vineux, taillé pour la table. A assortir avec une oie ou une dinde farcie aux marrons. 60 euros. Domcaudron.com.

Pierre Mignon, « Clos des Graviers »

Cette maison familiale située dans la vallée de la Marne réunit Pierre et Yvette Mignon, ainsi que leurs enfants Céline et Jean-Charles. En 1950, leur grand-père planta les vignes du Clos des Graviers et, en hommage Jean-Charles créa cette cuvée. Cinquante pour cent chardonnay, 40 % pinot noir et 10 % pinot meunier, elle a été vinifiée en barrique. Dans le verre, elle détonne tant elle s'exprime sans retenue. Ses arômes bavardent avec notre nez, entre groseille à maquereaux, fruit de la passion et café dont on retrouve une trace d'amertume sur la langue. La texture est superbe, ample et veloutée. Original et fascinant. 78 euros. Champagne-pierre-mignon.com.

Pol Roger, « Sir Winston Churchill »

Quelle énergie ! La cuvée Winston Churchill reprend habituellement la silhouette robuste de l'homme d'Etat britannique, mais ce millésime surprend davantage par la fougue qu'il délivre malgré ses dix années de maturation. Même les arômes, qui évoquent la vanille et la noisette, se parent d'accents de fruits frais. Vient en tête l'image d'une femme lancée dans une danse impétueuse davantage qu'un homme massif calé dans un siège. Un tour de force qui annonce une longévité exemplaire. 210 euros. Polroger.com.

Millésime 2008
A. Bonnet, « Paradis »

Avouons-le, on ne connaissait pas. Et c'est bien dommage, car cette petite maison, de 3,4 hectare à Avize, fait du bon, du très bon même. Ce 2008, 100 % chardonnay, est bien réalisé. On y sent les vignes d'expérience (cinquante ans d'âge moyen), la vinification parcellaire et le lent travail de vieillissement (dix ans en cave).

Tous droits réservés à l'éditeur