



Maisons **CÔTÉ OUEST**

www.cotemaison.fr

N° 139 — décembre 2018 - janvier 2019

INVITER L'IMAGINAIRE

NANTES, AUDACES ET ÉNERGIES NOUVELLES

DÉCO OU L'ART DE LA LUMIÈRE

CHAMPAGNE, HÔTELS ET CHÂTEAUX D'HÔTES, UN HIVER QUI PÉTILLE



FRANCE METROPOLITAINE € 6, / DOM € 6,50 / BEL € 6,50
CH 11 FS / A € 8,90 / AND € 6 / CDN \$ 9,50 / D € 8,90 / ESP € 6,50
GR € 6,50 / ITA € 6,90 / LUX € 6,50 / MAR 70DH / NL € 8,25 / PORT CONT € 6,50
TOM 1100 F CFP / TUN 8,40 DT / USA \$ 10,50



EFFERVESCENCES

FLACONS CHOISIS

Cuvées de prestige, bruts sans année, bruts rosés, blancs de blancs et blancs de noirs, les champagnes s'envisagent de l'apéritif au dessert. Pour faire le bon choix et réussir les belles associations, voici notre sélection de cuvées destinées à accompagner nos moments d'exception.

PAR Philippe Bidalon



CUVÉES DE PRESTIGE

La Champagne recèle de vrais trésors, que les maisons sortent souvent après plus de dix ans d'élevage dans les profondeurs des crayères. Voici quelques morceaux choisis.

1. Bollinger R.D. 2004

La sortie d'un nouveau millésime de cette cuvée hors catégorie constitue toujours un moment d'exception. Ce flacon « Récemment Dégorgé » révèle tout l'éclat de 2004 dans un festival d'arômes intenses et de fraîcheur. Un grand vin de gastronomie qui trouvera sa place sur nos tables. 250 €.

2. Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 2004

Dans le secret et la fraîcheur des crayères de la discrète maison de Reims, ce blanc de blancs grandiose a mûri durant plus de douze ans. Arômes exaltants de beurre salé, de citron et d'amande, qu'une bouche fraîche et tendue magnifie. 180 €.

3. Besserat de Bellefon BB 1843

Dans sa marinière dessinée par les Ateliers Saint-James, un joli flacon aux couleurs de l'Ouest qui marque la volonté de rajeunissement de cette marque appréciée pour ses vins à la mousse crémeuse (qu'on appelait naguère crémant). Tiré à

1843 exemplaires, pour rappeler l'année de création de la maison, ce champagne vibrant exhale de délicieuses notes d'agrumes confits. 229 €.

4. Dom Pérignon Vintage 2008

Une page se tourne pour la mythique cuvée de Moët & Chandon : le 1^{er} janvier 2019, Vincent Chaperon succédera à Richard Geoffroy, qui a écrit les plus belles pages de la saga Dom Pérignon. Mais c'est ensemble qu'ils ont concocté ce 2008, récit d'une vision partagée du millésime. Un vin que l'on peut qualifier de céleste. 160 €.

5. Champagne Taittinger Comtes de Champagne Grands crus Blanc de Blancs 2007

La très minérale dernière livraison de la maison exhale les fleurs et les fruits blancs, auxquels s'ajoutent de subtiles touches anisées et fumées. L'attaque est vive, le milieu de bouche plein de fraîcheur et la finale persistante et saline. Un grand champagne signature ! 140 €.

COUPE OU FLÛTE ?

Sans hésitation, on choisit la seconde pour se régaler d'un champagne car elle accompagne parfaitement bien la formation des bulles. La flûte réalise un bon compromis entre la conservation du gaz carbonique dissous en son sein (ce qui prolonge l'effervescence), et l'exhalation des arômes à un rythme suffisant pour qu'ils arrivent au nez. Définitivement à proscrire, la coupe ne permet pas au vin de retenir correctement son CO₂ et dilue son bouquet sur une surface trop importante. Reste qu'une flûte trop étroite peut contrarier la dégustation. C'est pourquoi, au final, on n'appréciera jamais autant un champagne que dans un verre à vin tranquille. À moins d'opter pour le très performant Grand Champagne, mis au point par le verrier Lehmann Glass avec Philippe Jamesse, chef sommelier du Domaine Les Crayères (2 étoiles Michelin) à Reims, dont les courbes, la finesse et la légèreté rendent singulière chaque gorgée du vin des sacres.



BRUTS SANS ANNÉE

C'est un peu la signature d'une maison. Le vin non millésimé (on dit « BSA ») est le fruit de l'assemblage de plusieurs années, particularité de la Champagne et secret de la constance d'un style. Avec souvent trois ans de cave au plus, son impétuosité le porte plutôt vers l'apéritif ou la fête que vers la table.

1. Étienne Calsac L'Échappée Belle
Trentenaire engagé, Étienne Calsac a une approche respectueuse des sols et des terroirs. Ses quilles fleurissent déjà sur de nombreuses tables étoilées et bistrots de la capitale. Ce pur chardonnay est une merveille de droiture et de fruit bien mûr. Une réussite. 25€.

2. Dhondt-Grellet Dans un premier temps...
Ce domaine familial livre des champagnes tendus, ciselés et élégants : la patte d'Adrien, qui s'inspire des méthodes bourguignonnes pour vinifier ses chardonnays. Une cuvée apéritive, fraîche et citronnée. 30€.

3. Lanson Green Label
La croix rouge, signe distinctif de la célèbre maison de Reims, passe au vert sur l'étiquette de cette nouvelle cuvée issue de raisins provenant exclusivement d'un domaine

converti à la viticulture biologique et biodynamique. D'épatantes notes de fruits exotiques réjouissent le palais. 39€.

4. Bruno Paillard Dosage Zéro
Cette cuvée où le pinot meunier est mis à l'honneur reste résolument fidèle à l'esprit de la maison : travail sur la pureté, l'harmonie et l'expression authentique des terroirs crayeux de la Champagne. L'absence de dosage offre une bouche vive et ciselée. 46€.

5. Pierre Mignon Cuvée Pure
Les connaisseurs apprécient les champagnes de cette lignée de vigneron du Breuil installés dans la pittoresque vallée du Surmelin, près de Condé-en-Brie. Cette cuvée apéritive, non dosée, est gourmande et d'une exquise fraîcheur, avec de savoureuses notes de poire confite et de fleurs blanches.

BRUTS ROSÉS

La Champagne est la seule région viticole autorisant l'assemblage de vins rouge et blanc pour élaborer un rosé. Mais certains préfèrent utiliser la « saignée » : les peaux des raisins noirs restent en contact avec le jus (blanc) jusqu'à lui donner de la couleur. Les vins seront plus ou moins vineux et tanniques selon le procédé.

1. Laurent Perrier Cuvée Rosé Constellation
Le vin de référence au fruité éclatant et plein de finesse, tout en gourmands arômes de fruits rouges, est présenté pour les fêtes dans un écrin scintillant. Un flacon conçu en édition limitée et paré de sa robe « Constellation ». 80€.

2. Billecart-Salmon Brut Rosé
En vingt ans, les délicats flacons de la célèbre maison familiale de Mareuil-sur-Ay se sont imposés sur les plus prestigieuses tables du monde. À l'image de l'emblématique et apéritive cuvée rosé, qui se caractérise par un bouquet de framboises et de zestes d'agrumes. 63€.

3. Veuve-Cluquot Brut Rosé
« En 1818, Madame Cluquot inventa le premier rosé d'assemblage » : tel est le message qui se cache, cette année, sous la coiffe des bouteilles de rosé

de la maison, célébrant ainsi le bicentenaire de la cuvée aux saveurs de fruits rouges intenses. 40€. Édition spéciale pour les fêtes : un seau à glace en forme de gâteau... d'anniversaire (55€).

4. Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2009
En attendant la sortie du Vintage 2012, on appréciera ce rosé gourmand, complexe, puissant et sévère. Une nouvelle création du remarquable chef de cave de la « grande maison », Benoît Gouez. 57€.

5. Ruinart Brut Rosé
La maison, fondée en 1729, fut pionnière dans l'élaboration du champagne « œil de perdrix », l'ancêtre du « rosé ». La robe de ce champagne gourmand se pare de reflets groseille, tandis que la bouche se révèle ronde, charnue, fraîche et vivifiante. 67€.



BLANCS DE BLANCS

Seul le chardonnay, cépage blanc majeur de la Champagne, entre dans la composition de ces vins très élégants. Ils sont généralement pleins de fraîcheur et plutôt minéraux, parfois opulents aussi. On les apprécie surtout à l'apéritif et à table, notamment comme compagnons des produits de la mer.

1. Le Brun de Neuville Authentique Blanc de blancs

Magnifique expression des pulpeux chardonnays du Sézannais, cette cuvée s'inscrit dans la tradition champenoise du vieillissement sous liège, durant quatre ans. Un élevage qui favorise la micro oxygénation et développe la finesse des arômes. À découvrir absolument. 28€.

2. Clos Cazals 2005

Les 3,70 hectares de chardonnays ceints de murs constituent le joyau de la maison familiale dirigée par Delphine Cazals. Cette cuvée extra brut est lumineuse, minérale, saline. Savoureuses notes briochées et de mandarine confite. Un vin rare. 72€.

3. Frank Bonville Pur Oger

Olivier Bonville est passé maître dans l'expression des chardonnays de la Côte des Blancs, langue de craie pure qui s'allonge au sud d'Épernay. Cette

πέpite met à l'honneur le terroir classé grand cru d'Oger. Une cuvée de terroir ciselée, tranchante même, précise et juteuse. 45€.

4. Pommery Apanage Blanc de blancs

Nouvelle cuvée de la vénérable maison de Reims, dont les kilomètres de caves courent sous la butte, ce blanc de blancs exprime de jolis arômes de fleurs blanches (jasmin, acacia, tilleul) que rafraichissent des notes d'agrumes. 50€.

5. La Champagne Lancelot Pienne Table Ronde Extra Brut

Cette petite maison de Cramant (9 hectares) est dirigée par Gilles Lancelot. Le preux chevalier de la bulle a épousé une demoiselle Perceval et leur Graal est la cuvée Table Ronde, magnifique expression de « craie mouillée » de la Côte des Blancs. 28,50€.

BLANCS DE NOIRS

Issus exclusivement de raisins noirs – pinot noir de la Côte des Bar et de la Montagne de Reims pour l'essentiel – ces champagnes se montrent vineux, fruités, assez ronds et croquants. Des qualités qui les destinent naturellement aux repas de gibiers à plumes et de viandes blanches.

1. Mumm RSRV Blanc de Noirs

Issue des raisins du seul vignoble de Verzenay, grand cru de la Montagne de Reims, cette cuvée RSRV – lire « RéSeRVée » – imaginée par l'excellent ancien chef de cave Didier Mariotti, exprime avec éclat l'intensité, la droiture et la puissance du pinot noir. Notes de fruits secs, de nougat et de miel. 50€.

2. Cattier Brut Blanc de Noirs

Dans la large gamme proposée par la maison de Chigny-les-Roses, cette cuvée offre une belle persistance aromatique, avec des notes confites de fruits secs, de poire, de coing et de petites baies rouges. Un vin ample et fort riche. 40€.

3. Devaux Cœur des Bar

Cette cuvée produite par l'Union auboise, référence de la coopération dans la région, rend hommage aux croquants pinots noirs de la Côte des

Bar (Aube). Il allie en bouche profondeur et raffinement, rondeur et structure. 32€.

4. Nicolas Feuillatte Grand cru Blancs de Noirs 2008

Fort de la richesse de ses approvisionnements sans égale, le puissant groupe coopératif de Chouilly livre ici un champagne d'esthète, qui associe l'ampleur du millésime au style racé des pinots noirs des grands crus de la Montagne de Reims. Un vrai vin de gastronomie. 39€.

5. Drappier Brut Nature Zéro dosage

On ne se lasse pas de ce champagne concocté par le magicien du pinot noir d'Urville (Aube). Une véritable signature Nature que Michel Drappier a bâtie sur une maturité parfaite des baies et une précision millimétrée au chai. Appétissants arômes de gelée de coing et de petits fruits rouges. 32€

Adresses page 138