



styles

LE CHAMPAGNE EN HUIT CLOS... ET PLUS

Le succès de leurs flacons est à la mesure de leur rareté. Ces mini-vignobles produisent des vins d'initiés, dont la renommée profite à toute la gamme.

Depuis une vingtaine d'années, un vent bourguignon souffle sur la Champagne viticole. Le royaume de l'assemblage et du style « maison » reproduit d'année en année se convertit doucement aux vins de terroir, aux sélections parcellaires et à la religion du millésime. Les cuvées monocépages et monocus se multiplient, et pas seulement chez les vignerons indépendants, par définition plus proches du vignoble. L'inflation des clos en témoigne : d'une douzaine

dans les années 1990, ces espaces délimités et intimes sont passés à 35 aujourd'hui. La règle voulant qu'ils soient à proximité du domaine familial, les potagers, aires de jeux et jardins en font les frais ! 16 appartiennent à une maison de champagne, 19 à des récoltants-manipulants. Et une douzaine seulement dépassent l'hectare – ils en représentent au total moins de 40, soit 0,1 % du vaste vignoble champenois. Mais, pour beaucoup, leur renommée est sans commune mesure avec leur superficie. Mieux, ils ont bâti leur suc-

cès – dont témoignent des prix élevés, voire astronomiques – sur leur petite taille et, donc, la rareté de leurs flacons de prestige.

Au-delà de l'image et du coup marketing, le clos présente aussi l'avantage de bénéficier très souvent d'un microclimat, dû à son enfermement. La température moyenne, notamment, y est plus élevée (de 1 à 2 °C) grâce à la réverbération du soleil sur les murs, qui protègent par ailleurs les vignes du gel. Une meilleure maturité qui enchante dans la bouteille. **P. B.**



Magique En penchant la tête sur la gauche, le clos des Goisses, à Mareuil-sur-Ay, et son reflet dans l'eau dessinent une flûte de champagne...

M. BOUTOT/WILKING PHOTOS/SGP



LES CHAMPAGNES

Par Philippe Bidalon

LES PIONNIERS

CLOS DES GOISSES (Philipponnat) (1)

C'est le clos de tous les superlatifs : le plus vaste (5,5 hectares), le plus ensoleillé et le plus chaud ; le plus pentu aussi, avec une inclinaison à 45 % qui rappelle l'origine de son nom : en vieux champenois, *gois* signifie « travail pénible ». Le plus ancien, également, à produire une cuvée vinifiée et assemblée à part : le plus puissant vin de la Champagne et, pour beaucoup de connaisseurs, le plus réjouissant à déguster. Bref, pour faire simple, le plus spectaculaire et le plus délicieux de tous les clos. Propriété de la famille Philipponnat depuis 1935, le Clos des Goisses se partage entre pinot noir (70 %) et chardonnay sur le meilleur coteau de Mareuil-sur-Ay. « Un vin riche, intense, à savourer à table, promis à une très longue garde », explique Charles Philipponnat. Quelque 20 000 bouteilles numérotées sont produites chaque année (185 €, 2009).

CLOS DU MOULIN (Cattier) (2)

À Chigny-les-Roses, au sommet d'une colline de la Montagne de Reims, ce vignoble ceint de murs dont l'origine remonte au XVIII^e siècle s'étend sur 2,2 hectares labourés au cheval et plantés à parité de chardonnay et de pinot noir.

Il tient son nom d'un moulin, aujourd'hui disparu, qui y trônait jadis.

La famille Cattier, qui l'a acheté en 1951, élabore chaque année autour de 15 000 bouteilles numérotées, un brut premier cru multi

Eden Le clos
Lanson, à Reims :
un jardin
dans la ville.



millésimes décliné en blanc et en rosé (86 €).

LES PLUS CHERS

CLOS DU MESNIL (Krug)

Sans doute le plus célèbre. Du moins depuis qu'Henri Krug l'a racheté, en 1971. Cette parcelle emmurée du Mesnil-sur-Oger, dans la Côte des Blancs, portait auparavant le nom de son propriétaire Jules Tarin, vigneron qui vendait ses chardonnays à Aimé Salon... Preuve s'il en est de l'extrême pureté et minéralité du terroir. Le premier millésime date de 1979 et le dernier, toujours en vente, de 2004 (800 €).

VIEILLES VIGNES FRANÇAISES (Bollinger)

Cette cuvée iconique est issue de deux parcelles (0,45 ha) cernées de pierre – Le Clos Saint-Jacques et Chaudes Terres –, implantées dans l'enceinte de la maison, à Ay. Un pur pinot noir de vignes

franches de pied cultivées en foule, comme avant le phylloxéra. Depuis sa création, en 1969, les rares millésimes ont été tirés entre 3 000 et 4 000 bouteilles (800 €, 2007).

CLOS D'AMBONNAY (Krug)

L'un des plus rares et, sans conteste, le plus cher ! La maison Krug a acheté en 1989 cette petite parcelle (0,68 are) à l'un de ses livreurs de raisins. La vigne y règne depuis 1766 à l'abri de hauts murs. Pour chaque millésime, les 4 000 exemplaires de ce 100 % pinot noir de grand cru sont quasi tous pré-vendus à l'étranger (2 000 €, 2002).

LE CLOS SAINT-HILAIRE (Billecart-Salmon)

Ancien potager et court de tennis de la famille Billecart-Salmon, à Mareuil-sur-Ay, cette parcelle de 1 hectare a été plantée en 1964 de pinot noir. Mais l'enceinte fut, elle, érigée en 1980, quinze ans avant le premier millésime produit.





De 3 000 à 7 000 bouteilles selon les millésimes (370 €, 2002).

LES PLUS RÉCENTS

CLOS DES BOUVERIES (Duval-Leroy) (3)

Carol Duval-Leroy a créé ce clos, au début des années 2000, sur une parcelle historique de la marque. 3,53 hectares clôturés de chardonnay qui donnent un vin de terroir racé, droit, dense et soyeux. Le premier millésime, 2006, a été limité à 15 888 bouteilles (85 €).

LES CLOS POMPADOUR (Pommery)

Le parc de la maison, en plein cœur de Reims, est entouré de 25 hectares de vignes plantées au siècle dernier. Pour le 175^e anniversaire de Pommery, en 2012, Paul-François Vranken a imaginé en tirer cet assemblage dominé par les chardonnays (75 %) et tiré à 3 000 magnums seulement (460 €).

CLOS LANSON (4)

Sous le regard des tours de la cathédrale de Reims, 1 hectare de chardonnay prospère sur le terroir très crayeux de la petite colline de la rue de Courlancy. Ce blanc de blancs 2006, tiré à 8 000 bouteilles numérotées (195 €), inaugure superbement la série.

CLOS DES TROIS CLOCHERS (Leclerc-Briant) (5)

Parmi les derniers-nés des clos, entouré de majestueuses haies dans le village de Villers-Allerand (Montagne de Reims), ce demi hectare de chardonnay est conduit en biodynamie. (130 €, 2014).

LES DISCRETS

CLOS CAZALS (6)

Avant que Delphine Cazals ne revendique, en 1995, la reconnaissance en clos des 3,7 hectares entourant la demeure familiale, à Oger, ces chardonnays abondaient les assemblages

du domaine. Le Clos produit 3 000 bouteilles (72 €, 2005) et la vigneronne a créé une seconde cuvée, La Chapelle du Clos (44 €, 2012).

CLOS DES GRAVIERS (Pierre Mignon) (7)

Dans les années 1950, Alex Mignon plante cette parcelle du Breuil, dans la vallée du Surmein. Son petit-fils Jean-Charles, vigneron, a récemment remis en valeur ce clos

(2009).

CLOS DES BERGERONNEAU (8)

Cette lignée vigneronne de Villemommange, dans la Montagne de Reims, possède ce clos depuis des lustres. Sur les 2,1 hectares ceints de murs, de grilles et de haies, Florent Bergeronneau ne retient que les pinots meuniers de plus de 60 ans pour vinifier les 7 000 bouteilles de son Clos (70 €, 2008).

CLOS DU CHÂTEAU DE BLIGNY (G.H. Martel) (9)

Unique, cette parcelle fermée de 1 hectare, dans la Côte des Bar (Aube),

est complantée des six cépages autorisés en Champagne : arbane, petit meslier, pinot blanc, pinot meunier, pinot noir et chardonnay. Le domaine est le seul à bénéficier de l'appellation « château » dans la région (49 €, chez Nicolas).

CLOS MANDOIS (10)

Dans le village de Pierry, dans les Coteaux Sud d'Épernay, cette parcelle a été plantée de pinot meunier dans les années 1960. La cuvée (5 000 bouteilles) est vinifiée dans des demi muids (100 €, 2004).

LE PETIT CLOS (Jean Vesselle)

Cette parcelle située devant l'exploitation familiale, à Bouzy, s'étend sur 8 ares seulement. Le plus petit des clos de la Champagne donne quelque 500 bouteilles par an. Un 100 % pinot noir dont l'absence de fermentation malolactique préserve l'acidité (60 €).

