

Mes coups de cœur



Karine Valentin

POURQUOI CES DIX BOUTEILLES ? PARCE QUE CHACUNE D'ENTRE ELLES A UN LIEN AVEC L'HISTOIRE DE LA CHAMPAGNE, ET TROUVERA SA PLACE EN CAVE COMME À TABLE.



**AGRAPART ET FILS
Grand Cru extra-brut 2003**

La gastronomie est une forme d'art. Le vin étant la moitié de cette gastronomie, il possède aussi ses tendances. Les vins naturels, respectueux des sols et du fruit, peu dosés, minéraux et tendus ont, en ce moment, la faveur des cartes étoilées et de la presse. Agrapart en est. Très sec sur de beaux amers en finale, précis et juteux à la fois, avec une colonne vertébrale tenue par l'acidité mais en même temps riche, rythmé de notes de fleurs, de fruit et de brioche, Minéral est champagne de crüe et de garde. **30 €**

51190 Arize.
Tél. 03 26 57 51 38.

**HENRIOT
Brut blanc de blancs**

Pour avoir récemment mis le nez au-dessus d'une coupe de Brut Souverain de cette maison familiale, je l'ai aussitôt proposé à quelques amis amateurs de champagnes vifs. La bouteille fit l'unanimité. Il faut dire que le fleuron de la maison Henriot profite des chardonnays les plus intéressants de la Côte des Blancs. Son style offre la complexité florale et la pointe briochée caractéristiques des champagnes mûrs. **30 €**

51100 Reims
Tél. 03 26 89 53 00.

**BILLECART-SALMON
Brut Réserve**

La finesse de la bulle Billecart et la distinction reconnue de la maison de Mareuil sont le fil conducteur de l'ensemble des cuvées dont cette Réserve est le premier exemple. La personnalité est contenue dans un assemblage

de qualité avec la complexité des notes grillées, le fruit frais et une pointe d'amande en finale. Une bulle qui sait se faire oublier pour mettre en valeur les contours de la bouche ronde et sensuelle. **34,10 €**

51160 Mareuil-sur-Aÿ.
Tél. 03 26 52 60 22.

**DRAPPIER
Brut Blanc de 4 blancs**

Si le reste de la Champagne ne jure que par le chardonnay et les pinots, Michel Drappier, vigneron dans l'Aube, s'est mis à vinifier d'autres raisins piochés dans la gamme des 8 cépages autorisés. Au final la déroutante Quatuor, composition audacieuse de raisins oubliés : orbanne, petit meslier, pinot blanc, associés au chardonnay, est à ranger en cave dans le rack des découvertes. La texture est fine, la bulle délicate et l'acidité vibrante sur des arômes dont on a peu l'habitude, arômes d'une pointe fumée, d'agrumes, de pomme, de thé vert et de cire. **41 €**

10200 Urville.
Tél. 03 25 27 40 15.

**BOLLINGER
Brut**

Tout simplement le meilleur dans sa catégorie. Proposer en apéritif le brut sans année Spécial Cuvée de la maison familiale d'Aÿ, c'est déjà éblouir le premier de nos sens gustatifs : l'ouïe, en écoutant éclater sa mousse dans la coupe. Son style vineux épanoui par un élevage en fût et la richesse de sa toile aromatique supportent des saveurs à fusion. Ayez l'audace de la glisser à table. **45 €**

51160 Aÿ.
Tél. 03 26 53 33 66.

**DUVAL-LEROY
Brut rosé**

Parce que le champagne a souvent été une affaire de femmes... Les hommes mourraient à la guerre et les veuves, délaissant la broderie pour la cuverie, reprenaient les affaires. Carole Duval a porté la marque Duval-Leroy pour en faire une valeur sûre. Elle signe des champagnes d'esprit, d'une belle finesse de bulle. En 2002, grande année champenoise, le Clos des Bouveries Autentis (60 €) est d'une qualité encore plus appuyée. Et ce nouveau brut rosé toujours aussi délicat. **45 €**

51130 Vertus.
Tél. 03 26 52 10 75.

**JACQUES SELASSE
Grand Cru brut blanc de noirs**

Anselme Selasse plante les rivets d'un champagne plus authentique. Premier de cordée, il tire vers les sommets une équipe de jeunes qui ont embrassé sa philosophie biodynamique pour un vin hors norme. La couleur soutenue de Contraste signe un vin vineux qui sent la pomme cuite, la cannelle, la brioche... La bulle, en cordons minces, s'installe discrète derrière la matière, juste pour l'aérer. **63 €**

51190 Arize.
Tél. 03 26 57 53 56.

**JACQUESSON
Grand Cru Avize 2000**

Deux frères, Jean-Hervé et Laurent Chiquet. Une marque inconnue au bataillon des acheteurs de champagne de masse. Logique quand on est l'élu de la plupart des grands restaurants et de quelques complices du champagne qui savent dénicher la

bulle rare. Vinifié en foudres de chêne, le Grand Cru 2000, à peine dosé, possède une profonde intensité pour une race calculée sur l'échelle des Crus. **63 €**

51530 Dizy.
Tél. 03 26 56 68 11.

**MAILLY
Grand Cru brut 99**

Une coopérative comme un domaine où les cuvées sont portées comme des bijoux avec au sommet de l'édifice Les Echansons. Superbe ! Une puissante version à bulle du vin de Champagne composée d'une grande part de pinot noir donnant le ton racé de cette bouteille. Eclatante dans un verre comme dans son bouquet, cette étiquette, précise et jubilatoire, en impose. Tendue d'une belle minéralité, l'ensemble se pose volumineux, riche et élégant. **70 €**

51500 Mailly-Champagne.
Tél. 03 26 49 41 10.

**VEUVE DEVAUX
D 2000**

Choisir un magnum champenois signale d'abord la générosité de l'hôte. Mais pas seulement. Le contenant de 1,5 litre, où le volume de vin par rapport au bouchon est plus grand, permet une meilleure évolution dans le cas d'une garde prolongée. Ce pourrait être le cas avec ce millésime 2000, excellente année champenoise. «D» signe la promesse de l'Aube, avec l'amplitude gracieuse d'une ballerine dessinant des arabesques parfumées d'agrumes avant de finir sur une pirouette iodée. **80 € (en magnum)**

10110 Bar-sur-Seine.
Tél. 03 25 38 30 65.