

Numéro
exceptionnel

Décembre - Janvier N° 155 - 3,40 €

www.cuisineetvinsdefrance.com

Cuisine et Vins de France

M 01068 - 155 - F: 3,40 € - RD

**100 VINS ET
CHAMPAGNES**
choisis pour vous,
à partir de 6 €

108
recettes
plaisir

Spécial fêtes RÉVEILLONS À LA CARTE

**En famille, entre copains... Nos recettes
de rêve pour tous les talents et tous les budgets**



Velouté de topinambours au confit



Terrine de foie gras tradition



Chapon farci rôti



Cheese-cake griottes-pistaches



6 champagnes de vignerons

Issus d'un seul domaine, et parfois d'un seul village, ces champagnes intimes sont le reflet du terroir et du talent du vigneron.

Texte : Karine Valentin - Photo : Laurent Rouvrais

Thierry Robion Brut Spéciale - 15,40 €

Les vignes de Robion sont situées sur la Montagne de Reims qui, avec la Côte des Blancs, possède les meilleurs terroirs classés en Grands Crus. Chardonnay à 50 %, pinots meunier et noir en complément, forment l'assemblage de ce champagne d'apéritif frais et délicat. Une bulle parfaitement maîtrisée et des notes d'agrumes légères et rafraîchissantes. **Au domaine**

Jeanaux-Robin brut Prestige - 18 €

Entre Côte des Blancs et Sézannais, ce domaine possède 5 ha plantés sur le village de Talus-Saint-Prix. Si la région produit surtout du pinot meunier, cette cuvée est dominée par le chardonnay. Les vins sont vinifiés en bois, ce qui donne à ce Prestige un corps particulier, des notes de fruits mûrs, une pointe de menthol et d'épices sur une finale un peu fumée. Parfait en entrée sur du saumon. **Au domaine**

Chassenay d'Arce Brut Cuvée Première - 18,90 €

Cette coopérative regroupe plus de 140 adhérents et produit entre autres ce brut dominé par 60 % de pinot noir. Composé d'un assemblage de cuvées dont certaines des années 1990, l'ensemble est complexe, vineux, avec un milieu de bouche rond et persistant, des notes de poire williams. Plus vive, minérale, la finale laisse sa place au chardonnay de l'assemblage. **Au domaine**

Françoise Bedel - Brut Dis « Vin Secret » - 30 €

Françoise Bedel produit des raisins en biodynamie pour des champagnes pleins et gourmands. Issu en majorité de 2003, sous une bulle lumineuse et rapide, le nez de celui-ci offre fruits exotiques et agrumes. Le pinot meunier, raisin dominant de la Vallée de la Marne, apporte une structure particulière sur un corps svelte aux notes citronnées. **Au domaine**

Alexandre Penet Grand Cru Brut nature - 36 €

Les 2/3 des pinots noirs et le 1/3 des chardonnays qui composent cette cuvée sont de Grands Crus. Aucun dosage pour ce champagne qui reste très nature en bouche, tonique et vivant, sous une bulle légère et une structure aromatique qui l'est tout autant sur les fruits rouges, une pointe de brioche et de noisette. Délicat, il se place seul en apéritif ou en entrée pour des huîtres. **Au domaine**

Eric Rodez Blanc de noirs - 40 €

Au sud-est de la Montagne de Reims, Ambonnay est un village classé 100 % Grand Cru. Eric Rodez est un vigneron classé 100 % bio. Il produit des champagnes hors normes, esthétiques et poétiques. Cinq millésimes, dont le plus ancien est un 99, entrent dans cette cuvée vinifiée en majorité sous bois. L'amplitude et la vivacité s'y équilibrent, laissant s'exprimer le fruit radieux. **Au domaine**

Voir nos adresses en fin de journal



150 champagnes
pour les fêtes

Armagnac,
un nectar d'artisan

Gault & Millau

l'expert gourmand

60 tables

qui ont l'esprit de famille

RECONCILIER

le resto et les enfants

RECETTES

DE CHEFS

pour les juniors

ENQUÊTE CONSO

Le must
des poulardes
et des chapots



Illustration: Jean-Philippe Lemaire





Champagnes de vigneron

Une marque pour tous

La cuvée de rêve



**FRANÇOISE BEDEL
CHAMPAGNE COMME
AUTREFOIS, EFFERVES-
CENT BLANC**

60 €. Nous ne pouvons que saluer le travail magistral sur cette cuvée qui nous offre un nez hors norme. Les arômes sont fins et raffinés, aux tonalités de basilic, de paille puis, à l'aération, davantage sur le fruit et la brioche. La bouche est ample, soyeuse et précise accompagnée d'une bulle à la finesse incroyable et d'une mousse juste suggérée. Finale très longue qui fait saliver. Un grand moment ! **19/20**

Près des deux tiers de la production de champagne bue par les Français provient des grandes marques de négoce, mais les vigneron, en se regroupant, offrent aujourd'hui l'occasion au consommateur de se coincer de belles bulles sans grever son compte en banque. **TEXTE CHRISTOPHE CASAZZA**

Ils sont allés contre la tradition : en Champagne, elle voulait que les vigneron, pourtant propriétaires de près de 90 % du vignoble, apportent tous leurs

raisins à des maisons de négoce. Charge à elles de le transformer en vin pour l'élever et l'embouteiller, selon la méthode champenoise, puis de le vendre. Il est vrai que,

Champagnes |



En direction du bio

La marque « Champagnes de vigneron » est-elle un gage de qualité ? Tout est en tout cas réuni pour y parvenir : de petites exploitations, des rendements bas, un travail précis de la terre, la mise en avant de vieilles vignes, des cuvées pointues de monocru ou de monoparcelle. Le mieux, c'est de déguster en allant se balader dans le vignoble à la recherche des pépites, de ces producteurs qui mouillent la chemise, mettent un accent énergique sur la viticulture – ce qui a souvent manqué dans le passé où industrialisation et quantité étaient les maîtres « maux » –, et cultivent l'art du bon rapport qualité/prix. Ces vigneron sont de plus en plus nombreux à suivre les principes de l'agriculture en lutte raisonnée, biologique, voire en biodynamie. Ce respect de la vigne est une préoccupation quotidienne pour de nombreux producteurs comme Éric Rodez, qui a choisi de travailler en biodynamie sur ses terres de la côte d'Ambonnay-Bouzy : « Mon engagement dans le biologique et la biodynamie est le fruit d'un long travail et d'une envie farouche de progresser vers une viticulture respectueuse de l'environnement. Il ne sert à rien de vouloir doper la vigne, il ne sert à rien de vouloir remplacer Dame Nature, il suffit souvent de faire tout simplement preuve de bon sens. La qualité, le niveau d'expression, la mélodie jouée par un vin de Champagne mais aussi le plaisir des consommateurs en dépendent. »



© Saint-Gall Union Champagne - DR

dans la région, nombreux sont les viticulteurs à posséder de petites surfaces, souvent de moins de 3 hectares. Donc peu enclins à investir du temps et de l'argent dans l'élaboration de cuvées, qui en demandent beaucoup. Pourtant, l'ouverture en 1927 à Avize du lycée viticole provoque un déclic : le savoir-faire ancestral, apanage des négociants, est cette fois enseigné et peut être détenu par qui le veut. Aujourd'hui, même si les deux tiers du champagne consommé en France sont encore vendus par des négoce, demeurés les rois de l'assemblage à plus ou moins grande échelle, 30 % des vigneron commercialisent leur production (source : CIVC, données 2012). Ceux qui en tirent les meilleurs revenus se situent dans les régions les plus réputées comme la Côte des Blancs et proposent souvent de très jolis flacons dans l'un des 17 grands crus ou des 4 premiers crus.

Mais pour s'imposer sur un marché dominé par les grandes marques, qui portent l'essentiel de la notoriété du champagne, les viticulteurs ont dû se regrouper. Une première fois en 1904 avec la création du Syndicat général des vigneron (SGV), qui fédère et représente toujours les vigneron et les caves coopératives champenoises. En 2001, pour être encore plus présent sur le marché, y compris à l'international, être disponible en grande distribution, le syndicat crée la marque

collective « Champagnes de Vigneron », également appelée « champagnes de propriétaires ». Elle rassemble 5000 vigneron et sociétés de vigneron qui accordent de plus en plus d'importance à un lieu, un millésime et à une variété de cépage. Cette marque garantit ainsi que chaque bouteille est issue de vignes cultivées par le vigneron lui-même et qu'elle est élaborée sur son domaine familial ou au sein de sociétés de vigneron. Elle se propose de « développer la promotion de ces vins de caractère et de qualité, souvent reflète d'un terroir unique, témoins d'un véritable savoir-faire transmis de génération en génération et propre à chaque artiste-vigneron », comme le précise Pascal Férat, président du Syndicat général des vigneron. Ces champagnes, même s'ils ont reçu moult récompenses et jouent désormais dans la cour des grands, restent le plus souvent très abordables, avec des cuvées qui oscillent entre 15 et 35 euros. Ces bouteilles jouent la carte goût du terroir, et sont souvent réservées à un marché français. Référencées chez les cavistes comme en grande distribution, elles se reconnaissent à leur logo noir et doré ou jaune et bleu, qui représente les différentes étapes de l'élaboration d'un champagne et porte en son centre le label « Champagnes de Vigneron ». En l'absence de cette étiquette, on reconnaît un Champagne

de Vigneron aux mentions suivantes (situées à côté du numéro de matricule) : RM, pour Récoltant manipulant ; RC, pour Récoltant coopérateur ; CM, pour Coopérative de manipulation ; ou SR, pour Société de récoltants. Impossible maintenant de se tromper.

Accords tous azimuts

Les « Champagnes de Vigneron » accompagnent avec brio la table et, grâce à leurs trois différents cépages, sont les complices de tous les plaisirs gastronomiques.

Le pinot noir apporte au champagne corps et puissance, le pinot meunier lui donne rondeur, souplesse et fruité, le chardonnay, finesse, fraîcheur et élégance. Un brut sans année (BSA) ou un champagne à dominante de raisin blanc ou encore un blanc de blancs (100 % chardonnay) sont idéaux à l'apéritif et s'allient avec bonheur à des fruits de mer, poissons, volailles et viandes blanches. Un champagne à dominante de raisin noir ou un blanc de noirs (100 % pinot noir et/ou pinot meunier) s'épanouissent, comme un rosé ou un millésime, en compagnie d'une viande rouge, d'un gibier ou d'un fromage affiné. Un vieux millésime, un vieux rosé ou un demi-sec s'associent avec délice à de nombreux desserts (évitons simplement ceux trop sucrés).

**GOSSET-BRABANT,
CHAMPAGNE GRAND CRU RÉSERVE,
EFFERVESCENT BLANC**

23,50 €. Un pur pinot noir, puissant et complexe, où s'expriment les fruits rouges, les fruits à noyau, les notes crayeuses, avec du corps, une belle tension et une jolie fraîcheur qui soulignera au mieux une belle recette de foie gras. **15/20**



© Chapuy - DR

**ÉRIC ISSELÉE, CHAMPAGNE
GRAND CRU BLANC DE BLANCS,
EFFERVESCENT BLANC**

15 €. Bourré de fruits mûrs au nez, le vin se montre finalement très droit en bouche. On détecte aussi des notes de fourrage, comme Nappée d'une belle minéralité, la bouche s'élance au sein d'un fruit et d'une acidité de bon aloi. **15/20**

**JEAUNAUX-ROBIN,
CHAMPAGNE SÉLECTION
EFFERVESCENT BLANC**

22 €. Ce champagne dans lequel la proportion de pinot meunier est importante nous amène sur un style assez vineux. La bulle est fine et très bien intégrée, la bouche est souple, aux notes de fruits jaunes. La finale est longue et rafraîchissante. **15/20**

**FROMENT-GRIFFON,
CHAMPAGNE 1^{er} CRU ALEXIANA,
EFFERVESCENT BLANC**

23,50 €. Ce champagne se destine plutôt à un accord gastronomique. Et ce grâce au registre aromatique (toasté et épicé) conféré par l'élevage en fût ainsi que par la densité du vin soulignée par le faible dosage. **15/20**

**J. CHARPENTIER, CHAMPAGNE 1^{er} CRU,
EFFERVESCENT BLANC**

20 €. Ce premier cru joue la carte de la séduction avec des senteurs de pomme verte et d'abricot. L'effervescence crémeuse renforce ce sentiment de gourmandise. La puissance se mêle à la vivacité pour offrir un équilibre savoureux. **15/20**

**GASTON CHIQUET, CHAMPAGNE
GRAND CRU BLANC DE BLANCS
D'Aÿ, EFFERVESCENT BLANC**

23,60 €. Nez fin et vif, marqué de notes de fleurs blanches et de fruits jaunes. En bouche, de la souplesse, des notes briochées, une densité sans lourdeur avec une belle bulle fine et délicate. Finale persistante aux accents citronnés. **15/20**



© Philippe Gonniet - DR

**FRANCK BONVILLE, CHAMPAGNE
GRAND CRU PRESTIGE BLANC DE
BLANCS, EFFERVESCENT BLANC**

20 €. Sur fond de menthol, le terroir d'Avize crie sa personnalité par des notes de craie humide. On se régale de la bouche fine, à la finale élégante. Une superbe bouteille à conserver une ou deux années pour un plaisir accru. **15/20**

**ROBERT BARBICHON,
CHAMPAGNE RÉSERVE 4 CÉPAGES,
EFFERVESCENT BLANC**

16,90 €. Bel assemblage de raisins issus des quatre cépages qui nous offrent ce vin tout en finesse. Bouche pleine, avec du volume et une belle vivacité pour enrichir sa structure. Le dosage est subtil et concourt à l'élégance et à l'équilibre l'ensemble. **15/20**

**CHAPUY, CHAMPAGNE GRAND
CRU MILLÉSIMÉ BLANC
DE BLANCS 2004,
EFFERVESCENT BLANC**

35 €. Complexité aromatique sur des notes de fleurs blanches et un ensemble enrobé de touches d'agrumes et de fruits blancs cuits. L'attaque vive précède une bouche suave et riche, s'étirant sur une longue finale fraîche, briochée et beurrée. **15/20**

**PAUL CLOUET,
CHAMPAGNE GRAND CRU,
EFFERVESCENT BLANC**

22 €. Toute la puissance d'un grand cru, sa profondeur rehaussée et vivifiée par une multitude de fines bulles joyeuses. Fruits confits, fougère et épices douces, c'est un délice, une savoureuse gourmandise. **15/20**

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

**100
RICETTE**

Per le feste
più buone
del mondo



FATTO A MANO

Decorì, regali
e atmosfere
indimenticabili

DA LEGGERE

Tre racconti
inediti di Carofiglio,
Loewenthal e Lecca

BENVENUTI NEL VOSTRO

Natale



COSE

Incantevoli bollicine

Perlage e calici tintinnanti, magia del 25 dicembre

A cura di Angela Odone Fotografia Beatrice Prada



“Lo Champagne aiuta la meraviglia”

(George Sand)

Lo sa bene il marchio Louis Vuitton che proprio per un produttore di Champagne nel 1932 ha creato uno dei suoi maggiori successi, Noé (qui sotto), borsa ampia e robusta che non smette di meravigliare per la sua capacità di contenere 5 bottiglie del più chic dei vini.

Poltrona Eames di Vitra (vitra.com), plaid Cloé di Claudia Barbari (claudiabarbari.it), pinza sia stappa Champagne sia schiaccianoci e secchiello per ghiaccio (Brandani, € 9 e 62,50, brandani.it).

Vassoio con: flûte a clessidra, da collezione, Bibi (con ricciolo rosso) e Marina (Driade Kosmo, € 309,50 e 323, driade.com); flûte Allegorie (alta) e Octavie (Villeroy & Boch, € 19,90 e 23,90, villeroy-boch.com); coppa con bordo blu, calice trasparente e flûte verde (Waterford, € 279, 124 e 157, bморone.it).

Valigia di Louis Vuitton (louisvuitton.it) appoggiata sullo scendiletto Meraviglioso di Claudia Barbari (claudiabarbari.it). Nel coperchio: coppia di flûte Mobi e coppa (Ichendorf, € 19 cad. le flûte e € 22, corrado-corradi.it). Da sinistra le bottiglie di Champagne: Rosé di Assemblaggio (Camille Savès, € 27,67, letiquette.it); Rosé Vintage 2003 (Dom Pérignon, Limited Edition by Jeff Koons, a partire da € 340, domperignon.com) e Rosé (Ruinart, da € 72, ruinart.com).

All'interno della valigia, sul plaid Alisei (Somma, € 108, somma.it), da sinistra: flûte Perle (inclinata nell'angolo) e bicchiere Venezia Technical, da degustazione (Zafferano, € 32 e 26, zafferanoitalia.com). Da sinistra bottiglie di Champagne: Tenué de Soirée (G.H. Mumm Special Edition, € 37, ghmumm.com); Rosé de Saignée (Jeaunaux-Robin, € 31,13, letiquette.it); Le Mont-Aigu (Jack Legras, € 29,49, letiquette.it); Rosé (Veuve Clicquot, € 60, veuve-clicquot.com); Blanc de blancs 2002 (Bruno Paillard, € 120, cuzziol.it); Extra Age (Lanson, € 50, lanson.com).

Davanti alla valigia: flûte e calice (Moser, € 177 e 181, bморone.it); secchiello Aquarius (Zanetto, € 620, zanetto.com) e flûte rossa (Waterford, € 157). Bottiglie di Champagne Brut Premier Cru (Yves Ruffin, € 29,13, letiquette.it)

e, in primo piano, Les Grands Nots Millesimato 2004 (Jeaunaux-Robin, € 55,38, letiquette.it).

Valigia di Louis Vuitton e vassoio con: tappo in acciaio per Champagne Anna Sparkling e bicchiere Bettina (Alessi, € 41 e 16, alessi.it); coppa e flûte (Rosenthal, € 29 e 25, rosenthal.de) e, da sinistra, le bottiglie Spumante Brut Charling, in bottiglia nera gommata (Bollicine, € 29,50, bollicine.com); Franciacorta Brut Docg Doppio Erre Di (Derbusco Cives, € 26,40, cuzziol.it); Franciacorta Extra Brut Blanc de Noir (Sullali, € 22, cuzziol.it).

Nella borsa Noé di Louis Vuitton le bottiglie di Prosecco Superiore 52 Magnum (Santa Margherita, € 22,60, santamargherita.it) e Metodo Classico Brut Magnum (Kettmeir, € 34,80, kettmeir.com). A destra della borsa, flûte Iriana, secchiello e pinze per ghiaccio Bulle d'Argent, sottobicchieri Jardin d'Eden (Christofle, € 65, 1200 e 220 le pinze, 330 la conf. da 2, christofle.com).

Ha collaborato
Elena Villa.

le Parisien

MAGAZINE

On se régale, au régime sec

Inaugurés par Laurent-Perrier aux débuts de la nouvelle cuisine, les champagnes peu ou non dosés séduisent.

Non dosé Le brut nature limite son taux de sucre à moins de 3 grammes au litre – et jusqu'à 6 grammes pour l'extra-brut. Allégé de la liqueur dite d'expédition, avec laquelle sont finalisés les autres champagnes, il ne contient que des sucres résiduels naturels.

REMARQUABLE

Extra brut sélection, Jeanaux-Robin

Avec sa droiture, emblématique des champagnes peu dosés (5,5 g/l), il offre des arômes de fruits confits très harmonieux et une finale tout en finesse et en fraîcheur. Un délice à accorder avec une viande blanche au miel et aux épices.

> 19 € au domaine,
www.champagne-jr.fr



SÉDUISANT

Pure, Pol Roger

Un nez extrêmement aromatique, une très belle structure en bouche sur un équilibre parfait et une finale minérale. Un vin recommandé pour s'initier aux champagnes non dosés.

> 42 € chez les cavistes.



TRANCHANT

Zéro dosage, Lallier

Issu de grands crus à dominante de pinot noir, ce champagne exprime la signature de la maison : des arômes frais d'agrumes et de pêche blanche et des notes briochées. Très net en bouche, voire tranchant, il se marie aussi bien avec des poissons que des viandes blanches.

> 49 € chez les cavistes.



FRUITÉ

Alexiana, Froment-Griffon

Elevé en fût, il révèle une belle ampleur aux notes de fruits secs qui évolue vers des arômes d'agrumes et de fruits blancs. Rond en bouche, c'est un champagne de repas par excellence. A marier avec une cuisine asiatique.

> 24,20 € au domaine,
Tél.: 03 26 97 61 62.



COUP DE CŒUR

NATURE

Origin'Elle, Françoise Bedel

Réalisé avec des raisins bio vendangés à maturité, ce vin offre des saveurs de confiture de coings et de pomme vanillée allant jusqu'au caramel. Gourmand et ample, il garde néanmoins beaucoup de précision. Avec une volaille rôtie accompagnée de pommes et de coings.

> 26 € au domaine,
www.champagne-bedel.fr



IODÉ

Extra-brut 3210, Philippe Gonet

Un champagne zéro dosage à base de chardonnay de terroirs prestigieux et vieilli trois ans. Résultat : des arômes de fruits blancs et d'agrumes, et une finale minérale aux accents iodés. A l'apéritif et avec des fruits de mer.

> 28 € chez les cavistes.



VIF

Brut nature, Ayala

Convaincue de l'intérêt des champagnes non dosés, la maison Ayala a été parmi les pionnières dans cette catégorie. Ce champagne offre une belle vivacité et s'apprécie tout au long d'un repas.

> 33 € chez les cavistes.



ICONIQUE

Ultra brut, Laurent-Perrier

La cuvée fondatrice des non dosés offre toujours autant de plaisir. Avec un nez intense de fruits blancs et de chèvre-feuille, elle se révèle très aérienne en bouche pour une finale d'une grande pureté.

A l'apéritif et pendant tout un repas avec une cuisine sans fard.

> 55 € chez les cavistes et
39 € sur www.vin-malin.fr



LE NOUVEAU Management

2014-2015 - management - 3304

RÉSEAUX, RÉPUTATION, STRATÉGIE...

DOPEZ VOTRE INFLUENCE POUR RÉUSSIR

COMMENT SOIGNER VOTRE SENS POLITIQUE
POUR PROGRESSER DANS L'ENTREPRISE

HERMÈS
DANS LES COULISSES
D'UN GÉANT DU LUXE

SNCF
POURQUOI PÉPY EST NOTRE
LEADER DE L'ANNÉE

DELL
LE TRANSFORMISTE
DU HIGH-TECH

VINCENT BOLLORE
FUTUR PRÉSIDENT
DE VIVENDI



CODE OU CRÈVE !
**LANCER SA
START-UP**
COMME XAVIER NIEL



vivre

DISTINGUEZ-VOUS AVEC DU CHAMPAGNE DE VIGNERONS

A des années-lumière des jus consensuels produits par les grandes maisons, **voici de véritables vins de terroir** au caractère affirmé. Prix doux et bulles savoureuses*...

PAR BENOIST SIMMAT

LE PLUS VINEUX

Franc, droit, vineux, bulle fine, ce breuvage faussement sage séduit en douceur. Reflet d'un certain métier, il surfe avec adresse sur un millésime faisant unanimité et à point pour les fêtes de fin d'année. **L'idée :** ce premier cru est la cuvée idéale pour un poisson noble au four (lotte, bar).

PINOT-CHEVAUCHET, brut premier cru 2006, 17,20 €, tél. : 03 26 51 05 76 (domaine).

LE PLUS FRANC

Coup de cœur ! L'archétype de la discrète famille champenoise élaborant un pur et franc rosé. Cuvée tout en équilibre, subtil dosage entre fruits rouges et fruits confits, avec un zeste de minéralité. Sa seule tarification est un hymne au plaisir. **L'idée :** sa belle robe orangée se fondra dans des plats thaïs modérément épicés.

YVELINE PRAT, brut rosé, 15,50 €, tél. : 03 26 52 12 16 (domaine).

Dans leur catégorie, ce sont des stars. Voici les champagnes de vignerons indépendants, reconnaissables parfois à la mention RM (pour «récoltant-manipulant») qui figure sur leur étiquette. Leurs producteurs confectionnent en effet de véritables vins de Champagne, des cuvées modestes ou très élaborées, dont l'ambition est de refléter le terroir et le millésime qui les a vu naître, comme dans le Bordelais ou en Bourgogne. Ne se contentant plus de fournir en raisin les grandes maisons de négoce (Moët, Taittinger...), plus de 5 000 domaines ont ainsi créé leur propre vin. «On sort du classique champagne d'assemblage et on obtient un style et un plaisir différents», explique Olivier Thiénot, fondateur de l'Ecole du vin. Grâce à leurs «réserves» (jus des années précédentes), les grandes marques assurent une régularité gustative recherchée lors des grands événements. Les indépendants, eux, produisent en général une touche millésimée, un vin marqué par les raisins de l'année, donc toujours différent, parfois surprenant, rarement surcoté. Les prix sont de toute façon très abordables. Nous avons sélectionné les huit vedettes du moment. Santé. ●

* A consommer avec modération.



LE PLUS UNIVERSEL

Un vin franc, droit, peu démonstratif, mais équilibré, délivrant avec le temps de petites notes de fruits secs. La preuve qu'il reste possible aujourd'hui de produire un champagne de base, fier, et à un prix canon.

L'idée : servir cet «universel» en dessert, sur un beau gâteau d'anniversaire ou de Noël.

LEGOUGE-COPIN, brut tradition, 12,90 €, tél. : 03 26 52 96 89 (domaine).



LE PLUS PUR

Percutant, charnel, vif, un toucher très fluide, une interprétation sage de la notion de vin «nature» (zéro sucre), une pureté remarquable pour une signature qui fait maintenant référence.

L'idée : il est impératif de lamper ce Tarlant au coin du feu sans aucun accompagnement.

TARLANT, brut nature rosé Zero, environ 30 €, tél. : 03 26 58 30 60 (pour obtenir la liste des cavistes référencés).



LE PLUS ULTIME

Nouvelle star des vignerons indépendants, Pascal Agrapart est un artiste des sélections parcellaires (cuvées issues de terroirs particuliers). Ses joyaux sont cédés au prix de grands bourgognes, à l'image de cette cuvée florale, vive et minérale, à la matière presque déroutante.

L'idée : comme n'importe quelle grande bouteille, sans aucun accompagnement.

AGRAPART & FILS, L'Avizoise extra brut blanc de blancs, de 40 à 50 €, chez cavistes référencés ou en ligne (Philovino.com).



LE PLUS FIN

Nez crémeux, un zeste de floral, belle effervescence (presque exubérante), riche, haut en couleur... Une autre très belle cuvée de démarrage. Désaltérant dans tous les sens du terme. Plaira à tous les sexes et à tous les âges.

L'idée : à marier avec des amuse-gueule épicés (samoussas) avant de passer à table.

HUGUENOT-TASSIN, brut Les Fioles, 18,30 €, tél. : 03 25 38 54 49 (domaine).



LE PLUS MINÉRAL

Cette cuvée, difficile à dompter, sera appréciée des connaisseurs. Elle se révèle après une bonne heure d'ouverture (fleurs blanches, fruits secs) et déroute par sa matière inattendue (peu de bulles, beaucoup de minéralité).

L'idée : seul un poisson à forte personnalité (cabillaud braisé) pourra défier ce breuvage salin.

JEAUNAUX-ROBIN, extra brut, 19 €, tél. : 03 26 52 80 73 (domaine).



LE PLUS NERVEUX

Ayant emprunté la voie magique et semée d'embûches de la culture biodynamique, ce jeune Merlin s'en sort admirablement avec quatre cuvées qui ont opté pour le bon côté de la force, et notamment cet extra brut sculptural, nerveux et charnu. Du jamais bu.

L'idée : Les yeux fermés, vous pouvez faire voler ce jus onctueux avec la volaille de Noël.

FRANCK PASCAL, brut nature Reliance, environ 30 €, tél. : 03 26 51 89 80 (domaine).

N° 56 DÉCEMBRE 2013
TOUS LES PLAISIRS DE LA TABLE

Régal

100
RECETTES
DE RÊVE**DESSERTS
MAGIQUES****FACILES
ET BLUFFANTS****MES PLATS
DE FÊTE EN
30 MINUTES
CHRONO****GRANDS
MENUS**
Prenez de
l'avance**Petits gâteaux
cadeaux****UN VRAI NOËL
ALSACIEN**
BONS PRODUITS
RECETTES DE CHEFSBEL. 4,40 € / LUX. 4,60 € / CH. 7,80 CHF / ESP. 5,50 € / GR. 5,20 € / IT. 5,20 €
PORT. CONT. 5,20 € / MAR. 4,5 MAD / DOM. SURF. 4,80 € / TOM SURF. 6,80 CFP
CANADA 7,99 \$ CA / ETATS-UNIS 6,95 USD / D. 6,90 € / TUN. 7,50 TND
AND. 4,50 € / PRINTED IN ITALY

M 01664 - 56 - F: 3,90 € - RD

uni
éditions

CHAMPAGNES DE VIGNERON

Artisans du terroir, les vignerons champenois produisent des cuvées de caractère. Elles sont confidentielles, le mieux est de puiser directement à la source pour s'approvisionner.



PINOT-CHEVAUCHET CUVÉE PRÉCIEUSE

Didier Chevauchet aime les champagnes à maturité. Cette cuvée longuement vieillie, même si elle n'est pas millésimée, séduit par sa rondeur et sa texture en bouche. La bulle fine très élégante et ses saveurs délicates et épicées. Le tout à petit prix. 🍷 Poisson en sauce crémée. **15,60 €**



DUMÉNIL BLANC DE BLANCS

Installé à Chigny-les-Roses, les Duménil cultivent la vigne et le safran, mais point d'épice dans cette cuvée qui hume surtout l'agrumes et les fruits secs. Champagne plutôt rond, tendre et gourmand qui enchante par la belle vitalité de son fruit. 🍷 À l'apéritif. **23 €**



JEAUNAUX-ROBIN EXTRA-BRUT

Cyril Jeauxnaux-Robin signe un extra-brut sans aucune austérité. Le nez est épanoui, entre fleur blanche et fruits jaunes. La bouche est suave et fraîche, la finale citronnée, tonique et agréable. Peut passer sans souci de l'apéritif à la table. 🍷 Poisson en papillote. **25 €**



FRANÇOISE BEDEL ORIGIN'ELLE

Habituée de nos sélections, la magicienne du pinot meunier, Françoise Bedel, récidive avec un extra-brut frais, alerte, mais toujours aimable et surtout explosif en fruit : fruits jaunes mûrs, fruits secs, pain d'épices, miel... On en redemande ! 🍷 Apéritif. **26,50 €**



L'ESPRIT DE CHAPUY BRUT ROSÉ

Un rosé d'assemblage au nez friand de fraise des bois et de rose. La bouche est fine et déliée avec le chardonnay qui pointe en finale. Ce qui donne une dimension de raffinement à ce vin aérien et de belle persistance aromatique. Les amateurs de rosés ne seront pas déçus. 🍷 Apéritif. **28 €**



COLIN BLANCHE DE CASTILLE BLANC DE BLANCS

Un 100 % chardonnay issu de raisins manifestement bien mûrs (2009 et 2010) qui font leur effet au nez comme en bouche : notes florales à foison, bouche ample, très savoureuse, longue à souhait. Gourmand, allègre et raffiné. 🍷 Feuilletés. **28 €**



GODMÉ PÈRE & FILS CHAMPS SAINT-MARTIN 2005

Hugues Godmé a eu la bonne idée d'isoler trois de ses parcelles et de les vinifier à part et en fûts. Il en tire trois vins monocépages, longuement vieillis, tous remarquables. Cette cuvée est un grand pinot noir, puissant, structuré et complexe. 🍷 Volaille. **30 €**



CHAMPAGNE ÉRIC RODEZ BLANC DE NOIRS

Éric Rodez a la métaphore musicale facile quand il parle de ses vins. La mélodie de son blanc de noirs (vinifié en fûts) est en tous cas envoûtante : grand champagne de pinot noir, riche et structuré, qui emplit la bouche avec volupté et longueur. 🍷 Un chapon. **40 €**

**LE VIN AU RESTAURANT
EST-IL TROP CHER ?**
Les dessous des cartes des vins

2009, 2003, 1989...
Les millésimes solaires
sont-ils aptes à vieillir
en cave ?

Les secrets du plus
célèbre vin blanc français

CHABLIS

Le classement des crus et climats
117 cuvées goûtées et commentées

ITALIE

Barolo, Barbaresco, Boca...
Les réhabilités de légende

Tariquet

Ce cadet du Gers
a conquis le monde



OFFERT !

Hommage
**Le vin de
Léo Ferré**

**VIGNERONS
INDÉPENDANTS**
Les meilleures affaires
du Salon de Paris
+1 entrée gratuite



GRAPPILLÉS DE 14 À 73 EUROS

14 CHAMPAGNES DE VIGNERONS À SAVOURER

55€

LE COUP DE CŒUR

15,5/20

■ ÉRIC RODEZ

Champagne brut
Cuvée des Grands Vintages

Éric Rodez a repris en 1982 les 6 ha de vignes familiales sur Ambonnay, dans la Montagne de Reims. Il a assemblé ici plusieurs années depuis 1995. Les vins de réserve se reposent en cuves d'acier et le millésime qui précède l'assemblage passe en fûts. Il trouve une belle harmonie sur des notes secondaires, une bouche exprimant la force du pinot noir d'Ambonnay avec une maîtrise de vinification qui rend ce vin long, vineux, de belle tenue. À marier à des volailles cet automne et sur 8 ans.



Loin des grandes marques, les vignerons champenois, dont les exploitations dépassent rarement les 20 ha, ont des productions confidentielles. Leurs cuvées les plus complexes séduiront les amateurs, et les budgets serrés se régaleront avec ces champagnes à prix doux. À commander pour Noël.

@agoujard

15,5/20

■ FRANÇOISE BEDEL

Champagne brut Dis, Vin Secret
30 €

À 80 km de Paris, Françoise Bedel travaille ses 9 ha de vignes en bio-dynamie dans la commune de Crouettes-sur-Marne. Ses champagnes, toujours à dominante de pinot meunier, accompagné de pinot noir et de chardonnay, rappellent des vins tranquilles où la bulle sert d'assaisonnement pour affirmer leur caractère fort. Cette cuvée à base de 2005 avec des vins de réserve de 2004 est dosée comme un extra brut (moins de 5,5 g/l) et offre encore la fougue de la jeunesse en délivrant des saveurs automnales, tout en gardant une fraîcheur pure. Un régal dès Noël, il sera superbe dans les 8 à 10 ans.

15,5/20

■ SUENEN

Champagne extra brut
Grand cru Blanc de blancs

21,40 €

Aurélien Suenen a pris les rênes de la propriété familiale de Cramant en 2009. Cet assemblage 2009 et 2008 de grands crus de la Côte des Blancs (Cramant, Chouilly, Oiry) illustre les prémices de son travail. On laissera un peu d'air à cette cuvée dosée à 4 g/l et dégorgée en octobre 2012 avant de sentir la puissance de ces grands crus. Grain doré, générosité et une touche de rancio animent une bouche vineuse et crayeuse. Allonge franche et bulle douce. Belle réussite. Le vigneron s'engage sur des cuvées parcelles. À suivre.

Sézannais recèle pourtant quelques pépites, comme ces champagnes situés à Talus-Saint-Prix. Sur des terroirs où le silex s'est installé, Cyril Jeauxnaux élabore un champagne gourmand et plaisant. À majorité de pinot meunier (60 %) avec du pinot noir et du chardonnay, dont une partie est élevée en fûts, c'est une cuvée peu dosée (5,5 g/l) qui éveillera les papilles tout en fraîcheur à l'apéritif.

14,5/20

■ GUY LARMANDIER

Champagne brut Grand cru 2006
23 €

Cette maison de Vertus (9 ha) consacre en 2006 un grand cru de blanc de blancs bien marqué par son terroir : des notes fraîches de pomelos et de citron, avec une trame droite et tonique, de la texture. Commencez à le boire tranquillement et n'hésitez pas à poursuivre sur cinq ans.

15/20

■ THÉVENET-DELOUVIN

Champagne extra brut
Cuvée Insolite chardonnay

21,90 €

Un blanc de blancs à base de 2008 vinifié et élevé en fûts, très habilement travaillé : notes de giroles et de parmesan venues du bois, c'est vineux, sans aucune lourdeur, avec une pointe de rusticité qui peut dérouter le palais. Une fois dompté, ce champagne savoureux, sanguin et long séduira les amateurs sur un poulet rôti. Dosé à 3,8 g/l.

14,5/20

■ JEAUNAUX-ROBIN

Champagne extra brut Sélection
25 €

Trop peu connu, le vignoble du

ALFRED GRATIEN

La maison Alfred Gratien revendique l'élaboration de champagnes "cousus main". Il est vrai qu'avec 250 000 bouteilles par an, on n'évolue pas dans le monde de la production de masse. Des indices ? Un élevage sous bois et, pour les millésimes, tirage liège et dégorgement à la volée. Autre signe particulier : pas de fermentation malolactique. R. Salama



Une dégustation
d'Alexis Goujard

14,5/20

■ **PENET-CHARDONNET**

Champagne extra brut
Grand cru 2007

36 €

Sur 6 ha de la Montagne de Reims, Alexandre Penet exploite ses vignes sur les crus de Verzy et Verzenay. Ce grand cru 2007, où le chardonnay (70 %), domine le pinot noir est nourri d'une belle complexité venue des lies. S'il a la franchise et la fougue du cépage blanc, il prend une tournure réglissée pinotante. Une allonge jeune et bien tendue demande encore quelques mois de repos. Dosé à 5 g/l.

14,5/20

■ **PIOLLOT PÈRE ET FILS**

Champagne brut rosé

17,20 €

Sur 8,5 ha (en conversion à la biodynamie) sur la commune de Poliset, dans la Côte des Bar, Dominique et

Roland Piollet produisent un très joli rosé de macération. Sur une base de 2009 et un dosage à 9 g/l, il exprime à la fois la générosité des champagnes de l'Aube et la vinosité de la macération sur des notes de griotte confite. Original, à essayer sur un gâteau à la confiture de fraise.

14/20

■ **CHAPUY**

Champagne L'Esprit de Chapuy
brut chardonnay

35 €

Cette maison d'Oger (Côte des Blancs) réserve sa gamme "l'Esprit" aux cavistes. Né de l'assemblage de 2007, 2008 et 2009 dont 40 % de vins de réserve, ce chardonnay issu du seul grand cru d'Oger s'allonge sur une tension fraîche bien maîtrisée sans tomber dans la verdeur. Plaisant.

14/20

■ **COLIN**

Champagne brut Blanche de Castille

28 €

Les Colin exploitent un vignoble de 11 ha à Vertus et Bergères-lès-Vertus, dans la Côte des Blancs. Blanche de Castille illustre bien l'esprit de la maison : sur cet assemblage de 2008 et 2009, beaucoup de franchise, quoiqu'un peu technique, c'est un champagne facile d'apéritif.

14/20

■ **JEAN VESSELLE**

Champagne extra brut

17,50 €

Non dosée, cette cuvée de la maison de Bouzy met en avant pinot noir (80 %) et chardonnay. Marquée par des notes anisées et acidulées, elle laisse en bouche un fruité revigorant.

13,5/20

■ **OLIVIER ET LAËTITIA MARTEAUX**

Champagne brut Réserve

17 €

Ces vigneron d'Azy-sur-Marne font un champagne mûr, aux notes de brioche et de cerise. Le dosage est un peu appuyé, mais la matière ronde et charnue séduit. Il offre cette appétence que l'on cherche dans un effervescent d'apéritif.

13,5/20

■ **MARIN-LASNIER**

Champagne brut Pur Blanc

14 €

À Celles-sur-Ource, dans l'Aube, la maison produit un blanc de blancs original. Le chardonnay est accompagné de 20 % de pinot blanc et offre un style à part : la vigueur et la tenue en bouche du chardonnay, avec l'aromatique poivrée du pinot blanc si rare en Champagne. Tout en chair et en rondeur. Bonne affaire.

LA BONNE
AFFAIRE

15,70€

14,5/20

■ **THÉVENET-DELOUVIN**

Champagne

brut chardonnay

Cette maison de

Passy-Grigny

(Vallée de la

Mame) isole des

chardonnays

pour produire

des cuvées de

blanc de blancs

bien typées, à

l'image de ce

brut de base

2009, tout en retenue et discrétion

aromatique sur de fines notes

d'agrumes vivifiantes.

Partiellement vinifié en fûts, il

dévoile une chair équilibrée et son

côté goûteux est très avenant.



© Gimon

À nos amis producteurs

Envoyez-nous vos nouvelles cuvées ou bien les vins (avec leur fiche technique) que vous jugez injustement méconnus, nous les dégusterons et les noterons. Tous les vins présentés ici doivent être mis en bouteille (pas de dégustation d'échantillons prélevés sur cuve) et disponibles à la vente. Indiquer au dos de la bouteille le tarif TTC départ propriété, ainsi que les coordonnées téléphoniques du producteur.

Notre adresse :

La Revue du vin de France - Rubrique Grappillés
43 - 47, rue du Gouverneur Général
Félix-Éboué, 92137 Issy-les-Moulineaux cedex

DES CHAMPAGNES "COUSUS MAIN"

14,5/20

Brut Classique

36 €

La fraîcheur - renforcée par un dosage modéré (de l'ordre de 9 g/l) - l'emporte. Très stylé.

15,5/20

Grand cru Blanc de blancs

49 €

Un assemblage de quatre grands crus (Avize, Chouilly, Cramant et Mesnil). Long et pénétrant avec un joli rebond en finale.

17/20

Cuvée Paradis

73 €

Point de meunier (relégué au purgatoire) et un minimum de 5 ans de

vieillesse sur lattes. Dosage précis (8 g/l).

15,5/20

Millésime 2000

56 €

Aux antipodes des champagnes pesants et lassants issus du millésime 2000.

SOMMELIERS INTERNATIONAL

www.sommeliers-international.com

SPÉCIAL CHAMPAGNE

12 chefs de cave
emblématiques

Dégustation
Prestige

230 champagnes

13^e Concours
du Meilleur
Sommelier
d'Europe





Champagne

**CHAMPAGNE
MANUEL JANISSON**

**Blanc de Noirs
Grand Cru**

Service : 11° C
Garde/Ageing : 2015-2018

Robe : jaune clair, reflets or pâle. **Nez** : complexe, racé, généreux; cacao, sous-bois. **Bouche** : ronde, charnue, généreuse. Bel équilibre, finale riche. **Accords mets et vins** : champignons, volaille, gibier. **Commentaires** : un Blanc de Noirs parfaitement équilibré.

Visual aspect: clear yellow hue, pale gold tinges. **Nose**: complex, racy, generous; cocoa, undergrowth. **Palate**: round, fleshy, generous. Beautiful balance, rich finish. **Match with food**: mushrooms, poultry, game. **Comments**: a perfectly balanced Blanc de Noirs.

> *Champagne Manuel Janisson*
6bis rue de la Procession
51360 Verzenay
Tél. 03 26 49 40 19
www.janisson.com



Champagne

**CHAMPAGNE
MANUEL JANISSON**

Grand Cru 2006

Service : 12° C
Garde/Ageing : à boire

Robe : or très pâle. **Nez** : joliment expressif, une belle complexité. Jolis arômes de fruits mûrs, de pêches de vigne, légèrement abricotés. **Bouche** : onctueuse, avec une belle concentration. Un bel équilibre et une bonne structure. **Accords mets et vins** : pavé de lotte rôti au beurre demi-sel. **Commentaires** : une belle cuvée ! On ne demande qu'à la regoûter.

Visual aspect: very pale golden hue. **Nose**: prettily expressive nose, a lovely complexity. Nice aromas of ripe fruits, vine peach, a hint of apricot. **Palate**: unctuous palate with a good concentration. A beautiful balance and good structure. **Match with food**: piece of roast monkfish with salted butter. **Comments**: a beautiful cuvee! We are looking forward to tasting it again.

> *Champagne Manuel Janisson*
6bis rue de la Procession
51360 Verzenay
Tél. 03 26 49 40 19
www.janisson.com



Champagne

**CHAMPAGNE
JEAUNAUX ROBIN**

Les Grands Nots 2003

Service : 9° C
Garde/Ageing : 2016

Robe : jaune doré, reflets or. Cordon discret et bulles délicates. **Nez** : plutôt discret, des arômes de jeunesse malgré le millésime tels que la pomme, le miel, également les épices. **Bouche** : agréable, fine, en accord avec le nez. Une acidité agréable en fin de bouche. **Accords mets et vins** : apéritif ou dessert tel tarte aux pommes et cannelle. **Commentaires** : un joli Champagne millésimé à recommander.

Visual aspect: golden yellow hue, golden tinges. Discreet ring of delicate bubbles. **Nose**: quite discreet, with aromas of youth despite the vintage like apple, honey and also spices. **Palate**: pleasant, fine, in harmony with the nose. A pleasant acidity in the aftertaste. **Match with food**: for the aperitif or with a dessert like a cinnamon-scented apple pie. **Comments**: a lovely vintage Champagne to recommend.

> *Champagne Jeaunaux Robin*
1 rue de Bannay
51270 Talus Saint Prix
Tél. 03 26 52 80 73
www.champagne-jr.fr



Champagne

**CHAMPAGNE
JEAUNAUX ROBIN**

Prestige

Service : 9° C
Garde/Ageing : 2015

Robe : jaune très pâle, reflets verts, cordon discret. **Nez** : expressif, fin; champignon, fleurs blanches, beurré, grillé, toasté. **Bouche** : explosive, avec une effervescence et une acidité marquées mais agréables. **Accords mets et vins** : des huîtres. **Commentaires** : beaucoup de plaisir et d'émotion.

Visual aspect: very pale yellow hue, green tinges, discreet ring of bubbles. **Nose**: expressive, fine; scents of mushroom, white blossom and buttery, toasted, roasted aromas. **Palate**: explosive, with marked but pleasant effervescence and acidity. **Match with food**: oysters. **Comments**: a lot of pleasure and emotion.

> *Champagne Jeaunaux Robin*
1 rue de Bannay
51270 Talus Saint Prix
Tél. 03 26 52 80 73
www.champagne-jr.fr