



Dans un large tour d'horizon du vignoble champenois, La RVF compare et évalue les bruts sans année des grandes maisons et les meilleures cuvées des vigneron-récoltants indépendants. Deux savoir-faire qui réservent de belles découvertes.

## EN COUVERTURE

# Maisons et vigneron L'éclat du champagne

Par Olivier Poels et Philippe Maurange

Ce dossier se divise en deux parties. La première concerne les cuvées brut sans année produites par les grandes maisons de négoce (Laurent-Perrier, Moët & Chandon, Roederer, Bollinger, etc.). La seconde partie évalue la qualité de l'ensemble des cuvées produites par les vigneron-récoltants indépendants. Pourquoi, en ce qui concerne les grandes maisons, s'en tenir aux seuls bruts sans année (BSA) ? Parce que ces vins sont le véritable baromètre qualitatif de la Champagne. Les BSA incarnent le style et la régularité d'une maison. Ils témoignent du savoir-faire du chef de cave qui doit produire chaque année, tirage après tirage, une cuvée régulière et fidèle à son style. L'exercice réclame une grande connaissance. Un brut non millésimé est obtenu par l'assemblage délicat de différents vins provenant d'une large diversité de terroirs, de cépages et de millésimes composant la Champagne. La qualité des approvisionnements en raisins de la maison est déterminante. Le dosage (ajout de liqueur au moment

du dégorgement) parachève ce travail. Le brut sans année représente 70 à 90 % de la production d'une maison.

### Un test réussi

Nous avons ici dégusté 80 bruts sans année, notés et classés au sein de trois catégories : "À table" regroupe les cuvées à la vinosité marquée pouvant être servies au cours d'un repas ; "À l'apéritif" rassemble les champagnes élégants, désaltérants et distingués ; enfin, "À tout moment" réunit les bouteilles qui pourront être servies en de nombreuses occasions.

Les BSA des grandes maisons se sont, dans l'ensemble, montrés d'un excellent niveau, à l'exception de cuvées destinées à la grande distribution.



### Les cuvées de vigneron

Et les champagnes de vigneron ? Le vignoble champenois compte 5 000 exploitations familiales. Elles représentent près de la moitié des ventes en France, le tiers au niveau mondial. Elles détiennent 90 % du vignoble et produisent des cuvées sur des terroirs délimités. Nous avons ici dégusté et noté l'ensemble de la production des vigneron-récoltants indépendants (BSA, millésimés, etc.). La production de la Champagne vigneronne offre un visage plus contrasté que celle du négoce. De grands vigneron élitistes comme Égly-Ouriot, Larmandier-Bernier ou Anselme Selosse (qui n'a pas présenté d'échantillons) élaborent des champagnes racés, réguliers et d'une parfaite maîtrise de vinification et côtoient des "petits" vigneron dont la production est plus médiocre, souvent irrégulière. Mais la principale force des vigneron, c'est avant tout leur politique de prix. Avec une moyenne de prix de vente pour le simple brut entre 11,50 € et 15 €, les récoltants-manipulants, qui vendent la grande majorité de leur production en direct au domaine, ont encore de beaux jours devant eux. ●

### LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

**Tous les cuvées de champagnes ont été dégustées à l'aveugle** durant les mois de septembre et octobre 2006 à La RVF par Olivier Poels pour les bruts sans année des maisons et par Philippe Maurange pour les champagnes de vigneron. Seuls les champagnes qui ont obtenu une note supérieure à 12/20 ont été retenus dans ce dossier. À noter que la Grande Cuvée de la maison Krug a été volontairement exclue de cette dégustation. Son esprit d'élaboration et son prix la classent parmi les cuvées de prestige. ●