

CHAMPAGNES DE **VIGNERONS**

Place aux artistes

La Champagne est le paradis des vigneron. On y recense plus de 5 000 exploitations indépendantes et pas une qui tire le diable par la queue. Heureuse région où l'on peut vivre de sa vigne en se contentant de vendre son raisin aux maisons de négoce et aux coopératives. Les plus entrepreneurs ont cependant vite compris qu'ils avaient tout intérêt à ne pas s'enfermer dans le rôle d'« agriculteur de raisins » pour devenir d'authentiques vignerons et vendre leurs propres vins mis en bouteille à la propriété. De ce formidable vivier ont surgi en l'espace de trois générations de jeunes producteurs bourrés de talent, dont les champagnes de cru – par opposition aux cuvées d'assemblage construites par les chefs de cave des grandes maisons – révèlent l'incroyable diversité des terroirs champenois.

Séduits par le rapport qualité-prix, les amateurs de vins fins se sont intéressés à ces monocrus, qui, s'ils n'ont pas toujours la régularité des grandes marques, n'ont rien à leur envier en question qualité. Bien sûr l'apprentissage du métier ne s'est pas fait sans quelques errements. C'est à qui sortirait la cuvée de prestige la plus rutilante, avec vinification en fût de chêne neuf et flacon pyrogravé grand style. Même l'année la plus médiocre n'échappait pas au millésime. Des bulles pour gogos faciles à berner. Aujourd'hui, la fine fleur de l'appellation s'inspire plutôt du modèle bourguignon. Elle se tourne vers la culture bio, peaufine ses dates de dégorgement (opération qui consiste à éliminer le dépôt consécutif à la prise de bulles et à le remplacer par une liqueur composée de vin et de sucre) et ses dosages millimétrés. Vin industriel, le champagne est en train de renouer avec l'artisanat d'art. Personne ne s'en plaindra.

G. M.

**1 AGRAPART & FILS**
Cuvée Minéral 2002

Issue de vieilles vignes des terroirs calcaires d'Avize et de Cramant, ce chardonnay élevé pour moitié en fût exprime toute la finesse de la Côte des Blancs. Un vin droit et minéral peu dosé (5 g/l).

26 euros
51190 Avize
Tél. : 03-26-57-51-38
www.champagne-agrapart.com

**2 FRANÇOISE BEDEL**
Dis vins secret

Belle expression du pinot meunier de la vallée de la Marne (70%) dans cette cuvée au style à la fois dense et fruité, qui se termine sur une belle finale fraîche.

19,50 euros
02310 Crouettes-sur-Marne
Tél. : 03-23-82-15-80
www.champagne-francoise-bedel.fr

**3 PAUL DÉTHUNE****Brut blanc de noirs grand cru**

100% pinot noir, un vin dense et riche passé en fût. À boire sur un brie de Meaux ou un coulommiers aux truffes (essayez, c'est un régal !). Pour les amateurs de champagne vineux.

22 euros
51150 Ambonnay
Tél. : 03-26-57-01-88
www.champagne-dethune.com

**4 DE SOUSA & FILS****Brut Réserve**

Bulles fines, bouche franche et délicate, ce chardonnay sans année doit son exceptionnelle qualité à la proportion élevée de vin de réserve (50%) et à la provenance des crus de la Côte des Blancs entrant dans sa composition (Avize, Oger, Cramant). Une valeur sûre à prix doux. Vinifiée en fût, la Cuvée des Caudalies (43 euros), à la vinosité plus affirmée (vieillesse trentesix mois), accompagnera le repas.

25 euros
51190 Avize
Tél. : 03-26-57-53-29
www.champagnedesousa.com



5

5 DRAPPIER Brut nature

Forte de son vignoble de 75 hectares, la maison d'Urville multiplie les cuvées originales. Dernière livraison, un pinot noir sans dosage ni soufre, à la bouche nette et persistante. Et une rare cuvée Quatuor (36,40 euros) réunissant à parts égales les quatre cépages blancs (chardonnay, arbane, pinot blanc et petit meslier) de la Champagne.

25,10 euros
10200 Urville
Tél. : 03-25-27-40-15
www.champagne-drappier.com



6

6 PIERRE GIMONNET & FILS Vieilles Vignes de Chardonnay 1999

Livré exclusivement en magnum, conditionnement idéal pour assurer une bonne maturation, ce blanc de blancs issu des meilleures parcelles de Cramant, Chouilly et Cuis est un vin précis et aérien, avec un milieu de bouche dense et équilibré. Remarquables cuvées Premier Cru Spécial Club 1999 (30 euros) et Cénophile extra-brut 1999 (27 euros).

82,25 euros (le magnum)
51530 Cuis
Tél. : 03-26-59-78-70
www.champagne-gimonnet.com



7

7 LIBBERT-FILS Grand cru blanc de blancs

Toute la séduction du chardonnay à parfaite maturité : minéral, frais, délicat et vineux. Exceptionnel rapport qualité-prix.

16 euros
51530 Cramant
Tél. : 03-26-57-50-16
www.champagne-libbert.com



8

8 PIERRE MONCUIT Cuvée Nicole Moncuit 1996

Un chardonnay issu de vieilles vignes (84 ans) du Mesnil-sur-Oger, au nez discret d'agrumes et de fruits blancs. Vif et élégant, crémeux en bouche : une grande réussite dans un grand millésime. Les autres cuvées du domaine sont tout aussi recommandables.

35 euros
51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tél. : 03.26.57.52.65
www.pierre-moncuit.fr



9

9 MOUTARD Extra-dry pinot noir Vignes Beugneux

Un blanc de noirs de l'Aube opulent et charnu à boire sur une viande blanche accompagnée de champignons. A l'apéritif, on lui préférera la cuvée de chardonnay Champ Persin pour sa finale fraîche et citronnée.

17,70 euros
10110 Bruxeuil
Tél. : 03-25-38-50-76
www.champagne-moutard.fr



10

10 TARLANT Brut Prestige 1997

Notes de compote de fruits blancs et d'agrumes que l'on retrouve en bouche, un bon champagne dans un petit millésime.

26 euros
51480 Cuilly-Epernay
Tél. : 03-26-58-30-60
www.tarlant.com



11

11 VOIRIN-JUMEL Cuvée 555

Légèrement boisé, un chardonnay vif aux notes de pain d'épice et de fruits confits. A savourer à l'apéritif sur un foie gras au torchon. Excellent rapport qualité-prix, le grand cru blanc de blancs (14,20 euros), au nez de pomme verte et d'agrumes, vif et pointu.

21,40 euros
51530 Cramant
Tél. : 03-26-57-91-19
www.champagne-voirin-jumel.com

12 WARIS-LARMANDIER Empreinte 2000

Un blanc de blancs savoureux et équilibré aux arômes de fruits blancs. Jolie finale moelleuse.

21,50 euros
51190 Avize
Tél. : 03-26-57-79-05
www.champagne-waris-larmandier.com



12

Les prix indiqués pour les champagnes de vigneron sont TTC au départ de la cave. Pour le transport ajouter environ 2,50 euros par bouteille.