



CES CHAMPAGNES
ONT RETENU NOTRE ATTENTION

BULLES À GOGO POUR LES FÊTES

Pas de fêtes sans champagne. Pour mieux vous guider dans vos achats, en voici de tous les horizons. **SERGE TONNEAU**

Champagnes de grande maison, de petits propriétaires, vendus dans la grande distribution ou chez des cavistes, ils sont tous passés sur les papilles de notre jury lors de tests à l'aveugle. Attention, si les prix nous ont été fournis par les distributeurs, ils sont susceptibles de varier au gré des promotions.

En novembre 2012, un communiqué de presse annonçait la reprise de la maison **Bissinger & Co**, fondée en 1875 et disposant de contrats d'approvisionnements sur 220 ha de vignes, par le groupe Vranken-Pommery-Monopole. Cela n'empêche pas Bissinger de continuer ses activités avec un **brut** sur fond d'herbes et d'agrumes. Ceux-ci gardent le tempo sur les papilles, sans excès de dosage et ponctués d'une pincée de poivre fin. Pour apéritif et fruits de mer.

★ **Lidl (en magnum) = 39,99 euros.**

Fruit des amours d'un tonnelier, Victor Canard, et d'une vigneronne, Léonie Duchêne, le **Canard-Duchêne** naît en 1868. Cent quarante-six ans plus tard, l'**Authentic brut**, alias le brut non millésimé, marie pinot noir et meunier, chardonnay (25%) et vins de réserve (25%).

Il éveille les bulles avec finesse, prône fraîcheur et minéralité, enchante apéritif et entrées légères.

★ **La Route du Vin (02 426 20 80) = 26,99 euros.**

Une marque d'acheteur est une étiquette commerciale de personnes, firmes ou grandes surfaces qui n'ont pas produit elles-mêmes le champagne. Ainsi le **Comte Martin de Laval Brut Cuvée Réserve** libère des arômes de fruits mûrs avec une touche de levure, de pâte à pain. Il évolue ensuite sur une amertume d'agrumes. Pour une volaille à la crème.

★ **Makro = 15,69 euros.**

Marque d'acheteur élaborée par la Maison Burtin, le **Comte de Senneval brut Premium** distille de fines bulles dans une robe jaune pâle d'où émergent de discrètes séquences florales, fruitées et briochées. Souple, d'une persistance moyenne, ce brut passera de l'apéritif à un repas léger ou à une croûte aux fraises.

★ **Lidl = 15,99 euros.**

Louis Daumont, une marque auxiliaire, assure une qualité égale à travers nos dégustations. La mousse abondante charrie la fraîcheur. Agrumes et fougères se prélassent dans une belle matière. Une **cuvée classique** au meilleur sens du terme pour assurer l'apéritif, célébrer un moment festif ou un carpaccio de coquilles Saint-Jacques.

★ **Carrefour = 25 euros.**

Les Diebolt sont établis à Cramant depuis la fin du 19^e siècle. Les Vallois cultivent la vigne à Cuis depuis le 14^e siècle. Il a fallu attendre 1978 pour que la Maison **Diebolt-Vallois** acquière de l'importance à Cramant, haut-lieu du cépage chardonnay. La maturité de la pomme,

dans le **Prestige brut**, est compensée par la fraîcheur et l'agrément de la bouche (fruits blancs, peau d'agrumes). Pour l'apéro, tapas, fruits de mer, plats asiatiques.

★ **Bulles de Reims (02 73213 88) = 39 euros.**

Au décès brutal de son mari, Carol Duval reprend énergiquement l'entreprise et ses 200 ha de vignes dans le sud de la Côte des Blancs. Sous sa direction, la maison se repositionne, abandonne sa production vouée aux sous-marques destinées à la grande distribution et s'enrichit de cuvées de qualité.

Le basique **Duval-Leroy brut**, fruité, ample et équilibré anime l'apéritif, voire une viande blanche.

★ **Delhaize = 23,99 euros.**

La marque **Nicolas Feuillatte** regroupe 82 coopératives, quelque 5.000 adhérents et plus de 2.250 ha répartis sur 13 des 17 grands crus et 33 des 42 premiers crus recensés. Sous une belle teinte rose saumon, le **brut rosé** assemble pinot noir (60 %), pinot meunier (30 %) et chardonnay. La fraîcheur des fruits rouges (cerise, groseille) rebondit du nez au palais pour fêter apéritif ou croûte aux fruits.

★ **Carrefour = 24,99 euros.**

Quelle famille! Les **Fleury** lancent leur maison en 1895. Après les ravages du phylloxéra en 1901, Emile ose le greffage de ses pinots noirs. En 1929, Robert commercialise ses vins sous son étiquette. En 1989, Jean-Pierre est le premier en Champagne à passer en biodynamie. Remarquable, le **Rosé de Saignée** brut conjugue les petits fruits rouges en fraîcheur et en équilibre. Pour le plaisir.

★ **Bulles de Reims = 40,50 euros.**

★ **Godaert et Van Beneden (02 41013 68) = 40,69 euros.**

Marque de négociant-manipulant réservée à une grande surface, le **Pol Gardere brut** est la bouteille la moins coûteuse de notre test. Auréolée d'une acidité un peu vive, elle laisse percevoir une touche florale, des fruits (citron, pamplemousse, pomme verte). Un brut nerveux, mi-long et désaltérant pour l'apéritif, voire des fruits de mer.

★ **Colruyt = 11,93 euros.**

Fondé dans les années 1950 par quatre frères, le champagne **Lamiable** (5,7 ha) est repris en 1972 par le seul Jean-Pierre Lamiable. Avec le temps, ses deux filles le rejoignent.



Le **brut grand cru** propage des senteurs de grillé, fruits exotiques, framboise et cassis. Charpenté et vineux, il se destine à la table, à une volaille ou un plat en sauce.

★ **Bulles de Reims = 34 euros.**

René Lamoureux plante ses ceps aux Riceys, dans la Côte des Bar. Jean-Jacques, son fils, lance son champagne et Vivien, le petit-fils-œnologue, perpétue l'entreprise familiale. Le **Jean-Jacques Lamoureux brut Cuvée Rosé** fruité agréablement (framboise, cerise, fraise des bois) jusqu'à une finale vineuse. Suave à l'apéritif ou avec une croûte aux fraises.

★ **De Vin en Vin (010 40 02 55) = 26,80 euros.**



Armand-Raphaël Graser rénove la Maison **Lenoble** après la Première Guerre. Elle est gérée aujourd'hui par Anne et Antoine Malassagne qui favorisent le chêne neuf. Leur **dosage zéro** prive le vin de sucre lors du dégorgement. Cette absence est compensée par la maturité des raisins et des vins de réserve. Mûr et équilibré pour l'apéritif.

★ **Gelin (02 33218 37) = 29,21 euros.**

Marque auxiliaire réalisée par l'imposante coopérative d'Avize, l'Union Champagne, le **Marquis de Villon** se décline en **brut** non millésimé, marqué de fruits bien mûrs pour passer à table sur des entrées peu corsées. Vinifié en **grand cru**, le **Marquis de Villon brut** sans année assemble chardonnay (75 %) et pinot noir. Il reste fidèle à la maturité nourrie par la pomme. Copieux, riche, long et vineux, il accueille volaille au gros sel, viande blanche.

★ **Colruyt = 20,79 et 25,45 euros.**



Fondée à Dizy, la maison de négoce Pannier déménage pour les caves médiévales de Château-Thierry. En 1972, elle s'associe avec la coopérative locale puis, en 1998, rejoint l'Union Aubeoise. Le **Pannier Sélection brut** traite chardonnay (40 %), pinot noir (30 %), pinot meunier et 25 % de vins de réserve. Il s'ouvre aux fruits dans une bonne texture vineuse, goûteuse et longue. Apéritif et entrée.

★ **Cavistes et épiceries fines = 24 euros.**

Marque du groupe GH Martel & Co contrôlé par la famille Rapeneau, le **brut Sélection Ernest Rapeneau** réunit pinot noir (60 %), meunier (20 %) et chardonnay. Un beau fruit exotique et des agrumes parfument un champagne frais sous un fin gaz carbonique. Un bon équilibre pour séduire l'apéritif et se prolonger sur des préparations ➤

de coquilles Saint-Jacques. Paré d'une robe paille traversée de reflets vert tendre, le **blanc de blancs d'Ernest Rapeneau** exhale des effluves de fleurs et d'agrumes dans une bouche nerveuse et tonique. Pour animer l'apéritif, voire remettre les papilles à zéro.
★ Carrefour = 16, 66 et 21,99 euros.

Devenu fournisseur du tsar, **Louis Roederer**, crée le fameux Cristal Roederer pour Alexandre II. Le **Brut Premier** naît des trois cépages champenois provenant d'une quarantaine de crus. Il assemble six années de vendanges. Ample, charnu, fruité et rafraîchissant, il reste riche, long et vineux. Pour la fête, l'apéritif, les crustacés, le foie gras chaud. Soixante-deux pour cent de pinot noir, 38 % de chardonnay reçoivent 7 % de vins vinifiés en foudres de chêne. Obtenu par saignée, le **Louis Roederer brut rosé 2009** est élevé quatre ans sur lies. Fruité (griotte, pêche) notes acidulées, nuances de viennoiseries, attaquent avec rondeur et fondu.
★ De Coninck (023530765) = 41,90 et 56,50 euros.

Champagne de récoltant-manipulant, le **Royer Père & Fils Prestige brut** provient d'un domaine de 25ha planté sur les coteaux du terroir de Landreville (Côte des Bar). Issu du seul chardonnay, il abandonne un cordon de fines bulles. On cherche les fleurs (aubépine, pivoine), on trouve de la pomme compotée, un rappel d'amande et un léger poivre. Pour charmer un crustacé en sauce légère et, bien sûr, l'apéritif.
★ Wine-Not (025134774) = 22,50 euros.

La marque **Taittinger** n'adopte ce patronyme qu'en 1932. Avant cela, elle portait le nom de Fourneaux depuis 1734. Les Taittinger disposent d'un maître-atout, un vignoble de 288ha, et un gros penchant pour le chardonnay. Le **brut réserve** en compte 40 % pour 60 % de raisins noirs. Fruité, brioché et complexe, il glisse un chouïa de miel à l'attaque. Constitué essentiellement de communes classées en grands crus, le **Prélude à Reims** dégage des effluves de bois, amande et noisette. Au palais, une acidité fruitée voisine un dosage sensible.
★ Vasco (025835770) = 36,15 et 44,65 euros.

Vieille famille vigneronne, les **Tarlant** travaillent les ceps depuis 1687. Aujourd'hui Jean-Marc Tarlant, son épouse



et son fils gèrent 60 parcelles sur quatre communes. Le **Tarlant brut Nature Zero**, issu des trois cépages à quantités égales, ne reçoit aucun dosage. Fruits exotiques, miel, brioche se développent dans un vin vif et équilibré pour l'apéritif, dessert aux groseilles à maquereau.
★ Rob = 23,85 euros.

Marque d'acheteur, le champagne **Veuve de Lys brut Premier cru** est une étiquette du groupe Colruyt. Originaire des environs de Romery, petit village dans la vallée de la Marne, le vin provient exclusivement de vignobles classés en premier cru à dominante pinot noir. Les fruits mûrs impressionnent une matière pour l'apéritif ou un repas léger. Le champagne **Veuve de Lys brut rosé** s'ouvre sur de légers fruits rouges. Une belle effervescence sillonne le verre et persiste pour séduire l'apéritif et colorer des rencontres amicales.
★ Colruyt = 17,99 et 19,89 euros.

Fictives ou réelles, les veuves en Champagne font recette sur les étiquettes. Inconnue au bataillon des douairières explorées, la **Veuve Pelletier & Fils** dicte une gamme à prix sympa élaborée par Union Champagne. Le **blanc de blancs** célèbre évidemment le chardonnay. Frais avec des fragrances de chlorophylle, de tilleul et d'aubépine, il laisse des traces lactées. Le **Premier cru** finement mousseux, mûr avec de l'amande et de la peau de noix trébuche sur un peu d'amertume finale. Apéritif. Vif avec des rappels de cerise du Nord, le **brut rosé** cravache une chair délicate, sous des senteurs fruitées. Pour colorer l'apéro ou les débuts de repas.
★ Makro = 17,99, 17,99 et 16,99 euros

Depuis 1976, le Liégeois Paul-François **Vranken** s'est taillé un empire en Champagne. Il lance une étiquette à son nom puis rachète des marques (Charles Lafitte, Heidsieck & Monopole, Pommery). Dans son flacon Art nouveau, la **Demoiselle Grande Cuvée** joue la fraîcheur, flatte par sa dentelle de bulles et imprime une bouche aérienne de fruits blancs. Un excellent apéritif.
★ Carrefour = 26,49 euros.

Marque élaborée par Union Champagne Avize pour Delhaize, la **Veuve Hémard brut** se dope de grappes cueillies dans les premiers crus. Elles représentent 60 % de chardonnay pour 40 % de pinot noir. Mature avec des traces d'eau-de-vie et de pommes macérées, elle surprend par son côté riche et ses notes d'évolution.
★ Delhaize = 24,45 euros.

Taittinger s'invite pour la fin d'année

Les giftboxes aux boules réfléchissantes en 3D s'imposent comme les plus pétillants des cadeaux !

Les packaging des différentes cuvées Taittinger symbolisent tout l'esprit de Noël : luminosité et effervescence.

Imaginé par le talent créatif du studio artistique Taittinger, sous la direction de Vitalie Taittinger, ce développement témoigne encore une fois de l'implication familiale permanente et de l'imagination florissante de la famille Taittinger. Collectionneurs ou amateurs, chacun trouvera son bonheur sous le sapin !

Qui pense fête réussie, pense Champagne Taittinger, dont la réputation se fonde sur le respect de la tradition mêlé à une subtile et élégante innovation. Grâce à ce visuel pétillant habillé de bulles renvoyant la lumière en trois dimensions, le Champagne Taittinger a réussi à lier avec brio la qualité incomparable du breuvage des dieux à un format moderne, qui fera briller les yeux des heureux élus !

L'illusion d'optique, unique et surprenante, est similaire à un miroir concave et se base sur un effet de la technique de la lentille de Fresnel, utilisée dans les phares du monde entier.

Ces étuis « Bubbly » ont été développés aux couleurs de l'ensemble de la gamme, que ce soit le Brut Réserve, le Brut Prestige Rosé, le Prélude Grands Crus, le Brut Millésimé 2006, ou Les Folies de la Marquetterie.



La Maison de Champagne Taittinger

L'excellence constante des cuvées et la réputation mondiale du Champagne Taittinger ne sont plus à démontrer. Fondée en 1734, elle peut se targuer d'être une des dernières maisons champenoises à porter le nom de ses dirigeants et fondateurs.

En 2006, Pierre-Emmanuel Taittinger reprend la Maison Taittinger, épaulé par ses deux enfants, Vitalie et Clovis. La maison retrouve ainsi toute sa dimension familiale. Pari peut-être un peu fou mais auréolé aujourd'hui de succès grâce à Vitalie, directrice Marketing et Clovis, directeur Export.

V.A.S.CO
valuable savours company

Imported by V.A.S.Co

info@vascogroup.com

www.vascogroup.com

Les cuvées

B

comme Brut Réserve

Taittinger Brut Réserve est le champagne de tous les instants. L'Instant Taittinger accompagne les beaux moments de la vie.



R

comme Rosé

Robe flamboyante et rose vif. Bulles fines et mousse persistante. Nez ample et expressif. Arômes de fruits rouges frais. En bouche, le Brut Prestige Rosé dégage un équilibre subtil entre velouté et corsé. Quatre mots montent au palais : vif, fruité, frais, gourmand, comme seul un rosé d'assemblage peut le permettre.

comme Prélude

P

Le cuvée Prélude « Grands Crus », élaborée à partir de vins de Cuvée de première presse uniquement, permet d'obtenir la finesse et la structure nécessaires à un grand champagne pour une longue conservation. Au palais, il offre l'harmonie idéale entre la minéralité fusante du Chardonnay et la puissance aromatique du Pinot Noir.

comme Brut Millésimé

M

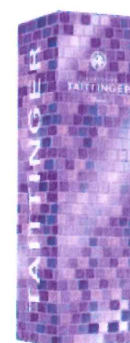
La cuvée Brut Millésimé est issue de jus de première presse exclusivement et bénéficie d'un long vieillissement en cave. Le lent mûrissement des arômes ainsi que le développement de la complexité du vin sont les précieux fruits de cette exigence sans faille.



comme Folies de la Marquetterie

F

Arômes de pêche, de compote d'abricots, quelques notes de brioche grillée et vanille. Une attaque en bouche suave et ample. Une finale expressive aux notes boisées. La cuvée des Folies de la Marquetterie, structurée et puissante, hommage au XVIII^{ème} siècle, accompagne idéalement les viandes rôties et les poissons en sauce.



comme Nocturne Sleever

N

Le nez, subtil et délicat, dévoile de délicieux arômes de pêche jaune et d'abricot sec. Nocturne Sleever s'affirme par sa suavité et son onctuosité, tout en gardant une grande fraîcheur.

comme Comtes de Champagne Blanc de Blancs

C

A l'issue d'un long vieillissement, entre huit et dix années, dans les Crayères de Saint-Nicaise, cette cuvée d'exception n'est réalisée que dans les années exceptionnelles, dignes d'être millésimées. Elaboré à 100% avec le Chardonnay des plus Grands Crus issus de la Côte des Blancs et uniquement des vins de première presse, gage absolu de finesse, ce vin est devenu mythique.

