

Champagne N° 1 :

Champagne Stéphane HERBERT - Cuvée Blanc de Blancs – Excellence

Prix : 18 € TTC – Salon des Vins Quimper – Novembre 2009.

Elaborée en mono-cépage 100 % Chardonnay et élevée pour un temps en barrique de chêne, cette cuvée ravira les amateurs de délicatesse. Toute en finesse, fraîcheur et élégance, elle révèle au nez et en bouche des arômes subtils de fleurs et de fruits blancs très séduisants.

Hôte sublime d'un apéritif spontané, elle comblera les amateurs de repas au Champagne sur un plateau de Fruits de mer ou Poisson et vous surprendra sur une tranche de foie gras.

Issu d'une famille de Vignerons depuis 4 générations à Rilly-la-Montagne, au cœur de la très réputée Montagne de Reims, Stéphane HERBERT, secondé par Virginie son épouse, a quitté l'environnement familial en 1996, pour s'installer et produire ses propres vins. Fier d'un savoir-faire inculqué par son père dès son plus jeune âge, il créa sa marque en 2000.

Stéphane HERBERT possède un vignoble de 4.50 ha. 3 ha sont répartis sur les coteaux de Rilly-la-Montagne, classés premier Cru, où il cultive les 3 cépages Champenois. Le reste de son exploitation se trouve sur la terroir de Nogent-l'Abesse composé uniquement de Chardonnay.

Attentif au respect de l'environnement et convaincu par l'importance du développement durable, il pratique la viticulture raisonnée, l'enherbement naturel et le désherbage mécanique.

11 Rue Roger Dalengro

51500 RILLY LA MONTAGNE

03 26 03 49 93 www.champagne-stephane-herbert.fr

Champagne N° 2

Champagne DRAPPIER André et Michel – Cuvée Brut Nature – Zéro dosage – 100 % Pinot Noir – Cave PASSION GOURMANDE – 29000 QUIMPER - 28.50 € Octobre 2009.

Pour les amateurs de sensation pure, les frères DRAPPIER ont créé une cuvée 100% Pinot Noir, comme toujours chez DRAPPIER, 100% première presse mais sans dosage. En effet, aucune liqueur d'expédition n'a été ajoutée. Seul subsiste le sucre résiduel naturel inférieur à 2g. par bouteille. En outre l'utilisation d'une quantité tout à fait minimale de soufre donne la liberté au vin de s'exprimer totalement.

Robre or vermeil aux reflets cuivrés, mousse peu exubérante mais vivace. Nez de raisin noir fraîchement pressé. Arômes d'agrumes et de fruits rouges. Bouche ample de pulpe de pêche des vignes et bouquet d'herbes aromatiques.

Vin droit et vif sans sécheresse ; Excellente persistance sur des notes légèrement épicées.

Le Champagne original, un plaisir nature.

Gault et Millau 2009 : 19/20 – Coup de cœur : bouche suave et soyeuse, titillée par une multitude de bulles fines et dansantes. Goût de fête.

Médaille d'or au Berlin Wine Trophy 2009

Champagne DRAPPIER

Domaine et caves Cisterciennes du XII^e siècle – Rue des Vignes – 10200 - URVILLE

03 25 27 40 15 - www.champagne-drappier.com

Champagne N° 3 :

Champagne DEHOURS – Cuvée Blanc de Noirs – Millésime 2003 – Cave Le Vintage à REIMS - 34.00 €

2 Rue de la Chapelle – 51700 CERSEUL

03 26 52 71 75 6 www.champagne-dehours.fr

Lieu-dit « Maisoncelle» - Mareuil le Port - Vendanges 2003 - Extra Brut

Notes de dégustation (10 décembre 2008)



Une robe or clair aux reflets brillants. Le nez s'exprime dans un registre de finesse et d'élégance mêlant la discrétion et la précision. Les notes légèrement boisées donnent corps au nez dans une dimension chaleureuse. Quelques notes de réglisse signent le pinot noir dans son terroir de Mareuil le Port. La bouche maintient cette impression de finesse et de subtilité avec une impression très forte de soyeux, de lisse, de fluide et de doux à la fois. La minéralité du vin associée à sa texture aérienne renforce son caractère alerte et dynamisant. Sa fougue trahit également une jeunesse encore bien présente porteuse d'un grand avenir. Un champagne 100% pinot noir issu d'un terroir choisi, d'une année particulièrement chaude et mature.

Les accords

Un champagne pour le plaisir de sa singularité... les associations doivent être peu travaillées. Du pur, du direct, des sensations fortes : les huîtres douces et musclées au goût, Cœur de chair de saumon cru, le caviar Beluga (discret et persistant)... une note de café (moka, réglisse), écho aux intonations fraîches et consistantes du vin.

Quelques repères techniques

Vieille vigne de pinot noir, MAISONCELLE est l'une de nos rares parcelles de pinot noir. A mi-coteau et exposé Nord-Est, le sol est travaillé mécaniquement sous le rang, sans utilisation d'herbicides, et enherbé naturellement pour le reste de la surface. Lors de la vendange 2003, notre objectif a été de préserver la fraîcheur tout en favorisant l'expression d'un grand potentiel aromatique. Cette cuvée de 2244 bouteilles a été tirée le 19 mai 2004.

Dégorgement le 4 novembre 2008. Dosage : 4 grammes.

Champagne N° 4 :

Champagne DEUTZ – Cuvée BRUT CLASSIC - Magum.

Cave des Vins Gourmands – BREST - 72.50€ le magum.

Situé à 3 km d'Epernay entre les rives de la Marne et les pentes de la Montagne de REIMS, AY est le cru le plus anciennement célèbre de la Champagne viticole. Il existe encore des vignes et des pressoirs ayant appartenu au pape Léon X, à Charles QUINT, François 1° et Henri IV.

La maison DEUTZ fut fondée en 1838 à AY par deux immigrants de Prusse, William DEUTZ (Négociant) et Pierre Hubert GELDERMANN (Vendeur de Champagne) nés à AIX LA CHAPELLE en 1809 et 1811.

Les bâtiments actuels, rénovés en 2000, furent construits par la 3° génération vers les années 1880. On y remarque d'ailleurs le goût prononcé de l'époque pour les décors d'inspiration chinoise et japonaise.

Le Domaine dispose aujourd'hui d'une cuverie totalisant 16 500 hl, pour une production de 2 millions de bouteilles. Les vignes, en propre ou de viticulteurs sous contrat, s'étendent sur 190

ha dans un rayon maximum de 30 Km autour de AY : Montagne de Reims : 50 ha – Côte des Blancs : 50 ha – Vallée de la marne : 40 ha – Région d’Epernay : 50 ha.

Les vendanges s’effectuent sur 10 jours, en général entre le 15 et le 30 septembre avec une moyenne des 120 vendangeurs.

L’AOC Champagne fixe un rendement de 2 550 L de moût pour 4 000 Kg de raisins. Le jus est séparé en deux fractions : la première presse appelée « cuvée » pour 2 050 L et la fin de presse, appelée « taille » pour 500 L. DEUTZ n’utilise que la « Cuvée ».

Champagne N° 5 :

Champagne Laurent PERRIER - Rosé

Cave le Vintage à REIMS - 58.00 €

LE VIN ET SON HISTOIRE

Reconnaisable à la forme particulière de sa bouteille écusson, il est un des rares champagnes rosés obtenus par une base de macération, ce qui lui procure une remarquable vinosité. Choisi par les amateurs pour ses qualités gustatives et par les esthètes pour la beauté de son flacon, il s’est rapidement imposé dans le monde entier comme la référence des champagnes rosés, et comme l’un des fleurons de Laurent-Perrier.

La Cuvée Rosée est née en 1968 de l’audace et du savoir-faire de la Maison Laurent-Perrier. Avec pour exigence la recherche de perfection à toutes les étapes de l’élaboration, La Cuvée Rosé s’est vite imposée comme une création d’exception.

Dans son élégant flacon d’inspiration Henri IV, ce champagne rosé se distingue par sa grande fraîcheur et l’expression unique de ses arômes de fruits rouges frais.

Visuel

Rose élégante dont la couleur évolue naturellement d’une jolie teinte framboise vers des nuances saumonées.

Olfactif

Nez franc, et très frais. Large palette de petits fruits rouges : fraise, groseille, framboise, cerise noire. Son extraordinaire fraîcheur est la sensation dominante.

Gustatif

Le fruit domine la bouche. L’attaque est très franche et acidulée. Sensation de plonger dans un panier de fruits rouges frais : notes de fraise, de framboise et de griotte. Vin souple et rond.

Température de service entre 8°C et 10°C.

La Cuvée Rosé Brut constitue une très agréable mise en bouche. Elle peut accompagner charcuterie fine de type italien, volaille de caractère telle poularde et canard ou fromages onctueux comme le Chaource. Elle sera l’extraordinaire partenaire des desserts de l’été à base de fruits. Les plus audacieux la marieront à la cuisine asiatique.

Crus

10 crus différents parmi les plus beaux terroirs de Champagne : notamment Ambonnay, Bouzy, Louvois et Tours-sur-Marne.

Vinification et vieillissement

Les raisins sont triés et égrappés avant la vinification. Les installations techniques de Laurent-Perrier conçues spécialement pour permettent une parfaite maîtrise de la phase macération. Celle-ci, d'une durée allant de 48 heures à 72 heures suivant la vendange, permet d'extraire la couleur et d'exprimer toute la richesse aromatique du pinot noir. Le vieillissement est de quatre ans minimum.

Champagne N° 6

Champagne DOM PERIGNON – Vintage 2000

METRO - Gouesnou – 107.52 €

Détail production : Chardonnay - Pinot noir

Parker : 94/100 (The Wine Advocate, 22 Dec 2008)

Maturité 2008-2018

Bettane et Desseauve, Le Grand Guide des Vins de France 2009 : 18/20 "Notes fines d'agrumes et nuances minérales, dimension profonde mais très élégante, du nerf, de la présence, champagne de grande dimension."

Commentaires

Au-delà de la sélection des seuls cépages pinot noir et chardonnay, du choix exclusif des parcelles les plus riches et les mieux exposées, Dom Pérignon ajoute la contrainte absolue des meilleures années et d'un long vieillissement sur lies. Les années où le raisin ne permet pas d'exprimer le style recherché, Dom Pérignon ne verra pas le jour...

Chaque millésime offre alors un nouveau visage de Dom Pérignon, reflet d'un assemblage dont Richard Geoffroy, le chef de cave, fait un acte de création unique. A la recherche de l'équilibre absolu entre pinot noir et chardonnay, le style Dom Pérignon dessine, millésime après millésime, une structure complexe d'arôme et de matière, soyeuse, aérienne et sensuelle.

Dom Pérignon Vintage 2000

Le millésime 2000 de Dom Pérignon a patienté sept années en cave pour atteindre son expression la plus aboutie.

« Frais, cristallin, pointu, le premier nez dévoile un univers original, végétal aquatique, où s'immiscent le poivre blanc et le gardénia. La maturité du vin s'offre alors avec douceur et légèreté avant qu'elle ne respire sur des accents tourbés. En bouche, l'attaque jaillit directement, prélude à une ampleur qui se fait lascive et semble s'enrouler comme une plante. Les notes anisées et de gingembre séché glissent sur la peau d'un fruit (la poire et la mangue) plus tactile que charnu. La finale s'étire et se pose, apaisée, mûre, diffuse. Un charme indéfinissable s'est opéré sans jamais rompre l'intégrité du vin. » Richard Geoffroy

Champagne N° 7 :

Champagne RUINART B - Blanc de Blancs 1998 -

4 Rue Des Crayères - 51100 REIMS – 03 26 77 51 51 - www.ruinart.com

Cave Le Vintage à REIMS - 125.00 €

Dom Thierry Ruinart ou Thierrri (né le 10 juin 1657 à Reims - décédé le 27 septembre 1709 à Hautvillers Marne) est un moine bénédictin français de la congrégation de Saint-Maur

Disciple de dom Mabillon, dom Thierry Ruinart a collaboré avec dom Pérignon avec qui il a appris les secrets de la champagnisation.

Il est l'auteur de *Acta primorum martyrum sincera et selecta* en 1689. Ce martyrologe latin sera traduit en français par l'abbé Jean-Baptiste Drouet de Maupertuy en 1732.

En 1724 à Paris, dom Vincent Thuillier, bénédictin de la congrégation de Saint-Maur, fait paraître : *Ouvrages posthumes de dom Mabillon et de dom Thierrri Ruinart*

C'est son neveu Nicolas qui fonde la première maison de vin de champagne.

Champagne Ruinart

Champagne Ruinart est une Maison de Champagne créée le 1^{er} septembre 1729 à Reims par Nicolas Ruinart, le neveu du moine bénédictin Dom Thierry Ruinart. Elle est une des plus vieilles maisons de Champagne encore en activité, après la *maison Gosset*, fondée en 1584¹.

Histoire

Dom Ruinart, issu d'une famille bourgeoise champenoise pratiquant alors le négoce du drap, comprend vite les enjeux futurs de la production du champagne et de son commerce lors des ses voyages en Europe. Il remarque l'enthousiasme grandissant que suscite le vin de Champagne dans les sphères aristocratiques des Cours Royales. Il transmet son savoir et sa vision du commerce du champagne à son frère Nicolas Ruinart. Dom Ruinart, devine déjà la future notoriété du vin de Champagne et son succès commercial.

Mais il faudra attendre l'arrêté royal du 25 mai 1728 pour que le rêve puisse devenir réalité. Par cet arrêté, le roi autorise le transport du vin en bouteilles, alors qu'avant cette date le vin ne pouvait voyager qu'en fûts, chose impossible pour le vin de champagne. Fortement inspiré par son oncle, l'audacieux fils de Nicolas Ruinart, Nicolas Ruinart deuxième du nom, pose alors les fondements de la Maison de Champagne.

Ses premiers envois de vins de Champagne seront destinés à ses clients acheteurs de draps, ce que l'on pourrait aujourd'hui considérer comme des cadeaux d'affaires. Comme son oncle vingt ans auparavant, il s'aperçoit rapidement que le marché du vin serait bien plus fructueux que celui du drap. Dans les ports, sur les bateaux, les paniers de bouteilles de vin de Champagne remplacent très vite les balles et les rouleaux de tissus. Si bien qu'en 1735, la vente de champagne devient l'unique activité de la Maison Ruinart.

Aujourd'hui cette marque appartient au groupe LVMH.

Millésime - Composition

Après l'extravagance de 1996, la Champagne retrouve avec 1998 un millésime à l'équilibre plus classique. Après un été contrasté, un temps ensoleillé à partir de la mi-septembre a permis de rentrer des raisins d'une superbe qualité.

Assemblage : 100% Chardonnay issus uniquement de Grands Crus, pour 66% de la Côte des Blancs (Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger) et 34% du nord de la Montagne de Reims (Sillery, Puislieux et Verzenay).

Aspect Visuel

Superbe couleur d'un jaune vert lumineux, aux reflets légèrement dorés. L'effervescence est particulièrement fine et persistante.

Aspect Olfactif

Le nez est ouvert, expressif, conférant une impression de douceur typique du millésime. Les notes florales et fruitées dominent le premier nez : fleurs blanches, prune (reine-claude), pêche, poire, avec un fond minéral très racé. Elles laissent place ensuite à des odeurs plus douces (pâtisserie, châtaigne fraîche), à l'origine d'une grande complexité aromatique.

Aspect Gustatif

La bouche présente un équilibre remarquable entre fraîcheur et onctuosité. Les notes de fruits dominent, dans un registre plus mûr et plus exotique qu'au nez : agrumes (kumquat, bergamote), carambole, mangue. L'effervescence très fine contribue à l'harmonie gustative, en conférant une texture très soyeuse et beaucoup d'allonge. La finale longue et fraîche permet de retrouver toute la noblesse des chardonnays issus des meilleurs crus de la Champagne

Accord avec les mets

Grâce à son équilibre où domine la finesse, le Dom Ruinart 1998 se déguste merveilleusement à l'apéritif. A table, son caractère racé saura magnifier des plats à base de fruits de mer ou de poissons nobles : carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de vanille, terrine de homard et ses légumes de printemps croquants, araignée de mer en gelée... Pour des accords plus originaux, un tempura ou un sashimi de bar combleront les amateurs de cuisine japonaise.

Parfait dès aujourd'hui, le Dom Ruinart 1998 pourra se conserver dans une bonne cave entre 10 et 20 ans, à l'issue desquels sa richesse aromatique lui permettra alors de s'associer à une viande blanche ou une volaille en sauce

Je vous précise par ailleurs d'autres points qui ne sont pas dans cette fiche :

- les grands crus utilisés sont tous sur de sols très crayeux, les meilleurs de la Champagne. Ceux de la Côte des Blancs (Cramant, Avize, Le Mesnil) ont tendance à donner des vins plus racés, très minéraux, mais qui peuvent parfois aussi faire preuve d'une certaine austérité (moins le cas dans un millésime comme 1998, plutôt chaud). Ceux du nord de la Montagne de Reims (Sillery, Puisieulx, Mailly, Verzenay...) sont plus charpentés, plus puissants, et donnent une très belle mâche à l'assemblage.

- les vins sont tous vinifiés en cuves inox (jamais de passage en barrique), la fermentation malolactique est complète.
- le tirage a eu lieu courant 1999, et le vin que vous possédez sans doute dégorgé en 2008, soit environ 9 ans de vieillissement sur lattes. Minimum 6 mois de repos entre le dégorgement et la mise sur le marché, afin de permettre à la liqueur de dosage de se fondre complètement.
- Dosage 7 g/l.
- Première cuvée de Dom Ruinart : 1959 commercialisée en 1969.

Bonne dégustation !

Frédéric PANAIOTIS

Chef de Caves

Champagne N° 8

Champagne Louis ROEDERER - CRISTAL 2002.

21 Boulevard Lundy - 51100 - REIMS - 03 26 40 42 11 - www.champagne-roederer.com

Cave PASSION GOPURMANDE - QUIMPER - 150 €

En 1833, Louis ROEDERER hérite la Maison de Champagne fondée en 1776 par son oncle. Il décide alors de lui donner son nom et d'en développer la renommée à l'étranger. Ses efforts se concentrent sur plusieurs pays, dont la Russie, et il ne faut pas longtemps pour que le Tsar lui-même devienne un fervent amateur du Champagne de Monsieur ROEDERER.

Il l'apprécie tellement qu'il demande à la maison Louis Roederer que lui soit réservée, chaque année, la meilleure de ses cuvées. Le Maître de Chais de la Cour vient, dès lors, chaque année à Reims pour participer personnellement à sa composition.

Un jour de 1876, le tsar Alexandre II fait remarquer à son sommelier que les bouteilles servies à sa table étant toutes entourées d'un linge, rien ne les distingue de celles que ses hôtes peuvent se procurer dans les échoppes du pays.

Il exige alors que sa cuvée personnelle lui soit servie dans des bouteilles en cristal, leur col constituant un moyen infallible d'identification. La maison fait alors appel à un maître verrier flamand qui conçoit une ingénieuse bouteille de cristal non teintée et à fond plat. C'est ainsi que naît une mythique « cuvée prestige » : CRISTAL, au flacon illustrissime dûment revêtu des armoiries impériales et dont l'aspect n'a pas varié depuis plus d'un siècle...mais déjà copié à l'époque par des affairistes sans scrupules.

La révolution d'Octobre vient anéantir le marché russe. Néanmoins, la maison Louis Roederer entreprend de poursuivre la production de CRISTAL qu'elle commercialise dès lors dans le monde entier. Le succès est éclatant. Aujourd'hui, la production de cette magnifique cuvée est limitée et loin de satisfaire la demande dont elle est constamment l'objet.

Les raisins qui entrent dans la composition de CRISTAL (et c'est peut-être là le secret de sa renommée) proviennent du propre vignoble de la Société Louis Roederer, 200 hectares de premiers ou grands crus, les plus harmonieusement répartis parmi les grands vignobles de la Champagne.

CRISTAL est un vin d'une grande finesse (important proportion de Chardonnay), très élégant, au bouquet délicat et éclatant, parfaitement équilibré. reconnu unanimement comme un vin tout à fait exceptionnel, CRISTAL est toujours élaboré, comme pour le Tsar il y a plus d'un siècle, avec la même soin et les mêmes exigences.

CRISTAL 2002 :

VENDANGES :

Année extraordinaire avec tous les attributs superlatifs d'une très grande année : des températures uniformément chaudes, sans excès de soleil et de chaleur avec une douceur très marquée en hiver ; un léger déficit de pluies (environ 20%) pendant le cycle végétatif ; des nuits fraîches et un vent frais et sec de nord-est au mois d'août et de septembre... Autant de conditions exceptionnelles favorables qui contribuèrent à une maturité idéale des raisins et une belle concentration des saveurs. Les vendanges débutèrent le 12 septembre dans les Chardonnays avec une concentration en sucre moyenne supérieurs à 11% d'alcool naturel.

GENESE DU VIN :

A la demande du Tsar Alexandre II (lire ci-dessus) Louis ROEDERER élabore, outre le flacon unique, une cuvée issue de la meilleure sélection de vignes de 7 grands crus de son domaine. Cette cuvée, uniquement élaborée dans les « grandes » années où la maturité du Chardonnay et du PINOT Noir permettent d'atteindre un équilibre subtil, précis est la première cuvée de prestige de la Champagne.

STYLE :

Précis, soyeux et harmonieux associé à un corps puissant et riche doté d'un équilibre d'une grande pureté et d'une incroyable capacité de vieillissement.

ELABORATION :

55% de Pinot Noir – 45% de Chardonnay – 20% de vins vinifiés sous bois (foudres de chêne) avec bâtonnage hebdomadaire – pas de fermentation malolactique. La cuvée CRISTAL est élaboré à partir des grands crus de la Montagne de Reims, la vallée de la Marne et la Côte des Blancs. Elle bénéficie en moyenne de 5 années de maturation en caves et également d'un repos de 8 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Le dosage est adapté à chaque millésime entre 8 et 10 g/l.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

« Vin intense et délicat. Il révèle une combinaison précise et pure mêlant la fleur sucrée, le cacao, les noisettes finement toastées, les agrumes confits. La texture est infiniment soyeuse, concentrée et savoureuse avec une explosion de fruits mûrs, de fruits rouges, de chocolat blanc, de caramel et de viennoiserie typique de CRISTAL. C'est un vin puissant et raffiné en même temps dont la sensation va « crescendo »...atteignant une véritable harmonie des saveurs et une intégration parfaite. La finale est soutenue par une fraîcheur et une fine amertume rendant le vin presque « croquant ». » Jean Baptiste LECAILLON.
Chef de Caves

HARMONIE DES VINS ET DES METS :

Saint jacques, caviar nage citronnée – Saumon frais mi-fumé – Langouste chardonnay, rhubarbe – Araignées de mer fenouil – Huître sabayon champagne – Tartare d'huître chipolatas ciboulette – Poisson cru mariné.

Didier ELENA, chef étoilé et Philippe JAMESSE, chef sommelier du Château de Reims