



# L'ECHO DES PRESOIRS

Journal mensuel du BCBG - Novembre 2013 - numéro 212

EDITO : LE PLUS VIEUX CHAMPAGNE ROSÉ DU MONDE

Le Figaro 18 avril 2013 - Bernard Burtschy

Benoît Gouez, chef de cave de Moët et Chandon  
Stéphane Olivier



« En vérifiant les stocks, je suis tombé par hasard sur un 1878 que je ne connaissais pas. En le mirant, il me semblait bien qu'il s'agissait d'un champagne rosé ». Benoît Gouez, le chef de cave de la maison Moët et Chandon, a la main heureuse. Mais, jusqu'au dernier moment, le doute subsiste : s'agit-il vraiment de rosé ? Le verre sombre de la bouteille ne permet pas d'en être absolument certain. En effet, les vastes caves de la maison regorgent de flacons qui sont pour l'essentiel de classiques champagnes blancs ; les rosés sont plus rares.

L'ouverture est effectuée avec brio « à la volée » par le grand spécialiste maison, Thierry Gall, qui a déjà débouché tant de vieux millésimes. Il s'agit bien d'un champagne rosé ! Et il est superbe.

« Ses arômes de café et de fraises sont envoûtants, la bouche est encore de belle tenue, certes très suave, mais d'une bonne longueur et d'une incroyable jeunesse grâce à une belle acidité », précise Lau Chi-sun, le critique de Hong Kong de Wine Now.

Ce 1878 n'est pas unique. La maison a constitué depuis 1920 la Collection des Grands Vintages Rosés et elle a profité de cette dégustation pour présenter à la fois son petit dernier, le 2004, mais aussi les 1998, 1980, 1976, 1961, 1955 et 1949. Qui a dit que les champagnes rosés vieillissaient mal ? Si le 1998 fait preuve d'élégance, le 1980 se montre très frais, mais le 1976 reste peu évolué comme beaucoup de vins de ce millésime. Le 1949, pour sa part, est jugé sublime en dépit d'une acidité basse et d'un alcool élevé.

L'histoire du rosé remonte très loin. La maison Moët et Chandon a même découvert que Napoléon Ier et sa mère avaient acheté, en 1801, un lot de cent bouteilles de cuvée « Rozé » de 1794 à Jean-Rémy Moët. Mais les temps ont beaucoup changé, puisque l'analyse du 1878 trahit un dosage de 100 grammes de sucre par litre et la présence d'acide malique, alors que le 2004 n'est dosé qu'à 5 grammes par litre. Ce dernier, néanmoins, avec 45 % de pinot noir, dont 22 % de vin rouge, 31 % de chardonnay et 24 % de pinot meunier, s'inscrit bel et bien comme un héritier de cette longue histoire.

La vraie limite du champagne rosé demeure la disponibilité d'un excellent vin rouge qui est ajouté au vin blanc. Pour le millésime 2004, il représente tout de même 22 % du volume. La Champagne se situe à la bordure septentrionale des terres propices à la culture des raisins rouges. Ils ont beaucoup de mal à mûrir et l'élaboration d'un bon vin rouge est un travail délicat.

D'ailleurs, il existe aujourd'hui fort peu de coteaux champenois rouges qui tiennent la

comparaison avec un grand bourgogne. Certes, dans le passé lointain, au XVe siècle, la Champagne rivalisait avec la Bourgogne à la cour du roi de France, mais une période de refroidissement climatique a changé la donne.

Difficile de produire un vin rouge, mais pas impossible. Moët et Chandon a montré son savoir-faire lors d'une dégustation de vins rouges de Bouzy, qui servent à l'élaboration du champagne rosé. Elle a permis de montrer l'excellence des 2012, la puissance des 1990, un ferme et coloré 1969 et de splendides 1959, 1947 et 1928. De surprenants vins rouges de Rilly-la-Montagne de 1928 et 1929 ont achevé la démonstration magistrale.

Si le Moët Rosé Impérial est, comme le blanc, élaboré chaque année, le Grand Vintage Rosé n'existe que lorsque l'année s'y prête, et ce n'est pas si fréquent. Le 2004 est le 70e millésime blanc, mais il n'est officiellement que le 39e pour le rosé en raison de la difficulté supplémentaire pour obtenir un bon vin rouge.

À contre-courant de bien des maisons qui font dans les champagnes rosés très pâles et légers, ici, on défend un style assez coloré, intensément fruité avec de la générosité, voire de l'opulence : des champagnes rosés avec du tempérament. Et, selon Napoléon, le vrai caractère perce presque toujours dans les grandes circonstances.

Pierre

## CA du 6 décembre

Tous les éminents membres du CA étaient présents.

### **1) Echo des Pressoirs**

*Pour Vincent l'édito, avec une recette de Noël proposée par Armelle, les vendanges de presse par Guy et quelques infos habituelles. La diffusion par e-mail permet de sortir du cadre restreint à 2 pages, rédaction par Pierre.*

### **2) Primeurs**

*Jean-Pierre est volontaire pour s'en occuper.*

### **3) Prestiges 2014**

*Intérêt pour une nouvelle dégustation de liquoreux. Proposition d'un cépage rouge en différentes régions : cabernet sauvignon, syrah, pinot noir, ...*

### **4) Proposition**

*Trouver un équilibre entre le plaisir et le jeu découverte lors des dégustations de groupe. La proposition sera présentée et discutée lors des dégustations de chaque groupe.*

### **5) Commande Groupée de Printemps 2014**

*L'évaluation des nouveautés a mis à contribution tous les membres du CA avec André en chef d'orchestre : 6 nouveaux vins vous seront proposés.*

### **6) Création d'un 4ème Groupe ?**

*Conclusion en fonction des inscriptions : cf borderau d'inscription en pièce jointe à transmettre aux potentiels nouveaux membres.*

Pierre

## Faugères, terroir star ! TerreDeVins 4 Décembre 2013



*Du samedi 14 au samedi 21 décembre, les grandes cuvées de l'AOP Faugères seront à l'honneur chez les cavistes et bars à vins de l'Hérault, sous la mention "Faugères, grand terroir de schiste". La conclusion d'une belle année pour cette appellation languedocienne.*

Alors, on sert du faugères sur nos tables de fêtes ? Pour en savoir plus : [www.faugeres.com](http://www.faugeres.com)

## La vente de la cave de Matignon rapporte plus de 173 000 €



TerreDeVins, 9 Décembre 2013

Environ 10% de la cave était mise en vente à l'Hôtel Drouot. Les bouteilles portent une vignette ronde avec la date des enchères et la façade de Matignon. Les lots étaient estimés de 15 euros à 5000 euros pour une Romanée-Conti 2004, qui a finalement été adjugée à 10 500 euros.

<http://www.terredevins.com/la-vente-de-la-cave-de-matignon-rapporte-plus-de-173-000-euros>

## Recettes de Noël *proposées par Armelle* - Pas de fêtes sans foie gras

### Bouchées de foie gras aux fruits secs

Cuisine et Vins de France, déc./ jan. 2013

**Facile et abordable (prêt à l'avance) :** préparation 20 mn et cuisson 5 mn. Pour 6 personnes.

*Ingrédients :* 1 bloc de foie gras mi-cuit de 300g, 1 c à soupe de noisettes mondées, 1 c à soupe de pistaches mondées, 1 c à soupe de graines de courge, 1 c à soupe de graines de pavot, 4 c à soupe de confiture de prunes.

- Faites un peu torréfier les noisettes, les pistaches et les graines de courge à sec dans une petite poêle, chacune leur tour, puis laissez les refroidir et mixez les grossièrement, séparément. Disposez

les dans trois bols. Mettez les graines de pavot dans un autre.

- Coupez le foie gras en dés, passez les dans la confiture pour les enrober légèrement puis roulez les chacun dans un des bols, pour obtenir des bouchées de couleurs différentes.

- Posez les cubes sur un plateau, placez au frais jusqu'au moment de servir avec des minis fourchettes.

- Bon accord : un sauternes.

### **Dim sum de foie gras, sésame au chouchen**

Bretons en cuisine, déc./janv./fév. 2013

**Facile et cher** : préparation 10 mn et cuisson 20 mn. Pour 8 personnes.

**Ingrédients** : 500g de foie gras de canard, 1 paquet de pâte à wontons (en épicerie asiatique), 35 cl de chouchen, 50g de sésame, 2 cl de jus de citron vert (ou de yuzu, agrume asiatique).

- Coupez le foie gras en gros cubes.

- Torréfiez le sésame à la poêle et enrobez les cubes de foie gras.

- Emballez les dés de foie gras dans la pâte à wontons : pliez les ravioles en triangle puis entortillez les bords en les rejoignant vers le milieu.

- Faites frire quelques minutes à 180°.

- Faites réduire, dans une petite casserole, le chouchen jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

- Tranchez avec le jus d'agrumes et servez la sauce avec les *dim sum* croustillants.

## Résultats 2013 des groupes de dégustation

**Groupe 1** : 1<sup>er</sup> Guy / 117,33 points, 2<sup>ème</sup> Pascal / 114,50 points, 3<sup>ème</sup> Philippe / 112,67 points

**Groupe 2** : 1<sup>er</sup> Dominique / 105,00 points, 2<sup>ème</sup> Michel / 103,40 points, 3<sup>ème</sup> Chantal / 99,75 points

**Groupe 3** : 1<sup>er</sup> Jean-Paul / 103,80 points, 2<sup>ème</sup> Jean / 102,20 points, 3<sup>ème</sup> Clôdie / 102,00 points

## Prochaines animations

- **CA** : vendredi 10/01, vendredi 07/02 , ...

- **Dégustations « Plaisir »** : Samedi 18/01 : **G1** - Samedi 25/01 : **G2** - Samedi 01/02 : **G3**.

- **Dégustation « Découverte »** : **Verticale Régnié** Samedi 08/02 au FLSM (sous réserve de disponibilité de salle), participation 15 €.

- **Assemblée Générale** : Samedi 15 février au RU de KERGOAT.