



GETTY IMAGES

SÉLECTION DE CHAMPAGNES POUR LES FÊTES

## Des bulles pour votre bulle

Impossible de dire aujourd'hui à quoi ressemblera la fin d'année version Covid-19. Il n'est pas question de se morfondre pour autant. Indissociables des fêtes de Noël et de Nouvel An, les bulles trouveront, sans nul doute le chemin de la table de votre... bulle. Voici une sélection, forcément subjective, de champagnes et autres effervescents qui nous ont épatés. XAVIER BEGHIN

**N**ous voici donc à quelques semaines de la fin d'une année que beaucoup souhaiteront oublier. En cette époque de quasi-reconfinement, bien malin qui pourrait dire ce que le prochain comité de concertation décidera au sujet des fêtes de fin d'année. Il est en tout cas sûr que de nombreux vignerons aimeraient que rien de tout ceci ne se soit produit. La fermeture, à deux reprises,

des restaurants et des bars, et l'interdiction d'organiser événements et fêtes familiales (communions, etc.) ont fait plonger le marché des effervescents. La Champagne s'attend à des pertes colossales, de l'ordre du milliard et demi d'euros. Tout porte à croire que la Belgique, cinquième pays importateur de champagne en 2019, n'achètera pas 9,2 millions de bouteilles, comme elle l'avait fait l'an dernier (sans compter ce qui entre au plat pays dans le coffre des



PHOTOS BOUTEILLES : PG

voitures, une spécialité nationale qui manque aujourd'hui cruellement aux vigneron champenois). Les stocks sont importants et la grande distribution peut faire ici et là de magnifiques promotions. Les grandes maisons, par la taille ou la qualité, n'ont, elles, pas l'intention de se vendre à tout prix, quitte à y perdre un peu de volume. Nous aussi, nous avons choisi de ne pas participer à la braderie, mais de vous proposer des bouteilles de qualité pour que votre bulle, éventuellement élargie, pétille de joie dans quelques semaines.

### Un choix bien avisé

Partons immédiatement dans la Marne, au sud d'Épernay, sur la Côte des Blancs où poussent les plus beaux chardonnays de la Champagne. Quatre villages y trustent les honneurs : Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger et Cramant. C'est à Avize qu'est installée, depuis les années 1930, la maison Franck Bonville, aujourd'hui dirigée par Olivier, le représentant de la quatrième génération. Cette maison n'achète aucun raisin et ne vinifie que ses propres récoltes. Avec sa belle touche d'acidité, le style Bonville est assez inimitable. Nous n'aimons pas tout ce que fait Olivier mais trois cuvées méritent notre attention. Pur Mesnil est une cuvée parcellaire issue du village éponyme. Bien ronde et ample, elle exprime tout le terroir, avec des notes iodées et salines marquées. L'Extra-Brut est un assemblage de 2012 d'une jolie finesse qui fera merveille sur les huîtres, les crustacés ou les poissons délicats. Enfin, très haut de gamme, **Les Belles Voyes 2012** est un champagne d'exception issu d'une parcelle de 80 ares qui rappelle la naissance de la

maison Bonville et dont les jus ont été vinifiés dans une barrique bourguignonne. C'est beurré, brioché et vanillé. A réserver aux amateurs éclairés. Les cuvées Franck Bonville sont désormais disponibles chez Thomas Colart et Benjamin Duplouy ([www.c-de-c.be](http://www.c-de-c.be)). A titre d'exemple, les Belles Voyes coûtent 80 euros, l'Extra-Brut, 45 euros.

### Dom Pérignon et le botrytis

La sortie d'un millésime de **Dom Pérignon** est toujours un événement. C'est d'autant plus vrai cette fois que le 2010 est aussi le premier déclaré par Vincent Chaperon comme chef de cave de la vénérable maison. Un véritable exploit puisque la chaleur et la sécheresse de l'été 2010 avaient provoqué l'apparition de botrytis, la fameuse pourriture noble à la base des sauternes, sur les pinots noirs. En août, des tonnes d'eau s'étaient en effet abattues en l'espace de deux jours sur le vignoble. La perte d'une partie des pinots noirs fait donc de ce millésime une œuvre d'art absolument unique. A l'arrivée, nous avons un assemblage plus axé sur le chardonnay, un champagne d'une belle ampleur, très généreux et structuré, avec une finale très saline qui termine une bouche très végétale. Du grand art, qui se réservera à la table. Caviar ou jolis poissons à chair ferme comme la daurade, le bar ou le turbot, lui iront à merveille. Ce petit bijou est disponible dans l'ensemble des succursales du Comptoir des Vins ([www.comptoirdesvins.be](http://www.comptoirdesvins.be)) au prix de 173,90 euros. Restons chez LVMH, pour évoquer la belle initiative de la maison **Ruinart**. Après deux ans de développement et un million d'euros d'investissement, le cof-



fret traditionnel a été remplacé par un étui de protection appelé "seconde peau". Enroulé comme une serviette de sommelier autour de la bouteille, cet étui constitué de papier issu à 100 % de forêts écogérées permet d'alléger l'empreinte carbone de 60 % par rapport au coffret.

### Son nom est PN VZ15, Bollinger PN VZ 15

Cela faisait 12 ans que la maison préférée de James Bond n'avait plus innové. Depuis l'arrivée du rosé, en fait. En 2020, elle frappe un grand coup. Décidée à donner un petit frère aux Vieilles Vignes Françaises (VVF), cet ultra-parcellaire aussi rare qu'exceptionnel, elle a cherché une autre façon de magnifier ses pinots noirs, son cépage emblé-



la cave de Rob, à Woluwe-Saint-Pierre.

### Encore du pinot noir!

Ne quittons ni Ay ni le pinot noir, et entrons chez Collet. Peu connue chez nous, la maison organise depuis des années en France le Prix Collet du Livre de Chef.

## Tout porte à croire que la Belgique, cinquième pays importateur de champagne en 2019, n'achètera pas 9,2 millions de bouteilles comme l'an dernier.

matique, sans pour autant affoler les collectionneurs. Pendant des mois, le chef de cave a travaillé des assemblages qui, sur plusieurs années, font la part belle à quatre crus de la Montagne de Reims: Verzenay, Bouzy, Ay et Tauxières. Cette fois, c'est celui dans lequel Verzenay est majoritaire qui l'a emporté. D'où le nom: **PN** pour Pinot noir, **VZ** pour Verzenay et **15** pour le millésime des vins les plus jeunes. Voilà un champagne puissant, à la vinosité marquée, brioché et aux notes de fruits secs. Une petite bombe disponible au prix de 89 euros chez de nombreux cavistes ([Bewine.be](http://Bewine.be), [Migsworldwines.be](http://Migsworldwines.be), [Wineandmore.be](http://Wineandmore.be), etc.) ainsi qu'à

L'an dernier, à l'occasion de la soirée de présentation du merveilleux ouvrage de Karen Torosyan, du Bozar Restaurant, nous avons pu nous plonger dans la très jolie gamme de cette maison qui fêtera son centenaire l'an prochain. Son Blanc de Noirs Premier Cru (85 % de pinot noir, 15 % de pinot meunier) nous a particulièrement épaté par son expression très fraîche et très citronnée. Ce champagne croquant aux jolies notes de pomme est parfait pour l'apéro mais aussi avec des poissons crus, comme des sushis ou des tartares de saumon ou de thon. En Belgique, les champagnes Collet sont disponibles exclusivement chez Aristide, ➔

de la Cave des Sommeliers à Habay ([www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)). Le Blanc de Noirs Premier Cru y est vendu au prix de 51,36 euros.

### Village royal

Au détour d'un séjour en Bourgogne, nous sommes tombés sur le magnifique village des Riceys. Situé dans l'arrondissement de Troyes et au cœur de la superbe Côte des Bar, le lieu présente deux caractéristiques viticoles majeures : il occupe la plus grande superficie de vignes de toute la Champagne (866 ha) et il est le seul à détenir les trois AOP : Champagne, Côteaux Champenois et, fatalement, Rosé des Riceys, le vin servi à la table de Louis XIV. Là aussi, le pinot noir règne en maître. Si la famille cultivait la vigne en 1930 déjà, la maison Alexandre Bonnet ne porte ce nom que depuis les années 1970. Elle produit des champagnes de haute tenue que l'on trouve sur de très nombreuses étoilées françaises.

Inutile de se creuser la tête : tout est bon chez les Bonnet. Le pinot noir y est élégamment et délicatement exprimé. Singulièrement dans la Cuvée Noir Extra Brut Blanc qui allie agrumes et épices dans une bouche étonnamment longue, délicate et savoureuse. Et, typicité des champagnes des Riceys, la minéralité est omniprésente. Les cuvées Bonnet sont disponibles auprès des Vins Pirard ([www.vinspirard.be](http://www.vinspirard.be)). A titre indicatif, le Noir Extra Brut Blanc y est vendu au prix de 33,95 euros. Honnêtement, vu la qualité, c'est une affaire.

### D comme Devaux

Restons au cœur de la Côte des Bar et glissons vers un joli manoir et un parc arboré de

Bar-sur-Seine, où est installée depuis 1846 la Maison Devaux, malheureusement tout aussi méconnue chez nous que Collet alors que la famille porte haut les couleurs de la Champagne et se montre très exigeante dans l'élaboration de ses cuvées, tant dans la parcellisation du domaine que dans le choix de vieillissements longs. Nous avons apprécié son excellent Rosé des Riceys et ses deux cuvées Cœur des Bar, mais nous avons fondu pour son Ultra D. Ce champagne très peu dosé qui a vieilli cinq ans sur lattes est une petite merveille de finesse, où minéralité et salinité s'allient à des notes très florales. C'est une cuvée d'une étonnante pureté et droiture. Il n'est pas facile de s'en procurer en Belgique, mais la famille Tommelin, à Audenarde, a eu la bonne idée de l'importer. Un petit mail à Silke Tommelin ([info@drankentommelin.be](mailto:info@drankentommelin.be)) et le tour sera joué ! L'Ultra D y est vendu 41,81 euros.

### Pas envie de champagne ?

Depuis que nous avons découvert et adoré le Crémant de Bonhoste, nous sommes restés très attentif à l'évolution des bulles bordelaises. Si les crémants ne représentent qu'un pour cent de la production girondine, ils sont, parmi les huit appellations françaises (Alsace, Bourgogne, etc.), ceux qui progressent le plus.

A l'heure où les vins de Bordeaux souffrent, voilà une bonne nouvelle et une orientation à même de plaire au public visé : les milléniaux. Alors, si cette année vous ne désirez pas de champagne, pensez au crémant de Bordeaux. On aime beaucoup celui de Thieuley, produit par les sœurs Courselle, dont on adore



aussi le Clairet. Il est disponible chez Cora (et [www.Corawine.be](http://www.Corawine.be)) au prix de 12,69 euros. On avoue une tendresse particulière pour notre compatriote Renaud Limbosch, grand artisan de la réussite des Eat Brussels, Drink Bordeaux. Dans son **Château Tifayne**, au cœur des Côtes de Bordeaux, il élabore deux adorables crémants : un blanc et un rosé. C'est frais, net, précis et avec une bouche d'agrumes. A découvrir sur [www.popsss.com](http://www.popsss.com) qui célèbre les vigneron belges, au prix de 11,60 euros.

### Et dans la grande distribution ?

L'amateur de champagnes de vigneron peut aussi trouver son bonheur dans nos supermarchés. D'abord chez Colruyt, qui propose depuis 25 ans dans l'ensemble de ses magasins la Cuvée Alexandre 1<sup>er</sup> du domaine familial Soutiran, aujourd'hui dirigé par Valérie. Voilà un beau champagne à la fois frais et brioché, qui sera le compagnon parfait d'un apéritif. Qui dit 25 ans dit réduction temporaire de 25 % (jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre, puis à nouveau à partir de la mi-décembre) : la Cuvée Alexandre 1<sup>er</sup> est donc actuellement vendue un peu au-dessus de 21 euros. Franchement, vous ne trouverez pas mieux dans la grande distribution à ce prix-là ! Chez Cora, Alain Renier fait confiance depuis quelques années à l'excellente maison Laurent Lequart, une petite propriété familiale située dans la Marne. Particularité : elle a fait du Pinot Meunier son fer de lance. Son Brut Réserve (24,99 euros) et son **Blanc de Meunier** (29,99) en sont exclusivement composés. N'hésitez pas, c'est tout bon, tout fin, tout élégant. **1**