| N°12 |

L'HONORÉ

- Magazine -

| HIVER | 2018

Art de vivre

Savoir-faire

Styles

Héritage

Évasion

15,00 € / HIVER 2018
9 772554 879005

DES BULLES D'EXCEPTION

Exceptional bubbles

Rares, confidentielles et exigeantes, les cuvées de champagne les plus exclusives demeurent de formidables vitrines pour les maisons : elles incarnent leur savoir-faire tout en exprimant leur définition d'un grand vin. Rare, confidential and demanding, the most exclusive cuvées de champagne remain great showcases for their houses: they embody their know-how while expressing their definition of a great wine.

Elles sont au champagne ce qu'est la Formule 1 à l'automobile. Une formidable vitrine, reposant sur un condensé de tous les savoir-faire et exprimant une vision, voire une définition d'un grand vin de champagne. Les cuvées de prestige, également appelées cuvées spéciales, rares ou exclusives car ne répondant à aucune règle ni aucune définition, ont un point commun : les maisons qui les créent, petites ou grandes, apportent un grand soin à leur élaboration pour que le résultat soit... exceptionnel. Si un soin particulier est apporté à ces cuvées, c'est que leur importance en termes d'image est considérable. Grand Siècle, Comtes de Champagne, La Grande Dame, Cristal, Dom Perignon... autant de noms symbolisant l'excellence des vins de champagne aux quatre coins du monde.
Pour leur élaboration, très exigeante financièrement, chaque maison s'appuie sur un

They are to champagne what Formula 1 is to cars. A unique showcase, a summary of all the know-how thus expressing a vision, even a definition of what a great champagne wine is. Prestigious cuvées, also called special cuvées, rare or exclusive as they do not abide by any rule or definition, nonetheless have one thing in common: the houses crafting them, big or small, take great care in their preparation so that the result is ... exceptional. Particular care is brought to these cuvées because their importance in terms of image is considerable. Grand Siècle, Comtes de Champagne, La Grande Dame, Cristal, Dom Perignon... so many names symbolizing the excellence of champagne wines around the globe.
For their development which requires large investments, each house relies on extremely strict specifications and a long aging time - up

>

! 2 ! Les maisons de champagne convoquent l'ensemble de leurs savoir-faire pour élaborer leurs cuvées rares.

cahier des charges extrêmement strict et sur un temps de vieillissement long – jusqu'à 13 ou 14 ans –, mais aussi sur sa propre vision du champagne, son terroir, son histoire ou encore sur sa typicité. Chez Taittinger, par exemple, le fleuron porte le nom des ancêtres de la famille : Comtes de Champagne. Considéré comme l'un des meilleurs vins au monde, ce blanc de blancs réalisé dans les seuls millésimes exceptionnels, issu des grands crus de la côte des Blancs, repose sur des critères qui excluent une production de masse. Rare par

to 13 or 14 years –, but also on its own vision of champagne, its terroir, its history or its typicality. At Taittinger, for example, the flagship bears the name of the ancestors of the family: Comtes de Champagne. Considered to be one of the finest wines in the world, this Blanc de Blancs only made during exceptional vintages, resulting from the great vintages of the Côte des Blancs, is based on criteria that exclude mass production. Rare by nature, it is only made using the first pressed wine that offers a remarkable finesse, and then ages ten years

nature, il est réalisé avec le seul vin de première presse qui lui offre une finesse remarquable, et vieillit ensuite dix années dans les caves de la maison, installées dans les crayères de l'abbaye de Saint-Nicaise. Cet été, le millésime 2007 a été dévoilé, succédant au 2006.
De son côté, Laurent-Perrier s'est appuyé sur une vision fondamentalement différente pour créer Grand Siècle, à la fin des années 50. Cette vision, c'est celle du visionnaire Bernard de Nonancourt, qui, désireux de recréer l'année parfaite pour obtenir un vin exceptionnel, ose s'affranchir des millésimes pour privilégier l'assemblage de trois années exceptionnelles capables d'apporter à la fois la finesse, la fraîcheur et l'élégance. Multimillésimé, Grand Siècle, élaboré à partir de 11 grands crus de chardonnay et de pinot noir et vieilli huit années en cave, se caractérise ainsi par une robe brillante, des bulles fines, un nez brioché aux notes d'agrumes et une bouche remarquablement équilibrée.

TERROIRS

A Verzy, Louis de Sacy a imaginé une cuvée spéciale en 2003, portée avant tout par une démarche expérimentale. « Jusqu'alors, nous n'avions jamais assemblé nos raisins, provenant de différents terroirs, explique Yaël Sacy. Notre volonté était donc de créer un vin différent, reposant sur les spécificités propres à chacun de nos terroirs, faiblement dosé de manière à laisser ces terroirs s'exprimer. Nous en avons fait 1 200 magnums que nous avons laissé vieillir douze ans en cave avant dégorgement. » En 2015, la Cuvée XII, élaborée majoritairement à base de pinot noir, voit ainsi le jour. Si le résultat s'avère à la hauteur des espérances, Louis de Sacy n'a pas vocation, dans l'immédiat, à reproduire ce vin rare, dont il ne reste en cave que 400 magnums. Sa gamme courante, pour l'heure, est couronnée d'une cuvée Grand Soir millésimée, à base de pinot noir et actuellement proposée en 2008.
Chez Pannier, la cuvée Egérie est née dans les années 1980. A cette époque, la maison, dont les vignobles sont constitués de chardonnay sur la côte des Blancs mais aussi de pinot noir et de pinot meunier, entend trouver un nouvel équilibre entre ses raisins. De multiples essais sont réalisés, d'abord sans pinot meunier, et

in the cellars of the house, namely the abbey of St. Nicaise's cellars. This summer, the 2007 vintage was unveiled, succeeding the 2006.
As for Laurent-Perrier, the house relied on a fundamentally different vision to create Grand Siècle, in the late 50s. This vision is that of visionary Bernard de Nonancourt, who, eager to recreate the perfect year for an exceptional wine, dared to forgo vintages to favor the assembly of three exceptional years bringing finesse, freshness and elegance all at once. Multi-flavored, Grand Siècle, made from 11 grands crus of Chardonnay and Pinot noir and aged eight years in cellar, is characterized by a brilliant robe, fine bubbles, a brioche nose enhanced by citrus notes and a remarkably balanced long finish.
In Verzy, Louis de Sacy imagined a special cuvée in 2003, driven above all by an experimental approach. "Until then, we had never assembled our grapes, coming from different soils, explains Yaël Sacy. Our desire was therefore to create a different wine, based on the specificities of each of our terroirs, but dosed out so as to let these terroirs express themselves. We made 1,200 magnums that we allowed to age twelve years in cellar before disgorging". In 2015, the Cuvée XII, mainly made out of Pinot noir, was born. If the result is up to expectations, Louis de Sacy is not intending, in an immediate future, to reproduce this rare wine, of which only 400 magnums remain in cellar. For the time being, its offering is crowned with a cuvée Grand Soir vintage, based on Pinots noirs from the 2008 harvest.
As for Pannier, the Egérie cuvée was born in the 1980s. At that time, the house, whose vineyards are made of Chardonnay on the Côte des Blancs but also of Pinot noir and Pinot meunier, intended to find a new balance between its grapes. Multiple tests were carried out, first without but eventually with Pinot meunier, "We have thus understood that this variety, typical of our terroir, was essential in the development of our wines, whose gourmand notes are a specificity", says Philippe Dupuis, the cellar master. By adding a touch of its best Pinot meunier to its Chardonnays and Pinot noir, and after ten years of aging in the cellar, Pannier manages to present a little dosed out but gourmand wine. The 2006 vintage, at the end of its life, will give way in early 2019 to

>

finalement avec. « Nous avons ainsi compris que ce cépage, typique de notre terroir, était indispensable dans l'élaboration de nos vins, dont les notes friandes constituent une spécificité », raconte Philippe Dupuis, le chef de cave. En ajoutant une touche de ses meilleurs pinot meunier à ses chardonnay et pinot noir, et après dix ans de vieillissement en cave, Pannier parvient ainsi à présenter un vin peu dosé mais gourmand. Le millésime 2006, en fin de vie, laissera la place, début 2019, au 2008. Philippe Dupuis promet un vin raffiné, élégant, fruité et gourmand.

VIEILLISSEMENT

Autre terroir, autre démarche. Pierry, village classé premier cru adossé à la côte des Blancs. L'historique maison Mandois, née en 1735 et encore familiale, y possède un vignoble de 40 hectares réparti entre douze villages, et composé à 70 % de chardonnay. Sa spécificité ? Un clos d'1,5 hectare autour de la propriété, planté en pinot meunier. « Au début des années 2000, nous avons voulu élaborer un vin dédié à l'après repas. Après plusieurs années de travail, nous avons réalisé que seul le clos donnait le résultat attendu », raconte Claude Mandois. En s'appuyant sur un millésime 2004 idéal pour cette petite parcelle, l'équipe de Claude Mandois s'acharne à ne retenir que 4 000 kilos parmi les meilleurs raisins du clos, à maturité parfaite, et à élaborer un vin qui devait vieillir dix ans en cave. Ce long travail dans les caves a permis au bien nommé Clos Mandois, millésime 2004, d'acquérir une complexité unique, habillée sous une robe or profond, et de s'offrir une place singulière parmi les grands vins de champagne. Proche de la rupture, ce millésime, produit à hauteur de 3 500 bouteilles, sera remplacé d'ici au printemps 2019, par le 2008.

En profitant d'une année 2005 idéale, et dans la lignée de la tendance champenoise à élaborer des vins à la bourguignonne, c'est à dire en parcelles, la maison Colin a imaginé une cuvée spéciale portant le nom des deux vieilles vignes qui la composent, au cœur de son terroir premier cru, à Vertus : les Prôles et Chétivins. « Pour laisser une grande force d'expression à ces vignes, plantées dans les

the 2008 cuvée. Philippe Dupuis promises a refined, elegant, fruity and gourmet wine.

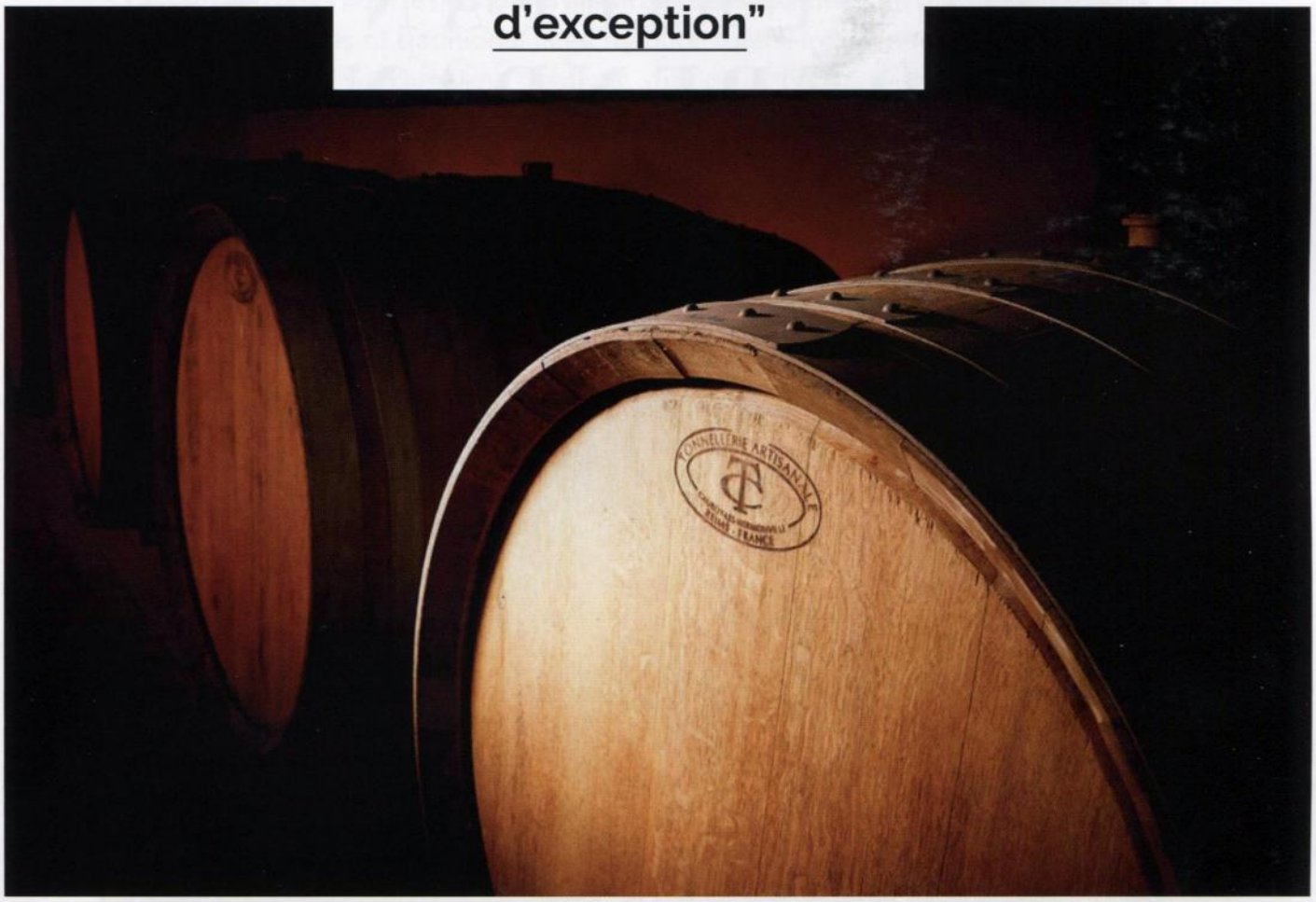
Another terroir, another approach. Pierry is a village labeled premier cru backed by the Côte des Blancs. There, the historic Mandois house, created in 1735 and still family owned, owns a vineyard of 40 hectares divided between twelve villages, encompassing 70% of Chardonnay. Its specificity? A 1.5 hectare enclosed plot around the property, exclusive to Pinot meunier. "In the early 2000s, we wanted to develop a wine dedicated to the after-meal. After several years of work, we realized that only the enclosed plot gave the expected result", says Claude Mandois. Based on a 2004 vintage, ideal for this small plot, the team of Claude Mandois strives to retain only 4,000 kilos among the best grapes of the plot, at perfect maturity, and to develop a wine that is to age ten years in cellar. This long work in the cellars allows the aptly named Clos Mandois, 2004 vintage, to acquire a unique complexity, dressed in a deep golden robe, and to reach a singular place among the great champagne wines. Almost out of stock, this vintage, limited to 3,500 bottles, will soon be replaced in the spring of 2019, by the 2008 vintage.

10 YEARS

Taking advantage of an ideal year 2005, the house Colin has imagined a special cuvée named after the two old vines that make it up, in the heart of its premier cru terroir, at Vertus: Proles and Chétivins. Colin wished to make this Blanc de Blancs an extra-brut vintage, allowing the great force of these vines, planted in the 60s and requiring a demanding harvest, to express itself. Thus has been imposed a 10 years aging in the coolness of the cellars which brings out a gold dress with bronze highlights, and this great complexity – a nose of white flowers and viennoiseries, a long finish of roasted and lemony notes. The result is a superb champagne, ideal for aperitif or gastronomy, exquisitely balanced.

This year 2005 also inspired Pierre Gonet, the technical manager at Philippe Gonet's. Whenever a great vintage comes around, Philippe Gonet creates an ultra-confidential vintage of 2,700 bottles: Belemnita. This Blanc

“Le vieillissement est la clé de ces cuvées d’exception”



| 3 | Les cuvées exclusives dorment souvent 10 ans en cave, voire davantage, avant d’être mises sur le marché.

année 60 et qui nécessitent une récolte exigeante, nous avons souhaité faire de ce blanc de blancs une cuvée extra-brut », explique Romain Colin. Et pour lui offrir cette robe or aux reflets bronze, et cette grande complexité – fleurs blanches et viennoiseries au nez, notes torréfiées et citronnées en bouche –, la maison lui a imposé un vieillissement de 10 ans dans la fraîcheur de ses caves. En résulte un superbe champagne d’apéritif ou de gastronomie, finement équilibré. Rare – entre 2 000 et 4 000 bouteilles selon les millésimes –, cette cuvée est reproduite quand le millésime s’y prête : le 2006 prendra le relais d’ici à l’été 2019, puis suivra le 2008. ◊

de Blancs, made from the Chardonnays grand cru of Mesnil-sur-Orge known for a taut and refined style, owes its name to the Latin term of chalk which makes up the Mesnil soil, sedimented during the tertiary era. Aged 5 years in the cellars of the house, sometimes even more, this vintage has a nose dotted with aromas of honey, hazelnut and toasted almond, and offers a long finish with citrus nuances. Able to age again, Belemnita 2005 can be even more surprising, revealing the power of its mineral soil when served in a carafe and tasted at 12 °. Paired with a carpaccio of truffle and Saint Jacques, this rare cuvée would simply be divine.◊