

GASTRONOMIE SAVOIR-FAIRE

Des champagnes d'exception

6 MINUTES DE LECTURE



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.

Par Romain Rivière

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.



UN VIEILLISSEMENT DE 10 ANS, PARFOIS D'AVANTAGE, S'IMPOSE.

Pour leur élaboration, très exigeante financièrement, chaque maison s'appuie sur **un 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 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.



MANDOIS POSSÈDE UN CLOS PLANTÉ EN MEUNIER, DONT ELLE TIRE UNE CUVÉE RARE EN CAS DE RÉCOLTE EXCEPTIONNELLE.

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.