

Le magazine du Monde

M



Sexisme,
harcèlement,
agressions
sexuelles
en cuisine

LE #METOO DES CHEFFES

M Le magazine du Monde n° 478. Supplément au Monde n° 23592/2000 © 81975
SAMEDI 14 NOVEMBRE 2020. Ne peut être vendu séparément.
Disponible en France métropolitaine, Belgique et Luxembourg.



DOSSIER CHAMPAGNES ET SPIRITUEUX, UN HIVER ROSÉ ET BLANC

L'automne ouvre LE BAL.

Dossier coordonné par Ophélie NEIMAN,
réalisé par Rémi BARROUX, Stéphane DAVET
et Laure GASPAROTTO — Illustrations Furze CHAN



La bibliothèque ROSE.

LES MEILLEURES CUVÉES DE CHAMPAGNES ROSÉS PROMETTENT
DES ACCORDS INÉDITS AVEC DES VIANDES ROUGES, DES VOLAILLES,
DES POISSONS... ET DES BUDGETS TOUT AUSSI VARIÉS.

Rémi BARROUX
Laure GASPAROTTO
Ophélie NEIMAN

○○○ doit surtout goûter sa gamme de rosés, du rosé de saignée à la luxueuse et somptueuse Grande Sèndrée 2010 (92 €). Appréciations ici le rosé nature : 100 % pinot noir, très présent dans la région, 100 % sol jurassique kimméridgien, 100 % saignée, zéro dosage pour un résultat 100 % séduisant, avec ses notes de petits fruits rouges (groseille, framboise), des agrumes comme la mandarine et quelques épices.

39 €. CHAMPAGNE-DRAPPIER.COM

Benoît Lahaye, rosé de macération

Dans le petit village de Bouzy, dont il est devenu en mars 2020 l'adjoint au maire, au cœur des terres du pinot noir, Benoît Lahaye continue de faire des merveilles avec ce cépage. Brut nature, blanc de noirs, bouzy rouge (un vin tranquille)... et bien sûr ce rosé de macération 100 % pinot noir, très faiblement dosé (3 g/l), trois jours de macération pour extraire couleur et arômes, un élevage moitié amphore moitié barrique, pour concevoir un champagne délicat, tendance pétale de rose, où les petits fruits rouges ne sont guère envahissants. Superbe !

39 €. TÉL. : 03-26-57-03-05.

Mailly, Rosé de Mailly

Pas étonnant qu'en plaines terres du pinot noir, la cave Mailly grand cru propose de beaux rosés. Dans la couleur, deux cuvées retiennent les papilles. Le Rosé de Mailly (90 % pinot noir et 10 % chardonnay) est opulent, avec des notes kirschées et d'agrumes. On aime aussi L'Intemporelle (72 €), qui se montre plus délicate, le chardonnay occupant 40 % de l'assemblage. Et si vous n'arrivez pas à choisir, prenez les deux pour conjuguer gourmandise et raffinement.

40 €. CHAMPAGNE-MAILLY.COM

AR Lenoble, Rosé terroirs

Pour réconcilier ceux qui aiment le rosé et ceux qui ne l'aiment pas autour d'une seule bouteille, il y a cette cuvée qui fait l'unanimité. Pourquoi ? Parce que c'est d'abord un grand vin, essentiellement du chardonnay, classé en premiers et grands crus. Ensuite, ses saveurs fines conjuguent habilement puissance et fraîcheur. Enfin, sa longueur exceptionnelle permet de le glisser à table avec un nombre varié de mets – aussi bien une daurade qu'un magret de canard.

40,70 €. CHAMPAGNE-ARLENOBLE.COM

Ayala, Rosé majeur

Depuis son rachat par Bollinger, en 2005, cette maison historique d'Aÿ n'en finit plus de se renouveler et de proposer de beaux flacons. En témoignage ce Rosé majeur, composé pour moitié de chardonnay, 40 % de pinot noir et 10 % de meunier. Équilibré, ouvert, disponible pour accompagner tout le repas, il offre ses fruits au nez et en bouche, pour une finale complexe et voluptueuse.

42 €. CHAMPAGNE-AYALA.FR

Le Brun de Neuville, rosé, 2012

La robe orangé pâle est lumineuse et le vin ne l'est pas moins. Le fruit est ici croquant, du pamplemousse à la cerise, et l'épice poivrée discrète, la réglisse ou l'amande se fondent dans une belle harmonie. Ce champagne est très

séduisant et appelle une jolie volaille ou un tagine subtilement épicé au curcuma, à la bergamote et même à la cannelle.

45 €. LEBRUNDENEUVILLE.FR

Tarlant, Zéro, rosé brut nature

Rarement un champagne se montre aussi nuancé, entre les notes fruitées, fleuries, épicées, voire de moka. Une grande richesse gourmande donc pour ces bulles très élégantes et profondes, issues d'un assemblage de chardonnay, meunier et pinot noir. Finale ronde, saline et amère. Un brut nature – sans aucun dosage –, à marier de manière multiple, du début à la fin d'un repas.

45 €. TÉL. : 03-26-58-30-60.

Philipponnat, Royale Réserve, rosé

Trois quarts de pinot noir, 20 % de chardonnay et 5 % de meunier, l'assemblage est parfaitement maîtrisé et le résultat fait la part belle aux fruits rouges, cerises et fraises des bois, ainsi qu'à des notes plus agrumes. N'hésitez pas à déboucher cette cuvée pour accompagner du veau, de l'agneau, ou de la lotte, du sandre et même des gambas. Vous pouvez aussi demander pour Noël la cuvée Clos des Goisses juste rosé 2009, au prix de 288 €.

47,50 €. PHILIPPONNAT.COM

Leclerc-Briant

Un rosé très clair qui a les saveurs d'un blanc, axées sur la minéralité et la salinité. Composé à 95 % de chardonnay, il y a donc une toute petite touche de pinot noir, vinifié en vin rouge, pour le colorer. Exhalant des notes de fleurs fraîches, l'ensemble se fait remarquer par son élégance et sa profondeur. Avec cette effervescence, certifiée en biodynamie, on est face à un grand rosé qu'on apprécie aussi bien seul qu'accordé avec une volaille.

48 €. LECLERCBRIANT.FR

Henriot, brut rosé

Revendiquant avec fierté son statut « familial et indépendant », depuis plus de deux siècles à Reims, la maison Henriot continue de séduire avec sa gamme complète (huit cuvées), dont ce très joli rosé. Le pinot noir de la Montagne de Reims y est en majesté (50 %) et l'assemblage proposé allie son croquant et sa puissance, la minéralité du chardonnay et la structure « tutti frutti » du meunier. Magnifique ! Et on peut aussi se laisser tenter par la cuvée millésimée 2012 (77 €).

52 €. CHAMPAGNE-HENRIOT.COM

Deutz, brut rosé

Dans la maison au cœur d'Aÿ, l'amour trône au milieu de la cour. Il est aussi décliné dans une cuvée somptueuse, en blanc comme en rosé, mais l'Amour rosé de Deutz (2009) n'est pas donné : 170 €. Plus accessible et tout aussi séduisant, choisissez alors le rosé 2014 (62 €) ou le brut rosé, sans année. Mais pas sans goût. Cerise, mûre, groseille, mais aussi framboise conquièrent nez et palais, pour notre plus grand plaisir, et la finale apporte sa touche acidulée. Parfait !

52 €. CHAMPAGNE-DEUTZ.COM

Mandois, Victor, rosé, 2007

Dans cette magnifique cuvée, Mandois célèbre l'attente. Celle d'un vin qui a été élevé neuf ans sur lies, comme celle des vieilles vignes qui apportent leur expérience au chardonnay (90 % de l'assemblage). Le résultat est beau et ce rosé se révèle tout à la fois puissant et délicat. S'y conjuguent des arômes d'agrumes et d'épices, qui marient fraîcheur et complexité.

55 €. CHAMPAGNE-MANDOIS.FR

Perrier Jouët, Blason rosé

Si l'argent ne comptait pas, on choisirait La Belle Époque rosé 2010, la (très) grande cuvée or rose de la maison. Mais elle est aussi chère qu'introuvable sur le territoire, c'est pourquoi on préfère se rabattre sagement sur le Blason rosé, qui offre un très joli moment suspendu. Avec des arômes de brioche et de grenade, il se fait caressant dans la bouche, comme une boule duveteuse. Seul ou avec des biscuits, et pourquoi pas des langoustines, il va avec tout.

60 €. PERRIER-JOUËT.COM

Chassenay d'Arce, Confidences, 2012

Le long de la rivière, l'Arce, au sud de la Champagne, cette cave couvre un vignoble de 315 hectares, où domine le pinot noir, un encouragement à produire de beaux rosés. Le Confidences 2012 (86 % de pinot noir) est superbe d'élégance, tendance fruits rouges mûrs et réglisse. On aime sa longueur, sa tension. On goûte aussi, à un prix plus modique (27,40 €), la cuvée « de base » de la maison, dans laquelle le chardonnay occupe un tiers de l'assemblage.

66,30 €. CHASSENAY.COM

Ruinart, rosé

Née en 1729, la maison rémoise se targue d'avoir élaboré son premier rosé trente-cinq ans plus tard. C'est dire l'expérience de Ruinart, et son rosé est à la hauteur de la référence. Superbe avec ses arômes de fruits rouges, de litchi ou de goyave, saupoudrés de notes d'épices. Un champagne complexe, charpenté et vif tout à la fois. Et, pour ceux qui peuvent faire chauffer la carte bancaire, la maison propose le Dom Ruinart rosé 2007 à 270 €. À ce tarif, un flacon à déguster à deux... 70 €. RUINART.COM

Henri Giraud, Dame Jane

Ceux qui pensent que le champagne n'est pas un vin de garde seraient étonnés par ce vin bien taillé pour de nombreuses années. D'une construction bien pensée, il est d'abord issu uniquement de pinot noir provenant d'Aÿ, un terroir crayeux qui lui donne une saveur saline toute particulière. Ensuite, il est vinifié en fûts de chêne avant d'être élevé dans des œufs de terre cuite. Tout ce savoir-faire se traduit par un toucher sensuel, des bulles cristallines et soyeuses. Des bulles exceptionnelles à boire avec des gambas grillées ou bien d'autres mets raffinés.

71 €. CHAMPAGNE-GIRAUD.COM

Fernand Hutasse et Fils, Clin d'Œil, grand cru rosé

Délicatement saumonée, la couleur de ce champagne annonce la finesse qu'on va retrouver dans le verre : des notes aromatiques d'agrumes,

de verveine, une structure délicate, beaucoup de fraîcheur. Parfait pour l'apéritif, il est constitué en grande partie de chardonnay (88 %) et le reste de pinot noir. Une entrée en matière délicate dans les rosés. Cette bouteille est vendue en coffret avec sa petite sœur, le Clin d'œil grand cru blanc.

79 € LES DEUX. CHAMPAGNE-TORNAY.FR

Boizel, Joyau de France, rosé, 2007

Avec un nom de cuvée pareil, il faut assurer, d'autant que le prix du flacon est important. Cette cuvée de la maison historique, fondée en 1834 à Épernay, tient son rang. Magnifique de bout en bout, du nez délicat de pétales de rose, de fruits mûrs et sucrés, jusqu'à la bouche, douce et épicée tout à la fois, et longue, longue. Un magnifique champagne qui mettra en valeur tous les mets de fête, notamment les cuisines orientale et asiatique.

100 €. BOUTIQUE.BOIZEL.COM

Bollinger, La Grande Année, rosé, 2012

Difficile d'imaginer plus charmant, crémeux, sensuel et malgré cela plus racé que ce champagne rosé. La Grande Année, c'est la quintessence artisanale de la maison Bollinger. L'intégralité du vin est vinifiée en fûts de chêne, les raisins viennent de crus de rêve, en particulier Aÿ et Verzenay pour le pinot noir, Le Mesnil-sur-Oger et Oiry pour le chardonnay. Et, surtout, le vin rouge (5 % seulement de la composition tant il est puissant) vient de la mythique parcelle de la Côte aux enfants. Un peu de rêve en bouteille.

140 €. CHAMPAGNE-BOLLINGER.COM

Billecart Salmon, Élisabeth, rosé, 2007

La cuvée rosée classique de Billecart est un incontournable pour les palais des amateurs. Mais cette cuvée d'exception est encore un cran au-dessus. À peine plus corsée que sa petite sœur, elle est surtout encore plus raffinée, encore plus complexe, mêlant des parfums de rose et de citron confit, avec une persistance folle. À servir avec une belle volaille ou pour un moment précieux. Magnifique, à tous les égards.

160 €. CHAMPAGNE-BILLECART.FR

Gosset, Celebris, rosé extra brut, 2007

Lancées en 1995 avec le millésime 1988, les cuvées Celebris n'ont connu, en vingt-cinq ans, que sept millésimes en blanc et trois en rosé. Gosset vise ici l'exception, avec l'assemblage de chardonnay (59 %) et de pinot noir (41 % dont 7 % de vin rouge) apte à évoluer en grand vin. Le résultat est bluffant en termes de profondeur et de complexité aromatique. Pas d'élégance superficielle, mais une aristocratie de caractère, aux fruits rouges capables d'accompagner avec classe viandes et crustacés.

160 €. CHAMPAGNE-GOSSET.COM