# PRESSBOOK 2020

TERROIR-EVASION.COM

19 FEVRIER 2020



# Champagne Mandois à Pierry, les enfants de la bulle

Champagne Mandois à Pierry, être héritier d'une tradition champenoise est une chose, encore faut-il poursuivre l'ouvrage, en ne cessant jamais d'améliorer le geste, en faisant de chaque récolte la meilleure, de chaque cru le plus exceptionnel. C'est sans nul doute, la recette de la famille Mandois.

TERROIR-EVASION.COM

19 FEVRIER 2020

La famille Mandois, implantée à Pierry, dans le Saint des Saints de la région, cultive l'art du vin de Champagne depuis 1735. Tous ont grandi dans la tradition vigneronne la plus prestigieuse, en mettant leurs pas dans ceux de Frère Oudart, disciple de Dom Pérignon, inhumé dans l'église sous laquelle s'étend une partie des caves de la maison Mandois.

*Champagne Mandois – Clos Mandois*

Lorsque neuf générations de vignerons se succèdent à la tête d'une maison de Champagne, c'est peu dire que les crus qu'elle produit ont de la personnalité. Pas question pour eux d'être des héritiers, encore moins de tristes épigones. La famille Mandois a mis un point d'honneur à peaufiner un savoir-faire familial unique qui se décline de la terre aux cuvées.

## Champagne Mandois à Pierry, signe sa personnalité

Ce tournemain se retrouve dans les modalités d'exploitation des quarante parcelles plantés en Chardonnay (70 %), Pinot Noir et Pinot Meunier, à raison de 10 000 pieds l'hectare, travaillés en alternance un rang sur deux, et en reconversion pour l'ensemble du vignoble. A ces vignes cultivées en propre, s'ajoutent des approvisionnements issus de terroirs réputés. La signature Mandois est également sensible dans l'élevage, l'assemblage et le vieillissement, dans le silence recueilli de ses caves en meulière.

*Champagne Mandois – Dégustation Claude Mandois*

TERROIR-EVASION.COM

19 FEVRIER 2020

## Notre dégustation des champagnes in situ

Après une dégustation de la cuvée Blanc de Blancs Brut Premier cru 2013, un champagne harmonieux, frais et délicat, idéal à l'apéritif, une valeur sûre très apprécié des amateurs du Champagne Mandois.

*Champagne Mandois à Pierry – Cuvée Blanc de Blancs brut Premier cru 2013*

Nous avons poursuivi par un parcellaire de trois terroirs de pur Chardonnay millésime 2015… et, finalement on peut affirmer la singularité de chaque champagne, une combinaison unique qui confère à chacun sa personnalité :

- Le terroir de Chouilly (le préféré du Grand Père Mandois !) apporte au Champagne son côté cristallin, pur net, une belle minéralité et beaucoup de fraicheur.
- Le terroir de Vertus, quand à lui est intéressant, on découvre un vin droit, tendre qui développe une magnifique amplitude.
- Le terroir de Pierry apporte au champagne minéralité, de la finesse, de l'élégance et la gourmandise fruitée.

C'est le trait commun de tous les crus du Champagne Mandois, à chacun sa singularité.

*Champagne Mandois à Pierry – Trois terroirs de Chardonnay*

TERROIR-EVASION.COM

19 FEVRIER 2020

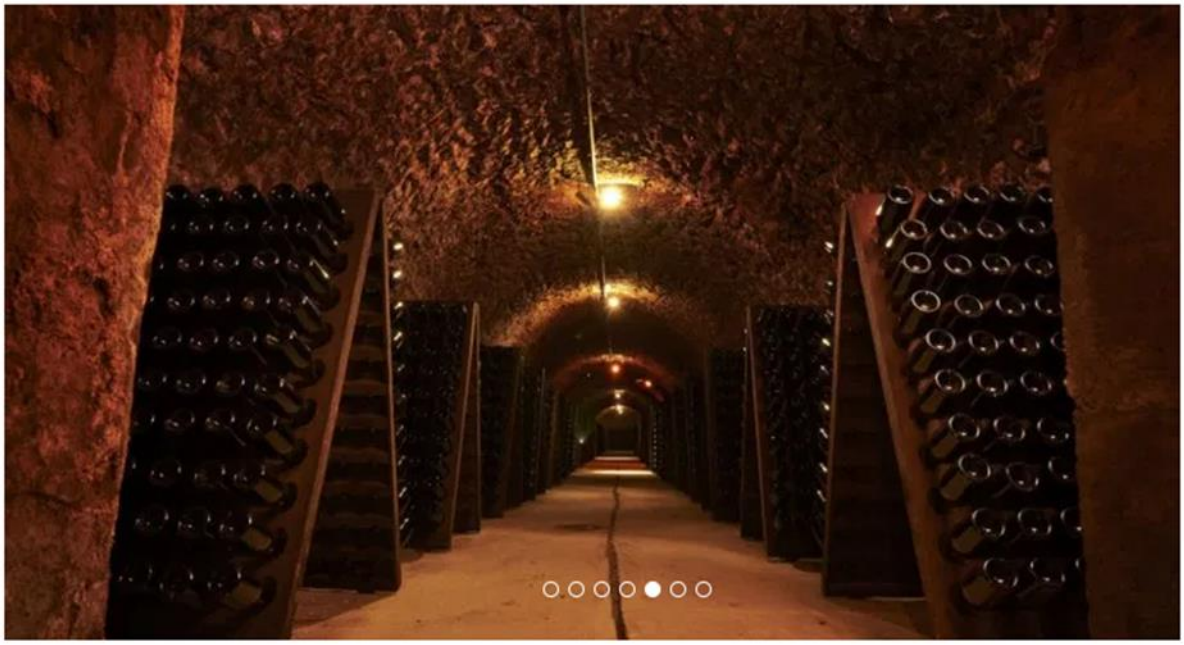
## Millésimes uniques, Cuvées uniques

Lors de cette même dégustation, j'ai pu apprécier la collection mis à l'honneur des cuvées Victor Mandois, elles se sont dévoilées superbes, cinq magnifiques années 2002, 2005, 2008 et 1995, j'ai découvert des champagnes complexes, subtils, élégants. Sans oublier la perle de la maison Le Clos Mandois une cuvée prestige 100 % Pinot Meunier, les amateurs sauront apprécier en After Dinner sa couleur or paille, sa complexité aromatique et son style rond et expressif.

Vous l'aurez compris le Champagne Mandois signe ses cuvées d'une personnalité exquise, élégante et harmonieuse. On ne se lasse jamais de ce qui est bon !

On trouve la gamme du Champagne Mandois au Domaine, chez les bons cavistes et sur leur site internet.

www.champagne-mandois.com



AOC CHAMPAGNE | CHAMPAGNE | CHAMPAGNE MANDOIS | CHAMPAGNE MANDOIS À PIERRY | CLAUDE MANDOIS | CUVÉE BLANC DE BLANCS | CUVÉE VICTOR | LE CLOS MANDOIS

# ECORESEAU BUSINESS

FEVRIER 2020

du côté des bulles...

## Une Saint-Valentin en doudoune !

La Réserve Exclusive Rosé est un champagne à la robe nuancée, délicatement composé de 10% de Chardonnay, pour l'élégance et la finesse, 45% de Pinot Noir pour la structure et 45% de Meunier pour le fruité et la souplesse. Sa trame est fine et dynamique, ses saveurs franches et délicates en font un Champagne désaltérant et joyeux, à savourer tout au long de l'année avec sa moitié.

**25€** www.nicolas-feuillatte.com/fr

### Mercier Blanc de Noirs

Depuis plus de 160 ans, Champagne Mercier s'impose comme une référence, plébiscité pour sa modernité, son audace et son profil organoleptique singulier. La cuvée Blanc de Noirs, aux arômes frais, fruités, intenses et spontanés, renouvelle le style Mercier et met en avant avec originalité les cépages Pinot Noir et Meunier.

**25€**

www.champagnemercier.com

## Le Blanc de Blancs Gremillet version Magnum

On l'aime déjà en bouteille, on l'appréciera encore plus en Magnum. Contenant de prédilection pour les vins tranquilles comme pour les champagnes, le magnum de Blanc de Blancs vient compléter la jolie gamme de magnum de la maison. 100% chardonnay, il est un joli reflet des différents terroirs champenois entre les premiers, grands crus de la Marne mais aussi les fameux raisins blancs de Montgueux, de la Côte des Bar et du Sézannais. **60€**

www.champagne-gremillet.fr

## Champagne Gonet Blanc de Blancs 2011

Le nez révèle des arômes de pain grillé, de fruits secs et de fleur d'acacia. La bouche est puissante, voluptueuse et charnue, affirmant des notes briochées et de beurre frais au début pour finir par des notes plus minérales, tendant vers les agrumes (citron et pamplemousse). La finale est longue et atteste de l'origine de son précieux terroir. **50€**

www.champagne-philippe-gonet.com/fr/

## Champagne Mandois Blanc de Blancs 2013

Le nez présente des arômes d'agrumes, pêche de vigne et délicates notes florales avant de laisser place à une bouche à l'attaque franche et souple. Un bel équilibre se distingue au palais, la cuvée flirtant harmonieusement entre l'intensité du fruit, la texture crémeuse et une grande fraîcheur, véritable signature de la Maison.

Ce dernier perdure longtemps en bouche, la finale s'étendant sur un sillage ciselé, pétri à la fois d'élégance et de gourmandise. **31 €**

www.champagne-mandois.fr

### Tribaut Schloesser Blanc de Chardonnay

Cette cuvée de référence au sein de la maison est assemblée avec 20% de vieilles vignes de Chardonnays d'Aÿ élevés en foudre. Sa texture soyeuse d'une grande finesse, persiste et révèle une grande minéralité, suivie d'arômes de pain grillé et de miel. La finale s'exprime sur des notes beurrées et briochées. **32 €**

www.champagne.tribaut.wine

© Nicholas Andrews / Everynight Images

## Ceder's, le Gin sans l'alcool

Cette nouvelle boisson distillée, est élaborée à partir de baies de genièvre et de plantes exotiques d'Afrique du sud. Peu calorique, ce « gin » est la réponse hédoniste à une tendance croissante de consommateurs en recherche de saveurs et d'esthétisme, tout en privilégiant une approche responsable.

**19,90 €** https://ceders-alt-gin.com

### Coffret Noble Wolfberger

Le Riesling dévoile des vins secs d'une grande fraîcheur. Pour le début du repas, on préférera le Crémant Riesling, grand complice de tous les moments d'exception. Par la suite, Crémant et Grand Cru Muenchberg 2017 brilleront aussi à table particulièrement avec des fruits de mer et du saumon. Le Grand Cru Muenchberg animera les papilles des amateurs de fromages de chèvre. Au dessert, le Crémant apportera un certain équilibre, couronnant majestueusement une fin de repas. **40 €**

www.wolfberger.com

### Multiple cachaça Gaya

Et si la cachaça n'était plus cet alcool neutre lié inexorablement au citron vert? Et si les bois de vieillissement donnaient des identités différentes à chaque blend? Fondée par Nicolas Delauche et Ricardo Lopes, la nouvelle marque de cachaça artisanale Gaya, née au Brésil et élevée en France, présente sa première cuvée : Jequitibà. Chaque blend couvre une palette aromatique très large permettant aux mixologues des quatre coins du monde de créer des mariages subtils et uniques. Et cela vous permettra d'aller au-delà de la simple caipirinha! Entre **35** et **39€**. www.cachacagaya.com

### Havana Club Tributo 2019

Havana Club, leader mondial du rhum de la catégorie super premium plus, a lancé la quatrième édition de sa gamme de rhums prestige : Havana Club Tributo 2019. Avec seulement 2 500 bouteilles disponibles dans le monde, cette nouvelle édition rend hommage à l'expertise unique des Maîtres rhumiers cubains, qui perpétuent de génération en génération l'art de «l'añejamiento» : l'art de distiller, de faire vieillir et d'assembler des rhums d'exception. **400€** https://havana-club.com/fr-fr/

KISSMYCHEF.COM

20 MARS 2020



Producteurs / 20 mars 2020

# MANDOIS ROSÉ GRANDE RÉSERVE, LES FINES BULLES DE FRUIT

**Née d'un assemblage de 60% de pinot noir, 30% de chardonnay et 10% de pinot meunier, cette cuvée Mandois Rosé Grande Réserve, entre générosité et finesse, fait la part belle à la gourmandise.**

KISSMYCHEF.COM

20 MARS 2020

Issu d'un assemblage d'un rosé de saignée et d'un rosé traditionnel, ce Mandois Rosé Grande Réserve incarne le savoir-faire propre de la Maison, qui développe une vinification unique, célébrant l'équilibre. Le premier apportera un nez généreux et des arômes de fruits rouges à ce délicieux champagne. Le second donnera la finesse et l'élégance des grands champagnes rosés.

Installée à Pierry depuis neuf générations, la Maison Mandois possède aussi un véritable joyau : le Clos Mandois. A quelques pas seulement de la propriété, ce Clos d'1,5 hectare est uniquement planté en pinot meunier et donne naissance à une autre cuvée exceptionnelle.

En s'offrant aux regards dans sa bouteille blanche, cette cuvée non millésimée signe son élégance fruitée à travers sa jolie robe rose délicatement saumonée. Le nez présente des arômes de petits fruits rouges dont la griotte et printanière la Mara des bois, avant de laisser la place à une bouche à l'attaque franche et vive. Une belle ampleur au palais, beaucoup de fraîcheur et toute la gourmandise de la cerise bien mûre. Un bon équilibre, à la fois sur le fruit et la vivacité qui perdure longtemps en bouche, alliant avec harmonie, générosité et finesse. Ce Mandois Brut Rosé Grande Réserve se déguste dès l'apéritif et fait également des merveilles à table, associé à des langoustines, un tartare de saumon ou encore une pavlova aux fruits rouges.

***Mandois Brut Rosé Grande Réserve est disponible chez les meilleurs cavistes au prix de 29 € la bouteille.***

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

OCCITANIE-TRIBUNE.COM

30 OCTOBRE 2020

# Champagne MANDOIS : Le vignoble passe au Bio !

Par *VINS & SPIRITUEUX*, le 30 Octobre 2020

**C'est officiel, la Maison Mandois dispose désormais de l'un des plus importants vignobles certifiés bio de la Champagne.**

En effet, sur les 37 hectares de vignes de la Maison, 32 ont été labellisés par Ecocert à la vendange 2020. Ancrée à Pierry depuis 1905, la Maison Mandois est également propriétaire d'un Clos d'1,5 hectares plantés en Pinot Meunier qui donne naissance à seulement 4000 flacons, symbole de l'excellence et de la rareté.

Depuis les années 2000, Claude Mandois, 9ème génération de la famille, est animé par la volonté de progresser vers une culture plus respectueuse de la biodiversité. Peu à peu, les herbicides sont écartés, l'enherbement est mis en place et le labour, abandonné à la fin des années 60, est de nouveau pratiqué.
Regrettant que la notion d'une viticulture durable soit insuffisamment reconnue et valorisée, Claude Mandois fait le choix en 2017 de convertir en bio 32 hectares. Il adopte même certaines pratiques de la biodynamie.

Le bio c'est plus qu'un label, c'est une philosophie. Les interventions sont précises et immédiates. Le vigneron devient le chef d'orchestre d'un trio magique : sol, climat, végétal. Il observe et intervient de façon subtile tant au niveau de la vigne que du vin.
**La recherche de la typicité de chaque terroir et la culture du vivant constituent les axes majeurs de sa passion.**

EUROTRIBUNE.FR

30 OCTOBRE 2020

# Champagne MANDOIS : Le vignoble passe au Bio !

Par *VINS & SPIRITUEUX*, le 30 Octobre 2020

**C'est officiel, la Maison Mandois dispose désormais de l'un des plus importants vignobles certifiés bio de la Champagne.**

En effet, sur les 37 hectares de vignes de la Maison, 32 ont été labellisés par Ecocert à la vendange 2020. Ancrée à Pierry depuis 1905, la Maison Mandois est également propriétaire d'un Clos d'1,5 hectares plantés en Pinot Meunier qui donne naissance à seulement 4000 flacons, symbole de l'excellence et de la rareté.

Depuis les années 2000, Claude Mandois, 9ème génération de la famille, est animé par la volonté de progresser vers une culture plus respectueuse de la biodiversité. Peu à peu, les herbicides sont écartés, l'enherbement est mis en place et le labour, abandonné à la fin des années 60, est de nouveau pratiqué.
Regrettant que la notion d'une viticulture durable soit insuffisamment reconnue et valorisée, Claude Mandois fait le choix en 2017 de convertir en bio 32 hectares. Il adopte même certaines pratiques de la biodynamie.

Le bio c'est plus qu'un label, c'est une philosophie. Les interventions sont précises et immédiates. Le vigneron devient le chef d'orchestre d'un trio magique : sol, climat, végétal. Il observe et intervient de façon subtile tant au niveau de la vigne que du vin.
**La recherche de la typicité de chaque terroir et la culture du vivant constituent les axes majeurs de sa passion.**

LUXEINTHECITY.FR

NOVEMBRE 2020



VINS ET SPIRITUEUX Par JULIEN TISSOT / OCTOBRE 30, 2020 @ 11:20

# CHAMPAGNE MANDOIS : LE VIGNOBLE PASSE AU BIO !

**C'EST OFFICIEL, LA MAISON MANDOIS DISPOSE DÉSORMAIS DE L'UN DES PLUS IMPORTANTS VIGNOBLES CERTIFIÉS BIO DE LA CHAMPAGNE.**

En effet, sur les 37 hectares de vignes de la Maison, 32 ont été labellisés par Ecocert à la vendange 2020. Ancrée à Pierry depuis 1905, la Maison Mandois est également propriétaire d'un Clos d'1,5 hectares plantés en Pinot Meunier qui donne naissance à seulement 4.000 flacons, symbole de l'excellence et de la rareté.

Depuis les années 2000, Claude Mandois, 9ème génération de la famille, est animé par la volonté de progresser vers une culture plus respectueuse de la biodiversité. Peu à peu, les herbicides sont écartés, l'enherbement est mis en place et le labour, abandonné à la fin des années 60, est de nouveau pratiqué. Regrettant que la notion d'une viticulture durable soit insuffisamment reconnue et valorisée, Claude Mandois fait le choix en 2017 de convertir en bio 32 hectare. Il adopte même certaines pratiques de biodynamie.

LUXENTHECITY.FR

NOVEMBRE 2020

Claude Mandois

« Le bio c'est plus qu'un label, c'est une philosophie. Les interventions sont précises et immédiates. Le vigneron devient le chef d'orchestre d'un trio magique : sol, climat, végétal. Il observe et intervient de façon subtile tant au niveau de la vigne que du vin. La recherche de la typicité de chaque terroir et la culture du vivant constituent les axes majeurs de sa passion », explique Claude Mandois.

TWITTER FACEBOOK

J'aime

Un blogueur aime ceci.

HERAULT-DIRECT.FR

30 OCTOBRE 2020

# Champagne MANDOIS : Le vignoble passe au Bio !

Par *VINS & SPIRITUEUX*, le 30 Octobre 2020

**C'est officiel, la Maison Mandois dispose désormais de l'un des plus importants vignobles certifiés bio de la Champagne.**

En effet, sur les 37 hectares de vignes de la Maison, 32 ont été labellisés par Ecocert à la vendange 2020. Ancrée à Pierry depuis 1905, la Maison Mandois est également propriétaire d'un Clos d'1,5 hectares plantés en Pinot Meunier qui donne naissance à seulement 4000 flacons, symbole de l'excellence et de la rareté.

Depuis les années 2000, Claude Mandois, 9ème génération de la famille, est animé par la volonté de progresser vers une culture plus respectueuse de la biodiversité. Peu à peu, les herbicides sont écartés, l'enherbement est mis en place et le labour, abandonné à la fin des années 60, est de nouveau pratiqué.
Regrettant que la notion d'une viticulture durable soit insuffisamment reconnue et valorisée, Claude Mandois fait le choix en 2017 de convertir en bio 32 hectares. Il adopte même certaines pratiques de la biodynamie.

Le bio c'est plus qu'un label, c'est une philosophie. Les interventions sont précises et immédiates. Le vigneron devient le chef d'orchestre d'un trio magique : sol, climat, végétal. Il observe et intervient de façon subtile tant au niveau de la vigne que du vin.
**La recherche de la typicité de chaque terroir et la culture du vivant constituent les axes majeurs de sa passion.**

#actusvinsampspiritueux

*VINS & SPIRITUEUX (30-10-20)*

# CAMPAGNE GOURMANDE

NOVEMBRE 2020

## SÉLECTION CHAMPAGNES ET VINS EFFERVESCENTS

### CHAMPAGNE GÉRIN & FILS

*Cuvée blanc de blancs brut*

Ce champagne brut à la robe or clair présente un nez très complexe sur des notes d'agrumes et de fleurs. La bouche est franche et minérale, avec un bel équilibre et des bulles ciselées d'une extrême finesse. À déguster à l'apéritif ou au long du repas avec du poisson, des fruits de mer ou une pintade.

**Cavistes, vente directe – 29€**

### AOC GAILLAC

*Domaine Vayssette*

Ce gaillac à la méthode ancestrale porte une belle robe jaune pâle, limpide et brillante. Avec ses bulles longues et fines, on retrouve un nez agréable et aromatique aux notes de poire et de pomme. Attaque agréable en bouche, on retrouve également ces arômes mêlés à une bulle fine et crémeuse pour une belle sensation de douceur.

**Vente directe, cavistes – 9,20€**

### CRÉMANT-DE-LOIRE

*Domaine des Grandes Espérances Barbule extra brut*

Ce crémant propose une bulle très fine et délicate au nez complexe, typique de son cépage chenin. Il délivre des notes de fleurs et de fruits à chair blanche avec une belle fraîcheur et une puissance en bouche.

**Vente directe, cavistes – 12,80€**

### CHAMPAGNE J. DE TELMONT

*Cuvée blanc de blancs brut 2012*

Avec sa robe jaune pâle aux légers reflets vert irisé, ce champagne aux fines bulles est marqué d'arômes de pomélo et d'amandes fraîches que l'on retrouve au nez. L'attaque en bouche est franche avec une acidité maîtrisée et des notes de fruits jaunes. Idéal à l'apéritif, ce champagne se mariera parfaitement avec des fruits de mer et des poissons grillés.

**Cavistes, vente directe – 32€**

### CHAMPAGNE HENRIOT

*Millésime 2008*

Ce millésime s'exprime tout en fraîcheur et en légèreté avec sa robe or clair aux reflets brillants et ses très fines bulles. On retrouve un nez dominé par les agrumes et les fruits jaunes puis une légère note florale très discrète, accompagnée de miel et de citron confit. Ces arômes se prolongent en bouche avec fraîcheur et équilibre. Ce champagne est idéal pour accompagner les poissons grillés ou les viandes blanches.

**Cavistes, vente directe – 69€**

### CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

*Terroir premier cru*

Habillé d'une robe or clair très brillante, ce Terroir premier cru évoque au nez des notes douces de miel d'acacia, de poire, de fruits blancs et d'agrumes frais. L'attaque est dominée par le terroir avec une note minérale et une puissance en bouche. Parfait pour l'apéritif ou au cours du repas, il accompagnera le veau, les fruits de mer et les poissons.

**Cavistes, vente directe – 39€**

### CHAMPAGNE BEAUMONT DES CRAYÈRES

*Cuvée Grand Meunier extra brut*

Paré de fines bulles scintillantes et d'une robe or doré aux reflets jaune paille, ce champagne offre un nez frais et fruité aux notes d'agrumes, de poire verte, de reine-claude et de miel. Crémeux en bouche, il exprime des arômes de pêche, de prune et de confiture de raisin avec élégance et fraîcheur. Idéal pour l'apéritif ou pour accompagner des viandes blanches en sauce.

**Vente directe – 30€**

### CHAMPAGNE VINCENT D'ASTRÉE

*Équinoxe 2015 brut premier cru*

Entièrement issu du cépage chardonnay, ce champagne à la robe or jaune révèle un nez intense. Des notes riches de bergamote et de miel se mêlent aux arômes plus rares de laurier et de tabac frais. L'attaque est généreuse, équilibrée et complexe, ce qui rend ce champagne idéal pour accompagner des mets sucrés-salés et des fromages onctueux.

**Vente directe, cavistes – 47,50**

### CHAMPAGNE PANNIER

*Blanc des noirs 2014 brut*

Sa robe or jaune accompagnée de légères bulles précède un nez fruité, riche de notes de viennoiseries et d'abricot. La bouche est fraîche et expressive avec des arômes gourmands. Ce champagne se mariera parfaitement avec des mets de caractère tels que le foie gras ou le ris de veau.

**Vente directe, caviste – 37,75€**

### CHAMPAGNE MANDOIS

*Brut zéro*

Ce brut zéro issu de multiples cépages s'illustre par une belle minéralité, une fraîcheur et une finesse délicate. Paré d'une robe or profonde, ce champagne propose un nez vif aux notes iodées et fumées avec une attaque vive et minérale. Idéal à l'apéritif, il accompagnera également les fruits de mer ou les poissons grillés.

**Cavistes – 33,50€**

# M LE MONDE

13 NOVEMBRE 2020

M LE MONDE

13 NOVEMBRE 2020



○○○ doit surtout goûter sa gamme de rosés, du rosé de saignée à la luxueuse et somptueuse Grande Sendrée 2010 (92 €). Apprécions 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 pleines 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 témoigne 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-JOUET.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**

# LE FIGARO MAGAZINE

20 NOVEMBRE 2020

ANTOINE / AGOUDJIAN

SUPPLÉMENT FIGARO - CAHIER N°1 - N°s 23720 ET 23721 DES 20 ET 21 novembre 2020 - CPPAP N° 2000 C83022 WWW.FIGAROMAGAZINE.FR

**ART DE VIVRE**

**LES PLUS BEAUX SAXOPHONES DU MONDE**

**DOSSIER**

**SPÉCIAL CHAMPAGNE 50 PAGES**

VENDREDI 20 ET SAMEDI 21 NOVEMBRE 2020

LE FIGARO MAGAZINE

20 NOVEMBRE 2020



# 10 CHAMPAGNES EXTRA-BRUTS

**Par Valérie Faust**

Maison Brimoncourt.

**BILLECART-SALMON**
**Les Rendez-vous N° 1, Meunier Extra-Brut**
D'une grande fraîcheur, le vin sensuel, aérien, floral, fruité, tendu et salivant a été élevé cinq ans sur lies. Ephémère et confidentielle, la première cuvée de la nouvelle gamme donne déjà rendez-vous l'an prochain pour découvrir N° 2, autre expérimentation réalisée dans les caves de la maison.
**Prix : 58 € *(Champagne-billecart.fr)***
**Note Le Figaro Magazine : 16,5/20**

**JOSEPH PERRIER**
**Cuvée Royale Brut Nature**
Zéro dosage donc pour ce vin élaboré à partir du millésime de base 2013, défini par une exceptionnelle fraîcheur conférée au vin vif, puissant, distingué. Adossée à des bulles extrafines, la bouche est intense, longue et acidulée.
**Prix : 38 € (cavistes)**
**Note Le Figaro Magazine : 16/20**

**BRIMONCOURT**
**Extra-Brut**
La robe est pâle à reflets verts, l'effervescence pondérée, le nez marqué par des senteurs de pêche, de fruits secs et mentholées, gage de la fraîcheur à venir en bouche, tranchante, nerveuse. Issu de 80 % de pinot noir et le reste en chardonnay, il est légèrement vineux, droit, dosé à 2 g/l, parfumé de notes d'agrumes, citronnées en finale.
**Prix : 42 €**
**Note Le Figaro Magazine : 15,5/20**

**DRAPPIER**
**Brut Nature, Sans Ajout de Soufre**
Cette cuvée 100 % pinot noir brille par sa fraîcheur et son élégante sapidité. Un vin au plus près de la nature, pur, précis, non filtré, sans soufre ni sucres ajoutés et donc sans maquillage. Une expérience vibrante d'énergie en bouche, harmonieuse, minérale, très longue et salivante. On ne s'en lasse pas.
**Prix : 41 € (cavistes)**
**Note Le Figaro Magazine : 17/20**

**PIERRE MIGNON**
**Cuvée Pure, Brut Nature**
Alors qu'il n'est absolument pas dosé, le vin se révèle opulent et rond, induisant une vendange récoltée à parfaite maturité et un élevage long sur lies. Flatteur et gourmand grâce à sa forte proportion de pinot meunier, cépage fétiche de la maison, il s'épanche sur des notes de fruits secs, une agréable fraîcheur.
**Prix : 30 €**
***(Eshop.boutiquepierremignon.com)***
**Note Le Figaro Magazine : 16/20**

**MOUTARD**
**Cuvée des 6 Cépages, Brut Nature 2010**
Une curiosité que ce champagne-là, issu de l'assemblage à parts égales d'arbane, petit meslier, pinot blanc, chardonnay, pinot noir et meunier. Il se distingue par une robe parée de quelques reflets cuivrés, un nez de poire juteuse, une bouche ample, très fruitée, légèrement boisée.
**Prix : 69,90 € *(Boutiquemoutard.com)***
**Note Le Figaro Magazine : 15/20**

**A. R. LENOBLE**
**Cuvée Intense « Mag 16 »**
Le nom du champagne illustre les vins de réserve vieillis en magnum (« Mag ») sous liège et qui entrent dans les assemblages issus de la récolte 2016 (« 16 »). Dosé en extra-brut (2 g/l), il montre une fine effervescence, une belle droiture, une très jolie tension, de la minéralité et de la persistance en bouche longue, salivante.
**Prix : 30,50 € (cavistes)**
**Note Le Figaro Magazine : 16/20**

**LECLERC BRIANT**
**Premier Cru Extra-Brut**
Dominé par les cépages rouges (70 % pinot noir et 15 % meunier), on ne s'étonne plus de l'intensité du vin au nez comme en bouche franche, longue, sur la fraîcheur sans acidité intempestive. Des nuances d'agrumes, de salinité, une belle persistance. Dosage faible (2 g/l) et raisins provenant de la vendange 2014.
**Prix : 49 € (cavistes)**
**Note Le Figaro Magazine : 16,5/20**

**MANDOIS**
**Brut Zéro**
Cette cuvée de grande gastronomie offre à l'œil une robe d'or pâle à reflets d'argent semée de bulles extrêmement fines. Fringant, intense, le nez dégage des notes de fleurs blanches, d'eau-de-vie de poire. La bouche fait montre de précision, d'un élégant contraste entre matière dense et vivacité. Un beau champagne fruité, vibrant, ciselé, salin.
**Prix : 33,50 € (cavistes)**
**Note Le Figaro Magazine : 16,5/20**

**MAILLY**
**Grand Cru Nature 2013**
L'artiste multimédia Charles Neubach s'est inspiré des 600 parcelles de la maison pour illustrer l'étui rond et métallique en édition limitée qui abrite cette cuvée. Malgré l'absence totale de dosage, elle est mûre et généreuse en milieu de bouche, légèrement citronnée, plus tonique en finale.
**Prix : 49 € (cavistes)**
**Note Le Figaro Magazine : 14/20**

# L'OPINION

27 NOVEMBRE 2020

l'Opinion

N° 1893 DATÉ DES 27 ET 28 NOVEMBRE 2020
2,80 €

Quotidien libéral // politique, économie, international

**Champagnes**
*Notre supplément en pages 9 à 12*

## *Toujours plus, ou l'engrenage du « quoi qu'il en coûte »*

Dans quel engrenage le gouvernement s'est-il mis ? A chaque étape du laborieux déconfinement, il crée autant de mécontentements qu'il ne rassure de gens. Les commerçants, petits et grands, les auto-écoles, les coiffeurs et services à domicile ont bien retrouvé un espace de liberté, mais personne n'en remercie bruyamment le gouvernement. On est plutôt sur l'air du « il était temps ». Face à cela, les Eglises clament leur exaspération depuis l'annonce d'une jauge aussi uniforme qu'incompréhensible. Quant aux restaurants, aux bars et plus encore aux stations de ski, ils crient leur infortune et leur colère d'être privés de tout. Si fort qu'on les entend, eux.

Même désespérant phénomène avec les aides d'Etat qui coulent désormais à gros bouillon sur le pays. A peine une enveloppe a-t-elle été libérée pour les uns qu'il s'en présente d'autres au guichet. En s'adressant aux Français, mardi soir, Emmanuel Macron a listé, présentation PowerPoint à l'appui, toutes les sommes qui allaient être distribuées, dès cette semaine, pour les bénéficiaires du RSA et les étudiants boursiers, pour les jeunes et toutes les familles qui ont du mal à assumer leur loyer. Et puis ce furent les restaurants et les bars, pour 1,5 milliard d'euros par mois. A peine la liste était-elle close que le gouvernement y ajoutait le lendemain un revenu minimum pour les jeunes privés de petits boulots.

Ainsi va la vie sous assistance. Non pas qu'il faille ignorer aucune de ces misères mais, dans un pays qui pratique déjà la redistribution à un niveau inégalé, tout nouveau cran franchi crée un besoin qu'il sera difficile de sevrer. « Quoi qu'il en coûte n'a pas été seulement une formule », a dit Emmanuel Macron dans son discours sur l'allègement du confinement, mardi soir à la télévision. C'est vrai : c'est aussi un engrenage dont il faudra vite songer à sortir.

**Nicolas Beytout**
@nicolasbeytout

---

Pour faire accepter un deuxième confinement moins nocif pour l'économie que le premier, mais créant davantage de sentiments d'injustice, le gouvernement explose les compteurs de la dépense

KAK

# Confinement
# Plus light mais plus salé

### *Orfèvrerie*

**Le Premier ministre Jean Castex a détaillé jeudi l'allègement des restrictions du confinement. Il a reconnu que des « situations particulières » n'avaient pas été pleinement prises en considération**, notamment chez les jeunes et les travailleurs précaires. Le ministre de l'Economie Bruno Le Maire a « changé totalement la donne » du Fonds de solidarité qui visait uniquement les très petites entreprises.

**Jade Grandin de l'Eprevier**

ENTRE LE PREMIER CONFINEMENT et le deuxième, le gouvernement est passé du rôle de grossiste en aides publiques à celui d'orfèvre. Tel un bijoutier d'exception, il s'adapte désormais à toutes les

●●● *Pages 2 à 4*

---

## Ce que pèse la fameuse dinde de Thanksgiving

### *Boulimie*

GRANDE FÊTE FAMILIALE qui réunit tous les Américains chaque quatrième jeudi de novembre depuis 1863 dans le but de commémorer l'aide apportée par les Indigènes aux Pèlerins débarqués du Mayflower en 1620 est devenu un grand « barnum commercial ». Cette journée d'« action de grâce » qui voit se déplacer plusieurs dizaines de millions de personnes (plus de 55 millions l'an dernier) commence par le traditionnel repas autour de la dinde farcie, arrosée d'une sauce aux airelles, entouré d'un plateau de légumes et suivi d'une tarte au potiron au dessert.

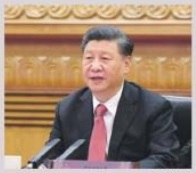
Pour autant, ce menu roboratif ne semble plus combler l'appétit de consommation des Américains qui succombent, depuis les années 1950, aux promotions du « Black Friday », un « vendredi fou » qui donne le coup d'envoi… des courses de Noël. Comme si cela ne suffisait pas, s'est greffé au début des années 2000 un « Cyber monday ».

John Plassard, spécialiste en investissement de la banque Mirabaud, s'est amusé à résumer les enjeux économiques de Thanksgiving. On apprend ainsi que chaque Américain a dépensé autour de 186 dollars l'an dernier pour cette seule fête, dont un peu moins de 34 dollars en déplacement.

Mais ce jeudi familial n'est qu'un apéritif. Le vendredi voit, en effet, les Américains se lancer désormais dans des achats quasi compulsifs. En dépit des incertitudes liées à la Covid-19, ils devraient dépenser cette année, un millier de dollars (840 euros) par personne en vue des fêtes de fin d'année. En 2019, le chiffre d'affaires total des commerçants s'était établi à 70 milliards de dollars entre le jeudi et le dimanche dont 11,6 milliards en ligne, entre le jeudi (4,2 milliards, +14,5%) et le vendredi (7,4 milliards, 19,4%).

**Gilles Sengès**
@Gillesenges

### *Xi prend déjà ses marques face à Biden*



SIPA PRESS

En manifestant le désir de son pays de rejoindre le Partenariat TransPacifique imaginé par les Etats-Unis pour contrer l'influence de Pékin, le numéro un chinois adresse un pied de nez au nouvel élu américain.

*Page 5*

### Régionales 2021 : les quatre vérités des sondages

Les enquêtes tombent comme à Gravelotte et livrent des données intéressantes *Page 5*

### Exxon pessimiste sur les cours du pétrole à moyen terme

*A lire dans notre cahier exclusif The Wall Street Journal*
*Pages I à III*

BELGIQUE : 3,20€
M 00118 - 1127 - F: 2,80 €

L'OPINION

27 NOVEMBRE 2020



# Philipponnat, la qualité en héritage

SIPA PRESS

**Charles Philipponnat** dans les caves de la maison Philipponnat, à Mareuil-sur-Aÿ.

PRÉSENTE EN CHAMPAGNE depuis cinq siècles, la famille Philipponnat n'a fondé sa maison qu'en 1910 et en a cédé le capital au groupe Lanson BCC en 1997. Mais c'est toujours un Philipponnat, Charles, qui la dirige. Resté autonome pour son approvisionnement en raisins et pour l'élaboration de ses vins, le champagne Philipponnat perpétue donc les valeurs familiales : singularité, excellence, générosité et simplicité. Les 20 hectares de vignobles qu'il possède en propre sont ainsi cultivés avec un grand respect de l'environnement et les 5,5 hectares du célèbre Clos des Goisses, le plus ancien et le plus pentu (45%) des clos champenois, sont cultivés en sarclant à la main et en utilisant des chevaux.

La maison a pour habitude de récolter des raisins plus mûrs que la moyenne dans la région. En outre, ses vins de réserve sont conservés dans des fûts de chêne et réintroduits progressivement pour un quart à un tiers de chaque cuvée non millésimée où le pinot noir domine. Ce qui permet d'obtenir des champagnes à la fois puissants et équilibrés.

**Trois millésimes.** Cette année Philipponnat présente trois cuvées millésimées, qui représentent la quintessence de son savoir-faire. D'abord un blanc de blancs baptisé Grand Blanc 2010, dont la robe d'or pâle scintille dans sa bouteille transparente. Cette cuvée 100% chardonnay premiers et grands crus, qui a passé dix ans dans les caves XVIIIe de la maison, a été dégorgée en avril dernier. Elle avait été vinifiée partiellement en fûts de chêne sans fermentation malolactique pour préserver sa pureté. On pourra apprécier ses arômes de fruits exotiques et sa bouche crémeuse moyennant 50 euros environ.

Autre grande spécialité de la maison, le blanc de noirs 2014, un 100% pinot noir qui a passé six ans en cave et offre une grande intensité aromatique, vendu également 50 euros environ.

Mais l'orgueil de Philipponnat, c'est la dernière cuvée du Clos des Goisses. Le millésime 2011 proposé cette année est, pour la première fois, composé à 100% de pinot noir, bien que le clos soit planté pour 70% de ce cépage et pour 30% de chardonnay. Vendangés trop tôt et trop verts, les raisins blancs de 2011 n'ont pas été jugés dignes d'entrer dans la cuvée. Pour obtenir une qualité optimum, seules quatre des quatorze parcelles ont été utilisées pour le Clos des Goisses 2011 produit à 12 000 bouteilles contre 20 000 d'habitude. Vinifié à 80% en fût de chêne et ayant passé huit ans en cave, ce nectar faiblement dosé (4,5 grammes), au nez floral et à la bouche minérale avec des notes de noisette et de thé vert, est vendu 161 euros.

**Renaud Belleville**

## Gérin, entre jeunesse et tradition

FONDÉE EN 1980 par une famille de vignerons présente au pied de la montagne de Reims depuis cinq générations, le champagne Gérin et Fils cultive jeunesse et tradition. La maison a été reprise en 2014 par un groupe d'actionnaires mené par Jean-Marie Zodo, par ailleurs propriétaire du Domaine de La Madrague à La Croix-Valmer, en Provence. Son but : enrichir sa palette de terroirs et donner un nouvel élan à cette maison en proposant des cuvées d'excellence.

**« Boutique champagne ».** Exploitant un petit domaine de 5,34 hectares, Gérin pourrait être qualifié de « boutique champagne ». Pratiquant la vinification parcellaire dans des fûts de chêne ou en cuve inox, la maison propose plusieurs cuvées alliant subtilité et raffinement. Parmi elles, se distingue la cuvée Les Gouttes d'or. Tirant son nom d'une petite parcelle de chardonnay de 12 ares seulement (1 200 m²), elle offre à la fois des arômes d'agrumes et de poire et une grande finesse en bouche. Ce flacon a l'élégante forme ancienne est vendu 48 euros. Gérin et Fils propose également, entre autres, un Brut réserve, assemblage de 50% de pinot meunier, 30% de pinot noir et 20% de chardonnay, vendu 25 euros, et un blanc de blancs du millésime 2010 à la grande complexité aromatique, vendu 35 euros.

**R.B.**

## Louis Roederer, de plus en plus vert

LA PRESTIGIEUSE MAISON rémoise achève cette année la conversion de son vignoble historique à l'agriculture biologique. Un événement d'importance puisque sont concernés 115 des 242 hectares patiemment acquis au fil des siècles dans la montagne de Reims, la Côte des Blancs et la Vallée de la Marne. Une démarche voulue par Frédéric Rouzaud, président de la maison fondée en 1776, et qui ne va pas de soi, certains estimant que le climat de la Champagne se prête mal aux contraintes du bio. Pour Frédéric Rouzaud, ce passage concrétise « la conviction profondément ancrée dans ma famille depuis des générations que nous devons tout à la nature. C'est en lui apportant toujours plus d'écoute et d'attention qu'elle nous fait le cadeau d'un terroir au plus haut de son expression, promesse de grands vins. »

**Aboutissement.** Ce virage, achevé il y a quinze jours avec la conclusion du troisième et dernier audit, représente l'aboutissement d'un travail de vingt ans, mené sous la houlette du chef de caves, Jean-Baptiste Lecaillon. Son officialisation administrative interviendra en mars prochain. La vendange 2021 sera donc la première à être certifiée AB (agriculture biologique), même si les vignes de la maison profitent de sélections massales, d'une taille douce, de composts biodynamiques et de jachères longues depuis des années.

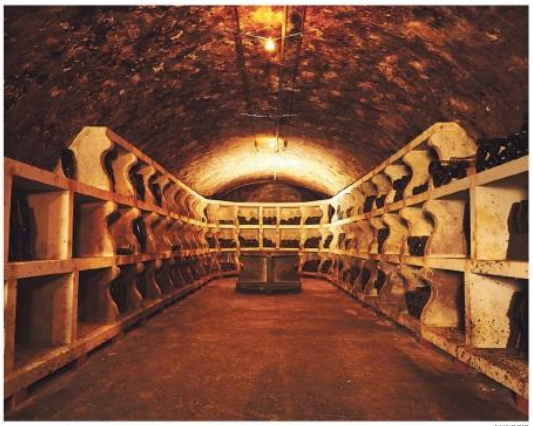
Cet avenir bio n'enlève rien aux qualités des cuvées issues des décennies passées. Louis Roederer présente ainsi pour les fêtes sa dernière cuvée iconique Cristal Vinothèque 1999. Elle a bénéficié d'un élevage sur mesure pendant vingt ans en trois phases : sept ans de repos sur lattes, puis sept autres sur pointes pour ralentir son vieillissement, et enfin, après un dégorgement tardif, six ans au repos au coeur des caves. Il en résulte, pour cet assemblage 57% pinot noir et 43% chardonnay, une sophistication et une excellence maximales, ainsi qu'une fraîcheur surprenante. Avec un prix en rapport : de 882 euros chez misterchampagne.ch en Suisse, à 955 euros en France.

**R.B.**

ROEDERER

**La vendange 2021** de la maison Roederer sera la première à être certifiée agriculture biologique.

## Mandois, le bio comme philosophie



MANDOIS

**Les caves de la famille Mandois** sont situées à Pierry, près d'Epernay.

IMPLANTÉE EN CHAMPAGNE depuis près de trois siècles, la famille Mandois possède aujourd'hui 37 hectares de vignes. La quasi-totalité (32 hectares) vient d'être labellisée bio par Ecocert pour la vendange 2020. Une démarche lancée dans les années 2000 avec l'abandon progressif des herbicides, le recours à l'enherbement entre les rangs… Mais, regrettant que la viticulture durable soit insuffisamment reconnue, Claude Mandois a décidé, en 2017, de convertir en bio 80% de son domaine.

**Trio magique.** Pour le représentant de la neuvième génération de la famille, « le bio c'est plus qu'un label, c'est une philosophie. Les interventions sont précises et immédiates. Le vigneron devient le chef d'orchestre d'un trio magique : sol, climat, végétal. La recherche de la typicité de chaque terroir et la culture du vivant constituent les axes majeurs de sa passion. »

En attendant que cette démarche figure sur les bouteilles des prochaines cuvées, le champagne Mandois propose des flacons qui se distinguent par leur fraîcheur et leur délicatesse comme son Brut Zéro (40% de chardonnay, 30% de pinot noir et 30% de meunier), vendu 33,50 euros. Et le savoir-faire de la maison resplendit avec sa cuvée de prestige le Clos Mandois, disponible aujourd'hui dans le millésime 2008. Un flacon confidentiel (4 900 bouteilles) issu d'une parcelle de 1,5 hectare, située à Pierry, près d'Epernay. Plantée en pinot meunier, elle donne une cuvée riche, à la fois onctueuse et crémeuse, qui peut se déguster en fin de repas (« after dinner ») moyennant 143 euros.

**R.B.**

LOPINION.FR

27 NOVEMBRE 2020



Spécial champagne

# Mandois, le bio comme philosophie

Renaud Belleville • 27 novembre 2020 à 12h00

Les caves du champagne Mandois © Mandois

S'abonner

Implantée en Champagne depuis près de trois siècles, la famille Mandois possède aujourd'hui 37 hectares de vignes. La quasi-totalité (32 hectares) vient d'être labellisée bio par Ecocert pour la vendange 2020. Une démarche lancée dans les années 2000 avec l'abandon progressif des herbicides, le recours à l'enherbement entre les rangs... Mais, regrettant que la viticulture durable soit insuffisamment reconnue, Claude Mandois a décidé, en 2017, de convertir en bio 80 % de son domaine.

Pour le représentant de la neuvième génération de la famille, « le bio c'est plus qu'un label, c'est une philosophie. Les interventions sont précises et immédiates. Le vigneron devient le chef d'orchestre d'un trio magique : sol, climat, végétal. La recherche de la typicité de chaque terroir et la culture du vivant constituent les axes majeurs de sa passion. »

En attendant que cette démarche figure sur les bouteilles des prochaines cuvées, le champagne Mandois propose des flacons qui se distinguent par leur fraîcheur et leur délicatesse comme son Brut Zéro (40 % de chardonnay, 30 % de pinot noir et 30 % de meunier), vendu 33,50 euros. Et le savoir-faire de la maison resplendit avec sa cuvée de prestige le Clos Mandois, disponible aujourd'hui dans le millésime 2008. Un flacon confidentiel (4 900 bouteilles) issu d'une parcelle de 1,5 hectare, située à Pierry, près d'Epernay. Plantée en pinot meunier, elle donne une cuvée riche, à la fois onctueuse et crémeuse, qui peut se déguster en fin de repas (« after dîner ») moyennant 143 euros.

# TERRE DE VINS

DECEMBRE 2020

LA GRANDE DÉGUSTATION DE BRUTS SANS ANNÉE

## Philipponnat
Royal Réserve Brut
**16,5/20**
**37,50 €**

Une teinte pâle à reflet cuivre, un bouquet délicat d'aubépine, de fruits à chair blanche, il continue à séduire dès l'attaque, douce et fruitée, gourmande, en cohérence avec la bouche où tout est en place, en équilibre entre le fruité et l'acidulé, portés par une bulle fine, une texture assez veloutée. Un BSA complexe, donnant un vrai plaisir de dégustation et laissant une sensation de plénitude et d'élégance. L'assemblage fait la part belle au pinot noir, jusqu'à 65 %, d'où sa structure, chardonnay et pinot meunier en complément, un tiers de vins de réserve en solera et élevés en fûts apportent complexité et suavité. Une signature.

Moelleux de saint-jacques au beurre citronné.

## Mandois
Brut Origine
14,5/20
27 €

Les trois cépages piliers, avec une légère dominante de chardonnay, sur terroir d'argile rouge, craie, calcaire et silex, les millésimes 13 à 16... bref, un grand travail d'assemblage pour ce Brut Origine au bouquet léger plutôt végétal, au palais bien rond, fruité et légèrement miellé, assez onctueux. Une bouteille pour un après-midi confortable.

Pain d'épices maison, paris-brest.

## Mercier
Blanc de Noirs
14,5/20
25 €

Le duo pinot noir (80 %) et pinot meunier, volontairement vinifiés dans une optique de légèreté, lui dessine une belle personnalité, franche et contemporaine. Avec une réelle gourmandise comme premier caractère, une expression intense comme un concentré de fruits au nez, une bulle crémeuse, généreuse, un boisé marqué, un milieu de bouche tout en fruits jaunes, il peut se confronter à une cuisine sucrée-salée.

Poulet aux pêches, le même au curry.

## Michel Gonet
Brut 6 g
15/20
28 €

Un caractère très brut, très net. Le bouquet est exotique (ananas), floral, mais aussi compoté (mirabelle) et gourmand, l'ensemble assez vineux, bien campé, robuste mais pas gras et d'un équilibre réussi. Des arômes de torréfaction accompagnent la fin de bouche, on peut lui proposer des plats riches, tant dans un registre salé que sucré.

Tajine aux agrumes, pavé de saumon en papillote.

## Moët & Chandon
Moët Impérial
14/20
34 €

Un grand classique qu'on ne présente plus ! Ce Moët & Chandon revendique sa générosité et nous la retrouvons au nez et en bouche. C'est ample, avec un bon ressenti de la sucrosité et une bulle bien présente. D'un point de vu aromatique, on distingue le fruité acidulé de la pomme verte, des saveurs de pâte d'amande, de pain brioché et des notes subtilement grillées.

Tuiles de parmesan.

## Montaudon
Brut
14,8/20
17,90 €

Ce tout petit prix s'en sort très bien ! Les deux pinots raflent presque 80 % de l'assemblage et lui apportent une bonne vinosité. Habillé d'or blanc, avec un bouquet réservé mais floral, printanier, une note gourmande de mie de brioche, un palais souple où la bulle se déploie en légèreté et précision, une finale aux légers amers, parfait pour ouvrir l'appétit.

Saumon fumé, saint-jacques snackées.

## Moutard Père & Fils
Grande Cuvée
16/20
24,90 €

C'est un très joli nez qui se délivre sur des notes de fruits exotiques, une déclinaison de citrons et une touche poivrée. En bouche, c'est aussi très aromatique, on retrouve les agrumes, la bulle est équilibrée et la finale nous emmène sur le terrain de la salinité. Champagne plaisir !

Plateau de fruits de mer.

## Napoléon
Tradition
14/20
31,50 €

Sur le fruit mûr, exotique, les notes de mie de pain, ce champagne se fait vif et rond, bien équilibré avec une bouche ample et texturée, vivifiée par des bulles moyennes et plutôt abondantes. Un profil franc et plaisant, sans complexité affectée.

Des ris de veau.

## Nicolas Feuillatte
Réserve Exclusive Brut
15/20
28 €

Un léger doré, brillant, laisse éclater une bouche fraîche et très salivante. Le bonbon anglais, la camomille, une jolie minéralité et enfin les fruits exotiques complètent sa palette aromatique. C'est très agréable, certains en redemandent déjà dans le jury !

Filet de dorade sauce soja.

## Pol Couronne
75-25 Brut Grand Cru
**18,5/20**
**37 €**

Sa robe jaune pâle renvoie un champagne sur une palette aromatique crémeuse, légèrement toastée, avec des notes d'abricot et de craie. La bouche est d'emblée très homogène, c'est précis et la minéralité porte ce vin de façon magnifique. Des notes d'abricot et de pêche se conjuguent à une bulle nombreuse et fine. C'est un superbe vin de gastronomie, à la fois ample et très structuré. La finale, fidèle à l'attaque, est sur la minéralité et la salinité. Ce vin procure beaucoup de plaisir, c'est un très grand brut sans année.

Ris de veau sésame, carpaccio de cèpes.

# F, L'ART DE VIVRE

DÉCEMBRE 2020

NUMÉRO 20 / 1er DÉCEMBRE / SUPPLÉMENT DU FIGARO N° 23729
COMMISSION PARITAIRE N° 0421CB0622 / NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT

F, L'ART DE VIVRE

DÉCEMBRE 2020

# NOTRE GUIDE PRATIQUE DU CHAMPAGNE

## Carpe diem.

*par Valérie Faust*

### Non millésimés et extra-brut

**H. GOUTORBE**
**Cuvée Prestige, Brut, Premier cru**
**Issu de 75 % de pinot noir et 25 % de chardonnay, ce champagne montre franchise, souplesse, élégance, fraîcheur, équilibre entre rondeur et vivacité. Il s'associera avec des makis saumon-avocat ou un lapin à la moutarde. Et puis, à ce prix-là, pas question de s'en priver.**
**Prix : 18,50 €** ***(03.26.55.21.70).***
**NOTE F : 15,5/20**

**A.R. LENOBLE**
**Cuvée Intense Mag 16**
**Dirigée par la quatrième génération, cette maison familiale et indépendante célèbre cette année ses 100 ans. La bouche de ce très beau champagne dosé en extra-brut (2 g/litre) est large, droite, précise, vineuse, fruitée (agrumes), tendue, longue et salivante.**
**Prix : 30 €** ***(cavistes)***
**NOTE F : 16/20**

**CHARPENTIER**
**Terre d'émotion Brut vérité**
**La cinquième génération œuvre désormais aux destinées du vignoble en cours de certification biodynamique, qui produit des champagnes identitaires de leur terroir. Ce joli nectar s'apprécie pour sa pureté et sa rondeur, sa belle minéralité.**
**Prix : 30 €** ***(cavistes)***
**NOTE F : 15/20**

**MANDOIS**
**Brut Zéro**
**Né d'un partenariat avec les chefs de l'Académie des Bocuse d'or, issu de 40 % de chardonnay, 30 % de pinot noir et 30 % de meunier, il a vieilli cinq ans sur lies, délivre au nez, spontané, des parfums iodés et fumés. À la perception minérale ressentie en attaque, vivifiante, s'ajoutent précision, matière, tension, notes fruitées et salines.**
**Prix : 33,50 €** ***(cavistes)***
**NOTE F : 16,5/20**

**DEUTZ**
**Brut Classic**
**Charmeur, séduisant, ce brut sans année est enveloppant et caressant. Soyeux, il déborde d'arômes au nez brioché, fruité, gourmand (pâte d'amande). Il s'épanouit en bouche qu'il emplit bien, avec rondeur, élégance et complexité.**
**Prix : 37 €** ***(12bouteilles.com)***
**NOTE F : 17/20**

**LECLERC BRIANT**
**Premier cru Extra-Brut**
**La cuvée emblématique de la gamme Les Classiques de la maison s'exprime tout d'abord par une attaque franche, nette, soulignée par une effervescence crémeuse. Bouche ample, saline et longue.**
**Prix : 49 €** ***(cavistes)***
**NOTE F : 16,5/20**

### Millésimés

**ROUSSEAUX-BATTEUX**
**Verzenay Grand Cru, Les Grandes Voyettes 2015, Extra-Brut**
**Seul à la tête du petit domaine familial (2,5 hectares) depuis quatre générations, Adrien Rousseaux produit ce bel extra-brut (2,3 g/litre), égayé de bulles filiformes, opulent, puissant, d'une grande finesse, crayeux et salin.**
**Prix : 30 €** ***(03.26.49.81.81)***
**NOTE F : 17/20**

**PIERRE GIMONNET & FILS**
**Cuvée Brut Nature Œnophile Premier cru Blanc de blancs 2010**
**Elle a été choisie pour sa capacité naturelle d'équilibre sans aucun dosage et met en valeur les grands millésimes de la maison depuis 1985. Le 2010 est raffiné, racé, mûr, complexe, paré d'une finale crayeuse.**
**Prix : 45,50 €** ***(Champagne-gimonnet.com)***
**NOTE F : 16,5/20**

**AYALA**
**N° 7 Brut 2007**
**Second opus de la « collection Ayala » (cuvées en quantité limitée, révélées à leur apogée), ce champagne éphémère est assemblé à partir de 7 grands crus, issus du millésime 2007. La**

# CUISINE A&D

DÉCEMBRE 2020

n°63

# Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 63 - F: 7,90 € - RD
BELUX 8,50€ - ESP 8,50€

## Réveillez le chef qui est en vous !

Spécial fêtes déconfinées

## ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHICS...

Les pâtisseries de **Cyril Lignac**

Tous à l'**Elysée** avec **Guillaume Gomez**

Bistronomie par **Guy Martin**

Cours de terrines MOF avec **Arnaud Nicolas**

CUISINE A&D

DÉCEMBRE 2020

# Vins divins

**EDOUARD BRUN RÉSERVE PREMIER CRU BRUT**

75% pinots noir et 25% de chardonnays, son nez est fin, frais et éclatant avec un bouquet complexe d'arômes de fruits blancs (pêches, poires) rehaussés par une subtile note de minéralité. En bouche, une belle vinosité. La matière fruitée livre une bouche savoureuse et charnue dont le registre minéral se confirme. La longue finale offre des arômes persistants de pommes, de mûres et de biscuit. Son effervescence est très délicate. A l'apéritif mais encore avec des viandes blanches, des poissons et crustacés. 28€ chez les meilleurs cavistes.

**CHAMPAGNE J. DE TELMONT GRAND ROSÉ BRUT**

85% Chardonnay 15% Pinot Noir Meunier (vin rouge), robe couleur pétale de rose aux reflets saumonés, bulles fines et persistantes. Le premier nez révèle des notes d'agrumes (pamplemousse, citron). Lors de l'agitation, des notes de fruits rouges se dégagent : fraise, framboise et surtout cerise. En bouche, une belle impression de croquer dans la cerise griotte. L'attaque est belle. Cette cuvée accompagnera à merveille un plateau de sushis, un tartare de saumon, une viande rosée et des desserts fruités.

**CASTELNAU 2003**

70% de pinot noir, 30% de chardonnay : une cuvée à l'équilibre de notes grillées, légèrement torréfiées qui s'ouvre sur un univers fruité avec des saveurs de citron, d'agrumes pour se conclure sur de délicates saveurs de mirabelles. Une cuvée qui se mariera avec un foie gras juste poêlé ou un filet mignon de veau aux morilles. 52,50€ chez les cavistes et sur boutique.champagne-castelnau.fr

**CASTELNAU 2006**

50% chardonnay, 30% pinot noir, 20% meunier, Cuvée cristalline aux saveurs plurielles. Le chardonnay crée une parfaite plénitude avec l'univers enveloppant du pinot noir. Son univers est le grillé et le toasté nuancé par des notes mentholées et une pointe d'agrume. Une cuvée pour des accords subtils avec des poissons comme l'omble-chevalier ou la lotte, ou gourmands avec des œufs cocotes à la truffe blanche. 46,50€ chez les cavistes et sur boutique. champagne-castelnau.fr

**MAISON BEAUMONT DES CRAYÈRES**

Deux nouvelles cuvées pour la maison de Champagne : Le Grand Chardonnay, Blanc de Blancs, 100% Chardonnay non-millésimée en dosage Brut et Le Grand Meunier, une cuvée Blanc de Noirs, 100% Meunier non-millésimée en dosage Extra-Brut. Grand Chardonnay 30,50 € / Grand Meunier : 30,00€ https://www.champagne-beaumont.com/

**CHAMPAGNE EPC**

Fidèle à sa démarche de traçabilité, la marque a fait son assemblage sur un seul terroir et une seule année. Ce nouveau Rosé Premier Cru de Champagne compte seulement 3g/ litre de sucre, ce qui en fait un Champagne 3 fois moins sucré que la moyenne. Proposé en édition limitée, il se déguste avec une infinité de mets, de la côtelette d'agneau jusqu'au soufflé aux fruits rouges ! La marque travaille en collaboration avec des vignerons sélectionnés, ce qui permet de mieux les rémunérer et valoriser leur savoir-faire. 38€ sur www.champagne-epc.com

**CHAMPAGNE AURORE CASANOVA - CUVÉE AURORE (BRUT)**

La fraîcheur d'une effervescence subtile et charmeuse, l'élégance d'un fruité séduisant. Ce champagne aux vertus apéritives accompagnera parfaitement des petits fours ainsi qu'un bon rôti ou un saumon fumé à l'aneth. 30€.

**CHAMPAGNE CAILLEZ-LEMAIRE - CUVÉE JADIS MILLÉSIME 2009**

Élaboré avec les méthodes anciennes : première fermentation sous-bois et deuxième fermentation sous liège. Ces procédés apportent finesse et complexité au champagne. Accompagnera parfaitement des mets de Fêtes tels que le foie gras, le chapon ou encore une belle pièce de boeuf. 36€.

**CHAMPAGNE CH.MARIN ET FILS - LA NATURELLE (BRUT NATURE)**

Naturelle par son dosage, elle ne bénéficie d'aucun sucre ajouté. Naturelle par nos méthodes de travail, elle est créée dans le respect de notre environnement. Accompagnera à merveille un plateau de fruits de mer ou des poissons nobles comme la lotte. 22€.

**CHAMPAGNE FLUTEAU - PRESTIGE (MILLÉSIME 2011)**

Vin d'une belle minéralité, à la bouche généreuse et franche avec des arômes de pêche de vigne, qui se mêlent avec pomme compotée et des agrumes en sirop. La cuvée révèlera son ampleur aux côtés d'un chèvre cendré. 20,20€.

**CHAMPAGNE LECLERC BRIANT BIO - PREMIER CRU EXTRA BRUT**

Premier Cru Extra Brut 70% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier, 15% Chardonnay provenant de 3 villages classés 1er Cru ou Grand Cru. La robe jaune pâle aux reflets argentés est animée de fines bulles. Nez complexe aux notes pâtissières et iodées puis plus fruitées, comme la reine-claude, la pomme chaude, la grenade et le pomélo. La bouche présente un beau contraste entre la matière fruitée pulpeuse et l'acidité citronnée. La cuvée est équilibrée entre ampleur et salinité, sa finale est fondante et savoureuse. Accord : Sashimi de thon teriyaki, gambas sautées aux graines de fenouil. 49€ chez les cavistes.

**CHAMPAGNE GERIN : BRUT BLANC DE BLANCS**

100% Chardonnay, bulles ciselées, d'une extrême finesse. Le nez est complexe avec des notes d'agrumes et de fleurs. La bouche est franche, minérale avec un bel équilibre et une grande vivacité. Dès l'apéritif, il accompagnera à merveille un tartare de dorade, des Saint-Jacques poêlées, une belle pintade et certains fromages. 29€ chez les meilleurs cavistes et www.champagne-gerin.com.

**CHAMPAGNE GONET : BRUT RÉSERVE**

Champagne aussi subtil que raffiné, nez frais entre notes briochées et présence calcaire du terroir. La finale est sur la craie, les agrumes avec une belle longueur. Dès l'apéritif en l'associant à des Noix de Saint Jacques sur lit d'agrumes, un risotto à la truffe blanche ou une belle volaille. 28€ chez les meilleurs cavistes.

**CHAMPAGNE MANDOIS : BRUT ZÉRO**

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier, ce champagne dévoile au nez des notes iodées, fumées et légèrement animales. Parfait dès l'apéritif, il accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer, un tartare de dorade, une assiette d'oursins ou un poisson grillé. 33,50€ chez les meilleurs cavistes ou départ caveau.

**CHAMPAGNE PANNIER : BRUT SÉLECTION**

Chardonnay, pinot noir et meunier concourent à l'équilibre de cette séduisante cuvée. Robe d'or jaune, nez mûr et franc de fruits jaunes et blancs, aux notes gourmandes de brioche et de miel d'acacia. D'une grande maturité, on y trouve des saveurs d'abricot et de pêche de vigne. La finale longue ponctue avec fraîcheur ce bel ensemble. Champagne de tous les instants, il excelle à l'apéritif sur des amuse-bouche, feuilletés, canapés et tout au long d'un repas cocktail. 29,25€ chez les meilleurs cavistes et www.boutique.champagnepannier.com

**DE CHANCENY IMPÉTUS 2012**

Crémant de Loire à majorité de chardonnay et de chenin blanc. Vinification réalisée selon la méthode traditionnelle dévoilant une bulle fine et persistante. Le nez s'ouvre sur des notes de citron confit, de pêche jaune et de menthe, subtilement relevé par des nuances de pain grillé et de moka. La bouche volumineuse et finement crémeuse, s'achève sur des notes de fruits secs. 12,70€ chez les cavistes.

**DE CHANCENY BRUT NATURE**

Crémant de Loire 80% chardonnay dont la richesse naturelle des raisins permet l'élaboration de cette cuvée sans ajout de dosage. Vinifié selon la méthode traditionnelle. Nez complexe et élégant aux notes toastées et torréfiées à des notes de pêche jaune mûre et d'ananas. Avec une effervescence délicate et persistante, la bouche présente une belle richesse et une grande sensation d'équilibre. Les arômes de fruits secs et de fleurs blanches concluent la dégustation, pour une finale rafraîchissante. 12€ chez les cavistes.

**CRÉMANT BIO FULL 2018 – BORDEAUX VINEAM**

Provient d'un terroir de vallons et de terres argileuses, au cœur de l'Entre Deux Mers au Château de Grand Ferrand. Le Sémillon (60%) et la Muscadelle (40%) y ont été récoltés manuellement avant de connaitre une vinification traditionnelle. À la dégustation, la finesse de la bulle attire le regard puis ce sont les notes d'agrumes et de fleurs blanches qui envahissent le palais. Accord : Plateau d'huîtres d'Arcachon ou gravelax de saumon. 16€ chez les cavistes.

# LA REVUE VINICOLE INTERNATIONALE

DÉCEMBRE 2020

LA REVUE VINICOLE INTERNATIONALE

DÉCEMBRE 2020



**Champagne**

# La Champagne passe au bio

## Louis Roederer vers la certification agriculture biologique AB

Frédéric Rouzaud, PDG de la Maison de Champagne Louis Roederer.

Par ses choix audacieux, souvent à rebours de l'époque, Louis Roederer a patiemment constitué un précieux vignoble de 242 hectares et 410 parcelles qui s'étend entre la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Blancs. Un patrimoine exceptionnel que la maison familiale a choyé tout au long de son histoire entretenant avec son terroir un lien particulier et intense fait de respect et de proximité.

Ancrée dans cette histoire et la prolongeant, la démarche environnementale de Louis Roederer s'est exprimée très tôt avec le démarrage, il y a vingt ans, sur l'ensemble de ses domaines, d'une transition vers une viticulture de renaissance, puisant sa force dans les sélections massales, une taille douce, des gestes et des soins quotidiens opérés dans le respect du vivant.

Pour laisser la terre se régénérer, des jachères longues, des composts biodynamiques, des pratiques douces et vertueuses inspirées du modèle de la permaculture où l'écosystème ajuste son équilibre sont également mises en œuvre.

La Maison dirigée par Frédéric Rouzaud a également été pionnière en Champagne en engageant dès 2018 le processus de certification en agriculture biologique sur la moitié de son terroir, le vignoble historique de Louis Roederer.

C'est ce processus qui franchit aujourd'hui une nouvelle étape avec la conclusion du troisième et dernier audit de conversion à l'issue duquel 115 hectares propriété de Louis Roederer seront éligibles à la certification agriculture biologique AB.

Cette étape décisive, aboutissement de 20 ans de travail menés par Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves, et son équipe, sera officialisée d'un point de vue administratif au mois de mars prochain. Ce sont donc les raisins de la vendange 2021 issus de ces parcelles qui seront certifiés AB.

« *C'est une conviction profondément ancrée dans ma famille depuis des générations que nous devons tout à la Nature et que c'est en lui apportant toujours plus d'écoute, d'attention et de soins qu'elle nous fait ce cadeau d'un terroir au plus haut de son expression, promesse de grands vins. L'obtention de la certification AB pour le vignoble historique de Louis Roederer est un motif de joie et de fierté. C'est pour nous tous également un formidable encouragement à poursuivre cette démarche d'artisan-vigneron, aussi exigeante que gratifiante* » explique Frédéric Rouzaud.

### « *Le bio, c'est plus qu'un label, c'est une philosophie.* »

Claude Mandois, propriétaire de la Maison Mandois

Si quelques maisons comme Roederer, Leclerc Briant, Fleury, cultivent déjà leurs vignobles en Bio, la tendance se développe en Champagne… par exemple, la Maison Mandois s'étend sur l'un des plus importants vignobles certifiés bio. Sur les 37 hectares de vignes de la Maison, 32 ont été labellisés par Écocert à la vendange 2020. Ancrée à Pierry depuis 1905, la Maison Mandois est également propriétaire d'un Clos d'1,5 hectares plantés en Pinot Meunier qui donne naissance à seulement 4000 flacons, symbole d'excellence et de rareté. Depuis les années 2000, Claude Mandois, 9ème génération de la famille, est animé par la volonté de progresser vers une culture plus respectueuse de la biodiversité. Peu à peu, les herbicides sont écartés, l'enherbement est mis en place et le labour, abandonné à la fin des années 1960, est de nouveau pratiqué. Regrettant que la notion d'une viticulture durable soit insuffisamment reconnue et valorisée, Claude Mandois fait le choix en 2017 de convertir en bio 32 hectares. Il adopte même certaines pratiques de la biodynamie. Claude Mandois est un homme heureux : « *le bio, c'est plus qu'un label, c'est une philosophie. Les interventions sont précises et immédiates. Le vigneron devient le chef d'orchestre d'un trio magique : sol, climat, végétal. Il observe et intervient de façon subtile tant au niveau de la vigne que du vin. La recherche de la typicité de chaque terroir et la culture du vivant constituent les axes majeurs de sa passion* ».

L'AUVERGNAT DE PARIS
3 DÉCEMBRE 2020

L'AUVERGNAT
DE PARIS
POUR LES PROS DES BISTROTS ET RESTOS DU GRAND PARIS
DEPUIS 1882
N° 6959
Jeudi 3 décembre 2020
2,20 € pour tous
auvergnat.com

## ÉDITO Inutile intransigeance

Le Premier ministre a donné beaucoup de grain à moudre aux humoristes en annonçant qu'il ouvrait les stations de ski tout en fermant les remontées mécaniques. Il s'est aussi attiré les foudres de la Conférence des évêques de France en instituant une jauge à 30 personnes dans les lieux de culte, quelles que soient les capacités d'accueil. L'hôte de Matignon paraît aujourd'hui surjouer la rigueur sanitaire, alors que le nombre de contaminations quotidiennes (4 005 au 30 novembre) est retombé au niveau où il évoluait à la fin août. Autour de Jean Castex, certains ministres, comme Bruno Le Maire ou Alain Griset, seraient plus enclins à un déconfinement accéléré, et défendent sans grande ardeur l'intransigeance exprimée par le chef du Gouvernement. Contrairement à ce dernier, ils sont directement confrontés au désarroi des restaurateurs. Ils comprennent que la colère gronde. Des manifestations commencent à éclore à Marseille, Angers, La Baule ou Mazamet. Un grand rassemblement pourrait avoir lieu le 15 décembre à Paris. Tous ces restaurateurs ne demandent qu'une chose : retravailler et contribuer ainsi à remplir les caisses de l'État au lieu de les vider. Le moment serait peut-être venu de leur faire confiance en leur permettant de retravailler au plus tôt. Ces femmes et ces hommes sont pleinement convaincus de la nécessité d'endiguer rapidement cette pandémie en appliquant des consignes sanitaires strictes car ils savent pertinemment qu'ils ne retrouveront pas un niveau d'activité normal tant que la confiance ne sera pas revenue. Pour y parvenir, ils sont même prêts à accepter des sanctions plus sévères pour ceux d'entre eux qui n'appliqueront pas les règles.

JEAN-MICHEL DÉHAIS

À LA UNE

LIVRAISON ET CLICK & COLLECT

# La digitalisation, bouée de secours des restaurants

En constante augmentation depuis le début de la crise sanitaire, la digitalisation des établissements CHR est devenue indispensable pour survivre. Le Gouvernement l'encourage vivement en promettant une aide de 500 € aux commerçants pour les aider à franchir ce cap. Des aides régionales peuvent aussi compléter le financement. PAGE 6

À DÉCOUVRIR

**Virginie Basselot,** coprésidente du concours Création et saveurs

**Alexandre Van Damme** essuie un revers de fortune

**Alain Ducasse** ouvre l'École Ducasse Paris-Campus

**Henry Marionnet,** pionnier de la viticulture moderne

L'AUVERGNAT DE PARIS
3 DÉCEMBRE 2020



# CHAMPAGNES La sélection de la rédaction

## LE TERROIR PREMIER CRU DE NICOLAS FEUILLATTE

Nicolas Feuillatte vient de créer une nouvelle référence le Terroir premier cru, destiné au réseau traditionnel. Issu des trois principaux cépages de la région (chardonnay, pinot meunier et pinot noir) ce vin provient de cinq territoires classés en premier cru. Guillaume Roffaien, le chef de cave a décidé de faire vieillir sous bois une proportion du meunier. Très minéral et tendu, ce champagne présente des arômes de fruits blancs et d'agrumes.

**www.nicolas-feuillatte.com**

## LE ROY SOLEIL DE GONNET

Cette cuvée solaire exprime l'idée de fête comme en témoigne l'étiquette réalisée par l'artiste tatoueur, Frédéric Agid. Constituée exclusivement de chardonnay vendangé au Mesnil-sur-Oger, cette cuvée Roy Soleil exprime de la minéralité et de la fraîcheur avec une touche finale de salinité. Elle est produite en série limitée, à raison de 500 bouteilles et 30 magnums.

**www.champagne-philippe-gonet.com**

## LE 12 ANS D'ÂGE DE GOSSET

Champagne de gastronomie, Gosset propose désormais un champagne de 12 ans d'âge minima, élaboré par son chef de cave, Odilon de Varine. Limitée à une production de 12 000 bouteilles, cette cuvée est dominée par le pinot noir issu des villages d'Aÿ, complété par des chardonnays des grands villages des blancs, comme Avize, Cramant ou encore Le Mesnil-sur-Oger. Vieilli 12 ans sur lies, ce vin exprime un nez de pain toasté et de fruits confits.

**www.champagne-gosset.com**

## LA CUVÉE GRAND CRU 2012 DE COLIN

Colin, structure familiale qui conduit une exploitation en haute valeur environnementale, présente sa cuvée Grand cru 2012, un blanc de blancs dont les raisins sont issus des terroirs de Craant et d'Oiry. Ce vin de fête présente un nez intense avec des parfums d'agrumes et de fruits confits.

**www.champagne-colin.com**

## L'EGÉRIE DE PANNIER

Pannier, maison de champagne de Château-Thierry (Aisne), dévoile la version 2008 de sa cuvée Egérie. Composée de 50 % de chardonnay, 45 % de pinot noir et 5 % de pinot meunier, elle bénéficie d'un dosage extra brut qui lui confère une belle minéralité et des arômes de fruits jaunes et de fruits confits.

**www.champagnepannier.com**

## BRUT ZÉRO DE MANDOIS

Mandois réalise un brut zéro, dosage étonnant, réalisé avec 40 % de chardonnay, 30 % de pinot meunier et 30 % de pinot noir. Si 90 % de la cuvée ont été vinifiés en cuves inox, 10 % passent en fûts de chêne. Cette méthode amène au champagne des notes intéressantes à la fois iodées et fumées.

**www.champagne-mandois.fr/**

## CASTELNAU BRUT MILLÉSIME

Castelnau n'hésite pas à miser sur l'année 2003, millésime solaire par excellence, pour proposer cette étonnante cuvée. Élaborée avec 70 % de pinot noir et 30 % de chardonnay, elle offre une étonnante vivacité ponctuée par une agréable rondeur et des arômes de citron, d'agrumes confits et de mirabelle.

**www.champagne-castelnau.fr**

## LE BRUT AFFRIOLANT DE LANOUVELLE

La nouvelle maison de champagne créée en 2016 par Paul de Lanouvelle, descendant de Nicolas Ruinart et neveu de la Veuve Clicquot, présente sa première cuvée, le Brut Affriolant. Produit grâce à un assemblage de 78 % de pinot noir, 12 % de chardonnay, 10 % de pinot meunier issus du terroir de la Montagne de Reims. Cette cuvée faiblement dosée (8g/l), a vieilli durant 4 ans en cave.

**www.champagne-lanouvelle.fr**

## LA RÉSERVE D'YVES LOISON

Ce champagne élaboré par Clovis Loison, producteur à Prouilly, résulte de l'assemblage d'un tiers de pinot noir, un tiers de pinot meunier et un tiers de chardonnay. Cette cuvée qui a vieilli 4 ans utilise 45 % de vins de réserve. Elle exprime au nez des fragrances, de fleurs blanches, de pêche et d'agrumes et en bouche des arômes de d'acacia, d'ananas et de mandarine.

**www.champagne-yves-loison.com**

## LE BRUT NATURE DE DRAPPIER

Spécialiste des champagnes faiblement dosés et très minéraux, la maison Drappier installée dans l'Aube a choisi une parcelle de pinot noir exposée plein sud pour réaliser cette cuvée Brut nature à la fois sans aucun dosage et sans adjonction de souffre. En outre, ce champagne est non filtré. Il révèle des arômes évoquant les fruits blancs, la noisette et d'agrumes.

**www.champagne-drappier.com**

LHONOREMAGAZINE.COM

3 DÉCEMBRE 2020

La maison champenoise Mandois élabore une cuvée rare, le Clos Mandois. Née avec le millésime 2004, ce grand champagne revoit le jour avec le millésime 2008.

Dans le petit monde des champagnes de prestige, le Clos Mandois tient une place à part : cette cuvée rare a été conçue pour impressionner à la fin du repas plutôt qu'à l'apéritif. Installée à Pierry, village classé premier cru adossé à la côte des Blancs, l'historique maison Mandois possède un vignoble d'une quarantaine d'hectares reparti entre douze villages et planté en majorité de chardonnay. Sa spécificité réside dans son clos d'1,5 hectare autour de la propriété, planté en pinot meunier.

LHONOREMAGAZINE.COM

3 DÉCEMBRE 2020

Au début des années 2000, la maison souhaite élaborer un grand champagne dédié à l'après-repas. Après plusieurs années de travail, le constat est clair : seul le clos peut donner le résultat attendu. Mandois s'appuie sur un millésime 2004 idéal pour cette parcelle, et, en ne retenant que 4 000 kilos des meilleurs raisins du clos, vendangés à maturité, parvient à élaborer un vin qui devait vieillir 10 ans en cave. En ressortait un champagne d'une grande complexité, à la robe or profond.

LHONOREMAGAZINE.COM

3 DÉCEMBRE 2020

Elaborée en petites quantités – moins de 5 000 bouteilles -, cette cuvée renaît avec le millésime 2008. Elevée en fûts de chêne selon le style de la maison, cette cuvée s'appuie là encore sur une sélection des meilleurs raisins du clos. Faiblement dosée – 5 g/l -, ce champagne vieilli dix ans montre un premier nez de fruits confits et de miel évoluant sur des notes briochées. A la dégustation, une bouche onctueuse se révèle et s'achève par une finale minérale aux arômes de pruneaux.

SHARE TWEET

## Sur le même Thème

#CHAMPAGNE DE PRESTIGE #CLOS MANDOIS #MANDOIS #VIN

TRUCSDEMEC.FR

6 DÉCEMBRE 2020

TRUCS DE MEC
BLOG LIFESTYLE MASCULIN

VIN

# Vins Noël 2020 pour sublimer vos repas de fêtes

**Depuis plusieurs années, j'ai pris l'habitude de vous présenter une ou plusieurs sélections de vins, champagnes et spiritueux. Cette année 2020 n'échappe pas à la règle, bien au contraire ! On découvre ensemble une belle sélection de vins Noël 2020.**

## Une sélection de vins Noël 2020 pour habiller vos tables de fêtes

Cette année aura été plutôt particulière. Par conséquent, il est important de se faire plaisir pour ces fêtes de fin d'année.

Pour cette année 2020, nous avons vu les choses en grand ! Nous vous avons préparé une belle sélection de vins pour Noël et pour le Réveillon du 31. Voici la première sélection de pépites à prix abordables pour habiller vos tables de Noël.

TRUCSDEMEC.FR

6 DÉCEMBRE 2020

# Champagne Mandois Brut Zero

Cette cuvée résulte d'un partenariat avec avec les grands chefs issus de l'Académie des Bocuse d'Or.
La cuvée Brut Zéro est Issu de l'assemblage 40%, Chardonnay, 30% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier provenant des meilleurs terroirs de la Côte des Blancs, de la Côte d'Epernay, de la Côte de Sézanne et de la Côte des Bars.

**Notes de dégustation :**

- **Œil** : robe or profond et intense.
- **Nez** : vif et raffiné libère des notes iodées, fumées et légèrement animales.
- **Bouche** : vive et minérale, en évolution permanente tout au long de la dégustation.
- **Accompagnements** : Parfait dès l'apéritif, il accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer, un tartare de dorade, une assiette d'oursins ou un poisson grillé.

# LE JOURNAL DU DIMANCHE

6 DÉCEMBRE 2020

DIMANCHE 6 DÉCEMBRE 2020 **Nº 3856** 2 € (2,20 € avec Version Femina) www.lejdd.fr

THOMAS COEX/AFP

## ISLAMISME : GÉRALD DARMANIN LANCE L'OFFENSIVE

**SON PLAN POUR CONTRÔLER ASSOCIATIONS ET MOSQUÉES**

**VALÉRIE PÉCRESSE : « IL FAUT CASSER LES GHETTOS »** Pages 8 à 10

# Le Journal du Dimanche

# « Monsieur Vaccin » explique tout

Le professeur Alain Fischer, pédiatre et immunologiste.

**EXCLUSIF**

› Choisi pour piloter la campagne de vaccination contre le Covid-19, Alain Fischer en dévoile la méthode, les enjeux et les risques

› L'opération devrait commencer le 4 janvier au plus tard par les Ehpad. « Elle ne suffira pas à atteindre l'immunité collective »

Pages 2 à 5

M 00831 - 3856 - F: 2,00 €

## Giscard, la nostalgie

AFP

Au lendemain de ses obsèques, hommages à l'ancien président pages 12 à 14

## Des champagnes comme vous n'en avez jamais bu : notre sélection

Plaisirs, pages 42 à 55

France métropolitaine : 2 € / BEL : 2,20 € / CH : 3,50 FS / DOM : 2,70 € / BEU : 2,70 € / ESP : 2,70 € / GR : 2,70 € / ITA : 2,70 € / LUX : 2,20 € / MAR : 23 MAD / PORT cont : 2,10 € / TUN : 5,70 DIN

LE JOURNAL DU DIMANCHE

6 DÉCEMBRE 2020



Plaisirs **Champagne**

# BULLES OSÉES

**INNOVATIONS Le traditionnel vignoble champenois propose aussi des créations et des expériences originales**

Les vignerons Michel Drappier et Hervé Gestin ne se connaissent pas mais entretiennent une étonnante passion commune : l'océan de la pointe bretonne. *« J'aime les eaux toniques et iodées, je nage là-bas dès que je peux »*, dit le premier, patron des champagnes du même nom. *« Je suis fasciné par sa force, j'y ai fait de la voile, j'ai même failli m'y noyer ! »*, explique le second, consultant en vinification, notamment pour la maison Leclerc Briant. De cette obsession, les deux hommes de l'art ont tiré la même idée : les fonds marins pourraient constituer la plus pure et la plus énergique des caves de vieillissement. Température, luminosité, mouvement, et même pression : tout paraît optimal à quelques dizaines de mètres sous la surface de l'océan pour les bien nommées Immersion (Drappier) et Abyss (Leclerc Briant).

Seul l'avenir dira si ces étranges cuvées élevées au large de Brest ou d'Ouessant développent une énergie et un goût notables. Mais l'expérience prouve déjà que l'on peut innover dans le plus classique des vignobles, même si ces pionniers se sentaient un peu seuls au départ. *« J'ai été un des premiers à faire du brut nature, non filtré et non dosé* [sans aucun sucre ajouté]. *Tout le monde me regardait de travers, mes voisins comme l'Administration ! »* se souvient Michel Drappier. *« L'expérience Abyss démontre que l'on peut repousser les limites, même si on surprend »*, dit Hervé Gestin. Les deux vignerons ont plus d'une expérience dans leurs sacs : Drappier travaille sur les cépages oubliés ; Leclerc Briant élève des jus dans des cuves en titane ou en or !

**Brad Pitt aussi**

Mais ils sont de moins en moins seuls à mesure que la Champagne accepte de proposer des breuvages étonnants pour reconquérir le cœur des amateurs. Les vignerons et maisons se convertissent à la biodynamie, aux longs élevages sous bois, aux cépages inattendus, aux contenants innovants (amphores, cuves en verre, en forme d'œuf) ou aux réserves perpétuelles (la solera, technique qui réalimente en permanence des vieux jus avec les nouveaux). Sans compter Brad Pitt, qui vient de lancer sa propre maison de champagne, consacrée uniquement aux bulles rosées (Fleur de Miraval) et dont les bouteilles sont laquées pour protéger les jus de la lumière.

Tout est fait pour vendre une expérience nouvelle, aboutir à des goûts qui se distinguent de la salinité droite ou de la brioche salée. Bien sûr, toutes ces bouteilles ont un prix, plus élevé que la moyenne. Mais, pour ceux qui en ont l'envie et les moyens, ce si étrange Noël 2020 n'est-il pas l'occasion de faire une petite folie pour des sensations réellement différentes et fortes ?

BENOIST SIMMAT

DRAPPIER

**DRAPPIER**
**Quattuor**
En combinant des cépages blancs oubliés (arbane, petit-meslier et blanc-vrai) plus un zeste de chardonnay, l'alchimiste Michel Drappier réussit son œuvre au blanc : densité crayeuse, irriguée par des attaques douces (beurrées, agrumes) et une finale droite (minérale et saline).
*70 euros*

## SÉLECTION

MICHAEL BOUDOT/NKB

**LECLERC BRIANT**
**Abyss**
Élevé sous la mer douze mois en baie du Stiff (au large d'Ouessant), la potion neptunienne d'Hervé Gestin exhale une énergie communicatrice, empreinte de salinité de calcaire, d'agrumes mûrs, de beurre salé. Les coquillages sur la bouteille font leur petit effet.
*140 euros*

MAISON ANDOIS

**MANDOIS**
**Clos Mandois 2008**
Élevé dix ans à partir de pinots meuniers très mûrs pour obtenir un jus racé de vieux blanc, à réserver à la fin des agapes : miel, fruits confits, brioches chaudes, crème de pruneaux, etc. Pour amateurs de sensations fortes.
*143 euros*

BOLLINGER

**BOLLINGER**
**PN VZ 15**
Cette nouveauté de la grande maison d'Aÿ est un assemblage de pinots noirs (PN) du terroir de Verzenay (VZ) ayant vieilli une décennie en magnum de 2015. Une infusion épicée (orange amère), toastée (fruits secs), d'un équilibre admirable.
*90 euros*

PALMER & CO

**PALMER & CO**
**Brut rosé**
Ce rosé du troisième type, à base de vieux jus perpétuellement revigorés par des jeunes (selon la technique de solera) présente une douce couleur saumon fumé et une petite attaque sur les zestes d'oranges confites et les noix fraîches. Taillé pour les plats exotiques pas trop relevés.
*38 euros*

NICOLAS FEUILLATTE

**NICOLAS FEUILLATTE**
**Terroir premier cru**
Cette jolie nouveauté de la première coopérative de France réunit 26 villages premiers crus en une seule bouteille : un jus aux raisins très mûrs (notes de miel), à la densité affirmée et aux expressions crayeuses. Une volupté simple à associer à un joli plateau de fromages.
*39 euros*

LAURENT PERRIER

**LAURENT PERRIER**
**Brut rosé**
Cet ultra-classique est pourtant un des rares champagnes rosés issus de la macération d'une dizaine de crus de pinot noir (comme on ferait un rosé dans le Sud), d'où sa teinte framboise-groseille, ses arômes clairs de fruits rouges, sa longueur acidulée, herbacée.
*80 euros*

MICHAEL BOUDOT/NKB

**LE BRUN DE NEUVILLE**
**La Croisée des chemins**
La cave coopérative de la côte de Sézanne propose un inédit « blanc de noirs et blancs » sous son bouchage liège-agrafe, percutant à l'ouverture (noix et mousse fraîche) avec des chardonnays élevés sous bois bien fondus. Un extra-brut vif et vineux pour la table.
*35 euros*

NATHALIE FALMET

**NATHALIE FALMET**
**Terra**
Vinifié en jarres de Toscane, comme sous l'Antiquité, cet étrange extra-brut doit être carafé pour saisir toute sa subtilité : couleur or pâle, bulle aussi rare que fine, des expressions de terre cuite, de champignons frais, d'herbes sauvages. Des airs de chablis.
*70 euros*

MARIE-GEORGE STAVELOT/MOUTARD

**MOUTARD**
**Cuvée des 6 cépages, rosé brut nature**
Un ovni de par sa composition (les six cépages autorisés en Champagne) et par le résultat : étrange couleur « or impérial », un nez de safran, d'amandes fraîches et de poivre blanc, une bouche au boisé bien fondu et à la persistance charmeuse. Grande réussite.
*69 euros*

FRANÇOIS DILIGENT/MOUTARD

**FRANÇOIS DILIGENT**
**Pinot blanc vrai**
Dans le même genre, dans une maison dirigée aussi par François Moutard, Diligent ose l'exercice sur ce cépage confidentiel cultivé dans l'Aube. À décanter pour laisser s'épanouir des arômes gourmands de dessert (pain d'épice, confiture d'abricot, amandes pilées).
*75 euros*

CHAMPAGNE HUGOT

**CHRISTOPHE HUGOT**
**Excellence brut**
Une petite perle née d'un élevage ovoïde : une rare cuve en forme d'œuf pour épouser le mouvement de la Terre ! Cela lui confère de belles capacités d'expression : des senteurs briochées, de réglisse et de céleri, une trame crayeuse, saline, pulpeuse. Superbe sur des fromages à pâte dure.
*28 euros*

SEQUOIA-EDITIONS.COM

21 DÉCEMBRE 2020

# Des champagnes hors des sentiers battus

## Mandois, Gonnet et Pannier

Publié le 19/12/2020
© Bernard Giani

Marre des cuvées classiques, cette année sortez des sentiers battus et offrez-vous des champagnes de vignerons frolant l'excellence. Bonnes fêtes à tous.

### Champagne Mandois

Voici un champagne comme on les aime. Un Vigneron Négociant propriétaire d'un vignoble de 40 hectares. On trouve sur ce dommaine des cépages : 40 % Chardonnay 30 % Pinot Noir 30 % Pinot Meunier

Région : Côte des Blancs, Côte d'Epernay, Côte de Sézanne et Côte des Bars
Sol : Argile Rouge, Craie, Pierre calcaire, Silex
Age moyen des vignes : 30 ans
Culture : Respect du vivant pour l'expression du minéral
Vendanges : 2015 à 60 % 2014 à 25 % 2013 à 10 % 2012 à 5%
Vinification : En cuve inox à 90 % et 10 % en fût de chêne
Malolactique : Oui
Vieillissement : 36 mois sur lies dans nos caves voutées du 18e siècle
Dégorgement : Voir la contre étiquette
Dosage : 7 gr/ L - BRUT
Production annuelle : 150 000 bouteilles
Robe : Jaune pâle doté d'un cordon riche. Nez : Arômes de fruits murs et des notes de tilleul. Bouche : Gourmande et riche développent des notes de miel légèrement toastées qui révèlent un long potentiel de garde.
www.champagne-mandois.fr

### Champagne Gonnet, Roy Soleil

Fondé en 1830, le Champagne Philippe Gonet est situé au coeur de Le Mesnil-sur-Oger. Les 20 hectares du vignoble de la famille sont répartis sur 35 parcelles plantées dans 8 villages différents.Le style Philippe Gonet allie minéralité et plaisir. Les vignes du domaine bénéficient toutes du légendaire terroir constitué d'un sous-sol calcaire, riche en fossiles, profond de 40 mètres, formé il y a plus de 100 millions d'années.

Voila ce que dit Robert Parker de ce flacon :
"Tous les éléments du style Gonet apparaissent dans ce magnifique Brut Blanc de Blancs Grand Cru Roy Soleil, un vin qui s'élève avec de l'énergie, de la tension et de la concentration. A la fois tendu et généreux, ce Champagne accueillant impressionne par sa finesse et son équilibre global. Les notes grillées chaudes venant de la vinification en fûts de chêne ajoutent à la complexité de la texture. La finale offre une belle vivacité et une belle minéralité. Il s'agit d'une démonstration fabuleuse de la maison Philippe Gonet. "

**Infos pratiques**

Assemblage de 70% de vin de 2014 et 30% de vin deréserve. Tirage 2015
www.champagne-philippe-gonet.com

# DREAMS

DÉCEMBRE 2020

Accord mets & vins

# Le Foie Gras

*Alliés de choix, foie gras et champagne s'épanouissent dans la générosité.*

## CHAMPAGNES

1. Cuvée Clos du Moulin Brut, Premier Cru 106 € – **Cattier**
2. Cuvée Nicolas François 2007, cuvée prestige – 150 € – **Billecart-Salmon**
3. Clos Mandois 2008 143 € – **Champagne Mandois**
4. Grand Vintage 2012, 52 € – **Boizel**
5. Les Gouttes d'or Chardonnay, 47,90 € – **Champagne Gerin**
6. Grand Cru Aÿ 2012 Collection privée, 59 € – **Collet**
7. L'Ambre Opale, 35 € – **Champagne Alain Couvreur**
8. Terroir Premier Cru Brut, 39 € – **Nicolas Feuillate**

## METS

Foie gras d'oie artisanal au mélange d'épices, 290 € le kilo. **Fauchon**

Foie Gras de canard Millésimé 2020 pour les 100 ans de la Maison **Lafitte,** 32 € le bocal de 180 g.

## PERSONNALISATION

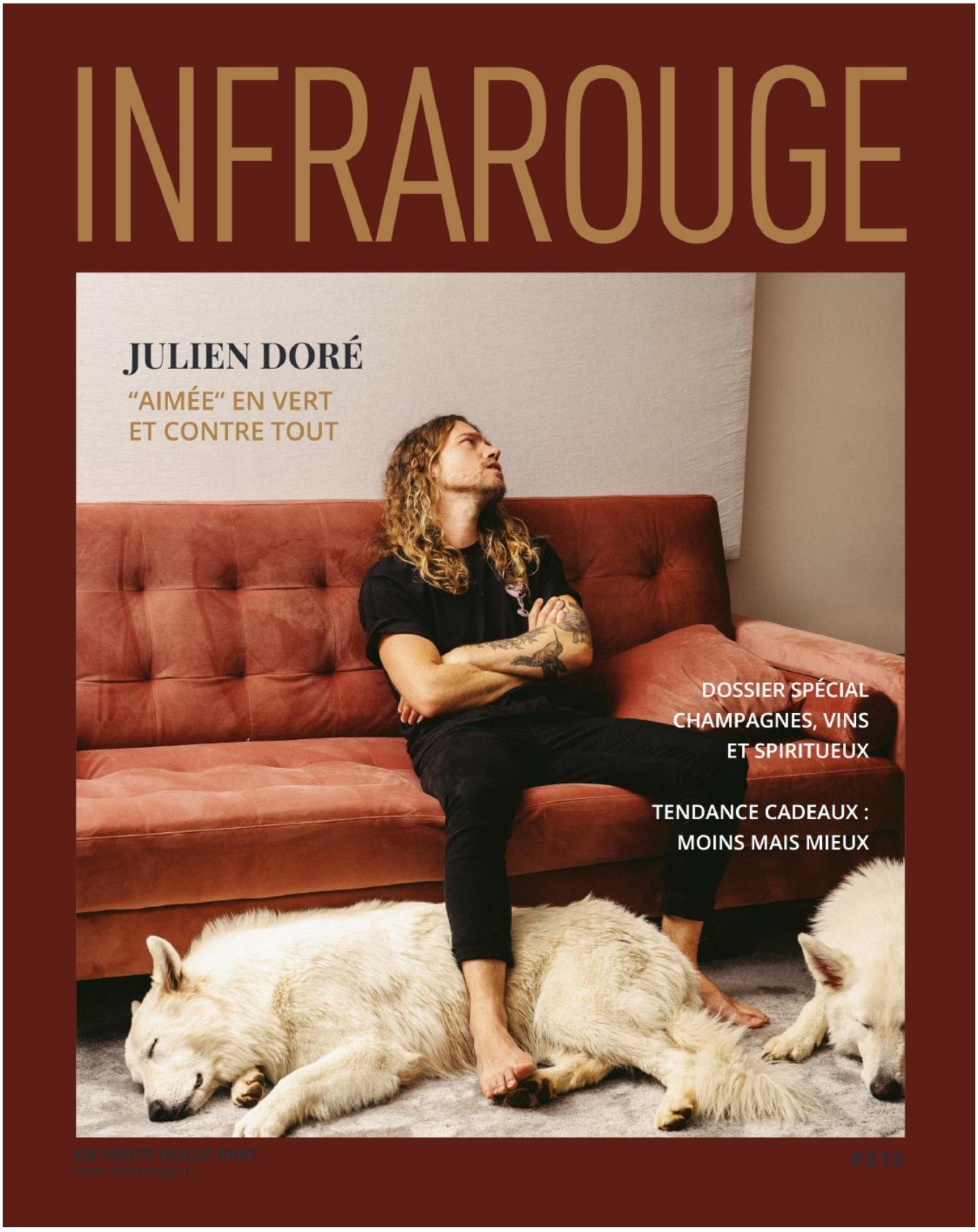
Moët Imperial Rosé dans coffret personnalisé Laura, 54,90 €. **Moët & Chandon**

Brut blanc de blancs avec personnalisation, 36,90 €. **Champagne EPC**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# INFRAROUGE

DÉCEMBRE 2020



INFRAROUGE

DÉCEMBRE 2020

## PHILIPPE SCHAUS

**CEO de Moët Hennessy**

Chez Moët Hennessy, les Maisons de champagne - qui représentent probablement un tiers des bouteilles en Champagne (Moët & Chandon, Dom Pérignon, Mercier à Epernay, Ruinart, Veuve Clicquot, Krug à Reims) - *« souhaitent partager leur expérience et leur approche sur les sujets-clés du développement viticole durable, nous ouvrons nos portes à tous nos confrères et à tous ceux qui veulent contribuer à une viticulture toujours plus responsable »*, commente Philippe Schaus, le CEO de Moët Hennessy. Moët Hennessy s'est entouré d'une communauté d'experts : directeurs de vignobles, chercheurs, sommeliers, porte-parole d'institutions internationales, ONG ou encore jeunes entreprises spécialisées dans la technologie et le développement durable. Chaque panel rassemble des experts des Maisons de Moët Hennessy et des spécialistes du monde entier. A tour de rôle, ils exposeront leurs problématiques et leurs avancées et partagent leurs solutions liées aux modèles de production actuels pour accélérer la transition écologique.

### L'engagement de Moet Henessy, les sols vivants

Moët Hennessy a déjà engagé des actions depuis plusieurs années : investissements importants en équipements respectueux de l'environnement, formation des vignerons et des agriculteurs aux nouvelles technologies, accompagnement dans les démarches de certifications en viticulture durable et soutien de projets scientifiques et universitaires pour diffuser les savoirs. Moët Hennessy s'engage aussi pour l'avenir. C'est ainsi sous la dénomination « Living Soils » que Moët Hennessy a souhaité fédérer ses communautés dans le monde entier et développer son programme de responsabilité sociale.

**« NOUS OUVRONS NOS PORTES À TOUS NOS CONFRÈRES ET À TOUS CEUX QUI VEULENT CONTRIBUER À UNE VITICULTURE TOUJOURS PLUS RESPONSABLE. »**

### À l'écoute de la nouvelle génération

Parce qu'ils sont les acteurs de demain, Moët Hennessy a invité la nouvelle génération à s'exprimer sur l'avenir de la viticulture, lors du dernier salon Vinexpo à Paris. Ce débat a été suivi par des ateliers sur le futur des vins et de la gastronomie en 2050, parrainés par Alain Ducasse et animés par l'Institut des Futurs Souhaitables. En effet, les professions de la gastronomie attirent de plus en plus de jeunes talents dans le monde et en France, dont le prestige est incontesté dans ce domaine. C'est pourquoi Moët Hennessy a décidé de rassembler Présidents et Millennials de ses Maisons, Grands Chefs, étudiants de Sciences Po et de l'école Ferrandi à ces ateliers. Ils réfléchiront ensemble au futur de la gastronomie durable et livreront leurs conclusions.

## LA CHAMPAGNE PASSE AU BIO

**« LE BIO C'EST PLUS QU'UN LABEL, C'EST UNE PHILOSOPHIE. »**

Si quelques maisons comme Roederer, Leclerc Briant, Fleury, cultivent déjà leurs vignobles en Bio, la tendance se développe en Champagne... par exemple, la Maison Mandois s'étend sur l'un des plus importants vignobles certifiés bio. Sur les 37 hectares de vignes de la Maison, 32 ont été labellisés par Ecocert à la vendange 2020. Ancrée à Pierry depuis 1905, la Maison Mandois est également propriétaire d'un Clos d'1,5 hectares plantés en Pinot Meunier qui donne naissance à seulement 4 000 flacons, symbole d'excellence et de rareté. Depuis les années 2000, Claude Mandois, 9e génération de la famille, est animé par la volonté de progresser vers une culture plus respectueuse de la biodiversité. Peu à peu, les herbicides sont écartés, l'enherbement est mis en place et le labour, abandonné à la fin des années 60, est de nouveau pratiqué. Regrettant que la notion d'une viticulture durable soit insuffisamment reconnue et valorisée, Claude Mandois fait le choix en 2017 de convertir en bio 32 hectares. Il adopte même certaines pratiques de la biodynamie. Claude Mandois est un homme heureux : *« le bio c'est plus qu'un label, c'est une philosophie. Les interventions sont précises et immédiates. Le vigneron devient le chef d'orchestre d'un trio magique : sol, climat, végétal. Il observe et intervient de façon subtile tant au niveau de la vigne que du vin. La recherche de la typicité de chaque terroir et la culture du vivant constituent les axes majeurs de sa passion. »*

# GOURMAND

DÉCEMBRE 2020

# ça bulle et ça pétille par ici

## Effervescence italienne

Pour des fêtes de fin d'année originales, la cuvée emblématique de prosecco Mionetto se pare de diagonales étincelantes pour un rendu ultra élégant. Dans ce flacon exceptionnel, en édition limitée, un prosecco aux arômes de pomme verte et à la mousse dense. **Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut, 9,95 €, disponible chez Mondovino.**

## Champagne !

Ce champagne brut prend ses racines dans les sols argilo-calcaires de la côte des Blancs, d'Épernay à Sézanne. Son assemblage de trois cépages (chardonnay, pinot-noir et meunier) lui confère une jolie robe pâle et une palette aromatique très riche et fruitée. À servir à l'apéritif. **Brut origine, 25 €, Champagne Mandois.**

## Une cuvée pas comme les autres

Issu de parcelles en conversion bio, ce champagne est élaboré et magnifié dans le respect d'un engagement environnemental fort. Légèrement dosé et vinifié sans ajout de soufre, il exprime à travers sa bulle fine un merveilleux résultat obtenu grâce aux nouvelles pratiques viticoles durables, récompensées à différents concours. **Cuvée Sans soufre ajouté brut, 44 € (75 cl), Champagne J. de Telmont, disponible à la propriété et sur l'e-shop du domaine.**

## Un vin de fêtes écoresponsable

Et si vous étiez, pour vos dîners de fêtes, écolo jusque dans le choix de votre vin ? Rien de plus simple avec la start-up Oé, spécialiste du vin bio écoresponsable et vegan, qui nous présente son côtes-du-rhône dans une bouteille colorée et festive, consignée et sans capsule. **Côtes-du-rhône AOC Oé, 12,20 € (75 cl), disponible sur le site Oeforgood.**

**L'avis de Céline**

Petit plus non négligeable : l'étiquette est en papier recyclé et le bouchon, en liège naturel issu d'une forêt Forest Stewardship Council. Un vrai concept que l'on aime.