

Les Echos SPÉCIAL VINS

Dossier coordonné par **JEAN-FRANCIS PÉCRESSE**



Pages blanches

*Un cahier
100% vins blancs*

**Gigondas et la Provence
s'y mettent, même
le Médoc veut son AOC !
Leur consommation explose.**



**Une sélection exceptionnelle
de bordeaux blancs et de
champagnes**

Jean-Claude Mas (Domaine Paul Mas), ici dans ses vignes du Gard, est persuadé que « les blancs peuvent procurer plus d'émotion que les rouges ».

Photo : Marie Ormières



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

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

SOVINE

Le Médoc réclame une AOC « blanc »

Les viticulteurs des vignobles de la rive gauche de la Garonne veulent obtenir la reconnaissance de leurs vins blancs afin de faire valoir leur spécificité locale par rapport à l'AOC bordeaux blanc.

Léa Delpont

Lépais dossier compilé depuis plus de deux ans doit être déposé à l'INAO avant la fin de l'année par le syndicat d'appellation du Médoc : la reconnaissance des vins blancs de la rive gauche se profile, même si le processus prendra sans doute encore deux ans de plus. Pour l'heure, les – rares – blancs produits dans le Médoc, environ un million de bouteilles, sont noyés dans les bordeaux génériques et ne valorisent pas la notoriété de leur terroir. Le serpent de mer initié une première fois, sans succès, en 2012 à Listrac, le plus blanc des territoires du Médoc, s'est accéléré sur fond de crise bordelaise. « *Ce n'est pas inutile de disposer d'une étiquette supplémentaire dans une couleur à la mode* », euphémise Jean-Michel Laporte, du château Talbot.

Aujourd'hui, sur 16.000 hectares plantés en médoc, haut-médoc et dans les six appellations communales, 15.800 sont rouges... Pourtant la demande de la profession repose sur un historique bien documenté de la présence des blancs sur la presqu'île dès le début du XIXe siècle, et largement chroniqué par l'illustre guide Féret. En 1860, elle atteignait déjà 130.000 tonneaux (de 900 litres), l'équivalent de 1,2 million de bouteilles, et fut à son pic dans les années 1930-1940.

« Des critères de production qualitatifs »

Le plus ancien blanc de la région, Merle Blanc du château Clarke à Listrac, témoigne de cette tradition depuis 1890 ! Il a représenté jusqu'à un quart de la production du domaine. Château Talbot élabore son Caillou Blanc depuis 1952, un sauvignon plus bourguignon que bordelais dans l'esprit, vinifié et élevé en barriques. « *Mais la famille Cordier, venue de Lorraine en 1918, avait introduit le blanc sur la propriété bien avant... pour sa consommation personnelle* », raconte le directeur du cru classé de Saint-Julien.

Le syndicat demande « la reconnaissance d'une couleur supplémentaire, pas la création d'une



Aujourd'hui, sur 16.000 hectares plantés en médoc, haut-médoc et dans les six appellations communales, 15.800 sont rouges. Environ un million seulement de bouteilles sont produites par an. Photo Château Talbot

nouvelle appellation », souligne sa directrice Hélène Larrieu. Cela signifie que l'aire de production épouse les 22.000 hectares classés (mais pas tous plantés) en Médoc. « *Attention : on ne veut pas voir planter des centaines d'hectares*, prévient Eloi Jacob, directeur général du château Fourcas-Hostens à Listrac. *Cela doit res-*

ter cantonné à des terroirs très spécifiques, avec des critères de production qualitatifs ».

Le domaine de la famille Momméja s'est converti au blanc en 2012, sur deux hectares, après avoir découvert une dalle calcaire sous une jachère à replanter, en pratiquant des fosses pour une étude de sol. Son assemblage sauvi-

gnon-sémillon de noble rang « *ne se distingue pas des autres bordeaux sur les rayonnages, ce qui rend le positionnement au niveau du prix incompréhensible* », déplore le directeur. « *L'appellation médoc blanc aurait le mérite de mettre en avant l'origine* ». Actuellement, 75 domaines sont producteurs de blancs, dont la moitié sont

des crus classés (Lynch-Bages, Margaux, Cantenac Brown...). Onze châteaux distingués en 1855 figurent même parmi les quinze plus gros producteurs, préoccupés de maintenir les hauts standards du Médoc. « *Pas question de faire un nouveau bordeaux blanc* », met en garde Jean-Michel Laporte. Ou même un autre pessac-léognan.

Actuellement, 75 domaines sont producteurs de blancs, dont la moitié sont des crus classés (Lynch-Bages, Margaux, Cantenac Brown...).

Le travail de dégustation mené depuis deux ans a permis de définir le style : « *Un vin minéral et salin, plus fruité que floral, sur des notes d'agrumes et d'exotisme plutôt que chair blanche, avec une certaine rondeur et des aptitudes à la garde. Mais exempt de traces boisées* », détaille Hélène Larrieu. La proposition de cahier de charges reprend les mêmes critères de densité (5.000 pieds minimum) et de rendement (55 hl/ha) que l'appellation médoc rouge.

Elle retient les cépages bordelais classiques (sauvignons blancs et gris, sémillon, muscadelle) et laisse une latitude de 15 % aux chardonnay, chenin, viognier et gros manseng, déjà implantés en Médoc. Notamment le chardonnay, à hauteur de 5 % de l'encépagement.

Deux tiers des producteurs sont déjà dans les crous de la probable future appellation. « *Nous adhérons pleinement à cette démarche* », affirme Paul Bordes du château Malleret en haut-médoc. Le domaine produit un 100 % sauvignon depuis le millésime 2019, et un deuxième hectare entrera en production en 2024. Signe de l'intérêt – ou de l'espoir ? – des vignerons : sur les 200 hectares de blanc en Médoc, 30 ont été plantés en 2023. ■

A Bordeaux, le timide retour des grands sémillons

Jusqu'au gel de 1956, les cépages blancs trônaient dans le Bordelais depuis le XVe siècle. L'usage aujourd'hui plus important du sémillon promet de belles cuvées.

Bernard Burtschy

Sil les premiers vignobles bordelais datent du premier siècle de notre ère, le premier véritable essor conduisant à un âge d'or certain a lieu pendant les trois siècles de la domination anglaise, de 1152 à 1453. La production s'oriente alors vers le claret, un rouge léger, commercialisé très tôt et qui fait la satisfaction des consommateurs. Les volumes exportés entre 1306 et 1309 par le port de Bordeaux dépassent les 100.000 tonneaux (800 à 900 litres par tonneau) par an.

Après la perte de Bordeaux par l'Angleterre en 1453, le flux des exportations de claret se tarit quelque peu et les marchands hollandais s'installent avec leurs propres goûts. Leurs choix s'orientent vers les vins blancs, liquoreux d'abord, mais ils sont peu nombreux, puis secs, souvent destinés à la distillation dont les Hollandais sont passés maîtres grâce au célèbre cuivre d'Amsterdam.

Les marchands hollandais installent des innovations majeures telles que le méchage des tonneaux avec le soufre, technique d'aseptisation, ce qui facilite le transport, en particulier des vins blancs plus fragiles. Côté volume, Bordeaux devient alors majoritaire en vin blanc et la situation changera peu durant des siècles, en dépit de hauts et de bas. La Révolution rebat les cartes avec l'éviction des aristocrates et de l'Église, le privilège de Bordeaux est aboli, mais les clients ne changent pas.

Demands de crus de qualité, les Anglais n'achètent que 10 % des volumes, ce qui conduit à une hiérarchisation des vins rouges avec,

entre autres, le classement de 1855 qui s'adresse aux vins rouges et aux vins liquoreux. Au moment du classement, la région des Graves et singulièrement les blancs sont ravagés par l'oïdium, ce qui explique leur absence du classement et probablement une notoriété nettement moindre.

La prospérité à peine retrouvée, le phylloxéra arrive vers 1870, d'abord sur les terroirs calcaires de l'Entre-deux-Mers, puis le mildiou déferle à partir de 1870. Entre replantations, surproductions du début du XXe siècle, Première Guerre mondiale, l'équilibre entre les blancs toujours majoritaires et les rouges ne change guère. La grande crise économique entre 1930 et 1939 touche plus particulièrement les vins rouges et de nouvelles plantations de vignes reprennent la production de vins blancs courants, mais aussi de vins liquoreux.

La qualité des rouges s'améliore fabuleusement

Grands absents du classement de 1855 (à l'exception du château Haut-Brion), les Graves en profitent en 1953 pour établir un premier classement, en vin rouge bien sûr, mais aussi en vin blanc, ce qui est une première. Pour la première fois est reconnue l'excellence de la production de vins blancs dans le Bordelais. Arrive le grand gel de 1956 avec ses conséquences terribles : sur les 120.000 hectares, 50.000 hectares sont entièrement détruits et seuls 13.000 sont indemnes.

Accusés de tous les maux (le fameux mal à la tête), les blancs sont moins replantés et le vignoble bascule dans le vin rouge à 65 %. Sous l'impulsion d'Émile Peynaud, les vins rouges

amorcent leur fabuleuse remontée qualitative, ce qui accentue cette proportion qui atteint 89 % en 2010, c'est toujours le cas aujourd'hui. Alors que les vins blancs sont tombés dans l'anonymat le plus total, une poignée de producteurs y croit encore et ils se lancent dans les années 1965-70 dans la restructuration de leurs vignobles en rééquilibrant leurs cépages, moins de sémillon, plus de sauvignon pour davantage de fraîcheur avec une poignée de muscadelle. Enseigné par le professeur Denis Dubourdieu qui a joué le même rôle qu'Émile Peynaud pour

Aujourd'hui, les vins blancs secs représentent 9 % de la production bordelaise et les liquoreux 1 %.

les vins rouges, la vinification en blanc fait des progrès considérables. La protection anti-botrytis dans le vignoble, les gestions du froid et de l'hygiène dans le chai, la macération préfermentaire à métamorphosés les vins blancs, et en particulier ceux d'entrée de gamme. Certes, il en résulte aussi une certaine standardisation, ce qui n'est pas forcément un mal pour les volumes. Aujourd'hui, les vins blancs secs représentent 9 % de la production bordelaise et les liquoreux 1 %. Les cépages des blancs se partagent à parts égales entre 46 % de sémillon et 46 % de sauvignon avec 5 % de muscadelle et 3 % de cépages divers. Pourtant, les grands amateurs qui ont eu la chance de côtoyer les grands vins blancs de Graves des années 1930 ou 1950 restent sur leur



Aujourd'hui, la part de sémillon parmi les cépages blancs est de 46 %.

soif. Élaborés avec une très forte proportion de sémillon, ils possédaient une profondeur qui rivalisait sans problème avec les plus grands bourgognes blancs. Ceux qui ont eu la chance de déguster Carbonnieux blanc 1937, Malartic-Lagravière 1955 ou 1962, Magence 1959 ou encore les éblouissants Laville Haut-Brion 1929, 1949, 1962, savent quelle hauteur peuvent atteindre ces fabuleux vins blancs. Aujourd'hui, ils ne sont plus qu'une poignée et encore, certes avec davantage de fraîcheur grâce au sauvignon, mais nettement moins de magie.

Le sémillon gagne en profondeur avec le temps

Après une vague de « sauvignonne » aiguë, la proportion de sémillon augmente à nouveau

peu à peu dans les crus classés des Graves. Il est vrai que les mauvais clones du cépage sémillon ont freiné sa diffusion. Sur les trente-deux clones de sémillon expérimentés à Latour-Martillac depuis 2001, un seul a finalement été retenu. Certes, le sémillon est moins pimpant que le sauvignon dans sa jeunesse, mais il évolue bien dans le temps et même il se complexifie, ce qui n'est pas le cas du sauvignon. Il est parfaitement adapté à la production de grands vins et il l'a prouvé par le passé.

Le monde manque dorénavant à la fois de bons vins blancs à petits prix, mais aussi de grands vins blancs. Pour les bons vins à petits prix, Bordeaux n'en manque pas. Mais comme autrefois, Bordeaux est aussi capable de produire de grands vins blancs, il ne reste plus qu'à se lancer. ■

Les vins blancs sont dans l'air du temps et les fêtes approchent. L'occasion de mettre à l'honneur les meilleures cuvées du Bordelais mais aussi d'autres régions, comme la Bourgogne ou l'Alsace. Et de faire pétiller cette fin d'année avec un verre de champagne.

Notre sélection de bordeaux blancs

Par Bernard Burtschy



LA RÉGION DE L'ENTRE-DEUX-MERS

CHÂTEAU BONNET BORDEAUX 2022

Cru emblématique de l'Entre-Deux-Mers, le château Bonnet est un de ceux qui ont recentré l'intérêt du marché sur les vins de l'Entre-Deux-Mers en réalisant un vin techniquement irréprochable à la fois vif et pur construit sur le sauvignon. L'ajout d'un peu de sémillon lui a donné davantage d'ampleur et il est encore plus grand que par le passé. **8,95 €**
www.chateau-bonnet.fr

CHÂTEAU COUHINS-LURTON CRU CLASSÉ, PESSAC-LÉOGNAN 2016

Le château Couhins-Lurton est réputé pour disposer du plus beau terroir pour le sauvignon de tout pessac-léognan. Aujourd'hui à son apogée, avec ses arômes d'une grande pureté, le 2016 est d'une grande élégance avec un beau fond et une belle longueur, l'ensemble est aérien avec une superbe matière. Il s'agit de la propriété historique de

feu André Lurton qui mit à la mode les vins blancs de Bordeaux dans les années 1970 et créa l'appellation des Pessac Léognan en 1987. **31,40 €**
www.andrelurton.com

CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE DES DEMOISELLES

Sainte-foix-côtes-de-bordeaux 2021 Joliment situé dans un bel espace vallonné aux frontières de la Dordogne, Hostens-Picant produit depuis de nombreuses années un grand vin blanc avec fermentation alcoolique en barrique. Le vin mêle les agrumes d'un sauvignon d'une belle maturité avec des sémillons aériens, ce qui est rare. L'ensemble est d'une belle complexité et rivalise avec les grands vins blancs réputés. **23 €**
www.chateauhstens-picant.fr

CHÂTEAU JEAN FAUX BORDEAUX 2019

Certifié bio depuis 2011 et mené en biodynamie depuis bien longtemps, Jean Faux élabore de très beaux vins blancs à base de sauvignon et une pincée de sémillon sur un terroir

très qualitatif à Sainte Radegonde. Avec quatre ans d'âge, le boisé très chic s'est bien intégré et le vin est remarquable par sa plénitude et sa très bonne tenue. Il se conservera dix ans sans problème. **21,20 €**
www.terresmillesimees.com

CHÂTEAU LA LOUBIÈRE BORDEAUX 2021

Une belle découverte que ce vin élaboré en biodynamie sur quatre hectares de sols argilo-sableux. Les premiers arômes sont très discrets avant d'évoluer vers la citronnelle. Le vin est d'une belle fraîcheur avec un joli fond, de jolis arômes citronnés, l'ensemble est très nuancé et d'une grande délicatesse. **26,50 €**
www.lacrypteduvin.fr

CHÂTEAU LAFONT-FOURCAT BORDEAUX 2022

L'Entre-deux-Mers recèle d'incroyables pépites avec des vins très originaux comme Lafont-Fourcat blanc et ses incroyables muscadels centennaires et leurs notes de chèvrefeuille et d'acacia qui forment

60 % de la cuvée. Le sauvignon qui complète la cuvée est planté sur une veine de silex, gage de fraîcheur et d'élégance. **7,90 €**
www.thunevinonline.com

CHÂTEAU LE GRAND VERDUS VERTIGE, BORDEAUX

Un vin très original, non millésimé, il est élaboré en solera de quatre ans et en pur sémillon avec de vieilles vignes de plus de soixante-dix ans. Les arômes de miel sont superbes avec, en bouche, beaucoup de soyeux et de charme, mais non dénués de fraîcheur. Un vin blanc de gastronomie. **15 €**
www.chateaugrandverdus.com

CHÂTEAU LE GRAND VERDUS GRANDE RÉSERVE BORDEAUX 2021

Belle illustration de vieux sémillons cultivés sur des graves argileuses avec un élevage en barriques bourguignonnes, le vin est ample avec un boisé qui doit encore un peu s'intégrer. Dans un an, il donnera un beau vin ample et d'une belle complexité qui rivalisera avec de grands vins

blancs bien plus huppés et plus coûteux. **21 €**
www.chateaugrandverdus.com

CHÂTEAU MARJOSSE BORDEAUX 2021

Élaboré par Pierre Lurton qui dirige Yquem et préside Cheval Blanc, Marjosse est sa propriété personnelle. Le vin blanc joue la fraîcheur, mais avec une certaine diversité grâce à ses multiples cépages. **8 €**
www.montagnac.com

CHÂTEAU DE REIGNAC BORDEAUX 2022

Célébrissime pour son rouge qui bat à l'aveugle les plus grands vins de Bordeaux, Reignac produit également un vin blanc de grand calibre. Élaboré sur 3,5 ha de galets sur argile avec des sauvignons blanc et gris ainsi que du sémillon, le vin est ample et généreux avec de belles notes de miel et un boisé très chic. Servez-le à l'aveugle et récoltez les félicitations. **25 €**
www.reignac.com



CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ



carbonnieux.com

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



MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

Prendre le temps



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

CHÂTEAU REYNON BORDEAUX 2019

Issu de la propriété de Denis Dubourdieu, « pape du sauvignon », et joliment situé sur des coteaux face à la Garonne, ce vin est l'étalon absolu de ce cépage qui ici conjugue fraîcheur, droiture et longueur. C'est un rapport qualité inégalable. **8,50 €**
www.dubecq.com

CLOS SÉRIC COLOMBARD VIN DE FRANCE 2022

Le colombard est un vieux cépage du Sud-Ouest toujours autorisé dans les côtes de Bourg, mais pas dans l'Entre-deux-Mers (d'où son classement en vin de France). Vinifié en fût et certifié bio, le vin est très original, encore dominé par le boisé, mais avec une belle matière généreuse qui absorbera le tout. **25 €**
info@chateauclosseric.com

LA RÉGION DES GRAVES

CHÂTEAU HAUT-BERGEY CUVÉE PAUL

PESSAC-LÉOGNAN 2020
Certifié en bio et en biodynamie par Demeter et Biodyvin, le château Haut-Bergey est parti sur un grand pied. Le vin est ample et plein avec un sémillon superbe, beaucoup de fond. En dépit d'une dose de souffre peu élevée, le vin est droit et évoluera magnifiquement en bouteille. **28 €**
www.dubecq.com

CHÂTEAU LA GARDE PESSAC-LÉOGNAN 2022

Élaborés sur un des plus beaux terroirs de Pessac-Léognan à côté du cru classé de Latour Martillac. Les arômes du 2022 sont splendides de complexité avec de la citronnelle et du miel d'acacia. Le vin est d'une belle densité, encore très jeune, pas encore entièrement harmonisé, mais d'un très grand potentiel. Vous pouvez le garder dix ans au minimum. **27 €**
www.lacavedourthe.fr

CHÂTEAU LANGLET GRAVES 2020

Dans l'orbite de Latour Martillac, le château Langlet qui est situé sur une belle croupe de graves est un des plus anciens domaines de la région des Graves. Élaboré en pur sauvignon, il démontre que le sauvignon de la région des Graves possède un style qui lui est propre. À découvrir. **20 €**
www.cercledemartillac.fr

CHÂTEAU MALARTIC LA GRAVIÈRE PESSAC-LÉOGNAN, 2016

Sept hectares sur 53 produisent du vin blanc de ce château emblématique qui a produit des merveilles dans le passé avec des vins blancs d'anthologie. Avec sept ans d'âge, le millésime 2016 permet de bien appréhender son évolution avec des arômes d'une belle complexité, la bouche est d'un grand raffinement avec une longueur exceptionnelle. **68 €**
www.millesima.fr

CLOS FLORIDÈNE GRAVES 2016

Le Clos Floridène a été créé par Florence et Denis Dubourdieu, d'où le nom. Assemblage à parts égales de sémillon et sauvignon sur calcaire, le vin est d'une complexité rare avec de beaux arômes de mirabelle. Le vin est ample avec une belle matière où le sauvignon apporte sa fraîcheur et le sémillon son ampleur, ce qui en fait un impressionnant et virevoltant duo. **18 €**
www.dubecq.com

CLOS SÉRIC ENTRE-DEUX-MERS 2022

Le Clos Séric est une propriété familiale menée en bio dans le village bucolique de Ruch. Élaboré avec un quart de chacun des quatre cépages blancs emblématiques de la région, sauvignon blanc, sauvignon gris, muscadelle et sémillon, le vin est inclassable et de belle complexité avec de beaux arômes mentholés et beaucoup de fraîcheur. Cette originalité est une vraie réussite. **7 €**
info@chateauclosseric.com

DOMAINE DE LA SOLITUDE PESSAC-LÉOGNAN 2020

Les sœurs de la Sainte Famille sont venues solliciter en 1993 Olivier Bernard du domaine de Chevalier pour prendre la propriété en ferme. Sur les sept hectares de blancs, il y produit avec les mêmes méthodes qui font le succès du domaine de Chevalier un vin blanc de tout premier ordre qui vous emmènera au ciel. **20 €**
www.millesima.fr

DOURTHE N° 1 BORDEAUX 2022

Dourthe n° 1 fut une des premières cuvées à avoir lancé le sauvignon variétal de l'Entre-deux-Mers et en a fixé la norme avec un standard élevé de droiture et de pureté. La version 2022 est toujours dans le même style, mais avec un raisin un peu plus mûr, ce qui lui donne un peu plus de fond. **9 €**
www.lacavedourthe.fr

DOURTHE N° 1 GRAVES 2020

La cuvée qui a été créée en 1988 avec du sémillon et du sauvignon est le contrepoint du Dourthe N° 1 en Bordeaux qui est en pur sauvignon. Vinifié et élevé pendant six mois en barriques neuves, le vin en est marqué, mais sans excès grâce à une bonne matière pour donner un blanc dans un style très proche du bourgogne blanc et il y arrive bien. **12,25 €**
www.lacavedourthe.fr

L'IRONDA VIGNERONS DE TUTIAC BORDEAUX 2022

Le vin est certifié bio avec zéro résidu de pesticides, ce qui est rare dans la région et démontre un

savoir-faire et l'ambition des vignerons de Tutiac, une des coopératives les plus dynamiques de la région. Ce 2022 est entièrement construit avec un sauvignon très vif et ses arômes de buis et d'agrumes. Le vin est franc avec une jolie finale mentholée et d'agrumes.

8 €
www.eboutique-tutac.com

ORIGINES MAHON VIGNERONS DE TUTIAC GRAVES 2022

Inutile de lire la contre-étiquette qui mentionne le sémillon tant les notes de miel sont omniprésentes. Le vin est ample et souple avec beaucoup de rondeur. Mahon est le nom du lieu-dit d'où vient le vin. **13,50 €**
www.eboutique-tutac.com

PAVILLON DE TRIANON BORDEAUX 2021

Sélectionné dans l'Entre-deux-Mers par Dominique Hébrard, ancien propriétaire de Château Cheval Blanc, le vin joue la fraîcheur du sauvignon, mais avec une belle amplitude. L'ensemble se déguste d'ores et déjà avec plaisir. **9,90 €**
www.chateau-trianon.fr

LA RÉGION DU MÉDOC

CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD AILE D'ARGENT BORDEAUX 2020

Les quatre hectares destinés au vin blanc ont été plantés il y a quarante ans avec une densité de plantation très élevée comme pour élaborer du mouton-rothschild, tout comme le soin de la vendange et l'élevage en barriques de chêne. Avec ses deux tiers de sauvignon et un tiers de sémillon, le vin est particulièrement plein et riche et il lui faut encore deux ou trois ans pour atteindre son apogée. Et il tiendra quinze ans sans faiblir. **117,60 €**
www.chateauinternet.com

CHÂTEAU CANTENAC- BROWN ALTO, BORDEAUX 2021

Le vin blanc de ce cru classé de Margaux est produit depuis 2011 sur 1,8 ha avec 90 % de sauvignon et 10 % de sémillon. Alto 2021 est d'une belle densité avec une concentration peu commune, la fraîcheur du millé-



Les caves du château Malleret, un cru bourgeois exceptionnel du Médoc. Photo Château Malleret

sime 2021 est bien présente avec un boisé encore présent même si le bois neuf n'est que de 10 %. L'expérience montre qu'il s'harmonise au bout d'un an ou deux.

28 €
www.vinotheque-bordeaux.com

**CHÂTEAU TALBOT
CAILLOU BLANC
BORDEAUX 2021**

Le Caillou Blanc est un des plus anciens vins blancs du Médoc et il est devenu une véritable marque au côté du château Talbot, cru classé en 1855, en rouge bien sûr. Il est toujours construit avec une belle concentration autour d'un joli sauvignon. Ce vin ample et destiné à la belle gastronomie mérite un passage en carafe deux heures avant le service pour s'exprimer entièrement.

35,50 €
www.dubecq.com

**CHÂTEAU FOURCAS DUPRÉ
BORDEAUX 2021**

Si le vin rouge du château Fourcas Dupré situé à Listrac date de 1843, le vin blanc est beaucoup plus récent, une petite douzaine d'années. Il ne représente que 1,2 hectare sur une plaque calcaire de la propriété qui frise les cinquante hectares. Le vin blanc est d'une belle densité avec du fond et un sauvignon très présent. Relativement généreux, il est avant tout destiné à la gastronomie plutôt qu'à l'apéritif.

17 €
www.montagnac.com

**CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN
BORDEAUX 2021**

Certifié bio, Fourcas Hosten produit essentiellement du vin rouge sur l'appellation Listrac. Depuis peu, il produit aussi un beau vin blanc qui se présente, tout comme le rouge d'ailleurs, avec beaucoup d'élégance et de délicatesse ; le sauvignon largement majoritaire est d'une grande finesse avec une belle ligne acide qui lui donne de la fraîcheur, l'ensemble est très harmonieux.

28 €
www.boutique.fourcas-hosten.fr

**CHÂTEAU LOUDENNE
BORDEAUX 2019**

Situé au bord du vaste estuaire de la Gironde, le château Loudenne élabore du vin blanc depuis 1880 dans cette région dédiée au vin rouge, ce qui en fait le plus ancien producteur de blanc du Médoc.

Le blanc 2019 à la robe est pâle à reflets verts possède un joli nez relativement complexe avec une belle densité et une bonne longueur. Il est parfaitement bien défini avec sa finale mentholée qui le caractérise et délicieux.

16 €
www.montagnac.com

**CHÂTEAU DE MALLERET
BORDEAUX 2022**

Les gros investissements consentis par le château de Malleret, un cru bourgeois exceptionnel du Médoc, ont permis d'élaborer un grand vin blanc très élégant à la robe pâle et aux arômes fins de genêt. Le sauvignon est mûr, mais avec une belle fraîcheur, l'équilibre est très harmonieux. Un très beau vin blanc de Bordeaux.

22 €
www.malleret-boutique.fr

**LE BLANC DE LYNCH-BAGES
BORDEAUX 2021**

Lynch-Bages a toujours accordé beaucoup de soin à l'élaboration de son vin blanc né en 1990 et qui est construit autour d'un sauvignon très élégant et d'une bonne maturité. Le sémillon et même la muscadelle qui forment tout de même un tiers de l'assemblage sont encore discrets et ne perceront que dans un an.

60 €
www.millesima.fr

**CHÂTEAU LAGRANGE
LES ARUMS DE LAGRANGE
BORDEAUX 2021**

Créé il y a fort longtemps, le vin blanc du château Lagrange, cru classé de saint-julien, a longtemps été destiné à l'autoconsommation et aux réceptions. Ce n'est qu'à partir de 1996 qu'il a été mis en vente, tout de suite avec succès et il est dorénavant élaboré sur onze hectares. Le 2021 se présente avec un joli sauvignon mûr qui donne beaucoup de charme à ce grand classique bon chic, bon genre.

23 €
www.dubecq.com

**CHÂTEAU CLARKE
MERLE BLANC
BORDEAUX 2022**

Élaboré depuis la fin du XIXe siècle, le Merle Blanc est un des plus anciens vins blancs du Médoc. Construit sur 4 ha avec du sauvignon blanc et un peu de sémillon, de muscadelle et sauvignon gris, le vin est dominé par le sauvignon avec une belle densité et de la fraîcheur. Il s'harmonisera avec un an de garde.

30 €
www.wineclub.edmondederoths-child.com

**LA RÉGION
DE SAUTERNES**

**CHÂTEAU CLIMENS
ASPHODÈLE
BORDEAUX 2020**

Asphodèle qui est une sorte de lys des champs symbolise bien le fort l'engagement de Climens dans la biodynamie depuis des lustres ce qui en fait un pionnier à Bordeaux. Célèbre pour son liquoreux qui est le seul rival d'Yquem, Climens s'est lancé avec beaucoup de talent dans l'élaboration d'un grand vin blanc sec en pur sémillon et c'est une grande réussite.

35 €
www.chateau-climens.com

**CHÂTEAU DOISY-DAËNE
BLANC SEC
BORDEAUX 2016**

Cru classé en 1855 pour son liquoreux, Doisy-Daëne produit depuis longtemps un beau vin blanc sec à base de sauvignon. Élaboré sur dix hectares sur le terroir calcaire de Barsac, le 2016 est un vin plein et dense avec une belle maturité du sauvignon, dans un style très

original qui ne ressemble à aucun autre avec de beaux arômes floraux.

18 €
www.dubecq.com

**CHÂTEAU
DE RAYNE-VIGNEAU
BLANC SEC
BORDEAUX 2022**

Avec son magnifique terroir comprenant aussi des pierres semi-précieuses, Rayne-Vigneau produit depuis fort longtemps un grand vin liquoreux ainsi qu'un vin blanc sec. En 2022, le château a décidé de changer de braquet en élaborant un grand vin blanc sec sur une parcelle spécifique de deux hectares d'argile bleue. Six barriques seulement pour cette merveille.

39,50 €
www.dubecq.com

**CHÂTEAU SIGALAS-RABAUD
BLANC SEC SÉMILLON
BORDEAUX 2022**

Si Sigalas Rabaud est célèbre pour ses grands liquoreux classés en premier cru en 1855, ce vin est le premier essai d'un grand vin blanc sec, et c'est une réussite avec un vin à la fois dense et d'une belle prestance avec un superbe milieu de bouche tout en charme. Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître.

45 €
www.chateau-sigalas-rabaud.com

**CLOS DES LUNES
LUNE D'ARGENT
BORDEAUX 2020**

Cette cuvée résulte de l'ambition de produire un grand vin blanc sec sur le terroir de Sauternes. Olivier Bernard du domaine de Chevalier se lance dans cette aventure et dix ans plus tard, la réussite est au rendez-vous avec un vin original dominé par les arômes de miel du sémillon et doté d'une belle fraîcheur. Une belle réussite.

11 €
www.millesima.fr

**CHÂTEAU SIGALAS-RABAUD
LA SÉMILLANTE
BORDEAUX 2018**

Si la sémillante est au XIXe siècle une frégate française qui s'est illustrée dans la guerre de Crimée, elle est à Sigalas Rabaud, premier cru classé de Sauternes, un petit clin d'œil au cépage sémillon qui compose cette cuvée. Présentée avec cinq ans d'âge pour démontrer les capacités du vieillissement du cépage, cette cuvée est ample et soyeuse avec de beaux arômes de cire d'abeille et une finale splendide. Une vraie réussite.

23 €
www.chateau-sigalas-rabaud.com

**CHÂTEAU COUTET
OPALIE
BORDEAUX 2020**

Coutet, premier cru classé de Barsac, a décidé il y a une dizaine d'années de lancer un grand vin blanc sec à partir de quelques rangs de vigne vieux de quarante ans. Dix ans plus tard, le 2020 montre la réussite de cette idée avec un vin, certes encore très jeune, mais d'une grande profondeur qui met en exergue la grandeur des calcaires barsacais. Il évoluera avec grâce dans le temps.

35 €
www.twil.fr

Sur le Web

**NOTRE SÉLECTION
DE VINS BLANCS**

Alsace, Bourgogne, Corse, Jura, Loire, Minervois, Luberon, Provence, Rhône, Sud-Ouest... toutes les cuvées de blancs dans nos régions.

www.lesechos.fr/weekend

UN GRAND VIN AVANT D'ÊTRE
UN GRAND CHAMPAGNE.



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584



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



GRANDS TERROIRS



SIGNATURE HISTORIQUE ET EMBLÉMATIQUE DE PALMER & CO, CHAQUE CUVÉE GRANDS TERROIRS EXPRIME LA QUINTESSENCE DE NOS PREMIERS ET GRANDS CRUS DE LA MONTAGNE DE REIMS DANS UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE.

Palmer & Co.
CHAMPAGNE

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

Notre sélection de champagnes

Par **Carla-Elle Rogosky**



DR

BLANCS DE BLANCS

ABELÉ

BLANC DE BLANCS, BRUT
Aux mains du chef de cave Etienne Eteneau depuis 2021, la Maison Abelé, propriété de Nicolas Feuillatte, poursuit son développement qualitatif. Parée de nouvelles étiquettes, chaque cuvée est conçue selon une identité distincte. Ce blanc de blancs mise sur une profondeur aromatique atypique, les notes miellées rappellent les fruits confits. Cette concentration de bouche est structurée par une trame acide ascendante, et s'étire grâce aux bulles.
54 €
abele1757.fr

BESSERAT DE BELLEFON

BLANC DE BLANCS, BRUT
En faisant le choix de ne pas opérer de fermentation malolactique, Cédric Thiebault, chef de cave de la maison, conçoit ce blancs de blancs sur la tension et la fraîcheur. Son nez est voluptueux, comme un verger d'agrumes, laissant place à une bouche souple et délicate. De petits amers zestés se déploient en volume, toujours portés par une sensation cristalline.
55,50 €
nicolas.com

BOURGEOIS-DIAZBD'B

LE TEMPLE, BRUT NATURE
Biodynamie
C'est en 2001 que Jérôme Bourgeois décide de reprendre le domaine familial aux côtés de sa femme Charlotte. Forts de sept hectares répartis autour de Crouettes-sur-Marne, principalement plantés en pinot meunier et entièrement conduits en biodynamie, ils se mettent à œuvrer. Nous pouvons les en remercier en dégustant leurs vins, d'une pureté réjouissante et d'une précision toujours croissante. Seules 2065 bouteilles de cette cuvée, marquée par une texture grainée, florale et profonde à la fois, ont été produites.
68 €
lacaveduchateau.com

BRUNO PAILLARD

BLANC DE BLANCS
Grand Cru, extra-brut
Une des singularités de la cuvée blanc de blancs de la maison Bruno Paillard, en plus de posséder une importante part de vins de réserve, est celle d'être fermentée selon la méthode « demi-mousse », soit une technique où l'effervescence recherchée est moins élevée. De ce fait, le vin développe une tendresse de bouche distincte avec une grande pureté aromatique. Fleurs blanches et coquillages semblent s'unir, chatouillant gracieusement l'ensemble du palais.
75 €
vistavin.fr

CHAMPAGNE BOIZEL

LA CÔTE PREMIER CRU, BRUT
La cuvée La Côte, créée pour la première fois en 1929, a pour ambition d'assembler plusieurs grands et premiers crus de la Côte des Blancs. Ainsi Avize, Chouilly, Mesnil-sur-Oger et Vertus s'unissent pour composer un vin floral et harmonieux. D'abord miellé, des notes zestées s'insèrent finement au rythme des bulles et allongent sa persistance aromatique. Une belle présence de bouche.
45 €
boutique.boizel.com

CHAMPAGNE COLIN

CUVÉE PARALLÈLE, EXTRA-BRUT
Une maison familiale dont l'histoire s'étend sur sept générations. C'est à partir de 1997 que Richard et Romain Colin décident d'élaborer leurs propres cuvées. Située à Vertus, fameux cru de la Côte des Blancs, toute la fraîcheur du terroir se transcrit dans cette cuvée dont la jeunesse de la base 2019 (60 %) lui procure énergie. Pulpeux et vif, il s'élançait, fort d'une bulle ciselée.
38,30 €
champagne-colin.com

CHAMPAGNE CASTELNAU

BLANC DE BLANCS 2008, BRUT
Talentueuse et discrète, Carine Bailleul est désormais pleinement aux commandes de la coopérative. Loin de l'univers pâtisseries de certains blancs de blancs, ce millésime 2008 présente une trame minérale et iodée qui canalise le vin. Les bulles, d'une grande finesse, laissent s'éclater des arômes végétaux enrobants et une finale concentrée.
58,00 €
champagne-castelnaud.fr

CHAMPAGNE FLEURY

BLANC DE BLANCS 2012, BRUT NATURE
Biodynamie
Composé à 86 % de chardonnay et 14 % de pinot blanc, cette cuvée élevée en fûts jouit d'une jolie évolution olfactive. Son nez évoque la crème de noisette torréfiée, équilibre habile entre onctuosité et arômes tertiaires. En bouche, le vin est fondant avec une acidité fine qui monte en flèche et lui apporte sa structure.
79 €
Parcelle.com

CHAMPAGNE JACQUART

VILLERS-MARMERY 1ER CRU 2016, BRUT
Née en 1964, la Maison Jacquart a rapidement saisi le potentiel de la pluralité des terroirs, en témoigne sa gamme Mosaïque créée dès 1992 qui rassemble plusieurs crus. Elle choisit également de mettre en valeur l'unicité de certains. C'est ici à Villers-Marmery, au sud de la montagne de Reims et millésimé 2016 qui offre une belle tension de bouche. Des notes poirées et citronnées lui procurent une finesse aromatique délicate et équilibrée.
95 €
lacaveindependante.fr

CHAMPAGNE J.M LABRUYÈRE

PAGE BLANCHE GRAND CRU, EXTRA-BRUT
C'est dans les sols argilo-calcaires du Grand Cru de Verzenay que s'enracinent les vignes de chardonnay qui compose cette cuvée. Page Blanche est une habile démonstra-

tion de puissance aromatique, avec des notes d'ambres et de zestes confits. La bulle glisse avec adresse, déploie le vin, avec une finale soyeuse.

52 €
domaines-labruyere.com

CHAMPAGNE JEEPER

GRAND BLANC DE BLANCS, EXTRA-BRUT
La maison Jeeper inaugure cette année sa Gamme Blanche, concrétisation d'une technique de vendange inédite où les raisins sont travaillés selon leurs poids afin de toucher l'homogénéité la plus parfaite. Après six ans d'élevage en fûts, le vin développe une aromatique intense sur le coing et la grenade. Ces notes se retrouvent de bouche, avec une concentration juteuse et étirée à la fois, dans un bel équilibre de complexité.
120 €
champagne-jeeper.com

CHAMPAGNE MANDUIS

CUVÉE VICTOR 2013
VIEILLES VIGNES, BRUT
Sous l'église de Pierry, près d'Épernay, des centaines de mètres de galeries creusées au XVII^e siècle constituent les caves de la maison. Aujourd'hui dirigée par Claude, neuvième de sa génération, elle poursuit son avancée, notamment avec la certification biologique de son vignoble (37 ha en propre). La cuvée Victor, en honneur au premier vinificateur de la famille, offre un équilibre de bouche maîtrisé, avec concentration et générosité. Associant les terroirs de Chouilly et Vertus, une rondeur de fruits mûrs se déroule, sphérique, évoluant sur des notes d'amandes effilées.

51 €
Disponible chez une sélection de cavistes

PALMER & CO

BLANC DE BLANCS, BRUT
Sur une base 2015, voici un blanc de blancs solaire et charnu. 85 % des chardonnays proviennent de la montagne de Reims, auxquels s'assemblent 15 % de la côte Sézanne. L'aromatique mûre de fruits rôtis patine le palais, tout en volume. La finale douce est soyeuse, caressante, et confirme cette identité raffinée propre à la maison.
59 €
champagnepalmer.fr

CHAMPAGNE TARLANT

BAM I, BRUT NATURE
« Bam ! », comme une riposte face à l'oubli de certains cépages champenois, délaissés malgré leur potentiel. Les voici donc mis en lumière grâce à Mélanie et Benoît Tarlant, avec cet assemblage inédit de petit meslier, pinot blanc et arbane. Sur une base de vendanges 2011 à laquelle s'ajoute la part de réserve perpétuelle, c'est un vin vif et racé qui s'exprime. Sa précision donne une sensation de transparence, et emporte la bouche avec élan.
135 €
lechaibordin.com

CHAMPAGNE THIÉNOT

LA VIGNE AUX GAMINS 2011, EXTRA-BRUT
Le nom de La Vigne aux gamins, parcelle de vignes située à Avize, est dédié à Garance et Stanislas, les deux enfants d'Alain Thiénot. Les sous-sols crayeux de ce terroir s'expriment à travers la grande

L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



9 septembre 2018, Château de la Marquetterie.
L'équipe du Champagne Taittinger prépare
le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

REIMS FRANCE

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

fluidité et minéralité du vin. Son mouvement est gracieux, en particulier par sa longueur de bouche, étirée et miellée.

146 €
enviedechamp.com

**CHARLES-HEIDSIECK
BLANC DE BLANCS, BRUT**

Propriété de la famille Descours depuis 2011, la Maison Charles-Heidsieck a accueilli Elise Losfelt en tant que cheffe de caves, succédant à l'emblématique Cyril Brun. Dans l'équilibre du style Charles-Heidsieck, le blanc de blancs, cuvée relancée en 2018, s'exprime avec une grâce florale. Feuille de pêche, figue et mandarine, son aromatique complexe crée une présence de bouche suave.

70 €
charlesheidsieck.com

**CHÂTEAU DE BLIGNY,
BLANC DE BLANCS, BRUT**

Seul domaine champenois à porter le titre de château, le château de Bligny est situé sur la côte des Bars et est la propriété de Jean-Rémy Rapeneau, également à la tête des champagnes GH. Martel et Charles de Cazanove. Le vin se caractérise avant tout par son côté floral, où des notes de tilleul et d'orange se libèrent au gré des bulles. Sa tension finale augure la précision.

37,25 €
nicolas.com

**DE SAINT-GALL
CUVÉE ORPALE 2012, BRUT**

De Saint-Gall est une coopérative au sein d'Union Champagne, rassemblant plus de deux mille vignerons. Discrète, son travail en est pour le moins remarquable. Ce millésime 2012 de la cuvée Orpale, année solaire, incarne l'excellence des vins de la Côte des Blancs. La texture aérienne du vin s'associe à une concentration aromatique zestée et une touche de notes tertiaires portant fraîcheur et allonge en fin de bouche.

120 €
de-saint-gall.com

**DEVAUX
CŒUR DES BAR
BLANC DE BLANCS, BRUT**

Les champagnes Devaux, originellement une maison familiale, ont intégré un modèle de coopérative en 1987, poursuivant un travail guidé par la qualité. Par ailleurs, une vraie sensibilité environnementale s'exprime et se développe tant en vignes qu'en cave. Agrumée et zestée, cette cuvée présente un blanc de blancs sur la fraîcheur. Bergamote et pamplemousse se rencontrent avec équilibre et harmonie.

42 €
champagne-devaux.fr

**DOMAINE ALEXANDRE
BONNET
BLANC DE BLANCS, EXTRA-BRUT**

Dans la Côte des Bar, le cru des Riceys est davantage connu pour ses pinots noirs. Le domaine Alexandre Bonnet n'a cependant pas renoncé à concevoir un blanc de blancs qui réunit à parts égales un cépage roi et un cépage délaissé, à savoir le chardonnay et le blanc vrai (nom champenois du pinot blanc). Le nez est éclatant, sur la pulpe de mangue et l'amande. La bouche offre une grande minéralité, avec des bulles fines qui transportent une acidité adoucie tout en légèreté.

60 €
champmarket.com

**DUVAL-LEROY
BLANC DE BLANCS, BRUT**

Sandrine Laget-Jardin, au sein de la Maison depuis 1991, successivement œnologue puis cheffe de cave, participe gracieusement à dynamiser et élever cette emblématique étiquette. Le potentiel est en effet grand, en témoigne la cuvée Blanc de blancs qui rassemble des parcelles classées grand cru. Ciselé, le vin

dévoile une vraie matière aromatique marquée par la poire et le coing. Comme s'il se faufilait en bouche, il fond avec précision.

59 €
duval-leroy.store

**FRANCIS BOULARD
LES RACHAIS 2015,
BRUT NATURE**

Biodynamie Cette cuvée parcelaire est issue d'un vignoble situé sur le massif de Saint Thierry, au nord de la montagne de Reims. Celui-ci a pour particularité d'être composé de sols de sables, contrairement au terroir environnant plus crayeux. Le vin, ici sur une base 2015, en extrait une maturité aromatique délicate. Aérien en bouche, il s'étire avec une structure acide en dentelle, tout en harmonie avec une finesse de bulles remarquable.

79 €
vins-étonnants.com

**FREREJEAN FRÈRES
PREMIER CRU BLANC DE
BLANCS, BRUT**

Maison à suivre de près, Frerejean Frères, de la branche Taittinger, située à Cramant ne cesse de se perfectionner. Approcher les vins à travers cette cuvée Blanc de blancs permet de situer son ambition. Des effluves de romarin et de patchouli invitent à se concentrer. La bouche se montre charnue et les bulles quasi secondaires à la matière aromatique. La finale se ponctue sur une touche tertiaire et ponctuée de petits amers structurants.

85 €
frerejeanfreres.com

**LANSON
BLANC DE BLANCS, BRUT**

La maison Lanson fête cette année ses deux cent soixante ans, bien décidée à faire ce bel âge un élan d'expansion supplémentaire. Le chef de cave Hervé Dantan compose l'équilibre de cette cuvée en sélectionnant des chardonnays issus de deux régions différentes. La montagne de Reims, d'une part, portant ce charnu aromatique, sur la violette et le muguet, et la côte des Blancs de l'autre, gage de la fraîcheur finale de cette cuvée, qui fond tout en préservant son volume.

58 €
lanson.com

**LAURENT PERRIER
BLANC DE BLANCS, BRUT
NATURE**

Dernière née de la Maison, cette cuvée repose sur la base du millésime 2014, associée à 40 % de vin de réserve du millésime 2012. Bien que le vin soit construit sur la tension, iodé et zesté en entrée de bouche, il révèle ensuite une certaine profondeur avec des notes de bambou et de tilleul. Élané et doux à la fois, c'est une réussite.

89 €
millesima.fr

**PERRIER-JOUËT
BLANC DE BLANCS, BRUT**

L'identité champêtre affichée par Perrier-Jouët n'en est pas moins sérieuse, la maison menant d'ambitieux projets de recherches et développement en faveur de la biodiversité. Afin de le mettre en image, c'est l'artiste mexicain Fernando Laposse qui signe cette édition, inspiré du phénomène de pollinisation notamment défendu en vignes. Comme en continuité, le vin développe des notes marquées de fleur d'orange, porté par une bulle cristalline, fraîche, et accordant une grande souplesse à la finale de bouche.

72,90 €
vinatis.com

**PETIT ET BAJAN
NUIT BLANCHE, BRUT**

C'est en 2008 que Richard et Véronique Petit ont décidé de vinifier leurs propres vins en leurs noms, forts de vignes situées à Avize et Verzenay, deux grands crus de la

Côte des Blancs. Nuit Blanche fait honneur au chardonnay. Le vin est ciselé, croquant et déploie des notes d'acacia et de poire. La bulle est grainée et dirige son mouvement avec une netteté de finale appréciable.

60 €
lacaveduchateau.com

**POL ROGER
BLANC DE BLANCS 2015,
BRUT**

Le blanc de blancs de la maison Paul Roger est de ces champagnes qui affichent un certain classicisme absolument savoureux. Assemblage des grands crus de la Côte des Blancs, ce millésime 2015 offre une bouche à l'aromatique expressive. Des notes d'amande, de sable beurré, convoquent un univers pâtissier tout en légèreté. Sa bulle fond, mousseuse, en laissant s'exprimer une acidité zestée. C'est soudain la mandarine qui domine, délicate et avec longueur.

99 €
millesima.fr

**RUINART
BLANC SINGULIER 2018,
BRUT NATURE**

Nouvelle création de la maison, ce blanc singulier a tout d'un vin singulier. Né du constat de l'évolution des profils des vins au fil du changement climatique, il dénote avec ses habitudes. Sans dosage aucun, son chef de cave Frédéric Panaïotis, présent depuis 2007, a su composer un vin enrobant avec une constance de bouche à la fois riche et soyeuse. Des arômes thiolés fondent, laissant place à des notes de propolis et de pêche, et une finale d'amers doux.

Disponible chez certains restaurateurs

**VEUVE-FOURNY
CLOS DU FAUBOURG
NOTRE-DAME 2013,
EXTRA-BRUT**

Micro-parcelle de 0,29 hectare en monopole, le Clos du Faubourg Notre-Dame, près de Vertus, possède des sols peu profonds sur roche calcaire (rendzine). Après neuf ans d'élevage sur lies, le vin se montre délicat et concentré à la fois. Dans un premier temps, une certaine douceur aromatique, mêlant notes lactiques et mandarines, enrobe la bouche. Puis le vin fond, sa chair s'unit, et présente une grande persistance.

135 €
plus-de-bulles.com

BLANCS DE NOIRS

**ARMAND DE BRIGNAC
BLANC DE NOIRS ASSEMBLAGE
FOUR, BRUT**

Les champagnes Armand de Brignac sont élaborés par la maison Cattier depuis 2006. Véritables ovnis sur le marché, les bouteilles plaquées de métal et arborant cet as de pique si identifiable sont rares. 7.328 bouteilles numérotées pour cette cuvée, assemblage des millésimes 13,14 et 15 vieillissent sept ans sur lies. Au nez, le vin déploie des notes de prune séchée et de réglisse. Une immédiate complexité s'offre en bouche, avec une aromatique de fruits mûrs structurée par une salinité qui lui procure une grande vivacité.

1200 €
Disponible chez Harrods Londres

**BEAUMONT DES CRAYÈRES
FLEUR DE MEUNIER 2015,
BRUT NATURE**

La maison Beaumont des Crayères est née de l'union de vigneron qui, en quête d'indépendance, la créèrent en 1955. Au cœur de la vallée de la Marne, elle travaille majoritairement des pinots meuniers. Cette cuvée non dosée, Fleur de Meunier, mise sur une expression pure du cépage. Agrumes mûrs et zestes de citron vert dominent l'aromatique.

49,20 €
champagne-beaumont.com



**BILLECART-SALMON
CLOS SAINT-HILAIRE 2005,
EXTRA-BRUT**

François Roland-Billecart connu le Clos Saint-Hilaire avant que les premières vignes y soient plantées en 1964. D'un seul tenant, cette parcelle de pinots noirs produit des vins haute couture dont le premier millésime sera produit en 1995. Des années plus tard, c'est 2005 qui sort et offre un nez d'érable et de fumé. Sa concentration aromatique, profonde, se déploie avec une tension verticale. Le vin reste, plonge, avec une minéralité poivrée et un grain de bouche unique. **430 €**
champagne-billecart.fr

**BOLLINGER
PN AYC18,
BRUT**

Nouveau millésime de la cuvée parcellaire de pinot noir PN, 2018 se concentre sur des parcelles de la commune d'Aÿ, élevées en fûts et en cuves, composant plus de la moitié de l'assemblage total. Le nez du vin, concentré, offre une touche de cardamome. En bouche, il rebondit et s'élanche, dévoilant toute sa complexité dans une matière en mouvement. Une étoffe vineuse et particulièrement soyeuse. **110 €**
millesima.fr

**CHAMPAGNE BRUNO
PAILLARD
BLANC DE NOIRS GRAND CRU,
EXTRA-BRUT**

La maison, propriété du puissant groupe Lanson-BCC, naît en 1981 grâce à un homme à la détermination hors norme. Désormais incarnée par sa fille Alice Paillard, elle ne perd pas de son avant-gardisme et excellence qualitative. Ce Blanc de noirs réunit quatre grands crus, majoritairement vinifiés en inox. Sa flamboyance de bouche, sur la chair de cerise noir et l'orange amère est élançante par une structure acide fine et caressante. **76 €**
la-champagnerie.com

**CHAMPAGNE CATTIER
MEUNIER 2016,
BRUT**

C'est Alexandre Cattier, quatrième génération de la maison familiale, qui endosse le rôle de chef de cave depuis 2011. Ce meunier millésimé présente un nez avenant de fruits confits et d'écorce, avec une certaine suavité qui se devine en bouche. Sans pesanteur aucune, la texture du vin est tranchante. En finale, des arômes de fusain et de prune se mêlent, signant un vin complexe et jouissif. **120 €**
cattier.com

**CHAMPAGNE MAILLY
BLANC DE PINOT NOIR,
BRUT**

Le Blanc de pinot noir est la cuvée symbole de cette coopérative intrinsèquement liée aux terres de Mailly. D'abord sur l'amande, le nez plus profond offre une certaine fraîcheur mentholée intrigante. La bouche est vineuse et intense, s'élançant avec verticalité. La puissance du terroir, particulièrement argileux se fait sentir et signe un vin de gastronomie. **46 €**
champagne-mailly.com

**CHAMPAGNE PANNIER
L'ODE AU MEUNIER**

Charly-sur-Marne, extra-brut
Cette cuvée s'inscrit dans la démarche du chef de cave Yann Munier de valoriser quatre crus distincts de pinot meunier, tous situés dans la vallée de la Marne. Charly-sur-Marne en est l'un deux, avec un tirage limité à 1500 cols. Ample et généreux, le vin présente un important volume de bouche qui invite volontiers à l'associer à un met. **49 €**
enviedechamp.com

**CHAMPAGNE PIERRE MIGNON
BLANC DE NOIRS, BRUT**

Maison située au cœur de la Vallée de la Marne. Une part belle est faite au pinot meunier, à l'honneur dans cette cuvée blanc de noirs (80 %). Complétée de 20 % de pinot noir et longuement élevée sur lies, elle offre une profondeur aromatique sur les fruits mûrs. Sphérique, le vin déploie des notes de pêche de vigne, portées par une bulle vive. La finale zestée procure fraîcheur et équilibre. **40 €**
pierremignon.com

**CHAMPAGNE ULLENS
LPM**

La Petite Montagne, extra-brut
L'histoire de la maison, créée en 2016 et dont les premiers vins sont sortis en 2020, est le fruit d'un coup de foudre. Maxime Ullens quitte alors la Belgique pour magnifier quelques hectares de vignes sur le massif de Saint-Thierry. LPM, un pur meunier, jouit d'un long élevage en fûts. Les notes de prune salée japonaise au nez s'accordent avec une salinité de bouche structurante. Le vin est tranchant, vif, avec une puissance qui fond en finale. **60 €**
lelivredecave.com

**DE SOUSA
BLANC DE NOIRS, BRUT NATURE**

Première sortie pour ce Blanc de noirs de l'admirable famille De Sousa. Dès le premier nez, le vin évapore une vibration aromatique particulière. De la cerise fraîche à l'amande amère, celui-ci évolue ensuite sur le tabac blond. En bouche, il se dépose sur la langue, armé d'une tension iodée et concentrée. **53 €**
Disponible uniquement au domaine

**DEUTZ
HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ
LA CÔTE GLACIÈRE 2015, BRUT**

Cuvée parcellaire de pinots noirs plantés à Aÿ, La Côte Glacière exhibe puissance et générosité pour ce millésime 2015 marqué par la chaleur estivale. Cette maturité de fruit se retrouve dans des arômes de coing confit qui se développent en bouche. Cette intensité sensorielle est cependant agréablement équilibrée par un toucher de bouche frais et la précision des bulles, qui structurent cette cuvée tel un chef d'orchestre. **117 €**
enviedechamp.com

**DRAPPIER
BLANC DE NOIRS, BRUT NATURE**

Le domaine Drappier, situé à Urville dans la côte des Bars, est pionnier dans l'élaboration de cuvées non dosées afin de rechercher une certaine pureté d'expression des vins. C'est ici en suivant une trame épicée que le vin se déploie, avec un pulpeux de bouche qui s'exprime dans tout le palais. Petites baies rouges et notes anisées se mêlent avec vivacité avant de fondre en vibrant. **42 €**
Grande-cuvée.fr

**FRANCK PASCAL
HARMONIE 2012, EXTRA-BRUT**

biodynamie
Harmonie est issue d'une parcelle de 0,5ha sur calcaires friables, complétée de pinot meunier et pinot noir, vendangés et vinifiés séparément avant d'être assemblés. Franck et Isabelle Pascal, qui conduisent le domaine depuis 1994, décrivent ce vin comme l'union du terroir et de la gastronomie. Son nez intense d'érable contraste avec une aromatique de bouche saline et poivrée. Cette matière est brillamment structurée par la dynamique de bulle. **59 €**
la-champagnerie.com

**GASTON COLLARD
BLANC DE NOIRS, EXTRA-BRUT**

biodynamie
Amandine et Cyril Collard élaborent

leurs champagnes depuis 2012. Situés sur le terroir de Bouzy, ils cultivent 2 hectares de pinot noir, produisant des vins en quantité, de fait, très limitée. Cette cuvée présente une structure de bouche qui lui confère une grande vivacité. C'est tout en longueur qu'elle déploie des notes de peau de poire, d'amande fraîche, dans un équilibre remarquable. **44 €**
champagne-terroir.fr

**GEORGES REMY
BLANC DE NOIRS 2019 GRAND
CRU, BRUT NATURE,**

biodynamie
Parmi ses 4,5 hectares de vignes cultivés à Bouzy, sur la montagne de Reims, Georges Remy sélectionne ses parcelles avec précision. Ce blanc de noirs est ici un assemblage de trois d'entre elles, élevées en fûts sur lies fines. Le nez léger de réglisse précède à une bouche pure et fraîche. L'aromatique est concentrée et file avec une finale marquée par des amers sur la fève de cacao. **54 €**
cavedupalais.shop

**JOSEPH PERRIER
LA CÔTE À BRAS 2014, BRUT
NATURE**

Cette cuvée monocru (parcelle, cépage et millésime), sans dosage aucun, fait le choix d'exprimer l'empreinte précise de La Côte à Bras en 2014, comme une photographie de son goût. Initiée en 2007, cette idée est aujourd'hui portée par Benjamin Fourmon, président de la maison et sixième de sa génération. C'est ici un pinot noir particulièrement salin qui s'exprime. Portée par une importante structure acide, celle-ci est adoucie par de longs éclats de gingembre qui lui procurent sapidité. **68 €**
enviedechamp.com

**NICOLAS FEUILLATTE
BLANC DE NOIRS 2015,
BRUT**

Sourcés à travers toute la montagne de Reims, les pinots noirs de ce millésime 2015 pourtant chaud démontrent une belle tension et intensité de bouche. Le nez de feuille de framboisier et de mûre lui confère un côté sauvage. Noir et salin, le vin offre un fruit qui jouit de sa petite évolution et développe des notes plus terreuses et amères. Enfin, l'acidité intégrée signe un champagne ayant acquis sagesse et profondeur. **49 €**
nicolas-feuillatte.com

**PHILIPPONNAT
BLANC DE NOIRS 2016,
EXTRA-BRUT**

Cette cuvée Blanc de noirs démontre à nouveau l'habileté de la maison Philipponnat dans l'art de l'assemblage. Vinifiés en partie en fûts, sans fermentation malolactique, et en partie en cuves avec une malolactique partielle, les pinots noirs de Verzy et de Mareuil-sur-Aÿ s'unissent dans une merveilleuse complexité aromatique. Ample en bouche, le vin propulse des notes de fruits rôtis, et une longue fraîcheur finale. **69 €**
philipponnat.com

**PIPER-HEIDSIECK
ESSENTIEL BLANC DE NOIRS,
BRUT**

Cet assemblage de pinot noir et pinot meunier naît de l'art du jeune chef de cave de la maison, Émilien Boutillat. Témoinnant d'abord d'une légère réduction et de notes fumées, le vin développe ensuite un bouquet intense d'anis et de reine de prés. En bouche, il s'étire à l'horizontal, guidé par des amers qui, de part et d'autre du palais, tapissent la bouche et lui donnent son volume. **54 €**
piper-heidsieck.com



**BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE**



Blanc de Meunier

CHÂTEAU
LAFITE ROTHSCHILD

Philippe Serey de Rothschild

CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD

Edmond de Rothschild

CHÂTEAU CLARKE
EDMOND DE ROTHSCHILD

MHD SAS, 105 Bvd de la Mission Marchand, 92400 Courbevoie – B 337 080 055 RCS Nanterre



MOËT & CHANDON

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