

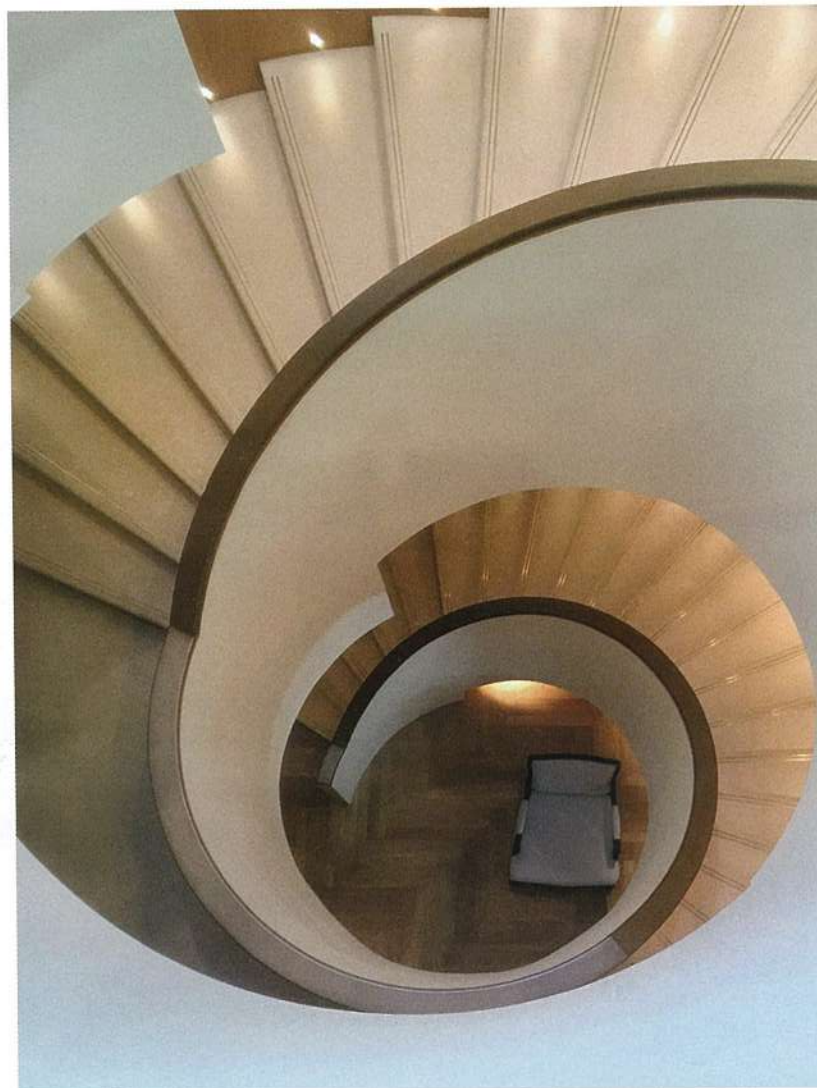
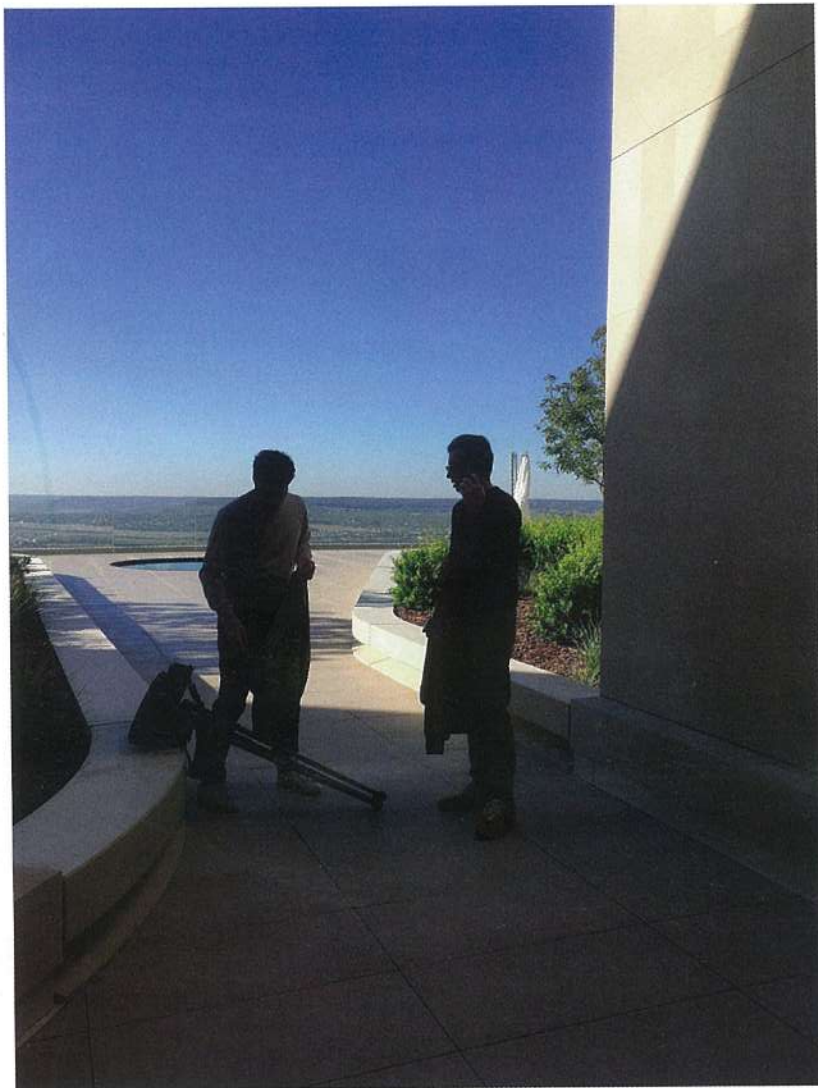
**F**

L'ART DE VIVRE  
SELON  
LE FIGARO



# CHAMPAGNE L'ÉTAT DE GRÂCE

*Sélection / Les 40 bruts qui comptent*  
*Point de vue / La Champagne vue par les autres terroirs*  
*Voyage / Gstaad, Zermatt, Saint-Moritz... Des bulles aux sommets*  
*Fiction / Le vignoble en 2050 par Sébastien Lapaque*  
*Récit / Une nuit dans la vallée de la Marne par Éric Neuhoff*  
*Cocktails / Dernières nouvelles de la mixologie*



COULISSES D'UNE SÉRIE

Pour photographier « Les quarante bruts qui comptent » dans un décor qui s'accorde à leur savoir-faire, Philippe Lacombe et Quentin Ducros, son assistant, ont choisi de mettre l'accent sur les détails auxquels on ne prête pas toujours attention. L'harmonie des lignes, l'élégance des finitions, la richesse des matières, la justesse des accessoires, toutes ces infimes attentions qui constituent un ensemble luxueusement simple et accueillant. Accompagnés par les équipes du Royal Champagne, qui, du spa au Salon Fines Bulles, de la bibliothèque au restaurant, ont permis d'effectuer ce reportage en toute liberté, les photographes ont investi le lieu pour en offrir une vision personnelle et inattendue.

Ont collaboré à ce numéro :

Frédéric Durand-Bazin, Charles Jaigu, Sébastien Lapaque, Étienne de Montety, Éric Neuhoff, Catherine Saint-Jean, Jean-René Van der Plaetsen, Philippe Viguié-Desplaces, Gabrielle Vizzavona (TEXTES), Quentin Ducros, Jacques Giaume, Philippe Lacombe, Laura Stevens (PHOTOS), Francesca Alongi et Bertrand Riotord (SERVICE PHOTO), Éric Belloc et Amira Sehic (MISE EN PAGE), Cyril Delabarre (DIRECTEUR ARTISTIQUE ADJOINT), Élisabeth Marais (ASSISTANTE), les réviseurs et le service imagerie.

CATHERINE DEYDIER



DIRECTEUR DE LA PUBLICATION  
Marc Feuillée  
DIRECTEUR DES RÉDACTIONS  
Alexis Brézet  
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION  
Anne-Sophie von Claer  
DIRECTEUR ÉDITORIAL  
Pierre Doncieux  
RÉDACTEUR EN CHEF  
Stéphane Reynaud  
COORDINATRICE ÉDITORIALE  
Catherine Deydier

DIRECTEUR ARTISTIQUE  
Philippe Gruson  
DIRECTRICE DE L'ÉDITION  
Anne Huet-Wuillème  
RÉDACTEUR EN CHEF PHOTO  
Stéphane Correa  
ÉDITEUR  
Robert Mergui

MEDIA.figaro  
PRÉSIDENTE  
Aurore Domont  
DIRECTRICE DÉLÉGUÉE  
Chantal Follain-de Saint Salvy  
RÉGIE VINS (01 56 52 20 41)  
Daniel Benharros  
www.lefigaro.fr/lifestyle  
14, boulevard Haussmann 75438 Paris Cedex 09  
Imprimé par Groupe Maury Imprimeur,  
45 330 Malesherbes. CPPAP N° 0421 C 83022.  
Dépôt légal à parution. ISSN 0812-5852  
Origine du papier: Finlande. Taux de fibres recyclées:  
0%. Eutrophisation: Prot 0,010 kg/tonne de papier.





## Mikaël Grou

### L'esprit de compétition



16

**D**ernier lauréat de l'International Gaggenau Sommelier Awards qui s'est déroulé à Pékin en octobre, le jeune Rennais – il a 29 ans –, déjà consacré meilleur jeune sommelier d'Australie en 2017, n'en garde pas moins les pieds sur terre. Assistant chef sommelier – « un poste clé » – depuis mars, au Dorchester, le restaurant d'Alain Ducasse, à Londres, après y avoir été chef sommelier du Gril, Grou se réjouit d'avoir eu l'opportunité d'être confronté à des acteurs de haute volée dans son domaine, qu'il s'agisse des juges ou des autres compétiteurs. « C'est un événement culturel autour du vin dont le point d'orgue est l'attribution de ce titre. La compétition est exigeante, et il a évidemment été question de champagne. Et, comme nous étions à Pékin, nous avons parlé de bulles chinoises. » Serge Dubs, de l'Auberge de l'Ill, à Illhaeusern, et, entre autres, meilleur sommelier du monde en 1989, qui le connaît depuis ses débuts au restaurant Le Cinq de l'hôtel George V à Paris, s'enthousiasme : « Mikaël est un garçon extraordinaire, il est très travailleur, il garde son envie d'apprendre. Il intellectualise joliment et d'une manière très poétique son approche du vin, quitte à s'emballer parfois. » Et, assurément-il, grâce à son expérience dans les concours, il a appris à maîtriser ses envolées. Son autre force, aux yeux de son mentor, c'est qu'il a déjà voyagé dans le monde entier et que, dans sa pratique, il laisse de plus en plus parler sa passion, son cœur. « C'est un pro déjà aguerri, il sera un beau sommelier fidèle à la tradition, et ce qui est touchant, c'est qu'il a gardé les yeux qui pétillent. » ■

Camille Demaury

**L'**allure est juvénile, la conduite confortable, la compagnie plaisante, la visite instructive. Et le véhicule 100 % électrique. En posant ses valises en Champagne, où le tourisme œnologique est en plein développement, Thomas Delord, 35 ans, mûrit l'idée de créer une société de transport 100 % électrique et fonde la société iGoVE. Il fait ses classes dans la grande distribution puis dans l'événementiel, ce qui lui donne l'opportunité de sillonner le territoire français. L'amour et les beaux yeux de son épouse Jennifer, une pro du tourisme, l'entraînent jusqu'aux Seychelles. Il y perfectionne son anglais et se découvre une nouvelle passion pour l'univers des voyages. Il s'initie aux codes de l'hôtellerie de luxe, notamment au sein du groupe Six Senses, dont le concept est intégralement articulé autour du développement durable. Lorsque son épouse rentre en métropole, il la suit en Champagne et imagine ce nouveau métier. « Le constat était clair : un volume de clientèle en constante augmentation, des attentes en termes de prestations haut de gamme et une offre trop limitée pour y répondre. J'ai alors repensé le concept du transport dans sa globalité grâce à un véhicule écologique respectueux d'un environnement où le terroir est à l'honneur. Je propose un service sur mesure et personnalisé à chaque client ainsi que des accès privilégiés auprès de certaines maisons de champagne, restaurants et hôtels. » C'est donc à bord d'une très silencieuse Tesla Model S 100D qu'il invite à découvrir cette région classée, à en parcourir les coteaux sur la Montagne de Reims et ses alentours ou à faire halte, entre autres étapes incontournables, dans les villes de Reims et d'Épernay. Et en particulier les domaines de Marc Augustin, Cédric Moussé et Leclerc Brillant, pionniers de la biodynamie. Cela s'imposait. ■

C. D.

igove.contact@gmail.com

## Thomas Delord

### 100 % électrique



# LES QUARANTE BRUTS QUI COMPTENT

34

*Au générique du meilleur film de l'hiver, une sélection sur mesure des plus beaux bruts sans année de la Champagne.*

*notes de dégustation Frédéric Durand-Bazin | photos Philippe Lacombe*

Voilà une région dont les autres appellations feraient bien de s'inspirer, où maisons de négoce, coopératives et vignerons tirent tous ensemble dans le même sens, celui de la promotion et de la défense de leur marque étendard : le champagne. Mais outre cette capacité à mettre en avant l'intérêt commun, ce qui frappe le plus fréquemment reste cette capacité à produire des cuvées au goût si régulier d'une année sur l'autre, dans un style toujours affirmé, comme si le millésime n'avait pas de prise sur la qualité des vins. Leur secret ? La possibilité d'assembler les terroirs, les cépages et surtout les années de vendange, grâce à ce que la Champagne appelle la « réserve qualitative ». Chaque maison ou vigneron met, tous les ans, une partie des vins de côté et se confectionne ainsi une bibliothèque dans laquelle il va puiser régulièrement au moment d'élaborer sa cuvée de base, aussi appelée « brut sans année ». La vendange est chaude, opulente ? Le chef de cave va l'équilibrer en y ajoutant quelques pourcentages d'un millésime plus frais et acide. La saison est plus propice aux chardonnays de la Côte des Blancs ? L'homme de l'art va la compléter avec des pinots d'une réserve plus ancienne... Ces assemblages permettent à chacun de conserver, au fil des ans, un style unique que les amateurs peuvent retrouver, sans se soucier de la date de tirage de leur marque préférée. Mais dans cet exercice, ce sont les maisons qui ont souvent l'avantage. Elles bénéficient, en plus de leurs propres vignes, d'approvisionnement auprès de viticulteurs indépendants qui vont leur vendre leurs raisins. Elles peuvent ainsi faire le marché dans les 34 000 hectares de la Champagne et assurer une continuité en privilégiant les unes les raisins de la Vallée de la Marne, les autres ceux de la Montagne de Reims ou encore de la Côte des Blancs ou de l'Aube. Nous vous présentons ici les meilleures maisons et coopératives capables de proposer année après année des cuvées non millésimées aux styles parfois tranchés. ■

*F. D.-B.*

spécial champagne



*Veuve Clicquot Brut Carte Jaune*  
Nez de fruits jaunes, de poire, notes pâtisseries,  
zeste d'orange, épices douces. Bouche fraîche,  
fruitée, citronnée, tonique et gourmande.  
44,90 € (vinatis.com). Note Figaro : 15,5/20.

spécial champagne

*Leclerc Briant Brut Réserve*  
Nez miellé, mentholé, pâte de coing, pomelos.  
Vin ample, vineux, très fruité, gourmand,  
juteux, pointe sapide, écorce  
d'orange confite, finale très longue.  
31 € ([enviedechamp.com](http://enviedechamp.com)). Note Figaro : 16/20.





**Bollinger Spécial Cuvée**  
*Nez de fruits jaunes, d'ananas frais, de goyave,  
de miel, de framboise, d'épices.  
Bouche ample, gourmande et racée, juteuse,  
digeste, tendue, sapide.*  
44,90 € (vinatis.com). Note Figaro : 16/20.



*Krug Grande Cuvée 166<sup>e</sup> édition  
Nez de poire, de miel, de fruits secs, brioché, floral,  
agrumes. Bouche ample, tendue, fruitée, nerveuse, très  
belle opulence. Un champagne de très grande classe.  
149,90 € (wine-in-black.fr). Note Figaro : 17,5/20.*



spécial champagne



39

**Taittinger Brut Réserve**  
*Nez de fruits jaunes, mielé, épices douces,  
pointe mentholée. Bouche franche, vive, crayeuse,  
fruitée, pointe d'amertume, finale longue.  
35,83 € (millesima.fr). Note Figaro : 15/20.*



De gauche à droite :  
**Brimoncourt Brut Régence**  
Nez brioché, frangipane, fruits à chair blanche, poire, épices, touchées miellées.  
Bouche fraîche, enrobante, fruitée, juteuse et sapide, belle tension, finale longue.  
31,20 € (lesgrappes.com).  
Note Figaro : 15/20.  
**Labruyère Brut Prologue**  
Nez de fraise, de fleurs, d'épices et de miel.  
Vin ample, long, minéral, sapide, belle longueur.  
39 € (twil.fr).  
Note Figaro : 15,5/20.  
**Jacquesson Cuvée n° 741 Extra-brut**  
Nez ample, cire d'abeille, poire, menthol, orange sanguine, épices, brioche.  
Bouche tendue, droite et incisive, fruitée et vibrante, belle sapidité, très longue.  
Une réussite.  
47 € (enviedechamp.com).  
Note Figaro : 16,5/20.



*Devaux Grande Réserve*  
Nez floral, fruits jaunes, abricot, mirabelle,  
pêche blanche, pointe miellée.  
Un vin très vin, élégant, frais, équilibré.  
27 € (boutique.champagne-devaux.fr).  
Note Figaro : 15/20.

**Pommery Brut**  
Nez fumé, poire, fruits jaunes,  
miel, prune jaune,  
craie. Vin fruité, ample  
et miellé, bien fait.  
32,95 € ([plus-de-bulles.com](http://plus-de-bulles.com)).  
Note Figaro : 15120.





**Charles Heidsieck Brut Réserve**  
*Nez brioché, agrumes, citron, miellé, épices, zeste d'orange confite. Vin crémeux, fruité, équilibré, bouche soutenue par une belle acidité, finale longue et crayeuse.*  
31,50 € ([plus-de-bulles.com](http://plus-de-bulles.com)). Note Figaro : 15,5/20.

spécial champagne

44

**Ruinart Brut**  
*Nez pâtissier, brioché, fruits à chair blanche, amande, pointe florale. Bouche fraîche, fruitée, juteuse, tendue, attaque franche, belle allonge.*  
45 € (nicolas.com). Note Figaro : 15,5/20.



De haut en bas et de gauche à droite :

**Gosset Brut Grande Réserve**

Nez brioché, petits fruits rouges, framboise, acidulé, épicé, floral. Bouche éclatante, tendue, sapide, fruitée, notes d'agrumes, de citron vert, finale longue. 33,95 € ([plus-de-bulles.com](http://plus-de-bulles.com)). Note Figaro : 15,5/20.

**Collet Brut**

Nez de petits fruits rouges, orange confite, pain grillé. Vin droit, fruité, long, crayeux, juteux, salin, finale longue avec une petite pointe d'amertume tonique. 24 € ([avenuedesvins.fr](http://avenuedesvins.fr)). Note Figaro : 15/20.

**Lanson Black Label Brut**

Nez fruits jaunes, raisin frais, miel d'acacia, épices, floral, aubépin. Attaque mordante, tendue, minérale, crayeuse, finale marquée par une amertume un peu trop présente. 32 € ([boutique.lanson.com](http://boutique.lanson.com)). Note Figaro : 14,5/20.

**Drappier Carte d'Or**

Nez pâtissier, de petits fruits rouges, miel, floral, épices douces. Vin frais, fruité, droit, désaltérant, sapide, digeste, finale longue. 30 € ([millesima.fr](http://millesima.fr)). Note Figaro : 15,5/20.

**Joseph Perrier Cuvée Royale Brut**

Nez brioché, poire, agrumes, pain grillé, beurré, épices douces. Bouche tendue, fraîche, crayeuse, vive et fruitée, digeste et équilibrée, finale subtilement saline. 50,83 € ([millesima.fr](http://millesima.fr)). Note Figaro : 15,5/20.

**Jeeper Grand Assemblage Brut**

Nez de pamplemousse rose, de mangue, d'ananas frais, de miel d'acacia. Bouche fruitée, souple, petite pointe d'amertume, sapide, minéral. 45 € ([champagne-jeeper.com](http://champagne-jeeper.com)). Note Figaro : 14,5/20.



45



# OBJET : ROYAL

*L'écrivain Éric Neuhoff raconte son séjour dans l'hôtel de référence de la Champagne qui vient de faire peau neuve.*

46

L'automne est roux. Sagan le disait bien. Était-ce dans *Les Merveilleux Nuages*? Dans *Aimez-vous Brahms*? Peu importe, le charmant petit monstre aurait été comme chez elle au Royal Champagne. Elle serait venue de Paris en TGV. Un taxi l'aurait emmenée à travers la campagne, aurait foncé sur les routes en lacets de la Montagne de Reims, au milieu de ces arbres aux feuilles rouges, qui évoquent la chasse, des randonnées, des cris d'oiseaux, des bruits de branches cassées. Un dernier virage, et le bâtiment surgit soudain. C'est le choc. Un décor à la James Bond domine la vallée de la Marne. Pour un peu, on s'attendrait à voir Daniel Craig garer son coupé devant l'hôtel. Les nostalgiques préféreront convoquer le fantôme de Sean Connery au volant de son Aston-Martin. Après les héroïnes de *Bonjour tristesse*, 007. Il faut dire que l'endroit favorise l'imagination, incite à la rêverie. On est loin de tout, hors du monde. Paris n'existe plus. Les vignes s'étalent à perte de vue. Là-bas, c'est Épernay. À droite, il y a Champillon. L'infini se décline dans des teintes qui auraient inspiré les impressionnistes. C'est la saison qui veut ça. Le panorama saute au visage. La tentation est grande de se prendre pour Napoléon qui, paraît-il, effectua des haltes dans cet ancien relais de poste qui a été reconstruit de fond en comble (il ne reste qu'un mur d'origine). Il ne faudrait pas nous pousser beaucoup pour avoir, du haut de ces terrasses, l'impression de contempler quarante siècles. Dans le hall, une cheminée en verre et en acier

trône devant la réception. Tout est clair. Tout est vaste. La lumière naturelle est chez elle. Une saine sobriété apaise l'âme fatiguée du citadin. La parenthèse s'annonce enchantée. Du bois, de la pierre pâle, crayeuse, les matériaux honorent la région. Dans les salons, des bibliothèques contiennent de nombreux ouvrages consacrés à l'Empereur, pourtant réputé pour être amateur de gevey-chambertin (qu'il coupait d'eau), ce qui ne l'empêchait pas de s'offrir souvent un verre de champagne qu'il appelait sa «limonade». Se serait-il arrêté devant la cave à champagne vitrée (250 références)? Dans les chambres, même sentiment d'espace et de respiration. De larges baies s'ouvrent sur le paysage qui semble infini. Le soir tombe. Le soleil disparaît au ralenti. Le lendemain, à l'aube, la brume sera de la partie. Elle ajoute au mystère. On frappe à la porte. Qui est-ce? Une James Bond girl? Le room-service s'enquiert de vos besoins pour la nuit. Elle s'annonce sous les plus heureux auspices grâce à une halte au bar où l'on déguste un Leclerc Briant frappé à souhait. Cela a le don de mettre en bouche pour un dîner au Royal, le restaurant gastronomique où officie Jean-Denis Rieubland, ancien chef du Negresco, meilleur ouvrier de France. Dans cette salle ronde, quatre tableaux représentant les femmes qui ont compté pour Napoléon surveillent les convives. Il y a pire compagnie, que de voisiner avec l'incontournable Joséphine et ses rivales célèbres, Marie-Louise, Désirée Clary, Marie Walewska. Sous les yeux de ces dames, défilent des plats tirés au cordeau. Les assiettes sont ornées de la calligraphie de l'Empereur. Cela pourrait être intimidant, mais la nourriture ne risque pas de gâcher cette auguste prose (il s'agit d'extraits de la correspondance). Le festival débute avec un tourteau

accompagné de caviar. Les langoustines au piment d'Espelette ne méritent pas. Le turbot au beurre d'algues fait l'affaire. Le Leclerc Briant rosé délie les langues. Les quatre grâces surveillent les bouteilles. Vient le tour du ris de veau clouté au chorizo. Il faut passer aux coteaux champenois 2014 de chez Bérèche, un rouge irréfutable. Les bûches qui flambent dans la cheminée du fond prennent soudain des couleurs inédites. Le sommelier décline ses conseils avec gaieté. Les heures glissent. Le dessert – et voici un coteaux-du-layon 2015 de chez Patrick Baudoin – consiste en un baba à la mandarine aérien, suivie d'une déclinaison chocolatée de caramel au beurre salé et glace vanille. Pour fermer le bal, un Mouzon-Leroux l'Atavique s'impose. Il clôt en beauté cette ronde des délices.

Au matin, une halte au spa est de rigueur. Deux vastes piscines offrent leur bassin. Les paresseux choisiront le jacuzzi. Une ambiance à la Ian Fleming (encore lui!) règne parmi ces demoiselles en uniforme blanc, ces inconnus en peignoir. L'un de ces derniers cache-t-il un Walther PP dans sa poche? On opte pour un soin restructurant et lissant. Vaste programme. Les produits Biologique Recherche font des merveilles. En une heure, on perd dix ans. L'auteur de ces lignes avoue n'avoir pas osé se lancer dans le massage à la bougie ni tester l'électroporation. N'est pas agent secret qui veut. On ressort de là fringant, tout neuf. Toutes ces bulles constituent un élixir. François Truffaut assurait que le champagne était le lait des grandes personnes. Il n'avait pas tort. En tout cas, le bonheur a une adresse : elle se trouve du côté de Reims. Le Royal Champagne a cinq étoiles. Dans les yeux du client, il y en a beaucoup plus. ■



## L'UNIVERS DU SOMMELIER

*Daniel Pires a pris  
ses marques et prépare  
déjà demain.*

**A**rrivé au Royal Champagne, à Champillon (Marne), au début de l'année, le chef sommelier a eu très peu de temps pour constituer la cave et notamment celle dédiée au champagne, qui ne compte pourtant déjà pas moins de 250 références. Daniel Pires affiche de sérieux états de service – trois ans à La Tour d'Argent, dix chez Laurent – et une grande complicité avec le chef Jean-Denis Rieubland. « *Nous avons tous les deux travaillé à La Tour d'Argent, même si ce n'est pas à la même époque, et nous avons également en commun d'être des passionnés. Nous allons souvent faire des dégustations ensemble, car nous partageons cette envie de faire du Royal Champagne une adresse phare.* » Un challenge qui est loin de leur déplaire.

« *Nous écrivons les premiers chapitres de ce Royal Champagne qui renaît et que les Champenois attendaient depuis trois ans. On nous a offert l'écrin d'une page blanche. Ma priorité a été de remplir la cave à trois semaines de l'ouverture. Certains vignerons m'ont même confié des bouteilles de leurs caves personnelles pour que nous puissions répondre à la demande. Un profond travail de fond va se faire l'année prochaine. Je ne suis pas un impulsif. Notre métier, c'est de trouver les bons produits, donc les gens qui les produisent. J'ai fait ce métier, car j'ai rencontré les bonnes personnes, alors que j'avais suivi une formation pour être cuisinier.* » Avant de décrocher sa mention en sommellerie.

### « LE VIN RESSEMBLE AU VIGNERON »

« *On ne peut pas avoir une vision objective quand le vigneron est là. Je préfère avoir un échantillon pour le tester à tête reposée. J'ai goûté le champagne Georges Laval sans connaître Vincent. C'est assez fascinant de voir à quel point le vin ressemble au vigneron.* » Il reconnaît apprécier Paris pour son effervescence et ce côté dynamique qui représente bien le vin. « *Mais j'apprécie de plus en plus les périodes de la vigne que j'apprends à regarder autrement et, particulièrement en ce moment, c'est merveilleux.* » Sensible à cette autre effervescence qui permet « *d'éveiller les papilles* », il commence volontiers un repas en ouvrant une bouteille du roi des vins pour ses proches. « *Autrefois, on le réservait plus pour le dessert, mais les choses ont évolué. À chaque moment son champagne. De même, je n'aime pas imposer le verre, même si je propose volontiers la flûte pour l'apéritif, le verre pour le repas.* »

Et ce sage épicurien de conclure : « *Si on n'aime pas partager, on ne fait pas ce métier.* » Pour preuve, à ce moment précis de l'histoire, il part tester avec l'équipe la bûche de Noël au champagne que proposera Cédric Servela, le chef pâtissier, pour les fêtes. Le sommelier n'oublie pas d'être gourmand. ■

Catherine Deydier





De gauche à droite :  
**Palmer & Co Brut Réserve**  
Nez floral, fruits jaunes, épices, notes pâtisseries. Bouche juteuse, tendue, pleine de pep's, belle amertume, crayeuse, finale longue et persistante. 30 € (champmarket.com).  
Note Figaro : 15/20.

**Pol Roger Brut Réserve**  
Nez riche, bouquet de petits fruits rouges, pomelos, notes briochées, pomme caramélisée. Bouche fraîche, tenue, sapide, crayeuse, tonique, rafraîchissante. 36,90 € (vinatis.com).  
Note Figaro : 15,5/20.

**Pannier Sélection Brut**  
Nez fruits rouges, pâtissier, floral, fruits jaunes, pointe mentholée. Attaque franche, juteux et sapide, belle tension, petite pointe d'amertume donnant du pep's au vin, finale longue. 24 € (enviedechamp.com).  
Note Figaro : 15/20.

**Lallier R.014 Brut**  
Nez de fruits rouges, pomelos, floral, brioché. Bouche tendue, fraîche, vibrante, coupante, belle acidité, juteuse et précise. 29,90 € (premiersgrandscrus.com).  
Note Figaro : 16/20.

**Philipponnat Royale Réserve Brut**  
Nez pâtissier, fruits rouges, framboise, pointe miellée, épicée. Vin tendu, frais et vif, crayeux, sapide, fruité, belle densité, finale longue. 36 € (lesgrappes.com).  
Note Figaro : 15,5/20.

spécial champagne

**Delamotte Brut**

Nez pain grillé, grattoir d'allumette,  
fruits jaunes, épices. Attaque franche, vin vif,  
tendu, minéral, sapide, belle tension,  
finale longue et persistante.

29,90 € (vinatis.com). Note Figaro : 15/20.

**Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut**

Nez brioché, fruits jaunes, pointe de framboise,  
miel, épices douces, floral.

Vin juteux, fruité, miellé, sapide,  
belle amertume en fin de bouche.

29 € (champmarket.com). Note Figaro : 15/20.





**Thiénot Brut**

Nez de coing, de pomme cuite au four, bouquet de fleurs, agrumes. Attaque franche, vin tendu, crémeux, agrumes, juteux, belle finale.

29,90 € (vinatis.com).

Note : 15/20.

**Piper-Heidsieck Cuvée Brut**

Nez de fruits jaunes, de pomelos, de cédrat, de fleurs blanches, de mangue, pointe abricot.

Attaque franche, belle tension, frais et fruité, jolie amertume.

31 € (enviedechamp.com).

Note : 15/20.

**G.H. Mumm Cordon Rouge Brut**

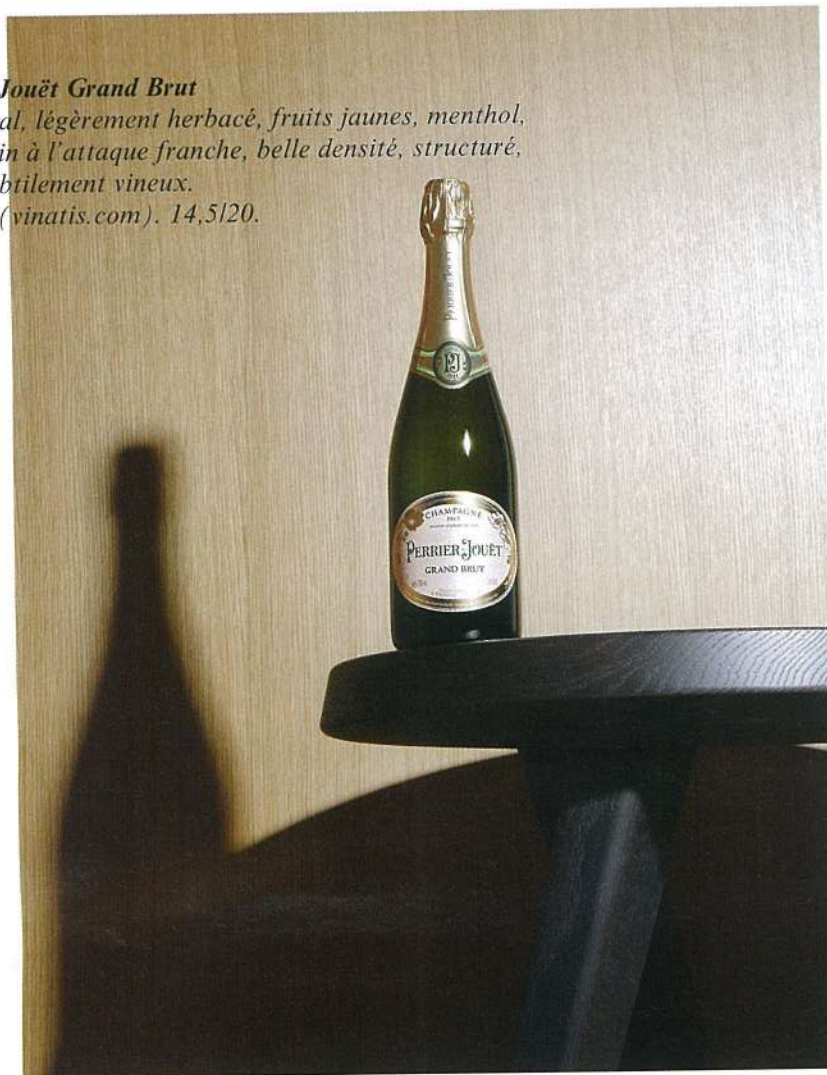
Nez de cynorhodon, agrumes, framboise, miel. Bouche fraîche, rendue, crayeuse, sapide, bel amer, très longue.

25,50 € (vinatis.com).

Note : 15/20

**Perrier-Jouët Grand Brut**

Nez floral, légèrement herbacé, fruits jaunes, menthol, épicé. Vin à l'attaque franche, belle densité, structuré, salin, subtilement vineux.  
34,90 € (vinatis.com). 14,5/20.

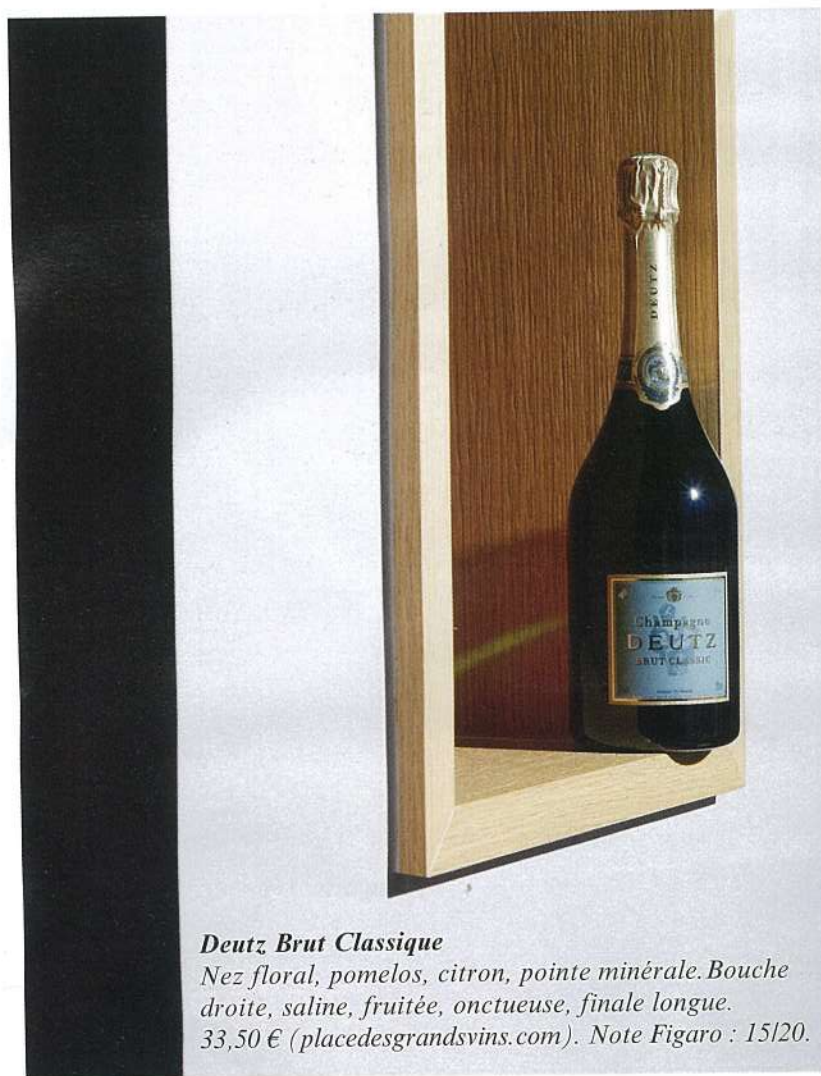


**Henriot Brut Souverain**

Nez de pain grillé, de sous-bois, de fruits jaunes, d'épices. Bouche tendue, sapide, longue et persistante.  
33,95 € (nicolas.com). Note Figaro : 14,5/20.



54



**Deutz Brut Classique**

Nez floral, pomelos, citron, pointe minérale. Bouche droite, saline, fruitée, onctueuse, finale longue.  
33,50 € (placedesgrandsvins.com). Note Figaro : 15/20.

**Alfred Gratien Brut**

Notes de pain grillé, de poire, de miel, de fruits secs. Vin ample, fruité, élégant et racé, milieu de bouche consistant, finale tendue et sapide.  
33,10 € (alfredgratien.com). Note Figaro : 16/20.

**Boizel Brut Réserve**

Nez fruits jaunes, frangipane, prune, pomelos, framboise, notes miellées, florales et épicées. Bouche ample, fruitée, juteuse, gourmande, belle tonicité.  
29,80 € (boutique.boizel.com). Note Figaro : 15,5/20.





**Louis Roederer Brut Premier**  
Nez pain grillé, fruits jaunes, miellé, épices douces. Vin ample, frais et tendu, juteux, fruité, sapide, finale longue.  
39 € (vinatis.com). Note Figaro : 15,5/20.



**Laurent-Perrier La Cuvée Brut**

*Nez floral, fruits jaunes, épices, notes réductives  
pointe miellée, pain d'épices, fruité, agrumes.*

*Vin ample, tendu, sapide, crayeux, finale saline,  
longue. Vin juteux et friand, très belle fraîcheur.*

*37,80 € ([plus-de-bulles.com](http://plus-de-bulles.com)).*

*Note Figaro : 15,5/20*

**AR Lenoble Brut Intense « Mag14 »**  
Nez brioiché, fruits jaunes, miellé, épicé,  
floral. Bouche tendue, fraîche, intense,  
complexe, belle profondeur généreuse, sapide.  
28,95€ ([www.plus-de-bulles.com](http://www.plus-de-bulles.com)).  
Note Figaro : 16/20.





## 8 ADRESSES POUR UN INSTANT CHAMPAGNE

### 1 BAR DOM PÉRIGNON DU PLAZA ATHÉNÉE

25, avenue Montaigne,  
75008 Paris Tél. : 01 53 67 66 65.

### 2 HÔTEL PAVILLON DE LA REINE

28, place des Vosges, 75003 Paris.  
Tél. : 01 40 29 19 19.

### 3 HÔTEL DE CRILLON

10, place de la Concorde,  
75008 Paris. Tél. : 01 44 71 15 00.

### 4 HÔTEL SHANGRI-LA

10, avenue d'Iéna,  
75116 Paris. Tél. : 01 53 67 19 98.

### 5 BAR WINDO

34<sup>e</sup> étage de l'hôtel Hyatt  
Regency Paris Étoile.

3, place du Général-Kœnig,  
75017 Paris. Tél. : 01 40 68 51 31.

### 6 HÔTEL ROYAL CHAMPAGNE

9, rue de la République,  
Bellevue, 51160 Champillon.  
Tél : 03 26 52 87 11.

### 7 L'ASSIETTE CHAMPENOISE

40, avenue Paul-Vaillant-  
Couturier, 51430 Tinquieux.  
Tél : 03 26 84 64 64.

### 8 DOMAINE LES CRAYÈRES

64, boulevard Henry-Vasnier,  
51100 Reims.  
Tél : 03 26 24 90 00.



*Typiquement Charles*



CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

*Maison fondée à Reims en 1851*

Le Charles Heidsieck Brut Réserve doit sa typicité remarquable à ses 40 % de vins de réserve et à une maturation de trois ans minimum dans d'imposantes et rares crayères. Comme son vin, Charles avait non seulement du style, mais aussi de la profondeur et un sacré caractère.

*CHC*



# CHAMPAGNE

[chan-pa-gn'] n. m.

par Étienne de Montety

**A**vec les fêtes de Noël et de la fin de l'année, les occasions de boire du champagne ne vont pas manquer.

Le mot vient du latin *campania*, qui désigne la plaine. *Campania remensis* est la plaine de Reims, même si, en matière de champagne, sa montagne a aussi de l'importance. Quoi qu'il en soit, l'irruption du champagne donne à toute occasion un petit air sinon champenois, du moins assurément champêtre.

*« Je vide gentiment mes deux bouteilles. – Peste!*

*– Oui vraiment, du champagne encore, sans qu'il en reste »,* s'écrie le poète.

Bouteilles? C'est encore trop peu dire: mathusalem, jéroboam, nabuchodonosor, on voit que le champagne est d'une ancienneté qui n'a d'égale que sa simplicité: biblique.

Tous ces grands noms: il n'y a pas que Pérignon qui soit un dom du Ciel.

Inutile d'être érudit en la matière – nul ne peut être dit sot en champagne –, car c'est une affaire de goût avant que d'être de science. Un monde de bruts vous fait-il peur – il paraît que même le champagne est frappé? Tranquillisez-vous. Rien de plus doux qu'un vin qui pétille comme une conversation spirituelle.

Chacun choisit le sien, l'entrée de la cave – peut-on écrire en l'espèce la clé des champ'? – est ouverte à tous. Pas de protocole, malgré l'étiquette.

Il suffit de faire sauter le bouchon et de se servir. Aussitôt se répand sur la fête un air de flûte. ■