

**POINT  
DE VUE**

**RALPH LAUREN,  
L'ENTRETIEN  
EXCLUSIF**

Ses rêves,  
sa famille,  
le film de  
son destin  
unique

**EXCLUSIF**

**CHARLÈNE  
DE MONACO**

**« Jacques et Gabriella  
m'émerveillent »**

**FLORA OGILVY  
ET TIMOTHY**

Fiançailles  
surprises au  
Royaume-Uni

**RAYMOND  
POULIDOR**

Les Français  
pleurent leur  
cycliste préféré

**FELIPE  
ET LETIZIA  
D'ESPAGNE**

Cuba leur fait  
un triomphe

N°3722 - SEMAINE DU 20 AU 26 NOVEMBRE 2019 FRANCE MÉTROPOLITAINE - 2,80€ DOM A. 3,80€ DOM S. 3,10€  
BELGIQUE 2,80€ CH 4,60CHF AUTRICHE 4,80€ AND 2,80€ CAN 7,20\$ CAN ALLEMAGNE 4,20€ ESPAGNE 3,80€ FINLANDE 3,50€ GRANDE-BRETAGNE 3,30€ GRÈCE 3,80€ ITALIE 3,60€  
PAYS-BAS 4,00€ POLOGNE 4,00€ PORTUGAL (PORT. CONT) 3,90€ LUXEMBOURG 2,80€ MAROC 43DH TUNISIE 5,70TND NC/S 360FCFP NC/A 820FCFP POL. S 390FCFP POL. A 860FCFP

M 08380 - 3722 - F : 2,80 €



# Champagne

## Quelles bulles !

Décomplexé et plus dynamique que jamais, le champagne a la cote. À l'approche des fêtes de fin d'année, tour d'horizon des plus belles cartes proposant ce vin français d'exception.

Par **Estelle Lenartowicz** Photos **David Atlan**





**D**u haut de la grande terrasse qui surplombe la vallée de la Marne, les nuances changeantes du ciel se mêlent avec grâce aux teintes automnales de la mosaïque de vignes étendue à perte de vue. C'est ici, au cœur du parc naturel régional de la Montagne de Reims, qu'officie Daniel Pires, chef sommelier du Royal Champagne. Il y a trois ans, le fin nez a été mis au défi de recomposer entièrement la cave de cet hôtel cinq étoiles flambant neuf, installé sur un ancien relais de poste où Napoléon aurait fait halte sur la route de Reims. « Je suis beaucoup dans l'affect. Le champagne, c'est de l'émotion », confie ce passionné de bulles passé par La Tour d'Argent et Le Laurent, sur les Champs-Élysées. Avec la complicité du chef étoilé Jean-Denis Rieubland, il sillonne la région à la recherche des quelque trois cents références à même de traduire toute la richesse des terres viticoles champenoises. « Je croyais connaître la région, mais je ne cesse de faire des découvertes », raconte-t-il. Sans négliger les grandes maisons – Krug, Taittinger, Veuve-Clicquot, Pommery –, le sommelier a à cœur de donner la part belle aux vins d'auteur. « La clientèle veut sortir des sentiers battus. À un amateur de Ruinart blanc de blancs, je propose un Delamotte, une maison moins connue établie au Mesnil-sur-Oger, sur la côte des Blancs. »



Page de gauche, la vue sur la vallée de la Marne depuis l'hôtel Royal Champagne, à Champillon. En haut, le jeune Julien Touitou veille sur les trésors de la cave de La Tour d'Argent, riche de plus de 320 000 bouteilles. Ci-contre, aux commandes du bar à champagne de l'hôtel Le Dokhan's dans le VI<sup>e</sup> arr. de Paris, Arthur Challet-Hayard affectionne en particulier le vin d'auteur, ici servi dans des verres Louis XIV.



## Comment déguster un champagne

Les conseils de Gaétan Lacoste, chef sommelier du restaurant Le Clarence, Paris VIII<sup>e</sup>

1. Bannir les flûtes pour privilégier les verres à vin blanc un peu allongés. Leur forme favorise l'ouverture des bulles et la libération des saveurs.
2. Gare au froid, il a tendance à bloquer la richesse aromatique et gustative. Un bon champagne se déguste à température modérée, idéalement de 10 à 12 °C.
3. Le boire avec tous les plats. Contrairement aux idées reçues, le champagne supporte l'intégralité d'un dîner, de l'entrée au dessert. Il se marie parfaitement avec les volailles, notamment le chapon. Parfait pour Noël.
4. Le conserver. En cave, il va se bonifier avec le temps, gagner en structure aromatique et en corpulence en bouche. Une fois ouverte, une bouteille rebouchée peut se garder de deux à trois jours sans problème.

Fondateur des restaurants Substance (Paris XVI<sup>e</sup>) et Contraste (Paris VIII<sup>e</sup>), Stéphane Manigold (page de droite) a fait équipe avec le vigneron Anselme Seloise pour composer les cartes de vin les plus champenoises de la capitale. Ci-contre, une table de La Tour d'Argent (Paris V<sup>e</sup>), avec sa vue imprenable sur la Seine.

C'est guidé par une même soif d'exploration qu'à cent kilomètres de là, le jeune écumeur de vignes Stéphane Manigold a nourri l'envie de créer, au cœur de la capitale, une table bistrannique presque entièrement tournée vers le vin des rois. « Il manquait à Paris un établissement accessible où ce formidable terroir qu'est la Champagne pourrait exister loin des clichés et des étiquettes commerciales. » Amoureux de la bulle depuis sa rencontre avec le vigneron star Anselme Seloise en 2002, l'homme d'affaires à la moustache de dandy se lance enfin 2018. Il fonde Substance, du nom de l'une des cuvées phares de son producteur préféré qui l'accompagne dans la conception de la carte et des accords mets-champagne. Le restaurant fait sensation, le Tout-Paris s'enthousiasme devant l'impressionnante carte champenoise – plus de 200 références aujourd'hui – qui donne la part belle aux petits domaines. « Un grand vin raconte une saison et le travail d'un vigneron. Il est le marqueur du temps vécu », analyse-t-il attablé chez Contraste, sa deuxième adresse œnologique, qui vient d'ouvrir près de la Madeleine. Mais pour se frotter à ce que la tradition champenoise possède de plus historique et prestigieux, rendez-vous au pied du mythique restaurant La Tour d'Argent, établi en 1582 et

doté de la plus belle cave de vins au monde : entreposées sur deux étages de sous-sol, pas moins de 320 000 bouteilles – dont 15 000 sont vendues chaque année – estimées à une valeur totale de 30 millions d'euros. À la tête de ce trésor – où le catalogue et le rangement du stock sont entièrement numérisés –, Julien Touitou, 31 ans, vient de succéder à l'Anglais David Ridgway, maître des lieux pendant quarante ans : « Notre cave accorde une grande place aux champagnes. Nous avons, par exemple, des collections de millésime absolument fabuleuses, notamment sur la cuvée Cristal, un vin

de grande classe qui n'a pas beaucoup d'intérêt s'il est dégusté très jeune, mais qui s'affirme avec le temps. »

À rebours du poids intimidant des grandes maisons, le jeune Arthur Challet-Hayard, aux commandes du bar à champagne de l'hôtel Dokhan's, affine lui sa très belle sélection de vins de jeunes ou petits vigneron, notamment en biodynamie. « Je passe beaucoup de temps avec les vigneron et fonctionne par rencontres, par coups de cœur. » Chaque semaine, sa carte – riche de 280 références – met à l'honneur un vigneron. Son rêve est celui de chaque sommelier : dénicher les stars effervescentes de demain. ●

