

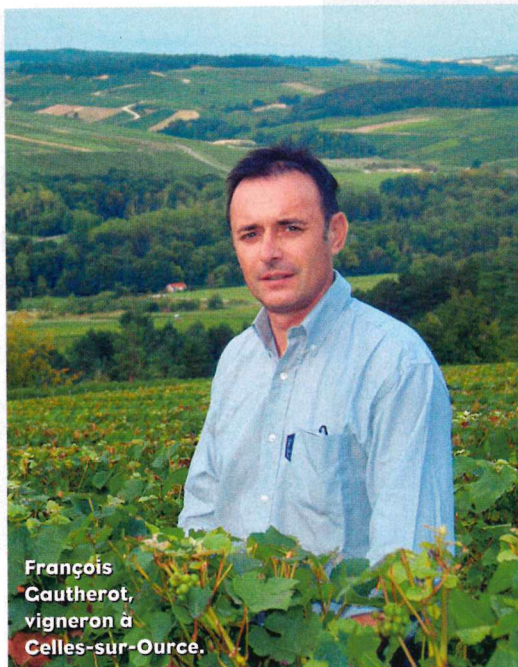
→ pour les huîtres. Michel Gonet élabore également une cuvée blanc de blancs de 2010 appelée Les 3 Terroirs, avec des chardonnays de Montgueux, Vindey et Le Mesnil.
Prix : 30 € ; Les 3 Terroirs, 28 €
(03.26.57.91.98 ; Gonet.fr).

FRANÇOIS CAUTHEROT BRUT GRANDE RÉSERVE

Cette famille de vignerons de Celles-sur-Ource, dans la Côte des Bar, faisait déjà du vin à la fin du XVII^e siècle. Une typicité sur ce domaine cultivé en viticulture durable, on a introduit dans les assemblages une dose variable de pinot blanc, un cépage supposé « oublié » et plus connu sous le nom de pinot blanc vrai. Il entre pour 10 % dans la composition de ce brut parfaitement structuré, mais cela va jusqu'à 35 % pour la cuvée Exception, issue de vieilles vignes et à laquelle il apporte rondeur et équilibre.
Prix : 17 € ; Cuvée Exception, 23 €
(03.25.38.50.03 ; champagne-gautherot.com).

MARIE COPINET
ÉPREUVE D'ARTISTE
A Montgenost, au cœur du Sézannais, où ils possèdent 9 ha de vignes disséminées jusque dans la Côte des Bar, la Vallée de l'Ardre et celle de la Marne, Marie-Laure et Alexandre Copinet ont conçu, pour cette fin d'année, une cuvée 100 % chardonnay brut nature issue de trois parcelles. Baptisée EA (Epreuve d'Artiste), elle se réfère ainsi aux premières lithographies des peintres. Trois flacons dotés d'étiquettes numérotées et signées à la main sont logés dans un élégant coffret en hauteur. Normal, pour une cuvée haut de gamme.
Prix : 120 €
(06.71.62.43.63 ; Champagne-marie-copinet.com).

LUCIEN COLLARD
CUVÉE ROSÉ
Une famille de vignerons, installée à Bouzy, une des capitales du pinot noir, a



François Cautherot,
vigneron à
Celles-sur-Ource.

une époque où l'on ne faisait encore que des vins tranquilles. Gardien des traditions, Lucien Collard collectionne les objets liés au champagne et orne ses bouteilles d'étiquettes datant du XIX^e siècle. Bien sûr, le pinot noir a la part belle dans sa cuvée Extra Brut (70 %) et plus encore dans le millésime 2009 (80 %). Il vient également de créer un superbe Rosé fifty-fifty avec du chardonnay mais c'est au Bouzy rouge (15 %) qu'il fait appel pour le colorer. Il est millésimé 2015.
Prix : 35 € ; Extra Brut, 30 €
(06.71.02.41.28 ; Champagne-lucien-collard.com).

DELPHINE CAZALS

LA CHAPELLE DU CLOS 2011
Il y a tout juste 120 ans que la famille Cazals, installée au Mesnil-sur-Oger, exploite sur quatre villages une dizaine d'hectares de chardonnay grand cru. Un vrai trésor enrichi par la présence d'un clos de 3,70 ha planté à Oger dans les années 1950 par le grand-père de Delphine et entièrement ceint de murs. Le Clos Cazals, puisque tel est son nom, en est toujours au millésime 2005 que nous

vous avons présenté l'an dernier. Place donc à La Chapelle du Clos 2011, un petit Clos dans le Clos issu d'une parcelle de chardonnay : 3 000 à 4 000 flacons d'un vin d'une grande finesse.
Prix : 46 € ; Clos Cazals 2005, 75 €
(03.26.57.52.26 ; Champagne-cazals.fr).

RÉMY MASSIN CUVÉE

LOUIS-ARISTIDE
Dans le village de Ville-sur-Arce, à 25 km de Bar-sur-Aube, ce champagne aura connu la célébrité cette année en étant sélectionné pour accompagner l'une des dix œuvres du peintre Pierre-Auguste Renoir qui résida à Essoyes. Cette cuvée d'exception, qui est aussi un hommage au pinot noir, a donc été choisie pour être associée à l'un des tableaux les plus célèbres de l'artiste, *Le Déjeuner des Canotiers*.
Prix : 26 €
(03.25.38.74.09 ; Champagne-massin.com).

GUY CHARLEMAGNE LES COULMETS 2012

Cette cuvée 100 % chardonnay est issue d'une seule parcelle de vignes âgées de 40 ans sur un domaine de 14 ha exploités,

depuis 1892, par la famille Charlemagne. Les Coulmets, puisque tel est le nom de cette parcelle, c'est 8 000 bouteilles d'un champagne élitiste aux bulles fines et délicates dont les arômes sont fortement marqués par la craie du Mesnil.
Prix : 31 €
(03.26.57.52.08 ; Champagne-guy-charlemagne.com).

DOMAINE COLLET

EMPREINTE DE TERROIR
Un domaine du Sézannais d'un peu plus de 5 ha créé au début des années 1970 par René Collet. Dans le pittoresque village de Fontaine-Denis, célèbre pour son dolmen, la 2^e génération familiale a choisi d'élaborer, pour magnifier le terroir, cet assemblage de pinot noir (30 %) et de chardonnay (70 %) partiellement sous bois et dosé en extra-brut.
Prix : 24 €
(03.26.80.22.48 ; Domaine-collet-champagne.fr).

DANIEL COLLIN SENSATIONS

Selon Jean-Jacques Rousseau, les sensations ne seraient « rien que ce que le cœur les fait être ». Mais il aurait pu ajouter le palais qui, dans le cas de ce champagne demi-sec, permet de détecter son dosage de 22 g/litre. Daniel Collin, vigneron de Baye, un village de la Côte des Blancs, a eu l'audace de ressusciter ce type de vin peu ou prou vilipendé alors qu'il redevient très tendance. Pour cela, Daniel Collin a eu recours à un assemblage osé de 70 % de pinot noir, de meunier et d'une pointe de chardonnay. Fruité au possible, il sera parfait sur le foie gras.
Prix : 19 €
(03.26.52.80.50 ; Champagne-daniel-collin.fr).

ALAIN DAVID BULLES DORÉES

C'est dans le village de Boursault, proche d'Épernay, qu'a été construit au XIX^e siècle le célèbre château de Mme Clicquot-Ponsardin. Un vaste vignoble de 230 ha y accueille majoritairement du pinot meunier, ce qui n'a pas

empêché la famille David, propriétaire de 4,7 ha, de réserver une bonne place au chardonnay pour y élaborer un blanc de blancs inattendu en ce lieu. Un millier de bouteilles seulement, mais de belles bulles dorées de couleur jaune pâle comme il se doit.
Prix : 16 €
(03.26.58.41.76 ; Alain-david-fils.com).

EGLY-OURIET BRUT GRAND CRU LES CRAYÈRES

Un vigneron parmi les plus médiatiques de la Champagne, propriétaire de 10 ha de grand cru à Ambonnay, Bouzy et Verzenay mais également de 2 ha de chardonnay où ce cépage est loin d'être majoritaire. Francis Egly est un pointilleux en matière de vinification : depuis 1995, il n'utilise que des barriques et ne commercialise ses vins, millésimés ou non, qu'après un séjour de 4 à 6 années en cave. La cuvée Brut Grand Cru Les Crayères, vieilles vignes de surcroît, est un blanc de noirs originaire du vignoble d'Ambonnay. Une star dans la gamme de ce domaine, qui produit en moyenne 100 000 bouteilles par an.
Prix : 75 €
(03.26.57.00.70).

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU 2012
Le vignoble, 77 parcelles réparties entre Avize, Oger et Le Mesnil, au cœur de la Côte des Blancs, est entièrement planté en chardonnay. Ce qui signifie que toutes les cuvées (à l'exception du rosé) sont des blancs de blancs issus de vignes concentrées dans un rayon de quelques centaines de mètres. Ce qui facilite le labourage, qui concerne 90 % de ce vignoble. Avec sa faculté d'accommoder un repas de fête (caille aux raisins secs, foie gras), le puissant millésime 2012 Grand Cru Avize aux arômes de mirabelles, mérite d'être mis en exergue.
Prix : 32 € ; mais on peut lui préférer la cuvée parcellaire des Belles Voyes passée en barrique, 60 €
(03.26.57.52.30 ; Champagne-franck-bonville.com).