LE FIGARO

Quotidiano

Data 18-10-2012
Pagina 35
Foglio 1 / 3

www.ecostampa.it

Les 7 champagnes meilleurs de vignerons

BERNARD BURTSCHY

TERROIR Historiquement, l'élaboration d'une bouteille de champagne était une affaire compliquée et mystérieuse, maîtrisée par les seuls responsables du négoce. Tout naturellement, les vignerons apportaient aux négociants leurs raisins et ces derniers s'occupaient de tout le reste : élaborer le vin et courir le monde pour vendre ce breuvage si singulier.

Le lycée viticole de la Champagne a ouvert ses portes à Avize en 1927 et s'est employé à diffuser largement ces techniques d'élaboration complexes auprès de plusieurs générations d'élèves.

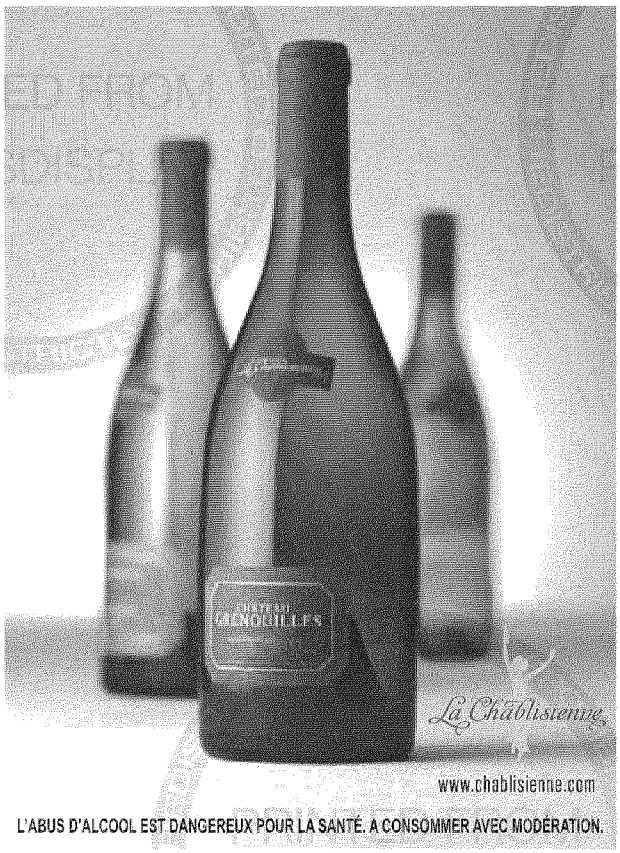
Mais les habitudes ont la vie dure ; de nombreux vignerons préfèrent toujours se contenter de cultiver leurs vignes sans s'embarrasser de l'élaboration du vin et encore moins de sa vente. En Champagne, sur 15 594 vignerons, 12 157 vendent leurs raisins aux négociants. Il faut dire que la surface moyenne d'une exploitation est de 2,74 ha (7 ha en moyenne en France) et 69 % d'entre eux possèdent moins de 2 ha, soit une surface beaucoup trop petite pour les lourds investissements liés à l'élaboration. Il reste 4 718 vignerons qui produisent et vendent leur champagne, pour l'essentiel en France. Créé en 1904 en pleine crise, le Syndicat général des vignerons (SGV) représente tous les viticulteurs et toutes les coopératives de la région (elles sont au nombre de 137, dont 42 vendent leurs produits sous leur propre marque).

La marque collective « Les champagnes de vignerons » a été lancée par le Syndicat afin de développer la notoriété des champagnes élaborés par le vignoble face aux grandes marques, qui tirent l'essentiel de la célébrité du produit. Que trouve-t-on sous ce vocable ? Un peu de tout, comme chez les 329 négociants, d'ailleurs. L'éventail de qualité est le même, avec une vraie spécificité toutefois, puisque les terres d'un vigneron sont généralement situées dans un seul village, parfois deux ou trois, suite à un mariage, rarement plus. Les vins sont donc des champagnes de cru alors que les marques pratiquent l'assemblage à une échelle plus ou moins vaste, en masquant volontairement lesdits crus.

Trier le bon grain de l'ivraie

Rappelons que la Champagne possède 324 crus, dont 17 sont classés « grand cru » et 4 « premier cru » : un classement qui avait été établi pour étalonner le prix du raisin. Les premiers vignerons à avoir pris leur indépendance proviennent des terroirs les plus réputés, car ils sont les plus recherchés. Ainsi, sur les meilleures terres de la Champagne, comme par exemple au Mesnil-sur-Oger dans la côte des Blancs, de nombreux producteurs proposent leur propre produit à des prix qui sont à peine plus élevés que dans les autres villages.

Reste à trier le bon grain de l'ivraie. Grâce à l'entremise du Syndicat général des vignerons, nous avons dégusté à Épernay, d'une manière professionnelle et à l'aveugle, 110 champagnes de vignerons. Dans le lot se distinguent des merveilles vendues à des tarifs très intéressants. Certains viennent des crus les plus réputés, d'autres de plus modestes, mais avec un producteur qui met tout son cœur à élaborer un champagne de qualité. Si, selon un proverbe anglais, un cœur heureux fait un visage épanoui, un champagne de cœur ne peut que réjouir l'âme. ■



113102

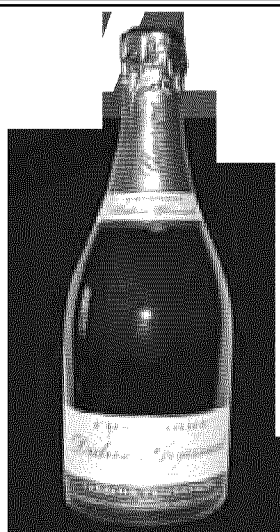
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LE FIGARO

Quotidiano

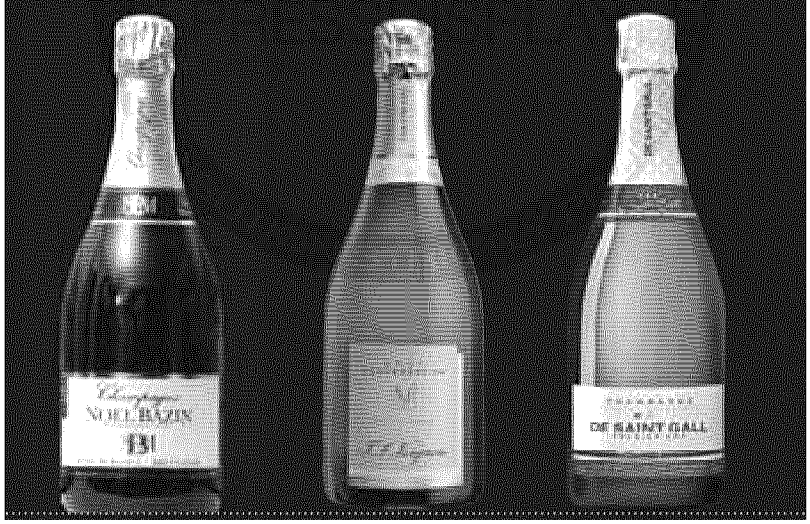
Data 18-10-2012
Pagina 35
Foglio 2 / 3

www.ecostampa.it



DIDIER GOUSSARD
Terroir Tentation, blanc de noirs
Une grande finesse se dégage de ce champagne très équilibré, les tannins sont très fins, la construction splendide, avec un pinot noir classieux, ce qui n'est pas étonnant car il provient d'une grande origine de l'Aube, Les Riceys.
12,90 €
champagne.didier.goussard@orange.fr

À l'occasion d'une dégustation à l'aveugle de 110 vins, organisée par le Syndicat général des vignerons, « Le Figaro » a repéré quelques perles, à des prix très raisonnables.



113102

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LE FIGARO

Quotidiano

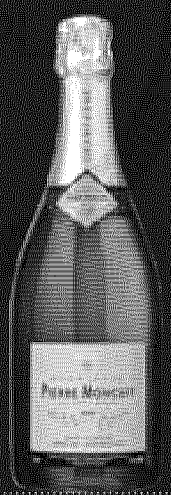
Data 18-10-2012
Pagina 35
Foglio 3 / 3

www.ecostampa.it

NOËL BAZIN
La Révélation. Un champagne structuré avec un rare chardonnay de la Montagne de Reims d'une forte personnalité, tout en longueur et faiblement dosé. Pour un repas raffiné.
17,70 €
champagne-bazin@orange.fr

CHAMPAGNE J-L VERGNON
Brut Conversation, blanc de blancs
Un champagne droit, serré, ferme, très jeune, peu causant, d'une belle longueur, avec une splendide finale de noisette, mais qui peut rebuter les amateurs de rondeur.
18 €
contact@champagne-jl-vergnon.com

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL
Extra-Brut premier cru
Un champagne crémeux, ample, avec une belle matière, un blanc de blancs généreux, des notes d'amande et de beurre frais.
27 € sur www.enviedechamp.com
info@de-saint-gall.com



CHAMPAGNE PIERRE MONCUIT
Blanc de blancs 2005
Un champagne tout en longueur, élégant, raffiné, d'une très belle définition, cristallin, splendide, avec des arômes de noisette fraîche. Un archétype du blanc de blancs ciselé. De très longue garde.
30 €
contact@pierre-moncuit.fr

PASCAL DOQUET
Extra-Brut premier cru
Joli nez expressif. Le champagne est dense et souple, avec une matière épanouie. Le chardonnay est un rien strict en raison du faible dosage, mais cela lui va bien.
24,80 €
contact@champagne-doquet.com

F. VAUVERSIN
Brut Réserve, élevé en fût
Beaucoup d'élégance et de personnalité dans cet oger, avec de l'élégance, de jolis arômes de noisette, un rien plus souple qu'un mesnil, un peu plus flatteur aussi, le fût lui donnant une patine supplémentaire.
18,20 €
bruno.vauversin@wanadoo.fr

113102

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.