

VINS / ET ART DE VIVRE

CRÉMANTS

N°11

DE FRANCE



DÉGUSTATION

CRÉMANTS VS CHAMPAGNES

MATCH AU SOMMET !

**GUIDE D'ACHAT
LES MEILLEURS VINS
RÉGION PAR RÉGION**

ALSACE - BOURGOGNE - LOIRE
BORDEAUX - JURA - LIMOUX
DIE - LUXEMBOURG

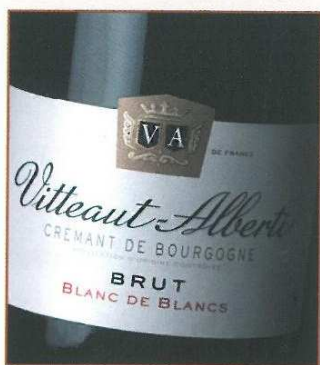


**PORTRAIT
RENÉ MURÉ**
UN « GRAND »
D'ALSACE
BICHONNE
LES CRÉMANTS

CE SUPPLÉMENT NE PEUT ÊTRE VENDU
SÉPARÉMENT DU NUMÉRO 115
DE BOURGOGNE AUJOURD'HUI.

BRUT SANS ANNÉES (BSA) UN PODIUM 100 % CRÉMANTS !

Il n'y a plus de doutes à avoir sur ces « bruts sans année », qu'on pourrait également appeler cuvées de base. Les crémants sortent largement vainqueurs avec des bouteilles aux trois premières places. Est-il alors encore nécessaire de dépenser plus, pour acheter un champagne ? La question est posée...



1^{er} Vitteaut-Alberti Crémant de Bourgogne blanc de blancs

La maison de Rully se distingue une nouvelle fois dans nos dégustations, avec une cuvée de blanc de blancs, composée de 80 % de chardonnay et de 20 % d'aligoté. Les dégustateurs ont été séduits par la grande complexité et l'intensité du nez avec des notes de coing, de pâte de fruits et un côté minéral. En bouche, le vin est très frais, pur, avec une belle longueur.

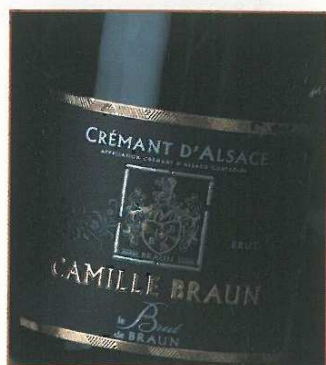
►7,80 €



2^e Domaine Stoeffler Crémant d'Alsace blanc de blancs

À la tête du domaine familial converti à l'agriculture biologique depuis quinze ans, Vincent Stoeffler signe ici un modèle de crémant d'Alsace, marqué par la fraîcheur et la pureté. Nez élégant avec des notes citronnées et une pointe de noisette. L'attaque en bouche est nette et l'ensemble se révèle tout en finesse.

►9,80 €



3^e Vignoble Camille Braun Crémant d'Alsace

Les dégustateurs soulignent ici un crémant très expressif, avec des notes exotiques et de pâtisserie. L'un d'eux trouve même une touche muscatée. Bel équilibre en bouche avec beaucoup d'onctuosité et une finale sur des notes de rose. Ce crémant est composé de 80 % de pinot blanc et de 20 % d'auxerrois.

►7,50 €

4^e ex aequo De Sousa et Fils Champagne Tradition

Premier champagne, cette cuvée de la Maison De Sousa, installée à Avize, dans la Marne. Belle finesse des bulles. Nez fin et élégant avec de légères notes de fruits secs. En bouche, l'ensemble est frais et aromatique. On aurait aimé un peu plus d'ampleur. ►27,80 €

Bernard Loiseau/Albert Bichot Crémant de Bourgogne blanc de blancs

En partenariat avec la maison beunoise Albert Bichot, le groupe de restauration Bernard Loiseau a élaboré ce crémant. Nez délicat avec de petites touches d'agrumes. La bouche est vive, avec des notes exotiques. Finale un peu sèche. ►18 €

Pierre Gimmonnet et Fils Champagne Cuis 1^{er} Cru

Les dégustateurs trouvent ici que la bouche est un peu trop sévère. Le nez est fin et expressif à la fois, avec une bonne maturité. En bouche, le champagne est vif, tendu et droit, mais le tout manque d'étoffe et de longueur. ►21,40 €

Billecart-Salmon Champagne brut Réserve

Les avis des dégustateurs étaient partagés sur cette cuvée marquée par la vivacité. Une caractéristique qui a plu à certains tandis que d'autres y voyaient trop de verdeur. Nez ouvert avec des notes lactiques. De la longueur en bouche. ►31,80 €

8^e Agrapart et Fils Champagne 7 Crus blanc de blancs

Nez sur les fruits jaunes, miellé, avec une légère touche oxydative soulignée par un dégustateur. En bouche, la matière est bien présente mais on retrouve l'impression d'un vin un peu évolué. ►25 €

9^e ex aequo Arthur Metz Crémant d'Alsace

Cette cuvée est issue d'un assemblage de quatre cépages : 40 % de pinot blanc, 34 % de chardonnay, 20 % de pinot auxerrois et 6 % de pinot noir. Nez frais dominé par des notes d'agrumes. En bouche, le vin est vif, tendu, avec un côté vert et une amertume un peu trop présente. ►7,10 €

Lenoble Champagne brut Intense

Un vin dans un style qui divise à coup sûr les amateurs. Nez très riche dominé par des notes pâtisseries. Beaucoup de volume en bouche, du gras et un côté épicé, mais l'ensemble manque de fraîcheur selon les dégustateurs. ►32,80 €

Louis Bouillot

Crémant de Bourgogne Perle de Vigne Grande Réserve

Cette cuvée est issue d'un assemblage des quatre cépages bourguignons : chardonnay, pinot noir, aligoté et gamay. « Vin facile et gourmand », note un juré. Des arômes exotiques se dégagent au nez comme en bouche. On aurait aimé plus de profondeur. ►7,90 €

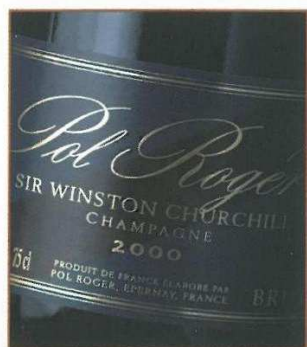
Marie-Noëlle Ledru Champagne Grand Cru

Une fois de plus sur un champagne, certains dégustateurs soulignent une note d'évolution qui peut déplaire. Nez assez intense avec des notes de poire. La bouche est en décalage, sèche, avec un côté oxydatif qui s'accroît. ►26,50 €



PRESTIGE L'ÉCART SE RESSERRE

Si le trio de tête est composé uniquement de champagnes, les crémants ne sont pas loin derrière et n'ont pas démerité lors de notre dégustation. La différence se fait principalement sur la longueur en bouche et sur les prix...



1^{er} Pol Roger Champagne cuvée Winston Churchill 2000

« Du meursault avec des bulles », s'enthousiasme un dégustateur, tombé complètement sous le charme de ce vin. Née de la rencontre d'Odette Pol-Roger et de Sir Winston Churchill lors d'un déjeuner à l'ambassade de Grande-Bretagne à Paris, cette cuvée impressionne par l'intensité du nez, sur les fruits jaunes et la noisette. La bouche est charnue, profonde, complexe, avec une grande longueur... Voici le coup de cœur des jurés !

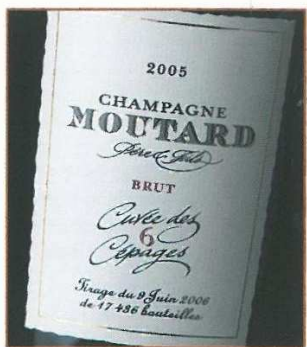
►160 €



2^e ex aequo Egly-Ouriet Champagne grand cru blanc de noirs Vieilles Vignes

Robe d'un or soutenu avec un cordon de bulles très fin. Nez élégant et très richesur le plan aromatique dominé par des notes d'amandes et de pain grillé. La bouche est superbe, avec de l'amplitude et un boisé bien marqué mais qui sert le vin. Bel équilibre général. Egly-Ouriet est une maison familiale existant depuis quatre générations.

►95 €



Moutard Père et Fils Champagne cuvée des 6 cépages 2005

Comme son nom l'indique, cette cuvée est élaborée à partir des six cépages du vignoble champenois : arbane, petit meslier, pinot blanc, chardonnay, pinot noir et pinot meunier. Elle se distingue par une grande complexité, au nez d'abord, avec des notes de pêche, de poire et de fruits secs. La bouche est vineuse et fraîche à la fois, avec de la longueur et de la classe !

►46 €

4^e Vitteaut-Alberti

Crémant de bourgogne cuvée Agnès

La cuvée Agnès symbolise le haut de gamme de la maison, qui décroche par ailleurs la première place dans la catégorie brut sans année. Nez pur et droit sur des notes d'agrumes et d'abricot. La bouche est fraîche, ciselée. Un crémant idéal en apéritif ! ►10,30 €

5^e ex aequo

Louis Picamelot

Crémant de bourgogne blanc de noirs

Terroir de Chazot

Le vin est issu d'une seule parcelle dédiée à ce crémant et située sur les hauteurs de Saint-Aubin. Nez vif avec un côté lacté. Beaucoup d'ampleur en bouche et de la structure. On devine que la complexité est là mais le tout est encore un peu dur...

Camille Braun

Crémant d'alsace Prestige 2011

Élaboré à partir de 60 % de chardonnay, 20 % de pinot gris et 20 % de pinot blanc, ce crémant colle bien à l'image de l'appellation, dans un style frais et pur. La bouche est dense, avec une belle netteté et une longueur citronnée. ►9 €

Wolfberger

Crémant d'alsace prestige Saint Léon IX

Encore un très joli crémant, au nez expressif dominé par des notes exotiques. On retrouve en bouche un fruité délicat et une belle finesse. L'ensemble manque un peu de complexité mais on se fait plaisir avec cette bouteille ! ►9,60 €

8^e Deutz

Champagne cuvée William Deutz 1999

Cuvée créée pour rendre hommage au fondateur de la marque, elle n'a pas su s'accorder les faveurs des jurés. Nez à tendance oxydative avec des arômes de noix. Peu de complexité en bouche, l'ensemble apparaît fatigué. ►93,70 €

9^e ex aequo

Veuve Cliquot

Champagne cuvée Grande Dame 1998

Peu de commentaires des dégustateurs sur cette cuvée qui fait partie du haut de gamme de la maison et bénéficie d'une solide réputation. Le vin est loin d'être au niveau, sec et pas net. ►132 €

Domaine Muré

Crémant d'alsace Grand Millésime 2009

Nez frais mais sans grande expression. La bouche est un peu maigre et une sensation de sécheresse se dégage en finale. Décevant... ►18,40 €