

Champagne Coquillette dîner du 13 décembre 2008



38 présents

Après une assemblée générale de haute tenue, servie par un ordre du jour pointu et menée selon les conseils entendus à la radio à propos du management des réunions des chefs d'états européens, nous avons pu souhaiter un au revoir sincère et ému à l'ami Jean Louis Teboul, membre du CEP depuis son origine et qui a brillé par son humour, sa gentillesse et sa fidélité. Ses activités professionnelles et socio-familiales empêchent sa participation assidue à nos réunions. Nous lui faisons donc crédit d'une pause, en sachant qu'il est toujours le bienvenu aux voyages et aux réunions. Comme quoi, la fidélité paye toujours.

Les anciens du club connaissent bien le champagne élaboré par M. Christian Coquillette. Nous lui avons rendu visite en 1995 lors d'un voyage en Champagne et il a fait partie de la liste des vins sélectionnés à la vente de fin d'année à maintes reprises. Peu de membres avaient pris conscience de l'aspect générationnel de cette production. En effet, nous nous étions focalisés sur le célèbre champagne St Chamant, 12 hectares en grand cru blanc de blanc, l'un des trois plus hauts fleurons de l'appellation du côté d'Épernay. A l'occasion de cette soirée, nous avons pu constater que :

1. Le talent se transmet sans clonage
2. Nul n'est besoin d'avoir des vignes dans les grands crus pour exprimer toute la diversité et l'attrait des différentes régions de champagne
3. La passion du vin se partage dans l'allégresse et la joie

Notre invité était donc Stéphane Coquillette (fils de Christian), accompagné de sa femme et de son fils Louis, étudiant en droit à Assas dont les connaissances étendues sur le champagne n'ont certainement pas été acquises sur les bancs de la célèbre faculté parisienne. Ceux qui étaient installés à la table ouest ont apprécié ses commentaires pointus, égrenés au cours de la soirée. M. Christian Coquillette est toujours en activité contrairement à ce que le président annonça avec beaucoup d'assurance en début de soirée (erreur qui ne remet pas en cause sa

brillante réélection et celle de l'ensemble du bureau après un vote plébiscitaire, digne du Zimbabwe). Tout ceci explique pourquoi la commande est faite de façon séparée : l'une adressée à Ch. Coquillette pour les blancs de blanc et l'autre à S. Coquillette pour les autres.

Sans paraphraser certaines égéries politiques, voici quelques mots pour éclaircir le débat et les idées d'une part et le débat sur les idées d'autre part.

- ❑ Dans les appellations contrôlées françaises, les raisins rouges donnent un jus blanc. Si la peau est séparée immédiatement du jus, le vin est blanc : la couleur rouge du vin est liée à la macération des peaux rouges avec le jus blanc; l'histoire américaine n'y est pour rien. (Note de la Secrétaire : en forme, le président !!!)
- ❑ Il existe 17 grands crus, 6 sur la côte des blancs et 11 sur celle de la montagne de Reims. Typiquement, Epernay est la capitale des grands blancs et Reims celle des grands rouges (N de la S. : là on parle de la couleur des raisins mais pas du vin...OK ?)
- ❑ Contrairement à nombre de grands vignobles, les meilleurs terroirs de Champagne sont neutres afin de laisser dominer les caractères du raisin. C'est ainsi que les meilleurs crus de blanc sont issus de raisins poussant sur de la craie d'une blancheur étonnante (celle qui sert à faire les craies pour les tableaux noirs) et que les racines des vignes champenoises sont très peu profondes.
- ❑ La craie absorbant très bien l'humidité, les vignes de champagne ne souffrent pas de la sécheresse.
- ❑ Les vendanges se font habituellement dans les 20 premiers jours de septembre sur les critères habituels de maturité. En 2003 et 2007, les raisins ont été vendangés en août.
- ❑ Il n'est pas possible de faire un champagne dont le degré alcoolique dépasse 11° ; au-delà, la fermentation se déroule mal et surtout la pression dans la bouteille peut dépasser le seuil de résistance du flacon à la pression. Cela tombe bien, car un vin de champagne finit sa vinification à ce niveau de degré alcoolique, sans sucre résiduel. Du fait du terroir, le niveau d'acidité est élevé. C'est la raison pour laquelle beaucoup choisissent d'ajouter de la liqueur d'expédition (sans alcool) pour adoucir et typer le champagne. Certains ne le font pas (brut intégral ou 100%) et il faut alors savoir attendre avant de déguster le vin. D'autres le font généreusement pour cacher les défauts du vin.
- ❑ L'aspect des bulles des champagnes dépend plus de la façon de nettoyer le verre que du vin lui-même. Si les verres passent au lave-vaisselle avec des produits anticalcaires, il ne restera aucune aspérité pour favoriser la formation de bulles et vous verrez dans votre flûte un champagne tranquille. (N. de la S. : un conseil : pour avoir de belles bulles lavez vos coupes à la paille de fer ...)
- ❑ Un champagne peut être dégusté dès 18 mois après la vinification. Ceux que nous dégusterons sont bien plus vieux (et certains d'entre nous ont pu se réjouir en buvant des champagnes de plus de 50 ans).
- ❑ Au cours des dégustations de champagne, il n'est pas habituel de cracher le vin parce que la technique de dégustation est bien différente de celle des autres vins. Vous devez prendre une bonne rasade de champagne et la laisser dans la bouche quelques instants avant de l'avaler d'un trait. Les arômes se dévoilent alors en bouche et dans le nez par retro-olfaction. Un test simple est de chauffer le verre en le frottant après l'avoir vidé. Si les arômes tirent sur le vinaigre, le champagne n'est pas bon ; s'ils tirent vers le miel il est bon.
- ❑ Un champagne se sert frais (9 à 11°) mais jamais glacé ou encore moins frappé.

Voici quelques autres données techniques plus spécifiques. Stéphane Coquillette cultive la vigne de façon raisonnée et vinifie avec beaucoup d'attention. Il pousse la vinification de tous ses champagnes au-delà de la fermentation malo-lactique. Ceci explique certainement la qualité aromatique de l'ensemble de sa production. Cette pratique n'existe pratiquement pas sur la montagne de Reims où le manque d'acidité empêche cette fermentation.

Il n'est pas nécessaire de sélectionner des vignes trop vieilles; en effet, au-delà de 50 ans, les vieilles vignes donnent des champagnes plutôt déséquilibrés.

Les absents ne pourront jamais imaginer le son de la révolte du vigneron attaqué par une bande de pisse-froid qui tente de généraliser les logos dissuasifs sur les bouteilles de vin. Comme si la consommation de vin pouvait être assimilée à une toxicomanie ! Nous avons donc assisté à une diatribe en règle où la conviction de l'orateur l'emportait sur la rigueur de certains des arguments. Mais ne peut-on pas finalement acquiescer à l'autorisation du champagne à petite dose chez la femme enceinte. L'exemple de Mme Coquillette dont la présence nous a honorés et le sourire enjoués en est le témoin. La consommation modérée de champagne pendant la grossesse n'empêche pas d'avoir des enfants beaux, intelligents et plein d'humour. Nul doute que nos mamans se sont adonnées à ce plaisir pendant leurs grossesses : que ceux qui contestent le fassent publiquement ! En fin de discours, Stéphane Coquillette a proposé de tatouer un logo informateur sur les testicules des hommes afin de prévenir les femmes du danger potentiel des pratiques sexuelles. Ouverts à toutes les suggestions, nous souhaitons faire un sondage sur cette proposition lors du prochain questionnaire envoyé aux membres du CEP.

Commentaires de dégustation

St Chamant grand cru Carte d'Or

Il s'agit du 1^{er} champagne de Christian Coquillette, fait avec des raisins pur chardonnay 2001. Il a donc fait une année de cuve et six ans de bouteille. Il est néanmoins récemment dégorgé. Le nez est très présent et agréable surtout sur les fleurs. En bouche, l'attaque est plaisante avec des arômes citronnés. Bien que très fin, il se révèle puissant et long. Belle alliance avec les gougères servis à l'apéritif

Stéphane Coquillette Carte d'Or récemment dégorgé

Il s'agit d'un champagne 2005, 2/3 pinot et 1/3 chardonnay. Il a été dégorgé début décembre : changement de la capsule, introduction de la liqueur (à doses très modérées dans la famille Coquillette) et rebouchage avec le bouchon que tout le monde connaît. Nez très présent et beaucoup de rondeur et d'arômes. Il a moins d'acidité et moins de longueur que le précédent. Excellent pour l'apéritif où il nous a bien enjoués.

Brut 100% intégral de Christian Coquillette 1998

Champagne pur chardonnay sans liqueur d'expédition. Vin très puissant mais plein de finesse, un miracle d'équilibre. Dominante acide sur l'agrumes. Demande à vieillir pour donner la plénitude de ses qualités. A même tenu sur la bisque de crustacé, entrée relativement peu appréciée des convives.

St Chamant millésime 1999 de Christian Coquillette

Grand cru 100% chardonnay avec un soupçon de liqueur d'expédition. En comparaison avec le précédent, il apparaît plus mature. Le nez est puissant sur des arômes de pomme.

Champagne Coquillette

En bouche, l'impression se confirme avec des notes de coing. Le final est excellent avec de l'ampleur et de la rondeur.

Champagne Les Clés blanc de noir de Stéphane Coquillette

100% pinot noir de vignes de 40 à 50 ans.

Le résultat est splendide avec un champagne vineux et plein d'arômes de fruits. Belle longueur et belle alliance avec le poulet à la crème et aux écrevisses

Champagne assemblage Stéphane Coquillette

2/3 pinot et 1/3 chardonnay 2004

Très peu dosé. En début de dégustation le chardonnay l'emporte. En fin de dégustation, c'est au tour du pinot de dominer. Ceci en fait un champagne complexe, très bien structuré, assez atypique. De quoi séduire un public de dégustateur averti.

Champagne rosé

L'étiquette a été construite en hommage à madame : il y est inscrit le prénom Marie, le verbe aimer (anagramme de Marie) et un poème de Ronsard.

Le pinot domine mais il est difficile de goûter ce vin sur une pâte de chocolat blanc 90% aux fruits rouges 10% bien pesé. On comprend bien que le chef n'était pas dans une forme olympique !

Conseil pour l'achat puisque tout est bon :

- Ceux qui veulent boire du champagne à l'apéritif choisiront l'un des deux cartes d'or : le St Chamant pour sa fraîcheur et sa finesse et l'autre pour son côté très gouleyant plein d'arômes
- Ceux qui veulent un champagne pour accompagner un poisson choisiront les deux grands crus de Christian Coquillette avec le conseil de garder en cave le brut 100% pendant quelques années
- Ceux qui veulent faire un repas tout au champagne choisiront Les Clés ou l'assemblage. Les Clés parce que ce vin est parfaitement équilibré sur une très belle structure. L'autre est plus complexe et nécessitera de faire attention avant de vider la bouteille.