



## Soirée Champagne animée par Stéphane Coquillet le 25 novembre 2022

**Le champagne est un vin,  
mais un vin pas comme les autres.**

24 participants dans un nouveau cadre « Les salons de la Tourelle » à Maisons-Alfort. C'est la première guinguette ouverte sur les bords de Marne, à la limite de l'octroi. Les parisiens pouvaient ainsi boire du vin et s'égailler à moindre frais, évitant la lourde imposition sur l'alcool. Accueil très sympathique dans cet établissement spécialisé dans l'événementiel.

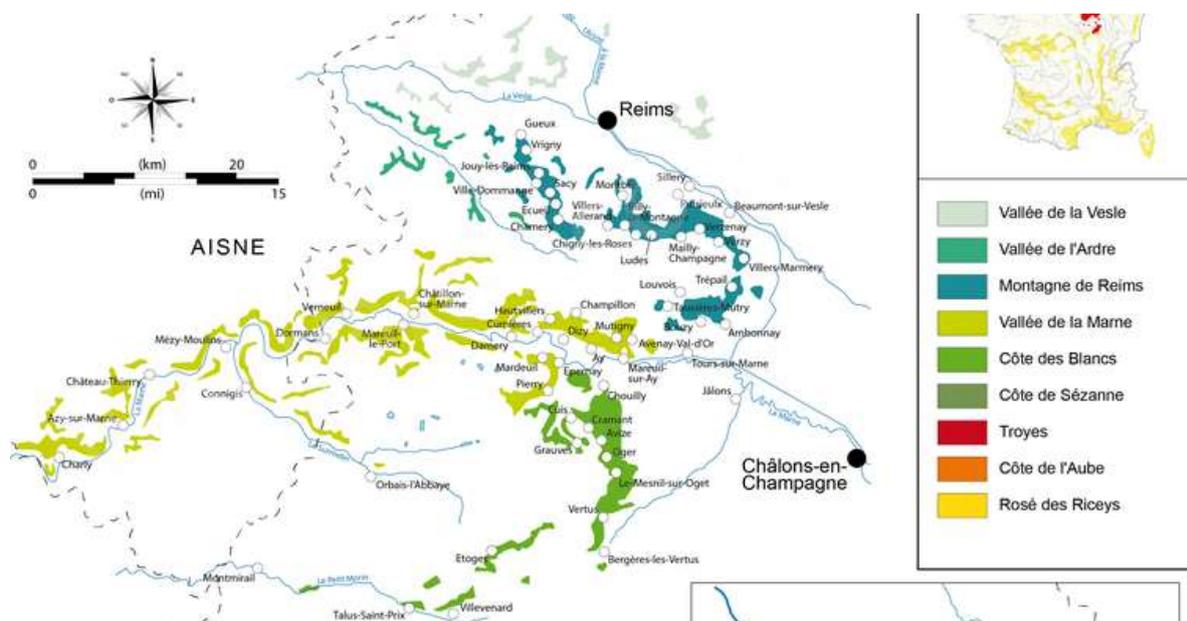
Comme d'habitude, l'exposé de Stéphane Coquillet a été brillant et a porté sur trois aspects : le terroir, la vigne et la vinification.

### **Le vignoble de champagne**

La région de Champagne est vaste et s'étale sur 5 départements. C'est le vignoble le plus septentrional en France ; Epernay est ainsi situé à 80 km au nord de la latitude de Strasbourg. Il existe trois AOC : le champagne, les coteaux champenois (vins tranquilles) et le rosé des Riceys dans la partie toute méridionale du vignoble. Cette partie du vignoble est proche de la Bourgogne et les relations entre ces deux régions sont étroites. Le sol est majoritairement calcaire et l'eau est ainsi absorbée par la roche. Les effets de la sécheresse sont ainsi moins prononcés.

Historiquement, cette région était mal partie puisque la coutume la surnommait « la champagne pouilleuse », du fait du caractère très calcaire des sols, peu propice aux cultures vivrières. Ce sont les négociants allemands qui les premiers ont pris l'initiative de commercialiser les vins pétillants. C'est ainsi que plusieurs noms de grandes maisons ont une consonance germanique : Roederer, Piper Heidsick, etc.

75% de l'encépagement est constitué par le chardonnay. Comme toujours, le choix de la date de vendange est crucial. Il ne suffit pas de se fier au réfractomètre pour décider de la date de la vendange ; la perception gustative est essentielle, se focalisant sur la maturité des pépins et celle du fruit. Pour pouvoir réaliser la prise de bulles, il est essentiel que le vin ne titre pas plus de 11° à l'issue de la fermentation alcoolique.



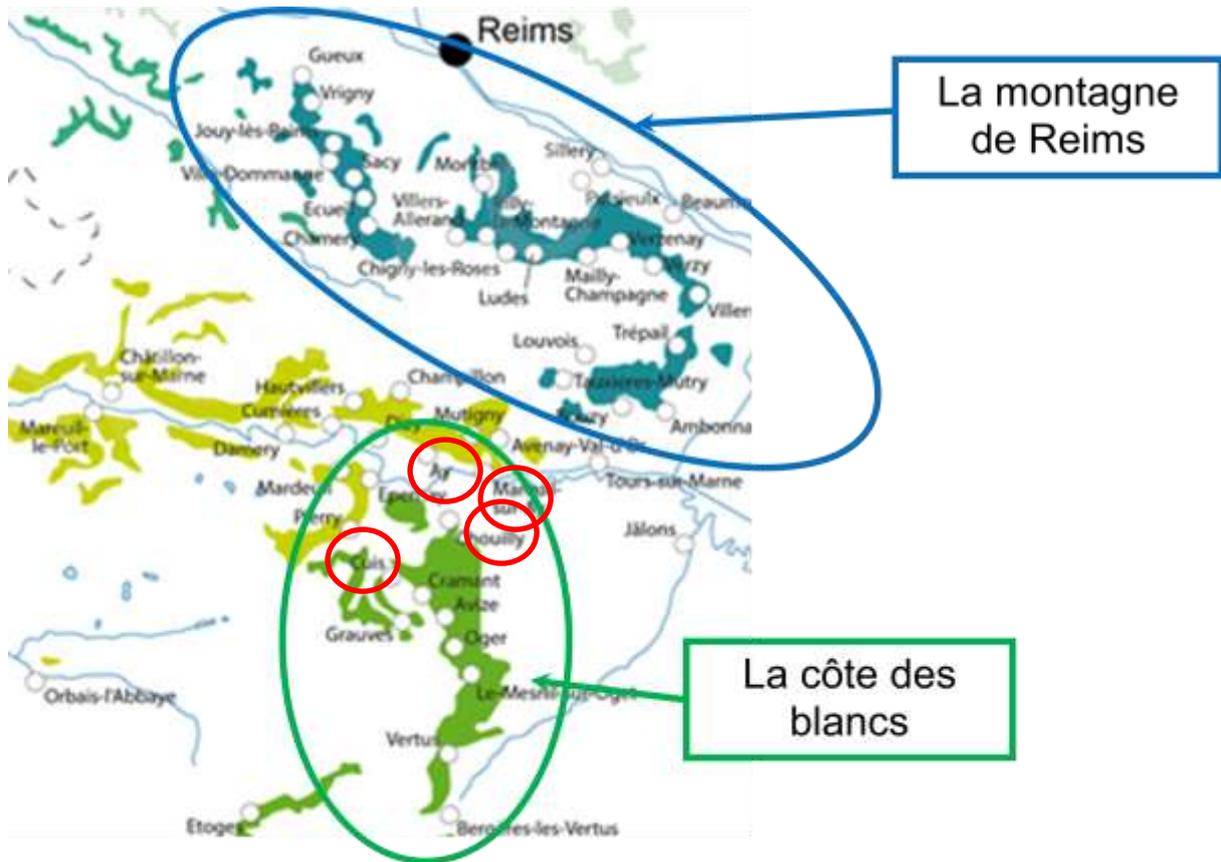
Pour qu'un champagne soit millésimé, il doit contenir 80% de jus de l'année du millésime.

Les vendanges sont manuelles pour que les blancs de noirs restent très pâles ; ceci est considéré comme une vertu cardinale. La machine à vendanger abîme une partie des grains qui, une fois éclatés débutent leur macération avec un transfert des pigments de la peau vers le jus. On sait que le choix du bouchon est essentiel. La cryogénéation du bouchon à  $-170^{\circ}$  éradique complètement les goûts de bouchon.

La température de dégustation est essentielle ; trop frais, les champagnes n'expriment pas leur qualité. Bien frappés, la température basse gomme les défauts comme un surcroît d'acidité. Une fois servi, attendre la fin de la condensation sur la paroi du verre avant de commencer la dégustation. La flute canalise les bulles mais ne favorise pas le développement des arômes ; lui préférer des verres plus classiques et ne pas hésiter à agiter le contenu pour renforcer la perception aromatique.

### Les champagnes Coquillette père et fils

Comme il fallait cerner le sujet et le mettre en cohérence avec les vins dégustés, la présentation s'est concentrée sur les premiers crus et les grands crus.



Il existe deux producteurs dénommés Coquillette : le père Christian décédé en 2020 et le fils Stéphane qui anime la soirée. Les vignes de Ch. Coquillette (90% en chardonnay) sont situées sur les meilleurs terroirs des blocs essentiellement à Chouilly (un peu sur Epernay) et sa grande spécialité était le brut intégral non-dosé (cf infra). Depuis le décès de M. Ch. Coquillette, les raisins sont vendus aux plus grandes marques pour entrer dans la composition des cuvées haut de gamme.

Les chardonnays du vignoble Stéphane Coquillette se situent sur Chouilly, Mareuil en Ay et Cuis. Ses pinots noirs sont situés sur le terroir d’Ay. Avec de tels terroirs, il est logique de prendre l’option « privilégier la typicité du terroir ».

La vigne de Stéphane Coquillette n’est pas qualifiée bio et c’est un choix délibéré. En effet, cette technique incite à utiliser le cuivre comme élément principal de traitement et cet intrant une fois répandu possède une longue persistance. En excès, ce cuivre empêche le développement harmonieux des sols et de leurs habitants. Les effets du cuivre persistent pendant de nombreuses années et cet effet ne doit surtout pas être négligé pour garder l’authenticité de nos terroirs.

Avant bouchage avec le fameux bouchon de champagne et son muselet pour l’accrocher au col de la bouteille, il faut ajouter un centilitre d’un mélange de vin de champagne et de sucre de canne pour compenser le vin perdu entre le décapsulage et le bouchage. Un Champagne doux contient plus de 50 grammes de sucre par litre, un Champagne demi-sec entre 32 et 50 grammes par litre, entre 17 et 32 grammes de sucre par litre pour un sec, 12 et 17 pour un extra dry, moins de 12 grammes par litre pour un brut. Globalement, tous les champagnes de Stéphane Coquillette sont dosés à moins de 5 grammes, ce qui est donc particulièrement bas.

Expérience vécue avec plusieurs champagnes, y compris ceux de Messieurs Coquillette, les champagnes non dosés ont une longévité exceptionnelle et il nous a été donné de les boire bien au-delà de 20 ans avec une énorme satisfaction. Le sucre (parfois appelé liqueur d'expédition) améliore les vins jeunes mais les altère lors du vieillissement par majoration de l'oxydoréduction. Les vins deviennent beurrés en perdant leur finesse et leur fraîcheur.

## Dégustation au cours du repas

Ce fut un moment exceptionnel car nous avons participé à un festival de grands champagnes, à la fois racés et fins. Globalement, tous les vins dégustés sont très vineux, marqués à la fois par leur cépage et leur terroir. **C'est donc une vraie dégustation de vrais vins de Champagne !**

### Cuvée Les Clés

Blanc de noirs issu de terroir grand cru. Les vignes ont 50 ans d'âge. Vendange 2019.

La robe est jaune soutenue, en relation avec le cépage et l'âge des vignes. La bouche est ample et vineuse, tapissant l'ensemble des muqueuses. On retrouve le caractère du cépage avec une belle rémanence. A bien accompagné les toasts.

### Cuvée Louis

Issu de pur pinot noir (sauf en 2014). Nous avons dégusté la vendange 2013. L'élevage en fut avec batonnage est classique pour les vins blancs tranquilles, beaucoup moins pour les champagnes. Les futs de chauffe moyenne viennent des meilleurs crus de Meursault pour favoriser les échanges. Les vins y restent 9 mois environ avant d'être embouteillés sous capsule.

La robe est or pâle et la bouche très aromatique et complexe. On y retrouve des notes briochées avec une belle puissance et une grande longueur. Ce vin peut accompagner l'ensemble du repas.

### Saint Chamant 2011 brut 100% ou intégral

C'est donc le champagne non dosé de feu Christian Coquillette.

La robe est limpide et la bouche puissante et aromatique. Très belle longueur et globalement très racé. A bien accompagné la sauce pourtant très crémeuse.

### Saint Chamant 2010 brut 100% ou intégral

C'est un vin de première presse à 100% ; il n'est pas passé en fut et n'a pas été batonné.

Il allie puissance et élégance en accompagnant bien les fromages. Il est resté très vif et on peut facilement imaginer que ce millésime a de belles années devant lui.

### Brut rosé de Stéphane Coquillette

On rappelle que les vignes sont situées sur le terroir de Ay au nord de Chouilly. C'est un pur pinot noir. Sa dénomination est Marie Aimer et on remarquera l'anagramme des deux parties du nom.

La robe est très rosée avec des reflets grenadine. La bouche est dominée par le fruit rouge avec beaucoup de fraîcheur et d'amplitude. Le caractère du pinot ressort nettement et c'est une merveille d'équilibre. A très bien accompagné le dessert type fraisier, en se rappelant qu'un vin de ce type et de cette classe s'exprime pendant tout le repas.