

Voyage Champagne Les 18 & 19 octobre 2014

Huit participants motivés sous un soleil radieux !



Quelques données générales qui conditionnent la qualité du champagne :

- Le climat est rude et pluvieux. La latitude est très septentrionale et la maturité est difficile à obtenir. Le temps est pluvieux et il est extrêmement délicat (voire impossible) de réaliser de la culture bio. La pratique de la lutte raisonnée est de loin la plus pratiquée. De plus, les sols étant saturés en Cu, la bouillie bordelaise ne peut plus être utilisée. Le qualificatif bio a été abandonné au profit de l'appellation « terroir à haute valeur environnementale ».
- Les terroirs crayeux sont l'apanage des plantations de Chardonnay. Plus la craie est pure, meilleur est la champagne.
- Les vendanges sont manuelles pour laisser intactes les baies. Il est très important que la pellicule des raisins rouges ne colore pas le jus blanc. Le délai entre la vendange et le pressurage doit être le plus court possible pour éviter l'altération des baies et l'oxydation.
- Le pressurage doit être lent, de l'ordre de 4 heures voire plus. Pour la fabrication des premiers et grands crus, on ne retient que le 1^{er} jus pour préserver la structure et la finesse.
- Le raisin de champagne est le plus cher des raisins : environ 6,5€/kg. 160 kg de raisin donnent un hectolitre de vin. Il faut environ 1,2 kg de raisin pour faire une bouteille de champagne.
- La vinification se fait par cépage et par sélection parcellaire. La fermentation alcoolique se fait en cuve inox avec contrôle des températures pour que la fermentation malo-lactique se

fasse en cuve. Ensuite les vins sont gardés le plus souvent en cuves émaillées, rarement en foudres ou en barriques.

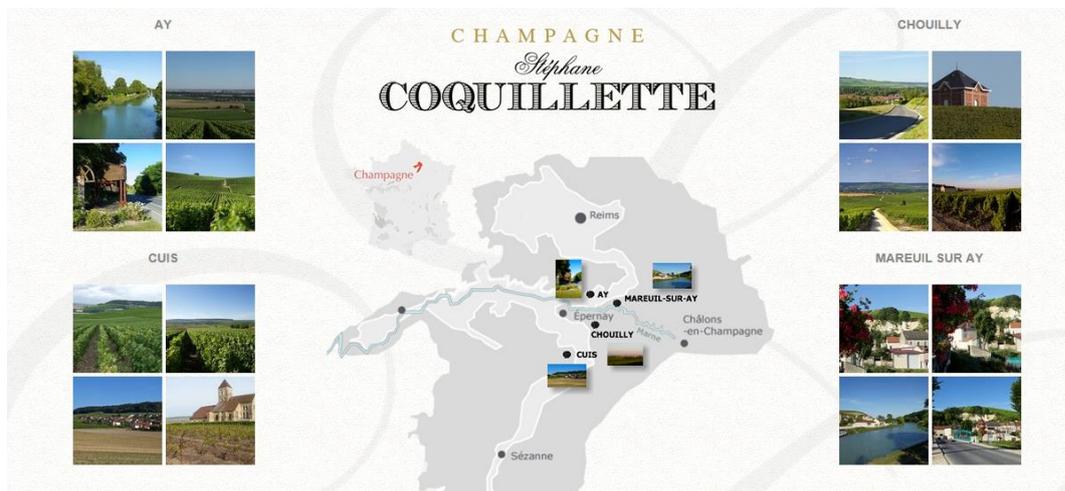
- La majorité des vins sont des assemblages du vin de l'année passée avec ceux des années précédentes (vin de réserve) pour élaborer des produits assez constants. Le stock de réserve est d'environ une demie à une récolte.

La mise en bouteille se fait au printemps. Avec conservation sous capsule (le bidule). Le minimum de vieillissement sur latte pour un Champagne non millésimé est de 15 mois après le 1^{er} janvier suivant la vendange et de 3 ans pour un millésimé. Mais souvent leur vieillissement est beaucoup plus long.

Le raisin de la vendange 2014 est très sain et très beau. Néanmoins, la production a été très abondante : affaire à suivre ...

Champagne Stéphane Coquillet

Il s'agit du fils de M. Christian Coquillet chez qui nous nous fournissons depuis des années.



Il a construit son vignoble seul à la force du poignet et il arrive à commercialiser la totalité de sa récolte en bouteille : ceci est une réelle performance qu'il faut louer. Il fait pratiquement tout seul avec quelques employés plus ou moins temporaires. Il possède 4 hectares en propre et il cultive 8 hectares en fermage. Le chai est d'une propreté exemplaire et tout est parfaitement rangé. Le côté méticuleux de S. Coquillet explique la grande qualité de ses vins.

Premier enseignement : les bons champagnes ne se boivent pas frappés mais entre 9 et 12°. Ils révèlent ainsi toute leur gamme aromatique. Servir un champagne en dessous de 9° gomme certains défauts mais fait ressortir l'amertume. Il faut toujours servir en deux fois pour que la bulle se répartisse au centre et sur les bords (la couronne) de façon harmonieuse.

Nous avons dégusté la production de S Coquillet et une partie de la production de son père. Tous ces vins sont très peu dosés quel que soit la gamme : 5 g/L de sucre ajouté.

Production de Stéphane Coquillet

♥♥♥ Carte d'Or premier cru

2/3 pinot. Issu de la montagne de Reims, des villages d'Aÿ en grand cru et de Mareuil en 1^{er} cru. 1/3 chardonnay issu des terroirs de Chouilly en grand cru.

Le nez est très présent, floral. La bulle est très fine et tapisse la cavité buccale de façon parfaite. En bouche, le vin est aérien et très délicat. Les notes forales prédominent dans ce bouquet aromatique subtil. Juste de la dentelle pour ceux qui apprécient les vins féminins. Un rapport qualité/prix excellent pour ce champagne d'apéritif.

♥♥ Cuvée Diane grand cru

Composé uniquement de chardonnay de la côte des blancs, Le nez est également très présent. En bouche, on retrouve la même gamme aromatique florale. Ce vin est plus structuré avec des notes citronnées en fin de bouche. Vin à servir au cours du repas sur des poissons par exemple.

♥♥♥♥ Cuvée des Clés Grand cru

C'est un pur pinot noir, grand cru du village d'Aÿ. Etonnant car l'image du chardonnay colle à la maison Coquillet. On est devant un vin superbe alliant la finesse, la complexité aromatique et une magnifique structure qui se traduit par une très belle longueur. Voilà un champagne pour aller avec de la volaille et suprême réjouissance avec des ris de veau. Immanquable ! Vivement le printemps pour surfer sur cette alliance qui sera inoubliable.

♥♥♥♥ Millésimé 2009

100% chardonnay vieilles vignes. Très belle structure pour ce vin très tendu et long. Le nez est toujours très floral et la bouche s'extasie devant une complexité et un équilibre parfait. Encore un champagne de repas.

♥♥♥♥ Rosé Marie Aimer

Noter l'anagramme du nom de ce vin. L'étiquette reprend le poème de Ronsard

100% pinot noir de la montagne de Reims. Robe rose bonbon. Nez sur le fruit rouge, très présent. La bouche est charnue avec des notes de framboise et un final onctueux. Ce vin rosé est strictement exceptionnel car il allie arômes délicats et structure perceptible dans un superbe équilibre.

Production de Christian Coquillet

M. Christian Coquillet est juste passé pour dire bonjour mais n'a pas animé cette dégustation. On lui présente nos sentiments amicaux.

Ces vins sont aussi très peu voire pas du tout dosés mais ce sont tous ici des 100% chardonnay.

♥♥ Saint-Chamant

Vendange 2007. Le nez est sur des arômes de maturité très différents de ceux de S. Coquillet. La bouche est miellée sur ce vin très charpenté

♥♥♥ Saint-Chamant 2005

Complètement sur le fruit avec les notes miellées. La bouche est marquée par la brioche : délicieux !

♥♥♥♥ Brut intégral 2008

Absolument splendide car la structure est présente mais l'acidité n'est pas perçue comme d'habitude. Ce vin n'est pas dosé et il est apte à vieillir plus de 10 ans. Attention, ce champagne va très bien sur des poulardes même crémées. Une alliance inoubliable à laquelle le président se laisse souvent aller.

Excellent repas chez Max 13 Av A Thévenet à Magenta

Champagne de Telmont

Cette maison a été fondée en 1912 et la quatrième génération est aux manettes. Le nom des propriétaires est L'hôpital ; le nom de Telmont est juste une idée commerciale. Ils ont le statut de négociant, ce qui leur permet d'acheter des jus, particulièrement ceux venant de la montagne de Reims. Leurs vignes se situent près d'Epernay (Damery, Cumières, Fleury).

La visite des chais a été effectuée par Laure Cuilhé. Les installations sont modernes et bien agencées. Plusieurs foudres servent à élever certains vins. M. L'hôpital nous a rejoints pour animer la dégustation. Excellents commentaires.

♥♥ Grande réserve

1/3 de chaque cépage et 3 ans de vieillissement en cave. Très classique avec un bel équilibre sur un vin bien structuré. Il est plus structuré que la carte d'or de S. Coquille

♥♥♥ Grand vintage brut 2004

Assemblage des 3 cépages en quantité à peu près égale. A fait neuf ans de cave. Nez aromatique sur le fruit et une belle structure en bouche. Final sur la vivacité. Un excellent rapport qualité prix.

♥♥ Grand rosé

Nez sympa sur la framboise. De la finesse et de la vivacité.

♥♥♥ L'OR 1735

Cette abréviation vient de l'Ordonnance Royale de 1735 autorisant la mise en bouteille des vins. 100% chardonnay, ce vin a été vinifié à 40% sous bois. La bouteille et le muselet sont originaux.

Beaucoup de puissance mais des notes de fraîcheur avec une perception nette de la minéralité.

♥♥♥♥ Grand couronnement

Vin juste énorme. 100% chardonnay. Grande puissance et bel équilibre pour ce champagne très long. L'attaque en bouche explose littéralement. Un champagne pour les grands moments.

♥♥♥ Blanc de Blanc 2006

Chardonnay issus de grands terroirs. A fait sa malo en bouteille. Le nez est sur le pain. En bouche le vin a des arômes de maturité et un final onctueux. Attention, l'aptitude au vieillissement n'est pas garantie.

Champagne sans soufre

Ce vin a été fait sur commande pour une espèce d'expérience. 40% chardonnay et 60% pinot meunier. Vigne en bio. Millésime 2010

Arôme de maturité nettement perçus sur ce vin qui manque d'acidité.

Diner Patrick MICHELON Bistrot « Le 7 » 13 rue des Berceaux 51200 EPERNAY

Accueil extrêmement sympathique. Repas parfaitement choisi avec une belle alliance avec les champagnes choisis : *Apéritif : 1 Magnum de Champagne CAZALS Repas : Champagne Brun Roger Dessert : 1 Magnum de Champagne CASTERS – Rosé x. Remarquable alliance du ris de veau avec le champagne pour la chochette de président qu'il a préféré au menu.*

Le dimanche a été réservé pour deux visites : Les caves Pommery et la villa Demoiselle

Caves Pommery

C'est à la mort de son mari en 1858 que Jeanne- Alexandrine Pommery, a repris la maison Pommery. Et cette femme, qui n'était absolument pas destinée aux affaires, a bouleversé le monde du Champagne ouvrant celui-ci à la modernité tant sur le plan de son élaboration que celui de sa commercialisation. Voici quelques-unes de ses idées géniales :

- Le champagne brut nature (le Champagne était alors bu très sucré)
- L'idée d'entreposer le champagne dans les crayères (vastes carrières souterraines) qu'elle a faites relier créant ainsi 18 km de caves à la température et l'hygrométrie parfaites.
- L'alliance de l'art et du vin comme en témoigne la décoration de ses caves
- Le fait de choisir une architecture néo-gothique élisabéthaine pour la construction de sa Maison de Champagne afin de plaire aux anglais, ses meilleurs clients !

Nous avons donc visité ces superbes caves, chacune ayant le nom d'une ville conquise à la vente du Champagne Pommery.

Petits achats, petite sieste au soleil, flânerie dans le parc, le panel des activités était large !

Déjeuner au restaurant le petit basque,

Juste pour se souvenir du dernier voyage au Béarn Pays Basque

Villa Demoiselle

En face du domaine Pommery se trouve la villa Demoiselle. Il s'agit d'une superbe construction de la Belle Epoque commanditée en 1890 par Henri Vannier légataire de la maison Pommery. Sa construction débuta en 1904, l'architecte en fut Louis Sorel et les artistes décorateurs Majorelle, Galé, Selmersheim entre autres. Après de nombreux déboires et près de l'abandon total, elle naquit une 2^{ème} fois grâce à Paul-François et Nathalie Vranken qui en entreprirent sa rénovation par des artisans triés sur le volet, au plus près de sa splendeur d'origine et rachetèrent des pièces d'époque magnifiques. Son nom est lié à celui de la libellule (la Demoiselle) très prisée par les artistes de la Belle Epoque (dont René Lalique) et nom de la première cuvée Vranken. Une très belle réussite mariant subtilement art nouveau et art déco. Un régal pour les amateurs.

