

# Printemps des Champagnes : morceaux choisis

Une semaine d'effervescence folle vient de s'achever en Champagne : cette année encore, des milliers de professionnels du vin ont convergé vers la multitude de rendez-vous qui leur étaient dédiés, le plus souvent à Reims.

## Dix bougies pour Terres et Vins

Le groupe pionnier des rendez-vous printaniers en Champagne a partagé un gros gâteau d'anniversaire cette année. Avec dix bougies au compteur, la bande de 23 copains est passée de pionniers des salons professionnels « à domicile » à un club reconnu de vignerons bien décidés à exprimer leurs visions du terroir. Pour cette 10<sup>e</sup> édition, le groupe avait notamment organisé une session de dégustation de vins clairs avant de passer aux bulles. Un petit tour chez Pascal Agrapart aura permis d'apprendre que sa vendange 2017 a été d'une « *qualité exceptionnelle* », en dépit de l'avis général sur cette question... Trois vins pour trois sols : ses chardonnays, issus de « *petites récoltes au bon état sanitaire* », offrant des profils de fleurs et de fruits bien distincts, ont chacun offert de belles tensions. Delphine Richard-Boulard, quant à elle, présentait trois vins clairs



Crédit : Terres et Vins

radicalement différents.

Depuis l'insusable Pétraéa et sa réserve perpétuelle, à un rosé de saignée 100 % meunier « *made in vallée de la Marne* », en passant par un nouvel assemblage à dominante de pinot noir et promis à un millésime : le tri à la vendange a visiblement porté ses fruits ! À noter que le groupe remet chaque année un prix à une personne « *qui témoigne de son engagement pour les vins et les terroirs de Champagne* ». Cette année, la journaliste belge Caroline Henry a été remerciée « *pour sa ferveur champenoise* ».



Crédit : Terres et Vins

## Le sacre du ratafia

C'est au beau milieu d'un Printemps des champagnes très ensoleillé que s'est tenu le tout premier « *Printemps du ratafia champenois* ». Claude Giraud, président de l'association des producteurs, a placé cet alcool séculaire sous le parrainage du chef étoilé Arnaud Lallement. De quoi largement réhabiliter un spiritueux qui n'est pas passé loin de la désuétude, tant le secret était bien gardé. Parmi les 120 élaborateurs de ratafia champenois (indication géographique protégée en Europe depuis 2015), 25 s'étaient réunis à Tinquieux le 16 avril pour célébrer l'avènement du « *roi des spiritueux* », fier de sa traçabilité. Un monarque à la rareté entretenue : son potentiel de production est limité à 6 % de l'AOC Champagne (soit un peu plus de 18 millions de bouteilles au regard des expéditions 2017).



Crédit : Sacre du ratafia

Et puisqu'un produit noble doit trouver un écrin à sa mesure, l'association a déposé auprès de l'Institut national de la propriété industrielle un modèle de bouteille dédié au ratafia champenois, en version 50 et 75 cl.

De nouveaux standards qui, s'ils s'éloignent des flacons hérités du monde des whiskeys voire des grands parfums, ont le mérite d'offrir une identité visuelle à un breuvage qui ne manquait de rien pour gagner à être connu.



Crédit : G. Perrin

## Meunier Institut prend ses quartiers

En 2018, les fiers défenseurs du meunier ont décidé de quitter leur chère vallée de la Marne pour ce Printemps des champagnes. Bonjour Reims, donc, pour cette troisième édition qui avait pour mission de poursuivre l'anoblissement de ce cépage, deuxième au classement des plantations en Champagne (32 %). Un cépage qui souffre de quelques idées reçues, et de l'exclusion de plusieurs Grands et Premiers crus. Une stratégie logique qui permet à l'association Meunier Institut de se rapprocher du centre névralgique en cette semaine d'effervescence aux accents internationaux. En effet, le charme des villages riches en meunier, excentrés, ne peut à lui seul déplacer les foules du monde entier. Les neuf vignerons membres de l'association étaient donc réunis à l'Hôtel de la Paix pour présenter leurs vins clairs, quelques champagnes du cru... mais aussi une sélection de « *curiosités* » : vins, marcs, ratafias, vieux millésimes. Très peu d'absents à déplorer parmi les quelque 200 amateurs inscrits à l'événement, et une animation de qualité assurée par Pierre-Yves Bournerias, œnologue à l'Institut Œnologique de Champagne. Désormais, Meunier Institut a pour ambition de développer la recherche et la communication autour du cépage éponyme.



Crédit : Meunier Institut

## Les maisons ouvrent leurs portes

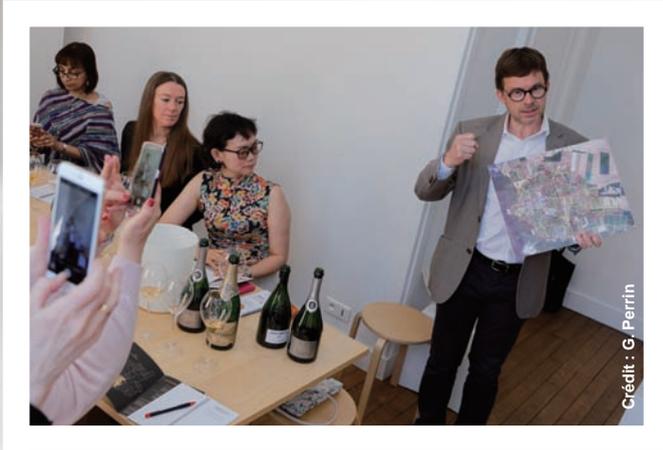
Comme tous les ans, plusieurs maisons de Champagne ont ouvert leurs portes à leurs amis venus du monde entier. La maison AR Lenoble n'a pas dérogé à la règle, pour la quatrième édition de ses portes ouvertes, dimanche 15 et mercredi 18 avril à Damery. Le programme était riche : dégustation des vins clairs 2017 issus de leurs 18 hectares en propre (Chouilly, Bisseuil et Damery) ; découverte de millésimes spéciaux – comme le Grand Cru Blanc de Blancs millésime 1988 et de la nouvelle « *AR Lenoble Kitchen* » construite par la maison Gaggenau... Mais la grande attraction de l'année était la révélation du nouveau Mag14 : un assemblage de vins de réserve conservés en magnum et bouchés liège, et de vins de la vendange 2014. Pour Anne et Antoine Malassagne, dirigeants d'AR Lenoble, ce champagne témoigne d'un défi face au changement climatique : celui de continuer à apporter une certaine fraîcheur aux vins de réserve, alors que le degré d'acidité et les pH chutent à chaque vendange. La cuvée Mag14 sera disponible en fin d'année en version brut « *Dosage zéro* » et « *Rosé terroirs Chouilly-Bisseuil* ».



Crédit : Peter Doornen

### Grands Champagnes, un voyage sensoriel

L'événement annuel organisé par Jeangeorges Communication permet de garder une belle convivialité dans une semaine qui prend parfois des airs de foire d'empoignade et de course contre le temps... Au cœur de Reims, le temps s'arrête, et la famille champenoise se rassemble dans un immeuble avec quelques « happy few ». Lors de cette édition 2018, le journaliste américain Peter Liem était à l'honneur, présentant son livre intitulé « Champagne – The Essential Guide to the Wines, Producers, and Terroirs of the Iconic Region ». Ce superbe coffret réunit un ouvrage fort bien documenté de 320 pages (en anglais), accompagné de sept reproductions de cartes champenoises réalisées par Louis Larmat dans les années 40. Côté dégustation, Mailly Grand Cru a mis en lumière le travail de ses 35 lieux-dits, à travers trois compositions parcellaires : un millésime 2011 extra brut aux notes salines, un blanc de pinot noir riche et bien bâti, puis un rosé tendre et délicat. Charles Heidsieck a dévoilé son blanc de blancs non millésimé, une renaissance dont la texture et la matière évoquent immanquablement la signature de la maison.



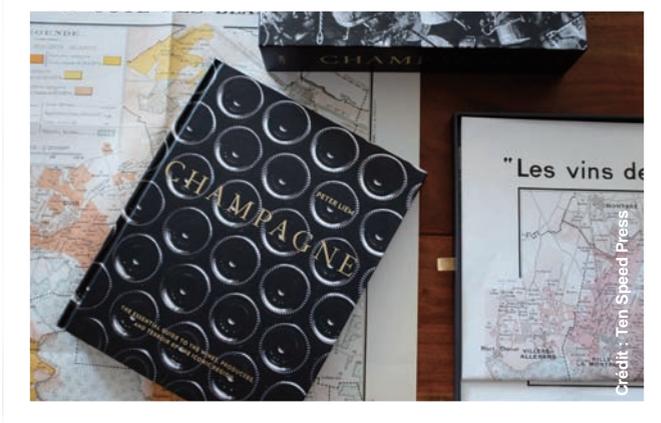
Crédit : G. Perrin

### Les millésimes en 8 au Club Trésors

Carl Edmund Sherman, consultant indépendant spécialisé dans l'export pour les producteurs de champagnes, collabore régulièrement avec le Club Trésors dans le cadre de « master classes » instructives. Les vignerons ayant fait le choix de s'installer aux Halles du Boulingrin, au centre de Reims, pour présenter leurs cuvées aux professionnels, le consultant suédo-américain avait profité du cadre de la boutique du Club Trésors, à quelques mètres de distance, pour réaliser une présentation très convaincante des « millésimes en 8 ». Ainsi, l'un des ateliers portait sur les champagnes vingtenaires et trentenaires de chez Nominé-Renard, Margaine, Vazart-Coquart, Pierre Gimonnet, José Michel et Bara. Des trésors rendus accessibles par des commentaires éclairants sur le contexte de l'époque, et par la force d'un collectif qui permet de dénicher de véritables pépites de terroir.



Crédit : G. Perrin



Crédit : Ten Speed Press

Enfin, Didier Gimonnet a choisi de montrer deux blancs de blancs aux visages opposés : la cuvée Oenophile, brut nature millésime 2012, et ses arômes riches et fruités, aux côtés de la cuvée Spécial Club Chouilly Grand Cru 2012, minérale et précise. En guise de conclusion, la journaliste allemande Stefanie Köhler, fondatrice de *Cuvée Magazine*, a animé un atelier « champagne et fromages » riche en enseignements...



Crédit : G. Perrin

### Femmes à l'honneur avec La Transmission

Dix femmes, dix histoires, dix expériences : l'association La Transmission constitue une formidable réunion de talents au féminin, aux profils aussi variés que possible. Leur trait commun : le champagne, et un goût prononcé pour le travail bien fait. Dirigeantes, propriétaires, présidentes, exploitantes... Neuf d'entre elles étaient réunies à Reims cette année pour présenter un vin clair et un champagne de leur domaine. Margareth Henriquez, à la tête du champagne Krug, ne tarissait pas d'éloges sur des pinots noirs 2017 issus de vignes des Riceys.

« C'était leur année ! » a-t-elle simplement déclaré, avec un large sourire. Leur expression parfumée, doublée de notes d'épices, lui donnera sans doute raison. Ce vin clair côtoyait la 163<sup>e</sup> édition de la Grande Cuvée, en magnum : basé sur la récolte 2007, c'est un champagne « historique » qui fait apparaître les trois principaux cépages champenois dans une équité quasi-parfaite. Citons également la dynamique Mélanie Tarlant, qui a fait le choix d'un meunier en vin clair, et de son équivalent à bulles.

À l'origine, on trouve la parcelle « Pierre de Bellevue », plantée par l'arrière-grand-père Georges, dans une terre argilo-calcaire : la pluie ayant fragilisé les grappes, cette dernière récolte n'exprimera pas toute la puissance dont la vigne est capable, d'autant qu'un tri drastique a limité le potentiel à vinifier. Mais au bout de la chaîne, c'est la cuvée La Vigne d'Or 2004 qui s'avance, tout en gourmandise et en persistance...



Crédit : La Transmission

Textes et photos : Guillaume Perrin

**ISUZU D-MAX**

- Nouveau Moteur Turbo à géométrie variable 164 ch SANS AD BLUE
- Poids Remorquant 3T5
- Exonération de TVS
- TVA Récupérable selon version\*
- Disponible en boîte automatique
- Charge Utile 1T1

\* Sur les versions Single et Space

**Disponible en 3 Carrosseries**

Single	Space	Crew

**3 adresses Isuzu dans la Marne**

- **Chalons en Champagne** Tel : 03 26 21 08 08  
RN44 ZAC Saint-Martin-Sur-Le-Pré  
51000 Chalons en Champagne
- **Epernay** Tel : 03 26 55 07 44  
ZA des Bas Jardins  
51530 Dizy
- **Reims** Tel : 03 26 87 79 26  
Cité de l'automobile Croix Blandin  
51100 Reims

[www.delhorbe-automobiles.fr](http://www.delhorbe-automobiles.fr)

5 YEAR WARRANTY

DELHORBE

A partir de 16 560 € HT

DELHORBE AUTOMOBILES