



par Jean-Marie Pinçon

Jacquart, deux cuvées pour gastronomes

Allegra et Mosaïque avaient rendez-vous avec les gastronomes du Club des Amateurs de Cigare du Scribe réunis pour leur dîner de fin d'année. Une démonstration d'alliance réussie entre le Mosaïque et les mets concoctés par Franck Charpentier, le chef de cuisine de l'hôtel Scribe à Paris. La cuvée Allegra, dernière née des cuvées de Jacquart, se veut « de caractère et d'exception » par ses concepteurs. Le millésime 1999 remplit bien ce contrat de joie de vivre et d'élégance avec le dégustateur. À l'apéritif il se suffisait à lui-même mais, en compagnie d'un cigare Cumpay de Maya Selva, il a encore mieux exprimé ses qualités d'équilibre à l'image de la part presque égale de chardonnay et de pinots noirs qui le composent. Un brin de sensualité enveloppait le module nicaraguayen et en apprivoisait les arômes. Autre démonstration avec la cuvée Mosaïque que tous les amateurs de champagne gastronomique connaissent. Le millésime 1996 témoigne de la recherche de l'excellence par l'élaborateur. L'assemblage des trois cépages et des vins de réserve concourt à faire de ce vin un compagnon parfait de mouillette de bar au jus de carapace. Avec la même aisance, le Mosaïque 1996 a dompté un foie gras de canard au naturel, là on l'on attend plus classiquement un vin tranquille liquoreux.

Pol Roger, une bouteille à 2000 euros

C'était lors de la vente aux enchères « Habits de Lumière 2006 » à Epernay. Une bouteille offerte par Pol Roger à cette occasion a été adjugée 2000 €. Il est vrai que c'était un flacon de 1906 ! La maison Pol Roger comme d'autres grandes marques champenoises avait exhumé des millésimes anciens de leur oenothèque. Les gains ont été reversés à l'association caritative « Le Verger de Mathilde » de la capitale du champagne.

Exportations record

2006 est une année record pour les exportations de vins et spiritueux français. Les champagnes, cognacs et autres bordeaux ont le vent en poupe. Selon une dépêche de l'AFP, la France a exporté pour 8 milliards d'euros « contribuant ainsi à l'amélioration de la balance commerciale ». Les exportations sont principalement tirées par le bordeaux (+27,2 % en valeur pour les dix premiers mois de l'année), l'armagnac (+18,6 %), le champagne

(+16,6 %), le cognac (+12,2 %) et le bourgogne (+9,3 %). Les deux meilleurs clients restent la Grande-Bretagne et les États-Unis devant l'Allemagne, la Belgique et le Japon.

Vins blonds au Grand Tasting

Parmi les quelque 200 vigneronnés présents au salon Grand Tasting (successeur du Salon des Grands Vins) qui s'est tenu fin 2006 au Carrousel du Louvre à Paris, les champagnes n'étaient pas les derniers à animer les dégustations. Cinq prix ont été décernés qui distinguent les hommes, les femmes et les vins qui ont marqué, par leur personnalité et leur talent, l'année écoulée. Dans la catégorie « Pétillant » les champagnes Langlois Château Quadrille 2000, Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995, De Susa Caudalie, Nicolas Feuillatte Cuvée 225 et Pol Roger Blanc Brut de Chardonnay 1998 ont été retenus par le jury. C'est la Cuvée Pol Roger Blanc Brut de Chardonnay 1998 qui l'a emporté au final. Le prix a été remis à Patrice Noyelle, Président du Directoire de Pol Roger à Epernay.

40ème Prix Taittinger

Manifestation particulière, sur laquelle nous reviendrons, pour la remise du 40ème Prix Culinaire International Pierre Taittinger qui s'est déroulée en décembre à l'hôtel Lutetia en présence de 300 invités. C'est Pierre-Emmanuel Taittinger, Directeur Général de la Maison de champagne rémoise qui a remis le prix à Charly Dewijs du restaurant-hôtel De Kastanjehof (Pays-Bas). Le jeune Hollandais succède à Jérôme Ryon de l'Hôtel de la Cité à Carcassonne.



Nouveau Dignitaire de l'Ordre des Coteaux

Didier Depond, Président du Directoire de Champagne Salon et Champagne Delamotte et Directeur Exécutif de Champagne Laurent-Perrier (1) a été élevé au grade de Dignitaire par Philippe Court, Commandeur de l'Ordre, en présence du Conseil Chapitral de l'Ordre des Coteaux de Champagne. La cérémonie a eu lieu en décembre dernier dans les celliers de

Laurent-Perrier à Tours-sur-Marne, en présence des Commandeurs Honoraires Bernard de Nonancourt (à gauche) et Yves Dumont (à droite) ainsi que de personnalités, de professionnels et de représentants du vignoble.