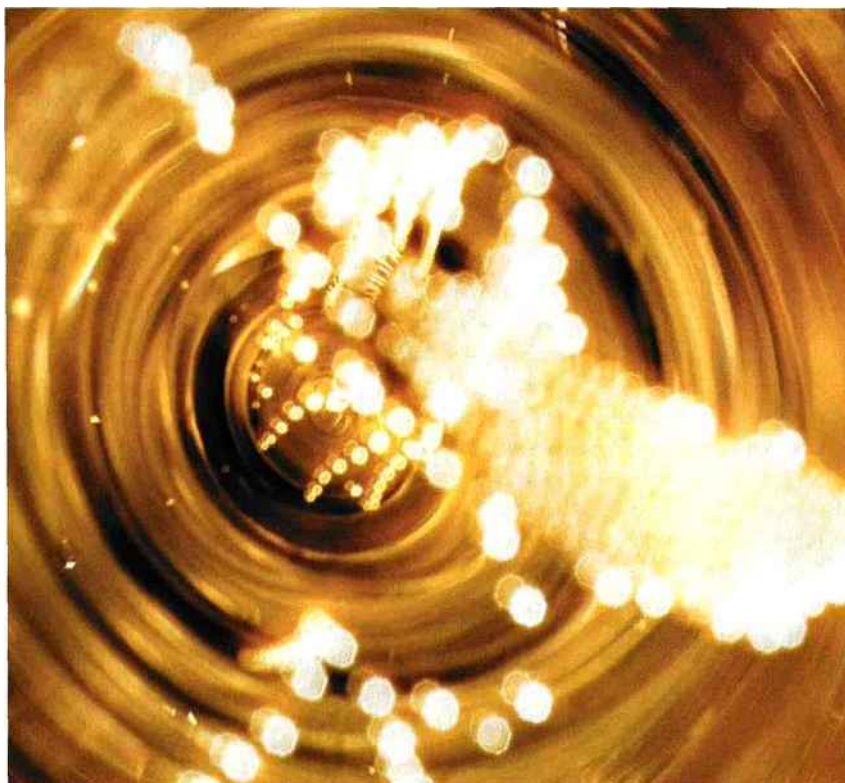


# Bulles de l'an neuf

Deux ouvrages de référence sur le champagne pour le sabler en toute connaissance de cause. Cépages, millésimes, villages viticoles, vénérables maisons, rien ne manque ou presque sur le breuvage de fête.



# à

la grande époque de *L'Amateur de Bordeaux*, le magazine fondé par Michel Guillard et Jean-Paul Kauffmann, ces deux fondus de cabernet sauvignon avaient imaginé de faire voyager les gens des châteaux chez leurs collègues d'autres vignobles. En Champagne ou en Bourgogne, ce qui fut l'occasion pour quelques privilégiés de voir May Eliane de Lencquesaing – propriétaire du Château-Pichon Longueville Comtesse de Lalande, en Gironde – pratiquer le ban bourguignon lors d'un mémorable chapitre de la Confrérie des chevaliers du tastevin au Château Clos de Vougeot. On mesure l'audace de la manœuvre !

Ce n'était toutefois qu'un aimable divertissement, comparé à la dernière initiative des Editions Féret. La célèbre maison des allées de Toumy, qui publie depuis 1850 *Bordeaux et ses vins* – la référence absolue du Bordelais – a décidé de faire de même en Champagne. Avec pour objectif de s'imposer, au fil des éditions, comme un outil indispensable auprès des amateurs et des professionnels. 844 pages pour passer en revue 321 villages viticoles sur plus de 32 000 hectares de vignes. Il a fallu plus de trois ans à Eric Glatre, historien, auteur et Champenois convaincu,

pour réunir les informations nécessaires et, parfois, convaincre les milieux concernés de la réalité du projet. Ceux qui n'ont pas renvoyé après plusieurs relances le questionnaire détaillé de 7 pages et sont absents, ou seulement mentionnés en quelques lignes, dans la première édition, s'en mordent aujourd'hui les doigts. Le « Féret en Champagne » est bâti sur le même modèle que son homologue bordelais. Une première partie explique la vigne et le vin (histoire, géographie, climatologie, cépages, vinification, millésimes, etc.) alors que la seconde passe en revue le vignoble et les maisons de champagne (nom, adresse, surface cultivée, encépagement, nombre de bouteilles produites, installations techniques, organigramme, bref portrait de la propriété ou de la société). Malgré quelques erreurs ou omissions inévitables lors d'un premier jet, *La Champagne et ses vins* est déjà un succès puisque la seconde édition, prévue dans cinq ans, devrait sortir dans trois ans.

Les bouteilles de champagne ont toujours eu la passion des voyages, à la grande satisfaction de notre balance commerciale. Il n'est guère d'endroits au monde où l'on ne puisse faire péter un bouchon sans déclencher de violentes passions pour les bulles à des milliers de kilomètres de la Côte des Blancs. Richard Juhlin, Suédois, a été piégé très jeune lors d'une fête de la Saint-Jean à Stockholm au point de « *somber dans une méditation philosophique* » dont il ne semble toujours pas sorti. Ce dégustateur méticuleux note les vins sur 100, selon une échelle différente de celle de Parker. Il considère qu'un « champagne moyen » mérite 50 points ; les notes vont de 25 à 100, un seul vin ayant obtenu les 100 points : le [Pol Roger](#) Grauves 1928. Richard Juhlin a rassemblé 4 000 dégustations dans un ouvrage imposant devenu un instrument de référence unique. De préférence avec une bouteille à portée de la main. Ainsi équipé de ces deux ouvrages, vous pourrez sabler le champagne en connaissance de cause pour la nouvelle année. Avec mes meilleurs vœux à tous.

**extra || Champagne !** | A lire pour les fêtes :

*La Champagne et ses vins*, de Bruno Boidron et Eric Glatre, Ed. Féret, 77 € (66 € jusqu'au 31 janv. 2007), [www.feret.com](http://www.feret.com).  
*4 000 Champagnes*, de Richard Juhlin, Flammarion, 60 €. A signaler également le *Dictionnaire de la dégustation des vins*, d'Eric Glatre (Ed. BPI, 33 €), qui vous évitera de dire des bêtises sur cette boisson qui en a déjà trop entendu.