

Champagne brut non millésimé : la vitrine des marques

C'est le brut non millésimé et non la cuvée prestige qui porte la signature d'une grande maison ! Et qui fait sa réputation.



Une marque de champagne se juge à son « brut sans année » ou BSA. Une drôle d'expression à vrai dire, qui signifierait, dans un raisonnement poussé à l'extrême, que ces champagnes-là ne sont issus d'aucune année. En réalité, ils sont constitués d'assemblages de vins d'années et de cépages différents. En plus de l'année en cours, le BSA contient donc ces fameux vins de réserve qui contribuent à leur régularité de style (la proportion des vins de réserve dans le BSA varie, selon les maisons, de 5 à 50 %) et aussi à palier les effets millésimes d'un climat septentrional souvent capricieux. Attention aussi à ne pas confondre champagne de premier prix et champagne BSA !

Le premier envahit les linéaires des grandes surfaces à des prix scandaleusement bas et est élaboré par des "limonadiers" inconnus. Le second représente l'entrée (et non bas) de gamme des maisons de Champagne et surtout sa signature. S'il représente le gros de la production d'une maison, il est aussi la constance de son style, son atout commercial majeur et donc le tremplin assuré vers les cuvées prestigieuses. Autant dire que le BSA doit être irréprochable qualitativement. Voici une sélection des meilleurs BSA. Chacun d'entre eux donne une vision précise du "goût maison" des marques.

Notre sélection

Ayala

Chardonnay 25 %, pinot noir 50 %,
pinot meunier 25 %
Tel 03 26 55 15 44

Nez intense et type notes de citron vert, de pomme mûre, de vanille et de caramel appuyé. Bouche crémeuse à l'attaque mais ou l'acidité domine ensuite Pas très complexe mais de la fraîcheur et de la puissance

Besserat de Bellefon, Cuvée des Moines Brut

Chardonnay 15 %, pinot noir 43 %,
pinot meunier 42 %
Tel 03 26 78 50 50

Nez fin, type et agréable fruits blancs, fleurs de vigne et tilleul La bouche s'exprime sur l'opulence plus que sur la vivacité et finit sur une belle longueur aux notes citronnées.

Billecart-Salmon, Brut Réserve

Chardonnay 33 %, pinot noir 33 %,
pinot meunier 33 %
Tel 03 26 52 60 22/01 56 79 00 40

Un champagne à l'effervescence très fine, aux notes de fruits blancs mûrs et de pâte d'amande La vinosité en bouche l'emporte sur la vivacité.

Charles Heidsieck Brut Réserve

Chardonnay 33 %, pinot noir 33 %,
pinot meunier 33 %
Tel 03 26 84 43 50

Le nez surprend par son caractère animal, végétal et grille. La bouche est crémeuse, fraîche et structurée Beaucoup de caractère.

Charles Lafitte, Grande Cuvée Brut

Chardonnay 33 %, pinot noir 33 %,
pinot meunier 33 %
Tel 03 26 59 50 50

Nez agréable aux arômes de fruits secs et de camomille La bouche est simple mais fruitée et acidulée Plaisant et facile

Deutz, Brut Classic ♥

Chardonnay 33 %, pinot noir 33 % ;
pinot meunier 33 %.
Tél. : 03 26 56 94 00

L'élégance signe ce vin, au nez comme en bouche: saveurs grillées et florales délicates, fraîcheur et puissance contenue en bouche. Idéal pour un apéritif raffiné.

Gosset, Grande Réserve Brut ♥

Chardonnay 46 %, pinot noir 39 % ;
pinot meunier 15 %.
Tél. : 03 26 56 99 56

Le nez, aux notes gourmandes de fruits mûrs, précède une bouche vineuse et ronde et s'achève sur de longs arômes acidulés. Un très beau vin entre puissance et finesse.

Henriot, Souverain Brut ♥

Chardonnay 40 %, pinot noir 60 %.
Tél. : 03 26 89 53 00

Les arômes s'expriment avec finesse et complexité: agrumes, pomme verte, fleurs blanches, cannelle. La bouche, d'abord moelleuse et tendre, finit sur une agréable vivacité. Ce vin combine parfaitement finesse et vinosité.

Lenoble Grand Cru**Blanc de Blancs ♥**

Chardonnay 100 %
Tél. : 03 26 58 42 60

D'abord discret, le nez s'ouvre ensuite sur des notes de fruits mûrs et de pistache. La bouche est toute en volupté autour de saveurs briochées et d'une mousse très fine. L'ensemble est vineux et frais. Beaucoup de classe.

Môet et Chandon,**Brut Impérial**

Chardonnay 20 à 30 %, pinot noir 30 à 40 % ; pinot meunier 30 à 40 %.
Tél. : 03 26 51 20 00

Nez assez discret de poire et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque acidulée s'efface vite devant la vinosité d'ensemble et la mousse est très présente.

Mumm, Cordon Rouge

Chardonnay 30 %, pinot noir 45 %,
pinot meunier 25 %.

Tél. : 03 26 49 59 69

Nez classique marqué par des notes florales et fruitées, avec en fond une pointe de verdure. Basique et léger.

Perrier Jouët, Grand Brut ♥

Chardonnay 25 %, pinot noir 35 % ;
pinot meunier 40 %.

Tél. : 03 26 53 38 00

Nez opulent aux notes de fruits jaunes mûrs, avec une pointe miellée. La bouche est puissante, ronde et minérale, enrobée d'une effervescence crémeuse. La suavité du vin balance très bien avec sa structure affirmée.

Piper Heidsieck ♥

Pinot noir 100 %

Tél. : 03 26 84 43 00

Nez puissant, vineux aux belles notes de fleurs et de fruits blancs. Bouche suave et crémeuse qui s'achève sur une finale acidulée et fraîche.

Philipponnat ♥

Chardonnay 30 %, pinot noir 45 %,
pinot meunier 20 %.

Tél. : 03 26 56 93 00

Nez élégant et mûr, autour de belles notes florales, miellées, de fruits secs et de beurre frais. Même impression d'harmonie en bouche : maturité, fraîcheur, précision des saveurs fruitées, jolie longueur, bulles onctueuses et fines. Très beau, typé, presque inhabituel dans cette catégorie.

Pol Roger Extra**Cuvée de Réserve ♥**

Chardonnay 33 %, pinot noir 33 %,
pinot meunier 33 %.

Tél. : 03 26 59 58 00

Nez fin et complexe : rose, camomille, fruits blancs. On retrouve la même grâce en bouche très joliment équilibrée entre rondeur et vivacité, autour de saveurs citronnées.

Chardonnay 33 %, pinot noir 33 %,
pinot meunier 33 %.

Tél. : 03 26 61 62 63

Nez d'intensité moyenne aux arômes d'agrumes, de fruits secs et de brioche. Bouche plaisante, bien dosée et bien équilibrée entre fraîcheur, saveurs et rondeur. Facile et agréable.

Chardonnay 33 %, pinot noir 60 %,
pinot meunier 7 %.

Tél. : 03 26 40 42 11

Nez vineux et flatteur aux arômes de fruits blancs et secs, d'agrumes et de végétal prononcé. L'attaque en bouche est vive et l'ensemble frais, avec une finale tendue.

Veuve Clicquot Brut "Carte Jaune" ♥

Chardonnay 32 %, pinot noir 52 % ;
pinot meunier 16 %.

Tél. : 03 26 89 54 40 / 01 46 09 36 82

Vin riche aux saveurs de pâte de fruits, d'agrumes, de miel et de fleurs. La bouche est opulente et séduit autant par sa rondeur que par sa vinosité.

Veuve Devaux, Grande Réserve Brut ♥

Chardonnay 39 %, pinot noir 61 %

Tél. : 03 25 38 30 65

Nez superbe et expressif qui balance bien entre fraîcheur des arômes citronnés et opulence des notes d'épices douces et de pain grillé. Bouche aussi fraîche que mûre est enrobée d'une mousse délicate. L'ensemble est soutenu par une acidité mesurée. Un très beau vin où les vertus de l'assemblage ont été parfaitement comprises.

Demoiselle Brut Tête de Cuvée

Chardonnay 80 %, pinot noir 20 %.

Tél. : 03 26 61 62 63

Champagne aux arômes aériens de citron et de tilleul frais. La bouche est d'abord très ronde avec une effervescence très présente puis elle devient

