

A TABLE COTE CAVE

CHAMPAGNES 2004

des bulles de fêtes

En Champagne, un vin millésimé témoigne d'une année prodigieuse. En 2004, un ciel généreux a généré un champagne exceptionnel. L'occasion d'une petite folie pour passer les fêtes.

photos Jérôme Bilic - réalisation Michel Creignou

Comme un peintre fait vibrer les couleurs, le chef de cave champenois se fait artiste pour composer une cuvée. Trois cépages vont lui permettre la mise en place d'un premier équilibre. Le chardonnay apporte finesse et tension, le pinot noir donne de la résonance et de la puissance, le pinot meunier fait retentir une musique fruitée qui arrondit l'ensemble. Le mariage des trois raisins participe à une esquisse, à une projection du vin futur. Avancé dans son projet, l'homme de l'art doit aller plus loin dans la composition, il doit aussi jouer sur l'espace et le temps. Il sélectionne les terroirs dans la vallée de la Marne, la côte des Blancs, la montagne de Reims et la côte des Bars, une quarantaine, voire une cinquantaine de vins peuvent entrer dans la composition d'une cuvée... Pour trouver l'harmonie, il fait appel au temps en ajoutant des vins plus anciens qui feront naître la fusion. Le but du chef de cave, c'est de trouver le bon accord et de composer la cuvée "brut sans année", le champagne traditionnel qui incarne le style de la marque mais aussi son ambition. Quand le ciel se montre généreux, les grandes maisons décident de millésimer une partie de la vendange pour rendre compte de la prodigalité du ciel. Il s'agit alors de prolonger le style par l'inflexion particulière de l'année qui viendra illuminer le vin à bulles. En 2004, les raisins étaient parfaits, ils ont donné des champagnes équilibrés. Ils font briller le fruit, des vins droits et précis qui tiendront la distance du temps. Bien entendu, un champagne millésimé se révèle toujours plus complexe et plus généreux qu'un vin sans âge. Le 2004 arrive à maturité, il est superbe. Ample, puissant et volubile, il passe avec aisance sur une table de fête.



3 POL ROGER EXTRA CUVÉE DE RÉSERVE ROSÉ

Robe somptueuse d'un or cuivré, bulles d'orfèvre, ce vin a une allure folle. Avec un bouquet merveilleux d'agrumes et de fruits de roncier, le bouquet se met au diapason. Le palais complète une sensation jubilatoire en affirmant une merveilleuse harmonie. Souplesse, élégance, minéralité, gourmandise, tout fusionne en dessinant un plaisir extrême.

Plat : une côte de veau épaisse aux échalotes confites

