

BORDEAUX 2004

Ils sont à leur apogée,
commencez à les boire !

Dégustation à l'aveugle
Les Belges sacrés
champions du monde

Palmarès inédit Les 50 meilleures maisons de Champagne

De Roederer à Vranken,
le classement de référence

1855.com

Débâcle d'un vendeur
de vin en ligne

Chardonnays du Jura

Leur finesse
nous enthousiasme

Caves Legrand

Le plus chic des
cavistes parisiens

**Bandol : la subtile
évolution des rouges**
Le mourvèdre change de style



Ils reviennent fort
et se classent 16^e :
Taittinger

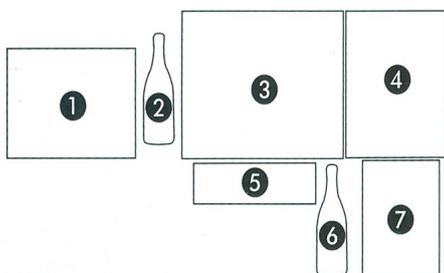
19^e de notre palmarès :
Laurent-Perrier



Gloire au 1^{er} :
Roederer !



LE 1^{er} PALMARÈS DES GRANDES MARQUES DE CHAMPAGNE



- 1 Les sœurs Nonancourt, Alexandra (à g.) et Stéphanie, et Michel Fauconnet de la maison Laurent-Perrier.
- 2 Cristal de Roederer, la quintessence de la Champagne.
- 3 Château de La Marquetterie de la maison Taittinger, près d'Épervain.
- 4 La tellurique Margareth Henriquez (à g.), Julie Caviel et Éric Lebel, de la maison Krug.
- 5 La maison Pommery, à Reims.
- 6 Special Cuvée, le champagne emblématique de Bollinger.
- 7 L'habile Hubert de Billy et Laurent d'Harcourt, de Pol Roger.

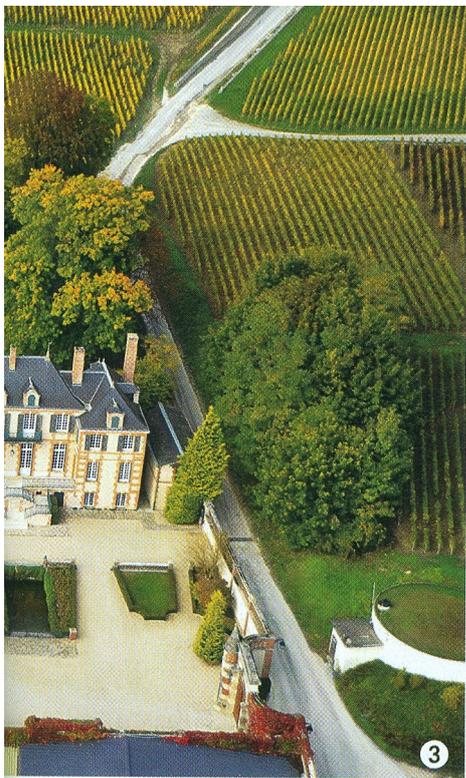
Pour la première fois, nous hiérarchisons les cinquante marques qui ont fait la renommée mondiale du champagne.

Enquête et dégustations Antoine Gerbelle, photos Jean-Charles Gutner

Qu'appelle-t-on une marque de Champagne ? Au moment d'établir ce palmarès inédit, il est utile de préciser le champ de notre enquête. À nos yeux, le terme "marque" inclut d'abord les maisons de négoce (par exemple Pommery, Lanson, Gosset, etc.) qui achètent des vins ou des raisins pour élaborer tout ou partie de leur production.

Il en existe plus de 300 en Champagne, dont de fort célèbres.

À cette famille, nous avons associé une trentaine de coopératives ou groupements, alimentés en raisin par leurs adhérents et dont les vins sont "marketés" et vendus selon le modèle des maisons de négoce. Ainsi, la marque Nicolas Feuillatte, propriété de la coopérative de Chouilly, est-elle devenue en un quart de siècle le



De prestigieux 7^e : Krug



LE TOP 50 INÉDIT DES MARQUES DE CHAMPAGNE

1 - Louis Roderer	p. 48
2 - Pol Roger	p. 49
3 - Bollinger	p. 50
4 - Gosset	p. 51
5 - Dom Pérignon	p. 52
6 - Jacquesson	p. 55
7 - Krug	p. 56
8 - Salon	p. 59
9 - Deutz	p. 61
10 - Billecart-Salmon	p. 62
11 - Charles Heidsieck	p. 65
12 - Perrier-Jouët	p. 67
13 - Philipponat	p. 68
14 - A. R. Lenoble	p. 70
15 - Veuve Clicquot	p. 73
16 - Taittinger	p. 74
17 - Henri Giraud	p. 77
18 - Joseph Perrier	p. 77
19 - Laurent-Perrier	p. 79
20 - Ruinart	p. 80
21 - Mailly Grand Cru	p. 83
22 - Henriot	p. 85
23 - Bruno Paillard	p. 86
24 - Drappier	p. 88
25 - Alfred Gratien	p. 91
26 - Duval-Leroy	p. 92
27 - Palmer & Co	p. 94
28 - Delamotte	p. 94
29 - Lallier	p. 96
30 - Moët & Chandon	p. 97
31 - Ayala	p. 132
32 - Veuve A. Devaux	p. 132
33 - Cattier	p. 135
34 - Fleury	p. 135
35 - G. H. Mumm	p. 136
36 - Pannier	p. 138
37 - Besserat de Bellefon	p. 138
38 - Nicolas Feuillatte	p. 140
39 - De Venoge	p. 142
40 - Piper-Heidsieck	p. 142
41 - Pommery	p. 145
42 - Lanson	p. 146
43 - Thiénot	p. 149
44 - Henri Abelé	p. 149
45 - Jacquart	p. 150
46 - Barons de Rothschild	p. 150
47 - Beaumont des Crayères	p. 152
48 - Mercier	p. 152
49 - Canard-Duchêne	p. 155
50 - Vranken	p. 155



41^e et légendaire :
Pommery



Un chic 3^e :
Bollinger



Brillants seconds :
Pol Roger

troisième champagne le plus vendu dans le monde !

Voilà donc fixé le champ de notre palmarès. Dans ce groupe, nous n'avons retenu que les marques produisant 300 000 bouteilles par an ou plus, à une exception près, Salon (60 000 bouteilles/an), qui par son rayonnement ne pouvait être oubliée.

Par choix, nous avons ignoré les vins de vigneron. Notre volonté était de comparer ce qui est comparable et il ne nous a pas semblé rationnel de mêler d'une part l'histoire, les gammes, les prix de grandes maisons au rayonnement international

produisant des millions de bouteilles par an grâce à l'achats de raisins et d'autre part le travail d'un artisan tirant chaque année de ses 4,5 hectares familiaux 20 000 bouteilles, pour l'essentiel vendues en France. Il existe bien sûr de fabuleux champagnes de vigneron, nous parlerons d'eux d'ici peu.

Atouts de la Champagne

Le vignoble champenois produit, bon an, mal an, 320 millions de bouteilles et en vend 56 % sur le marché français. Les maisons de négoce et les coopératives représentent 79 % de l'activité totale, soit

LES 50 MARQUES DE CHAMPAGNE

■ En tête du palmarès, les marques attachées au goût du raisin. ■

En tête, le groupe LVMH surplombe le marché avec Moët & Chandon (environ 32 millions de bouteilles) et Veuve Clicquot (16 millions de bouteilles), deux des champagnes les plus vendus au monde. Les autres marques de LVMH occupent toutes des places enviables. À commencer par Dom Pérignon : son niveau élevé de qualité, sa personnalité forte malgré des volumes élevés lui valent la belle cinquième place de notre classement.

Suivez A. R. Lenoble

Autre particularité champenoise, les poids lourds spécialisés dans l'achat et la réanimation de marques nées au XVIII^e ou au XIX^e siècle, tels Pommery par le groupe Vranken ou Canard-Duchêne par le groupe Thiénot. Il est passionnant de mesurer leurs progrès.

Certains d'entre eux promettent, à l'image du "jeune" Lanson-BCC qui rassemble des marques contemporaines (Chanoine et Tsarine, pas retenues ici) mais aussi historiques, tel le performant Philipponnat ou encore De Venoge, Besserat de Bellefon et bien sûr Lanson, illustre marque en recomposition. Saluons enfin les jeunes pousses, dont les plus brillantes sont A. R. Lenoble

(classé 14^e), Henri Giraud (17^e), Bruno Paillard (23^e), Drappier (24^e), Duval-Leroy (26^e) et Fleury (34^e).

La montée en puissance des unions de coopératives et de leurs marques millionnaires, telles Nicolas Feuillatte (CVC) et la nouvelle organisation Jacquart (Alliance Champagne) méritait un coup de chapeau, que nous leur donnons bien volontiers.

Il est enfin intéressant de noter le bond en avant des maisons qui produisent historiquement des blancs de noirs (Roederer, Jacquesson, Billecart-Salmon, Philipponnat). Grâce à une meilleure maîtrise du vignoble et plus de précision au pressurage, les pinots noirs, depuis dix ans, ont davantage progressé que les chardonnays, trop souvent en surproduction.

À noter à l'intention des amateurs : plus l'on se rapproche de la tête de notre classement, plus on s'éloigne des champagnes de tempérament industriel (évolution inéluctable au-delà de trois millions de bouteilles). N'oublions pas que huit bouteilles de champagne de marque sur dix sont des bruts sans année élaborés par des maisons qui assemblent des vins issus d'au moins 200 villages. Dans ces conditions, quid de la notion de terroir ?

L'attachement fort au goût du raisin, soit via un vignoble exclusif, soit via des approvisionnements choyés, est donc l'apanage des marques les mieux classées. Roederer, notre incontesté numéro 1, n'est pas qualifié d'"Hermès de la Champagne" par hasard !

Antoine Gerbelle

UNE DÉGUSTATION TITANESQUE DE PLUS DE 700 CHAMPAGNES

Ce classement évalue la production champenoise sur plus de dix ans, au travers de nos dégustations. Il met en avant la qualité des vins, l'expression d'un style et l'homogénéité de la gamme de chaque marque.

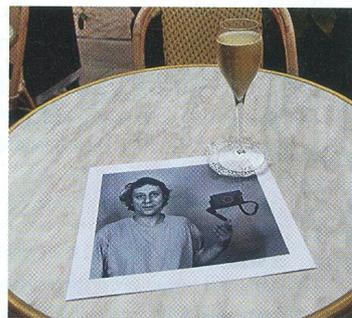
Au total, plus de 700 champagnes ont été jugés. La régularité et la personnalité du "brut" ont été deux critères clés puisque le "brut" représente de 80 à 90 % de la production de chaque maison.

L'implication des marques dans l'origine, la qualité et la pérennité de leurs approvisionnements en raisins ainsi que

la tenue de leur vignoble ont aussi beaucoup compté. Enfin, nous avons jugé la notoriété internationale, le rayonnement et l'implication des équipes et chefs de cave de chaque marque.

Pour les 50 marques lauréates, nous présentons deux à cinq champagnes les plus représentatifs de la maison, dont la cuvée emblématique, souvent le "brut", parfois une cuvée "icône".

Nous avons enfin relevé les volumes vendus en 2011, les surfaces de vignoble en propriété et les surfaces de vignes correspondant aux achats de raisins.



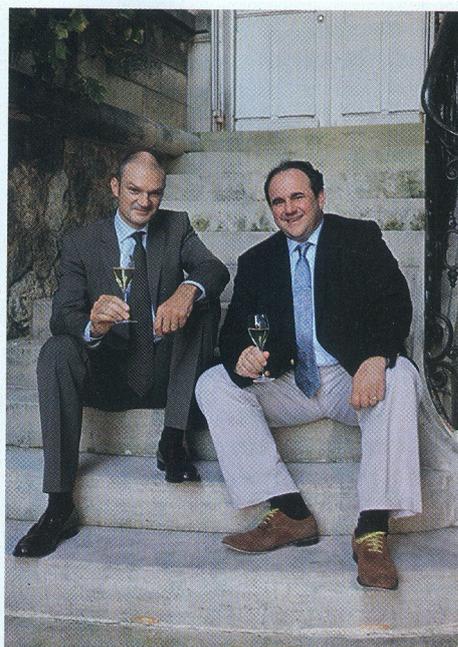
Photographies : Jean-Charles Gutner

Jean-Charles a couvert les conflits d'Angola et d'Irak avant de se poser à Reims, où l'a rattrapé une passion pour les hommes et femmes qui font le champagne.



2^e Pol Roger

Épernay



LAURENT D'HARCOURT ET HUBERT DE BILLY (À D.)

Le nouveau président (à g.) et l'héritier de la famille, membre du directoire : c'est un tandem rajeuni qui est installé à la tête de cette maison authentique.

Le métronome de la bulle élégante

Exemplaire par la précision et la régularité de ses vins, Pol Roger a gagné le rang d'icône de la Champagne.

Cette maison familiale possède un rare vignoble d'une centaine d'hectares, plantés notamment sur les coteaux d'Épernay, en Côte des Blancs (Oiry, Cuis, Cramant), ainsi qu'à Mareuil et à Ambonnay. Autant de terroirs sources de haute qualité et de régularité. Les

trois cépages sont présents par tiers ; il en va de même pour les achats. Cet équilibre se retrouve dans les cuvées. Les fermentations malolactiques sont systématiques (pour la rondeur), les débouillages se font à froid (pour l'intensité aromatique). Les cuvées se différencient à travers le vieillissement des vins de réserve, ainsi que

l'origine des crus. Pol Roger a retrouvé le style et la générosité des vins qui ont fait sa gloire dans les années 60, avec des cuvées comme Sir Winston Churchill (dix millésimes produits en trente ans) ou la cuvée Blanc de blancs millésimée, archétype des champagnes de garde.



LA DÉGUSTATION

17,5/20

Brut blanc de blancs 2002

Un chardonnay de haute maturité, puissant, salin, généreux. À savourer et à mettre de côté pour les dix prochaines années. ► 65 €

16/20

Brut rosé 2004

Franc, précis, il appuie sa finale sur les nuances encore légèrement amères du millésime. ► 68 €

17,5/20

Brut Sir Winston Churchill 2000

D'une grande finesse tactile dans un millésime poids moyen. On commence à le boire. ► 152 €

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

16/20

Extra-brut Pure

Champagne non dosé à l'assemblage irréprochable. Il garde la même précision que le brut au service de notes plus épurées. À l'aise à l'apéritif et à table. ► 44 €

15,5/20

Brut Réserve

Beau fruité, sur des notes mûres de clémentine sucrée. Le meilleur champagne brut de grande maison. ► 33 €

NOTRE AVIS 18,5/20 Grâce à des vins de réserve qualitatifs qui donnent du volume aux champagnes sans étouffer le fruit, la cohérence et la régularité de la gamme impressionnent. À ce niveau d'excellence, les prix se montrent encore sages.

Pol Roger en chiffres

Propriétaire : famille de Billy

Superficie en propriété : 90 hectares

Achat de raisins : 100 hectares

Nombre de bouteilles : 1,6 million

Chef de cave : Dominique Petit