

VAZART  
COQUART  
— & FILS —  
CHAMPAGNE

# REVUE DE PRESSE

2019-2021



**JAPAN**

20 mars 2021

# Sakura Japan Women's Wine Awards 2021



# 10 grands coups de cœur à prix doux pour bien commencer l'année

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE L'ARTICLE COMPLET](#)

GUIDE  
DUSSERT-GERBER  
VINS 2021



Depuis 1995, Jean-Pierre Vazart représente la 3e génération de [vignerons](#). Il perpétue ainsi la marque créée en 1954 par Louis et Marie Vazart-Coquart, ses grands-parents et Jacques Vazart, son père, qui en a développé le style. En 2012, le [Champagne](#) Vazart-Coquart a été parmi les premiers domaines viticoles en France à être certifié "Exploitation Viticole de Haute Valeur Environnementale". Cette certification mise en place par le Ministère de l'Agriculture, permet d'identifier les Maisons engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Elle vous prouve que nous faisons d'importants efforts pour la biodiversité et le respect de la planète.

Pour Jean-Pierre Vazart, "la vendange 2019 a été une belle surprise qualitativement et quantitativement. Nous avions quelques craintes car la [vigne](#) a souffert après les épisodes de gel du mois d'Avril et la canicule en Juillet. La très belle météo au moins d'Août suivie de [températures](#) plus douces, des pluies régénératrices pour la [vigne](#), ont été très bénéfiques. Heureusement que nous avons un [sol](#) crayeux, c'est une bénédiction ! La maturité a pu reprendre en douceur, la prise en [sucre](#) s'est mise en place.

Nous obtenons des équilibres acide/[sucre](#) assez différents des autres années. Nous avons su attendre la parfaite maturité des [raisins](#).

A la vente actuellement, [Champagne](#) Grand [Bouquet](#) 2013, nous passerons au 2014 au cours du second semestre. Spécial Club 2012 puis suivra le 2013 à l'automne. C'est un [Champagne](#) d'une grande qualité et d'une grande aptitude au vieillissement, d'un très grand potentiel. C'est un millésime très [équilibré](#), très structuré avec beaucoup de fraîcheur et en même temps une vraie complexité bien valorisée par un vieillissement sous liège. Nous mettons un [bouchon](#) de liège avant la mise en [bouteilles](#), l'oxygénation est très différente qu'avec une [capsule](#), cela apporte un plus. C'est une [cuvée](#) gastronomique, un vrai potentiel, il s'accorde très bien avec des [poissons](#) en sauce par exemple, c'est un [vin](#) très riche, [dosage](#) 3,5 g donc, c'est un extra [brut](#), c'est dire que l'année était déjà équilibrée.



# [Sélection] Champagnes de solera ou de réserve perpétuelle

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE L'ARTICLE COMPLET](#)

## Terre de Vins

11 JANVIER 2021 0 COMMENTAIRE



**S**olera désigne une technique d'élevage où le dernier niveau d'un élevage en cascade, solera, est tiré en bouteille. En Champagne, le terme évoque une réserve perpétuelle (RP) consistant à ajouter chaque année des vins de la vendange pour compenser le vin soutiré. Les vins âgés éduquent les plus jeunes, telle la transmission du style maison à travers plusieurs années ou décennies de récoltes.

*Une sélection à retrouver en intégralité dans le Terre de vins hors-série Champagne, disponible sur notre kiosque digital.*

### Vazart-Coquart & Fils

82/14

63 €

Jean-Pierre signe une RP de chardonnay, initiée en 1982 et renouvelée à 40 % chaque année jusqu'en 2014, justement dosée à 2,5 g/l. Teinte jaune vert brillant. Nez à l'univers marin, craie iodée, puis meringue fraîche, pêche de vigne, acacia, brioche, ananas, framboise, amande douce, bouton d'or. La fraîcheur et le fruité charnu typiques de Chouilly sont relayés par une vibration crayeuse de grande sapidité, dont la profondeur pousse jusqu'à la sensation d'eau de craie, délicieuse et rarement vécue. Avec un homard bleu et pousses de shiso, émulsion de jus au beurre et sirop d'orgeat.

51530 Chouilly

03 26 55 40 04 – [Site internet](#)



**UNITED STATES**

Décembre 2020

# Champagne and Villages

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE L'ARTICLE COMPLET](#)

# Wine Spectator

**WINESPECTATOR** December 5, 2020

**91 Vazart-Coquart Brut Blanc de Blancs Champagne Spécial Club 2012 \$78** Almond skin, ripe apricot and lemon curd flavors are layered on the creamy mousse of this fresh Champagne. There's a zesty edge that keeps this lively through to the minerally finish. Disgorged January 2020. Drink now through 2025. 450 cases made.—A.N.

**90 Vazart-Coquart Brut Blanc de Blancs Champagne Réserve NV \$45** A harmonious blanc de blancs with a fresh acidic frame and a pleasing, satiny quality on the palate, carrying open-knit flavors of yellow pear, pickled ginger and slivered almond. Disgorged January 2020. Drink now. 4,000 cases made.—A.N.



# Le vin de champagne

CLIQUEZ ICI POUR LIRE L'ARTICLE COMPLET PAGE 206

**VIGNERON**  
PARU DANS LE N°43  
HIVER 2020-2021

LE VIN DE CHAMPAGNE

## VAZART-COQUART « LE MILLÉSIME PAR VAZART-COQUART » 1996

De vieux vins emplis de jeunesse, de jeunes sages, des arômes à nul autre pareils : grâce à son cœnothèque, Vazart-Coquart témoigne de l'âme précieusement unique des vins de Champagne.

**P**eignés, la vigne dessine des motifs géométriques sur les pentes douces du grand cru Chouilly, le plus septentrional des crus de la côte des Blancs. À ses pieds, un petit village verdoyant, bordé de vignes. C'est ici qu'est né le domaine Vazart-Coquart, en 1954, enfant heureux de Louis et Marie Vazart. Si aujourd'hui leur petit-fils Jean-Pierre perpétue la tradition familiale, c'est grâce à son père Jacques qui non seulement développe l'activité viticole mais lui légua également un remarquable trésor : « Mon père m'a laissé un cadeau magnifique : l'œnothèque. À son époque, il faisait partie des quelques rares vigneronnes à prendre conscience du fait que les champagnes millésimés étaient de vrais vins de garde. En 1979, en goûtant le vin du millésime, une des premières choses qui lui est venue à l'esprit fut cette question : à quoi ressemblera ce vin dans vingt ans ? Il a donc décidé de mettre 500 bouteilles de côté. Puis, il a tout simplement continué sur les millésimes suivants, ce qui fait qu'aujourd'hui je dispose d'une cave exceptionnelle qui me permet d'offrir à la vente de vieux millésimes, allant de 1979 à 2005. »

Si du temps de son père cette collection garda un statut plutôt confidentiel, il organisa toutefois chaque année une dégustation verticale de plus de 20 millésimes. Jean-Pierre se les rappelle comme si c'était hier : « Ces soirées étaient mémorables et sont restées dans les annales. Elles duraient des heures, avec toute une organisation qui prenait des mois à mettre en place. Parfois on m'en parle encore aujourd'hui... Un de mes plus touchants souvenirs est celui du commentaire de Claude Nominé, vigneron aujourd'hui décédé, sur un des vieux champagnes dégustés : il lui faisait penser à sa grand-mère, aux vacances chez elle, au moment où on entrait dans la cuisine pour prendre le petit déjeuner, cela sentait bon le pain grillé et le lait chaud... C'était émouvant. »

Après le décès de Jacques, la cave fut rangée et la collection de millésimes, jusqu'alors éparpillée, remise en ordre. En tant que Jean-Pierre Vazart raconte : « Cela nous a bien pris trois ou quatre ans... » Après un début de commercialisation difficile, ces cuvées, sobriement intitulées « Le Millésime par Vazart-Coquart », sont aujourd'hui une façon unique de voyager dans le temps et de découvrir la Champagne par le biais du patrimoine mémoriel d'un domaine. « Notre mode de mise en vente est assez unique. Puisque tous les champagnes sont conservés sur lattes ou sur pointe, ils ne sont dégorgés qu'à la commande. Tout est donc de dégorgement récent. Puis il y a un mois de délai. Après tout d'années en cave, nous ne voulons tout simplement pas braver le vin et prenons notre temps pour les gestes nécessaires à sa préparation. Nos clients restent libres de choisir le dosage, zéro ou extra-brut. »

Parfaitement conscient de l'univers particulier qui éclot après tant d'années de garde, Jean-Pierre est philosophe : « Ce sont des vins qui sortent des sentiers battus et qui ne correspondent en rien aux champagnes que l'on voit dans les primes françaises. Il faut accepter d'entrer dans leur univers. D'ailleurs l'intérêt de leur dégorgement tardif réside dans l'oxydation lente et maîtrisée du vin à travers le bouchon. Elle se fait dans des conditions idéales, celles qui permettent également l'autolyse des levures. Le champagne retourne alors à sa nature de vin et ses fines bulles sont justes là pour l'accompagner et le mettre en valeur. » Pour lui, ces vins ne sont pas faits pour être collectionnés mais pour être bus : « Je ne comprendrais jamais ceux qui laissent mourir de tels flacons sur une étagère ou qui revendent par intérêt spéculatif. Ces vieux champagnes sont des vins extraordinaires, et chaque millésime un univers à part entière. Peut-être qu'il faut une bonne occasion pour ouvrir un tel champagne. Mais parfois, la bonne occasion, c'est simplement d'en avoir une ou deux ! » | **VIGNERON**

### « LE MILLÉSIME PAR VAZART-COQUART » 1996 BLANC DE BLANCS GRAND CRU

« C'est un 100 % Chouilly grand cru. Ce millésime, qui était censé être un miracle, n'était pas facile à déguster dans ses jeunes années. Aujourd'hui, il prend sa revanche : c'est un vin fiducieux avec un potentiel de garde astronomique. Très épicé, complet, puissamment structuré, il est vibrant et a gardé sa nature étonnée et minérale. C'est un vieux champagne plein de jeunesse, expressif, dont la maturité commence à s'annoncer par de fines notes de sous-bois en finale. »

VIGNERON  
PARU DANS LE N°43  
HIVER 2020-2021



# Cuvées d'exception

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE L'ARTICLE COMPLET PAGE 132](#)  
(EST) 154 (PARIS)

*Maisons*  
**CÔTÉ EST**

*Vivre*  
**CÔTÉ PARIS**



## 22. Vazart-Coquart & Fils Spécial Club 2012

Un pilier de Chouilly, grand cru de la Côte des Blancs, dont la vendange 2020 a pour la première fois été certifiée bio. Solide gaillard à la passion communicative, Jean-Pierre Vazart élabore des vins à son image : généreux, droits, fidèles à leur terroir et gourmands. Autant de qualités que renferme ce flacon aux beaux arômes briochés et de fruits jaunes à noyau. Belle finale saline. 47 €.



# Les dégustations champagne

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE L'ARTICLE COMPLET PAGE 144,145,148](#)



**92/100**

**VAZART-COQUART & FILS**

*Brut Grand cru Blanc de blancs*

*Grand Bouquet*

La fraîcheur du millésime 2014 conjuguée au style crémeux du domaine livre ici un beau blanc de blancs classique et élégant, sans aucune exubérance, ni dureté. Il est ponctué par de beaux amers en finale. **37,60 €**

**94/100**

**VAZART-COQUARD**

*Extra-brut Grand cru Chouilly*

*Blanc de blancs Spécial club*

Une évolution noble du chardonnay de Chouilly où les notes de brioche et de beurre chaud embaument une chair confortable. D'un confort rassurant et d'une étoffe pour évoluer avec grâce. **46 €**





# Champagne

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE L'ARTICLE COMPLET PAGE 172](#)

**Le Point**

## Vazart-Coquart & Fils

Chouilly (51)

03.26.55.40.04.

**17 - Grand Bouquet 2014.** Blanc de blancs grand cru Chouilly. Extra-brut. Nez craie, marin, citronné, bouche vive, long, pur. 37 €.

**16 - Brut réserve.** Blanc de blancs grand cru Chouilly. Nez floral, fleurs blanches, séveux, bouche vive, tendue, délicate, en finesse. 24,50 €



# Flacons en fête

CLIQUEZ ICI POUR LIRE L'ARTICLE COMPLET, PAGES II-III ET VERSION NUMÉRIQUE

# L'EXPRESS

## La longue marche de la Champagne vers le bio

En retard dans la certification de son vignoble, la région progresse doucement.

PAR PHILIPPE BIDALON

**E**n ces jours de vendanges, Jean-Pierre Vazart est heureux, comme Delphine Brulez, Antoine Chevalier et une quinzaine d'autres récoltants-manipulants champenois : non seulement leurs raisins sont prometteurs, mais aussi, pour la première fois, certifiés biologiques. Le fruit de quatre années d'efforts et de patience pour décrocher le fameux label AB et la petite feuille verte européenne. Un engagement d'autant plus méritant que, outre les coûts de la baisse du rendement et des investissements en matériel ou en person-

✕ Champagnes bio : la sélection 2020 de la rédaction



25/30 - (c) SDP

A suivre, quelques belles quilles de domaines en conversion bio (dont - pour la plupart - la vendange a été certifiée en 2020), mais qui ne peuvent pas encore commercialiser leur cuvée en bio.

✕ Champagnes bio : la sélection 2020 de la rédaction



28/30 - (c) SDP

Vazart-Coquart & Fils Spécial Club 2012 Un pilier de Chouilly, grand cru de la Côte des Blancs. Solide gaillard à la passion communicative, Jean-Pierre Vazart élabore des vins à son image : généreux, droits, fidèles à leur terroir et gourmands. Autant de qualités que renferme ce superbe flacon aux beaux arômes briochés et de fruits jaunes à noyau. Finale saline. 47 €.



# Falstaff Champagne Trophy 2020



# Vin & Brennevin

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE L'ARTICLE COMPLET PAGES 30-31](#)

## VIN & BRENNEVIN

VAZART-COQUART

Tekst: Mona Haugen Kind - Foto: Produzenten

VIN & BRENNEVIN

VAZART-COQUART



Nydellig landskap i Chouilly.

**FAKTA**

De tre gressene på logoen representerer både byen Chouilly gressene de er kjent for og de 3 generasjonene som til nå har skapt dette vinhuset.

**Vazart-Coquart Cuvée Brut Réserve:** Vinen har en innbyende og kompleks nese, rik frukt, sitrus og brødbakst. Den er fruktig og frisk på smak, fine bobler, god syre, fyldighet hele veien ut i en lang ettersmak. Godt kjøpt!

**Vazart-Coquart Cuvée 82-13:** Vinen har en kompleks aroma, lett utviklet, florale toner, sitrus og aubryse. Den er fyldig og fruktig, smakrik med god syre, lang og elegant ettersmak, karaktant og deilig vin.

**Vazart-Coquart Spécial Fole Gras Blanc de Blancs Sec:** Modne komplekse frukter på nesen, lett utviklet, hint av horningblomster og mineraler. Den følger nesen med sødmefull og moden frukt, god mottøse, balanserende syre og en lang ettersmak. Som navnet tilsier er den perfekt med Fole Gras, men også oster, krydret mat og sjemat.

**Vazart-Coquart Spécial Club 2012:** Vinen har en kompleks nese med grønne epler, sitrus, moden frukt, hint av mineraler og brødlike fyll, smak som følger nesen. En frukt som sitter godt og lenge i munnen. Smakrik og flott vin.

## Vazart-Coquart

Champagnehuset Vazart-Coquart & Fils ligger i Chouilly i Champagne. Chouilly er den nordlige vinkommunen i Côte des Blancs, rett sør for den kjente byen Épernay. De fleste har sikkert hørt om giganten Nicolas Feuillate som dominerer dette området, men det finnes også små, interessante vinhus å titte nærmere på, som vi skal gjøre i denne artikkelen.

**Vinhuset**  
Det familiedrevne huset Vazart-Coquart har 11 hektar vinmark og drives av Jean-Pierre Vazart, det ligger fortsatt i hovedgaten i Chouilly stik det gjorde da bestemoren Camille produserte druer på slutten av 1800-tallet.  
Besteforeldrene Louis og Marie Vazart-Coquart skapte vinhuset i 1954 sammen med faren til Jean-Pierre, og det var hans vinhus Jean-Pierre tok over i 2005. Da hadde han gått i faren Jacques sin lære i 16 år.  
Siden de ligger i Côte des Blancs er det nesten kun Chardonnay som blir produsert her, men Jean-Pierre har i tillegg vilt: Pinot Noir for å lage en Coteaux Champenois.

De har mange små vinmarker rundt om i kommunen, med alle de små forskjellene det fører med seg i forhold til terreir og mikroklima, de lager derfor en rekke ulike viner. De vinfiltres i små stiltanker (en for hver vinmark) for å understrøke dette faktumet, de bruker kun den første juicen som blir presset, gjennomfører stort sett malolaktisk gjæring og de bruker ikke fôr på noen av vinene.  
Samlet gir dette vinhuset en unik og spennende stil.  
Unikt er også solerametoden de bruker til sin Brut Réserve, den ble startet i 1978 og hvert år blir 25-50% tappet av og fyllt på med ny vin.

I 2012 var vinhuset ett av de første i Frankrike som ble sertifisert «High Environmental Value Vineyard», som kan gå til de som produserer miljøvennlig vin og gir en innatts for biodiversitet.  
I 2017 begynte de omstillingen til økologisk drueyrking.  
Vazart-Coquart gjør definitivt mye riktig! Jean-Pierre har ikke slutt seg til to med suksessen, men fortsetter å forske på viner og vinstiler, noen kaller han Alkymisten fra Chouilly.  
Og det er en slik nygjerrighet som gjør at det kommer spennende vin fra dette lille vinhuset år etter år, heldigvis også til oss her oppe i nord.



Jean-Pierre i vinmarkene.



Special Club flasken.



Arbeidet pågår for fullt.

**Special Club**  
Club Trésors de Champagne ble etablert i 1971, og det er i dag Jean-Pierre som er president i denne prestisjeklubben. Det er en samling med vinstudenter i Champagne med kun ett mål for øyet: kvalitet.  
Alle medlemmene må produsere en Special Club Vintage Cuvée som selges i en flaske kun medlemmene av klubben kan bruke. Det er meget strenge krav for å få produsere en årgang av denne vinen, og blandsmåkninger blir utført av uavhengige ønologer.  
Hver årgang får en kjent person «døpe» vinen, som en kjent sommedler, Måste of Wine, eller lignende.

Vinhuset er også medlem av Mains du Terroir de Champagne Group som også er en gruppe som fremmever kvalitetschampagne.  
**Fremtiden**  
Jeg tok en liten prat med Jean-Pierre etter å ha lest meg opp om vinhuset og skrevet litt om historien deres, det er alltid interessant å høre hva vinhusene tenker om fremtiden.  
Han forteller at det har vært mange forandringer de siste årene, både med omstillingen til økologisk vinmaking, og bygging av bygninger og nytt utstyr. Men at det er slik det kommer til å være, de kommer alltid til å søke bedre kvalitet, mer

miljøvennlige metoder å produsere vin på, faren var en pioner og det vil Jean-Pierre være også sin lutt.  
Det håper han at han en dag kan viderefine til datteren.  
Han ser også for seg at de skal satse mer på plottbaserte viner, for å få frem enda tydeligere det unike jødemønnet de har i Chouilly.  
Han forteller også at de akkurat har kommet seg på beina igjen etter covid-19 krisen, og at de endelig kan se fremover igjen etter en paradoksal vår. I slutten av mai var de ferdig med å flaskke de nyeste årgangene og ser frem til at ting skal normalisere seg igjen med både vedsmåkonomien, vinturister og salg. ☺



**FRANCE**

10 décembre 2019

# Notre sélection de champagnes à moins de 50 euros

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE L'ARTICLE COMPLET PAGE 3.](#)

# Le Monde

Supplément

Pays : FR

Périodicité : Parution Irrégulière

## **Vazart-Coquart et Fils, extra-brut**

Pour accueillir ses amis à dîner,  
voilà des bulles qui forment  
une belle entrée en matière.

A les goûter, on imagine un  
champ couvert de fleurs au prin-  
temps. C'est tout cela qui se  
dégage de ce joli champagne,  
légèrement brioché. Des bulles  
légères qui rendent léger. 28,50 €.

Tél. : 03-26-55-40-04.



## TASTING ARTICLES

# Grower's Champagne

## NV champagnes tasted in London:

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE L'ARTICLE COMPLET PAGE 32](#)

A purple rectangular box containing the signature of Jancis Robinson in white cursive script.

### Vazart-Coquart, Extra Brut Grand Cru NV Champagne

*Jean-Pierre Vazart has 11 ha (27 acres), all of it in Chouilly on the Côte des Blancs. All of his wines are therefore Blancs de Blancs Grand Cru Chouilly. He is the third-biggest land-holder in Chouilly, although some way behind Moët and Louis Roederer! His wines are made completely in stainless steel, for 'purity' as he says. The estate is HVE-certified and in conversion to full organic status. This is 100% Chardonnay. Base 2014, plus 5% 2013, 5% 2012 and 25% 'solera' reserve begun in 1982 (by Jean-Pierre's father) and renewed each year with 40% of the new harvest. Malo done. Bottled March 2015, disgorged September 2018. Dosage 3.5 g/l.*

Bright lemony straw colour. Attractive hint of putty on well-integrated palate. Really creamy and beautifully balanced. None of the extremism that is sometimes to be found in Extra Brut wines. Rather difficult to spit. Really very appealing.

Drink

2018

—

2023



ENGLAND

2019

# The Decanter World Wine Awards



This is to certify that

Vazart Coquart & Fils, Réserve Blanc de Blancs Brut  
Grand Cru Chouilly NV  
Champagne, France

has been awarded a Silver medal

90 points

2019

A handwritten signature in black ink.

STEVEN SPURRIER,  
CHAIRMAN EMERITUS

A handwritten signature in black ink.

ANDREW JEFFORD,  
CO-CHAIR

A handwritten signature in black ink.

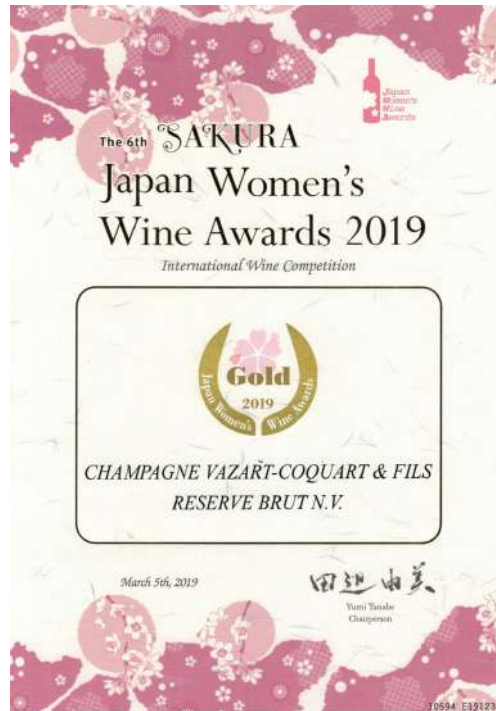
SARAH JANE EVANS MW,  
CO-CHAIR

A handwritten signature in black ink.

MICHAEL HILL SMITH MW,  
CO-CHAIR



# Sakura Japan Women's Wine Awards 2019





# Popping tradition

A new style of Champagne is bubbling up, offering aficionados distinct and differentiated tastes

THE PEAK

CLIQUEZ ICI POUR LIRE L'ARTICLE COMPLET PAGES 42-47

LIFESTYLE



**POPPING TRADITION**

A new style of Champagne is bubbling up, offering aficionados distinct and differentiated tastes.

TRAVEL

THE PEAK OCTOBER 2019 © SPH MAGAZINES PTE LTD. PERMISSION REQUIRED FOR REPRODUCTION.



**SUSTAINABLE PRACTICE**  
Biodegradable clips made from natural fibre are used to hold vines together for shoot positioning.

Champagne-making rules specify a minimum period – but while wooden presses might look prettier, metal ones are superior, he says, crushing the grapes more gently. He installed two presses so he can keep harvests from different plots separate.

"We have two plots that are divided from each other only by a tiny dirt road," says Vazart. "But the parcels on either side are quite different. It's aazing – one side never goes in our vintage bottlings [from grapes harvested in the same, exceptionally good, year] while the other side is fantastic."

He also uses many smaller tanks to age the wines separately from each other. He employs mainly steel tanks to maintain freshness in the wines, and while he uses no wood – "my father tried wood tanks but it was not to our taste, our house style" – he is experimenting with terracotta, which can make the wines more open and fruity.

While malolactic fermentation was always the La Maison Vazart-Coquart style, Vazart is now able to individually cool and heat the separate tanks, and at the end of the first fermentation tests the liquid to see whether malolactic fermentation is required.

"I am one of those Champagne producers who like to use technology if it helps quality," he says.

**GOING NATURAL**

But one aspect of the Champagne-making process in which he prefers to be natural is in the growing of the grapes. He is not alone; many small growers – producers, and even Louis Roederer, which, despite its size, is effectively a grower, owning and farming many of its own organic and biodynamic vineyards, are now embracing sustainability. Still, overall only 5 percent of vineyards in Champagne are organic.

**GROWER'S BATCH**

Grower's Champagne is increasingly appearing on the menus of some of the world's hippest restaurants. But not all labels are of the same outstanding.

**PERET-CHARBONNET** Alexandre Peret is a fifth-generation winemaker, who, along with his wife Marie, makes delicious terroir-focused Champagnes. Their Coline & Candice Extra Brut, named after their two daughters, is made from the house's best Grand Cru parcels of the village of Verzy. Fifty percent Pinot Noir and 50 percent Chardonnay, it was vinified and aged in Verzy oak barrels for eight months. Just 2,000 bottles are produced. It earned an impressive 95 points in Robert Parker's Wine Advocate.

**VAZART-COQUART & FILS** This Chardonnay-based house makes a range of noteworthy Champagnes, most of which are 100 percent Chardonnay and limited to a few thousand bottles each. Their Blanc de Blancs Extra-Brut, fresh and creamy on the nose, with power and weight on the palate, earned a commendable score of 93 from British wine critic Nancy Robinson.

**ANTOINE DROUET** Rated by Daniel Pinck, chef sommelier at the Royal Champagne hotel in Chantilly as Champagne's most big-werunder, young Antoine, the grandson of Guy Drouet of Maison Champagne Guy Drouet, is turning heads with his biodynamically produced, very limited reserves. His Extra Brut Chardonnay is made from grapes from two fine sites in small geographical areas bearing a traditional name planted in the 1950s. The Champagne has great finesse and minerality.

**LOUISE COLLET** Olivier Collet's family has grown grapes in Cergy, a tiny, rural zone southwest of the Côte des Blancs, since 1822. The family had always sold their fruit, and eventually rented their 8.7 hectares to Pinemey. Collet paid himself through law school to find a way to get his family domain back, succeeding in 2002. Since then he has made Champagnes himself, using a sustainable and terroir approach inspired by another biodynamic, Guillaume Seltzer and his visionary father, André, of house Jacques Selosse. Look out for Les Perennes Blanc de Blancs 2015 and Les Perennes 2013.

**FREHE DESTIARD** Mason Here Bertrand is in Chantilly, a stone's throw from the abbey of Hautvillers, home of the 17th-century monk Dom Pérignon, one of the most significant characters in the history of Champagne. The house's Premier Cru Brut, non-vintage, has been given a very high 98 out of 100 points, and was lauded for its power, definition, vibrancy and harmony, by wine magazine Decanter.



"We've been organic now for 10 years but I started applying for the certification in 2017. What is important is to be organic, not to sell organic wine. My father was a sustainability pioneer and perhaps my daughter will take over from me and I would like to hand healthy vineyards over to her," says Vazart. "I can see the difference in the vines after going more natural, and I can taste it in the wines – there's the same maturation but the acidity is higher, which is very good for Champagne."

While the sustainability credentials of a Champagne house might not always be listed, grower-producers are, however, giving customers insight into the differences between their various bottlings through detailed labelling

– a boon for modern drinkers frustrated by the lack of clarity and information on many traditional bottles (but not all). Krug has explicitly listed the history of every bottling since 2011, and now has a dedicated app). Penet-Charbonnet places QR codes on its bottles so customers can access details of the contents via their mobile phone.

Armed with this information, drinkers can make more informed choices and expand their knowledge on the unprecedented variety of styles now on offer by small grower-producers.

Despite being very much still in the minority in terms of market share, these fearless trendsetters are changing the way wine lovers approach Champagne. ☺



48 THE PEAK

THE PEAK OCTOBER 2019 © SPH MAGAZINES PTE LTD. PERMISSION REQUIRED FOR REPRODUCTION.

THE PEAK 47

