

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

SPÉCIAL CÉPAGES OUBLIÉS TRESSALLIER, RIBEYRENC, PERSAN JUGÉS À L'AVEUGLE

LE STYLE DE COGNAC

Le goût Hennessy,
Martell, Remy Martin
et Courvoisier
enfin décrypté

LIQUOREUX DU MONDE

CEUX QU'IL FAUT
AVOIR DÉGUSTÉS
DANS SA VIE



172 CHAMPAGNES MAGIQUES POUR NOËL

De 2004 à 2016, nos meilleurs millésimés

ENQUÊTE
Ils ont lâché
la finance
pour faire
du vin

L 13477 - 646 - F 7,20 € - RD



93/100
MOUZON-LEROUX ET FILS

Extra-brut L'Ineffable
Un 100 % pinot noir de Verzy joliment structuré. Le vin possède de la force, de la profondeur et un volume stimulant de bouche. Sulfite *a minima*. N'hésitez pas à l'ouvrir à l'avance. Certifié Demeter en 2020. 44 €

93/100
PERTOIS-MORISSET

Extra-brut Grand cru Blanc de blancs Cuvée Oger
Un blanc de blancs de très belle facture, précis et dense. Sa qualité première ? Refléter son terroir tout en offrant un équilibre séduisant pour le plus grand nombre. 50,30 €

93/100
JM SÉLÈQUE

Extra-brut Partition
Composition de sept parcelles à dominante de chardonnay des coteaux d'Épernay. D'une fraîcheur pointue, avec des saveurs aiguisées accompagnées d'une bulle crémeuse et d'une patine noisettée. Pour l'apéritif ou la table. 63 €



Grand Bouquet 2014 de Vazart-Coquart & Fils : un blanc de blancs classique, sans exubérance ni dureté.

92/100
AYALA

Brut Blanc de blancs
Uniquement des Premiers et Grands crus de chardonnay dans cette cuvée, très rafraîchissante, à la saveur franche, citronnée, tout en conservant une élégance crayeuse. 55 €

92/100
DOMAINE DE MARZILLY

Brut nature
Pur chardonnay du massif de Saint-Thierry, étonnant d'éclat et de finesse de texture. L'expression proche du raisin est particulièrement séduisante avec une franchise épurée en finale. Maxime Ullens s'est installé en 2012. 58 €

92/100
GEOFFROY

Brut 1^{er} cru Blanc de noirs Empreinte
Droiture ciselée, ébouriffante même du pinot noir. Serré en attaque, il se détend sur une structure longiligne. Amateurs de vins confortables, passez votre chemin. 39 €

92/100
LANCELOT-PIENNE

Extra-brut Grand cru Marie Lancelot
Un 2014 tout en équilibre, d'une belle texture veloutée typique de Cramant, délicatement fumée avec une allonge virevoltante de fruit. Déjà très plaisant, il évoluera tranquillement dans les dix ans. 60 €

92/100
TAITTINGER

Brut
La fraîcheur du millésime convient bien à cette cuvée à la matière gourmande et briochée. La note poivrée en finale rehausse ses courbes généreuses. 52,50 €

92/100
VAZART-COQUART & FILS

Brut Grand cru Blanc de blancs Grand Bouquet
La fraîcheur du millésime 2014

Deutz, à Ay

L'émotion du champagne élégant



Michel Davesne, chef de cave, affirme le style raffiné de la maison d'Ay.

Implantée à Ay depuis 1838, la vénérable maison Deutz (groupe Louis Roederer) fait naturellement la part belle au pinot noir, cépage de référence de ce côté de la Vallée de la Marne, dans ses assemblages. Son dynamique président, Fabrice Rosset, et son chef de cave, Michel Davesne, poursuivent avec une régularité de métronome le style raffiné et retenu des cuvées. Nous sommes toujours impressionnés par leur élégance, toujours nuancée, jamais dans la démonstration. Le trio de millésimés, du brut au blanc de blancs en passant par le rosé, excelle en 2014. Une année fraîche et aérienne en adéquation avec le style maison. Le savoureux Amour de Deutz 2010 est, quant à lui, en plein épanouissement, prêt à boire aujourd'hui. A. G.

Les Dégustations

Millésimes 2014 et 2013

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 €**

92/100 WARIS-HUBERT

*Brut Grand cru Blanc de blancs
Blanche*

Né dans le lieu-dit des Avats à Avize, ce chardonnay montre d'emblée son raffinement tout en réservant une complexité intense. Un ambassadeur du blanc de blancs dans ce secteur. **40 €**

91/100 ROGER BARNIER

Brut Cuvée Exquise
Avec le temps, cette Cuvée Exquise à dominante de chardonnay (60%) conserve une certaine retenue aromatique. Sans dureté, la bouche s'affirme avec une fermeté froide. **42 €**

91/100 ANTOINE BOUVET

Brut nature
Judicieux assemblage de chardonnay et pinot noir construit en finesse, sans artifice, avec une approche spontanée du fruit. Ciselé sans pour autant basculer dans le "tranchant" strict de certaines cuvées non dosées. **38 €**

91/100 DOMAINE VINCEY

*Brut Grand cru Blanc de blancs
Le Jardin*

Ce pur chardonnay d'Oger "nouvelle génération" offre l'ampleur d'un fruit mûr et juteux, serti de saveurs précises. Un premier millésime habilement mené par le domaine Vincey, techniquement irréprochable. **55 €**

91/100 MUMM

Brut Blanc de blancs RSR

Un blanc de blancs habilement ajusté entre la finesse d'expression et un dosage bien intégré.

Une souplesse qui le rend d'un gourmandise séduisante. **47 €**

90/100 LOUIS NICAISE

Extra-brut 1^{er} cru
Un fruit à l'évolution sereine où le chardonnay et le pinot noir nous approchent avec un peu de fermeté. Des feuilletés aux

anchois assagiront sa fougue. Bonne affaire. **25 €**

90/100 VAUVERSIN

Extra-brut Grand cru millésime
Une myriade de notes de fruits jaunes donnent le ton de ce blanc de blancs d'Oger, à la rondeur tendre, avec une sensation de sucrosité épurée. **40 €**

Domaine Vincey, à Oger

Un premier millésime très prometteur



Quentin Vincey et Marine Zabarino livrent un 2014 impeccable.

Chaque année, quelques jeunes dont les aînés apportaient leurs raisins à la coopérative décident de conserver la production d'une partie de leurs vignes pour élaborer leur propre vin. Quentin Vincey, épaulé par sa compagne Marine Zabarino, est l'un d'entre eux. Une belle aventure se profile : le couple de trentenaires vinifie deux des 7 hectares principalement situés dans les Grands crus de la Côte des Blancs : Oger, Le Mesnil-sur-Oger et Chouilly. Une cuverie et un pressoir se libèrent à côté de leur maison et, d'emblée, leur 2014, leur premier millésime, impeccablement élaboré nous interpelle. Leur questionnement (conversion en bio, traitements à base d'huiles essentielles, fermentation sous bois, vieillissement sous bouchon de liège...) et la dégustation d'un 2017 présagent une progression évidente. **A. G.**

89/100 JEAN JOSSELIN

Extra-brut Cordon Royal
L'année 2014 a permis à ce généreux Aubeois de garder une fraîcheur appétante. Un bon élève où la chair fruitée du pinot marque l'ensemble. Facile d'accès à l'apéritif. **30 €**

88/100 NICOLAS FEUILLATTE

Brut Blanc de blancs Collection
Archétype du blanc de blancs citronné, à la vivacité enrobée par une rondeur séductrice. Il est à boire dans sa prime jeunesse. **39 €**

Le traçant 2013

Amateurs de vins dodus et confortables, passez votre chemin ! Ce millésime d'octobre a ciselé des champagnes portés par une fraîcheur saillante et des saveurs froides. Stricts pour certains, ils séduiront les palais en quête de sensations fortes.

95/100 ÉRIC RODEZ

*Extra-brut Grand cru
Les Genettes*
Lumineuse expression du pinot noir d'Ambonnay, ciselé tout en finesse par une énergie incroyable, persistant sur des saveurs salines. Il se révèle incroyablement à l'aération. Grande identité. **81 €**

95/100 ÉRIC RODEZ

*Extra-brut Grand cru Les Beurys
Macération rosé*
Sublime interprétation du pinot noir en rosé de macération. Des saveurs de fruits rouges et de poivre se dessinent avec nuance et précision jusqu'à une finale radieuse. Remarquable. **81 €**

94/100 LARMANDIER-BERNIER

Extra-brut Grand cru Blanc de blancs Les Chemins d'Avize
Après aération, ce 2013 s'étire avec un grand raffinement de

97/100

PASCAL AGRAPART

Extra-brut Grand cru Blanc de blancs Minéral
Haute expression du chardonnay d'Avize et de Cramant, d'une puissance comparable à un grand blanc de Bourgogne. L'intensité crayeuse est dessinée par un raisin parfaitement mûr. Un grand champagne de garde à la persistance interminable. **85 €**

95/100

BRUNO PAILLARD

Extra-brut Blanc de blancs
Archétype du blanc de blancs séduisant qui développe une maturité juste du raisin, la fraîcheur champenoise et une texture confortable en bouche. Cette maison est en pleine forme. À déboucher ou à garder. **80 €**

94/100

ROGER COULON

Brut nature Blanc de noirs
Un assemblage judicieux de meunier et pinot noir, à la concentration mûre du millésime. Ponctué de fines notes épicées, il dévoile un dynamisme crayeux. Parfaitement à l'aise sur un plat à table ou avec un salers affiné. **62 €**

94/100

FLEURY

Extra-brut Sonate 🌱
Une cuvée sans soufre ajouté habilement maîtrisée. Le fruit est juteux et très savoureux, avec une petite pointe de rancio très noble. Un exercice de style très réussi où la chair est sublimée. **70 €**

94/100
GOSSET

Brut Grand Millésime
La haute concentration de ce millésime 2012 convient au style traçant de Gosset (67% de chardonnay). Elle lui apporte une étoffe savoureuse soulignée par une fraîcheur revigorante, avec beaucoup de persistance. Paré pour la garde. **57 €**

Gosset, à Épernay

Grand Millésime 2012 : une très belle réussite



Odilon de Varine est le chef de cave de la maison Gosset depuis 2016.

Le style ciselé, voire incisif dans les millésimes froids, de Gosset peut dérouter les palais en quête de suavité. Ce goût historique sculpté dans des cuves inox avec la fraîcheur des chardonnays (55 %) et l'absence de fermentation malolactique, cultivé avec brio par le chef de cave Odilon de Varine, se fond harmonieusement dans une année de haute concentration naturelle comme 2012. Grand Millésime est l'une des plus belles réussites de ces dernières années de la plus ancienne maison de Champagne (1584). Celebris 2007 a trouvé, quant à elle, une rassurante patine vineuse lors de son vieillissement de plus de dix ans en cave. **A. G.**

94/100

LARMANDIER-BERNIER

Brut nature 1^{er} cru Blanc de blancs

Terre de Vertus 🌱

Une haute maturité du fruit propulse une puissance remarquable du bouquet (fruits exotiques, brioche, beurre...) et une chair voluptueuse. Heureusement, il est porté par un beau dynamisme revigorant. **59 €**

94/100

PHILIPPONNAT

Extra-brut Blanc de noirs

Succulent blanc de noirs, d'une

très belle ampleur. Le faible dosage préserve l'élan de sa vinosité tourbillonnante de saveurs de fruits rouges. Finale extrêmement sapide. **56,10 €**

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 €**

93/100

DELAMOTTE

Brut Blanc de blancs

Un blanc de blancs fidèle à sa signature crémeuse, soulignée par une saveur grillée très séduisante. Même sensation en bouche, pulpeuse, à l'allonge savoureuse. Déjà très gourmand et paré pour la garde. Une qualité dupliquée à 80 000 bouteilles ! **52 €**

93/100

CHARLES HEIDSIECK

Brut Millésime

Le style "Charles" moelleux et duveteux accompagne admirablement l'intensité de l'année. La réduction grillée et le bouquet brioché confèrent une douce sensualité à ce champagne automnal. À boire au coin du feu. **84 €**

93/100

A.R. LENOBLE

Extra-brut Grand cru

Blanc de blancs Chouilly

Superbe droiture persistante dans ce blanc de blancs puissant, souligné par une légère trame oxydative due à son passage sous bois (bien plus intégré que les millésimes précédents). De beaux amers à marier avec un turbot au beurre blanc. **54 €**

93/100

PERRIER-JOUËT

Brut Belle Époque

Un 2012 habilement façonné pour dégager une trame sensuelle et suave du champagne. Des notes de brioche chaude apportent un côté réconfortant. Pas d'une grande émotion mais un style sûr pour vieillir paisiblement. **350 €**

93/100

VEUVE CLICQUOT

Brut La Grande Dame

Un peu comprimé à ce stade, le nez peine à se livrer. Il faudra une dizaine d'années avant que ce 2012 ne se dévoile pleinement. Une texture outagée et une bulle onctueuse en font sa marque de fabrique. **190 €**