

La folie des vieux champagnes

Publié le 10/02/16 par Frédéric Durand-Bazin

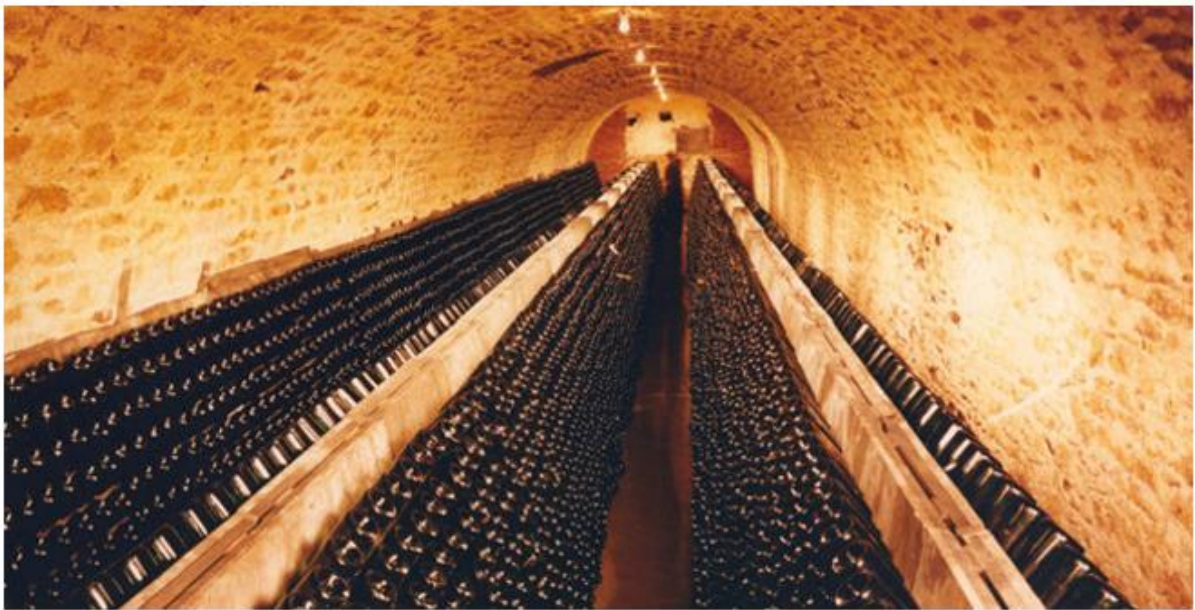


Photo : DR



La nuit est tombée sur l'Hôtel du Marc, la résidence de réception de Veuve Clicquot, en plein centre de Reims. François Audouze s'affaire auprès de Dominique Demarville, le chef de cave.

Cet ancien chef d'entreprise, amoureux des vins anciens, **ouvre les trésors qu'il va servir au cours du dîner** qu'il organise : [Margaux](#) 1947, [Latour](#) 1947, Montrachet des Comtes Lafon 2001, Clos de La Roche 1990 du domaine Rousseau, [La Tâche](#) 1990 du [domaine de la Romanée Conti](#) ou encore [Yquem](#) 1911... Pourtant, ce ne sont pas pour ces merveilles qu'arrive dans la salle à manger la dizaine de convives spécialement venus des États-Unis, de Lituanie, ou encore du Japon. Mais pour une bouteille encore plus rare. **Un flacon de 180 ans découvert dans la Baltique en 2011**, identifié comme provenant de la maison [Veuve Clicquot](#), vinifié et expédié à l'époque de Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, sans doute aux alentours de 1830. La bouteille sera ouverte et goûtée en apothéose du dîner, autour d'une truffe en croûte briochée.

Depuis quelques années, les amateurs se passionnent pour les anciens millésimes de champagne, et sont même prêts, à l'image des convives de ce repas, à dépenser des milliers d'euros et parcourir la moitié de la planète juste pour avoir le privilège de tremper leurs lèvres dans un breuvage dont on ne sait s'il est encore consommable. Pour répondre à cet engouement, les maisons sont de plus en plus nombreuses à proposer, à la vente, des millésimes matures de champagne. [Krug](#), par exemple, avec sa gamme "Krug Collection", ou encore [Dom Pérignon](#), autre marque de la galaxie LVMH, qui propose depuis quelques années une collection spécifique, initialement baptisée 14nothèque, et désormais commercialisée sous le nom de P2, comme "2e plénitude". Cette même vision a poussé [Veuve Clicquot](#) à lancer, en 2010, sa collection Cave privée. "C'est l'esprit de conservation de Jacques Peters, mon prédécesseur, qui a permis à la maison de pouvoir se constituer une oenothèque digne de ce nom, explique Dominique Demarville. Nous ressortons un ancien millésime à un moment où le vin retrouve sa dynamique. Au bout de sept ans, lorsque nous lançons pour la première fois un millésime sur le marché, le [champagne](#) n'est encore qu'un adolescent. Au bout de vingt ans, pour sa deuxième sortie, il possède encore du fruit, mais exhale aussi des notes grillées, torréfiées. Puis, après 30-35 ans, il acquiert des arômes nobles de café et de truffe."

"Forte progression"

Pour étancher leur soif de vieux millésimes, les amateurs se tournent également du côté des ventes aux enchères. "Le champagne reste, pour le moment, un marché de niche pour les enchères, mais qui connaît une forte progression", se réjouit Angélique de Lencquesaing, fondatrice du courtier aux enchères [Idealwine.com](#). **"Il y a dix ans, seul Dom Pérignon était vendu aux enchères. Aujourd'hui, vous avez un très grand choix.** Il y a indéniablement un changement de mentalité chez les acheteurs qui veulent des champagnes mûrs." Pour autant, les champagnes que vous trouverez aux enchères, ou que vous laisserez vieillir dans votre cave, seront sensiblement différents de ceux commercialisés par les maisons. "Il y a une énorme différence de goût entre un 1982 dégorgé aujourd'hui et le même millésime dégorgé à l'occasion de sa première commercialisation, il y a plus de vingt ans", souligne Jean-Claude Fourmon, président de Joseph-Perrier. Sans parler du dosage. Celui-ci est généralement beaucoup plus faible lors de sa deuxième sortie qu'à l'origine. "Pour notre coffret 190 ans, nos 1975, 1985 et 1995 ont bénéficié d'un tout petit dosage de sucre, alors que la norme était plutôt autour de 9 à 10 grammes/litre à l'époque." Le vin étant plus riche, il a moins besoin de dosage pour s'exprimer.

Et le **Veuve Clicquot de 1831**, dans tout ça ? Une déception, pour ceux qui avaient placé beaucoup d'espoir en lui. Le vin était mort depuis longtemps, ne restant en bouche qu'une sucrosité importante, résultat d'un dosage extrême, plus de 100 grammes/litre selon les analyses. Mais finalement, cette dégustation avait un côté rassurant, celui qu'il n'est pas nécessaire d'attendre cent quatre-vingts ans pour déguster un bon champagne.

La sélection du "Figaro"

Mumm

"Collection du Chef de Cave" en magnums

Prix : 500€ le 1985, 400€ le 1990 et 300€ le 1996

Delamotte

Blanc de Blancs Collection

Prix : 174,95€ le 1991 et 499,95€ le 1985

Joseph Perrier

"Coffret Collection 190 Ans" (millésimes 1975, 1985 et 1995)

Prix : 1 500€ sur demande auprès de la maison.

Krug

"Collection" 1985

Prix : 595€

Veuve Clicquot

"Cave Privée" 1989

Prix : 529€ le magnum

AR Lenoble

Blanc de Blancs 1985

Prix : 195€ point de vente sur demande à la maison AR Lenoble.

Dom Pérignon

1998 P2

Prix : 400€