

Les Champagnes anciens en majesté

Publié le 09/11/17 par Béatrice Brasseur



Photo : Ruinart

Partager 79

Tweeter

G+

Enregistrer

AJOUTER À MES ARTICLES

Ils ont de plus en plus la cote et suscitent une curiosité et une convoitise grandissantes pour leur qualité de garde et leurs saveurs uniques.

Il y a un effet "waouh" ! "Si vous voulez créer la surprise, servez un champagne de 20 ou 30 ans, vos invités s'en souviendront et vous vous distinguerez. Mais vous devrez l'expliquer", conseille Jérôme Philipon, le président de la [maison Bollinger](#). Vin de fête par excellence - un bouchon qui fuse, des milliers de bulles éphémères, tout dans le champagne évoque le plaisir immédiat, l'instantanéité et sa célébration... "On l'a longtemps disqualifié comme vin de garde ou de gastronomie. Mais cela change. Avant, on me questionnait sur le dosage. Maintenant, c'est sur l'évolution des millésimes. Pour les constitutions de belles caves, les professionnels incluent systématiquement des champagnes pour la garde. On s'est arraché le R.D. 2002 !" assure Jérôme Philipon. "La demande s'accroît depuis une dizaine d'années, et elle est mondiale", confirme Didier Depond, président de [Champagne Salon](#), un vin très recherché car monocépage, monocru et qui ne produit qu'un millésime sur trois en moyenne.

"Les amateurs découvrent ce que les connaisseurs savent : la garde est dans l'ADN même du champagne, explique Jean-Baptiste Lécaillon, chef de cave de [Louis Roederer](#). Tout y concourt : les plus grands terroirs (pour les millésimés) et l'action conjuguée de ces puissants antioxydants que sont l'acidité élevée, les lies et le gaz carbonique." L'ensemble permet au champagne "non seulement de traverser, mais de grandir avec le temps", assure Éric Lebel, le chef de cave de la [maison Krug](#). "J'ai goûté récemment un Bollinger 1914 aux arômes spectaculaires", assure Jérôme Philipon. "Le millésime 1976, année de canicule, du Clos des Goisses (le nec plus ultra confidentiel de [Philipponnat](#)), récemment dégorgé, est splendide de fraîcheur", confie Charles Philipponnat. "Le [Ruinart](#) 1947 se tient parfaitement et, pourtant, on a dit que cette année-là avait connu des "chaleurs d'Afrique" ", indique Frédéric Panaïotis, le chef de cave de la maison Ruinart, qui vient, après des années de quête, de retrouver aux États-Unis une unique bouteille du tout premier Dom Ruinart millésime 1959.

De l'or pâle à l'ambré

Évidemment, avec les ans, "**le champagne développe de nouvelles vies aromatiques**", précise Éric Label. Cette évolution des goûts peut dérouter le néophyte. Jeunes, les champagnes délivrent une profusion d'arômes d'agrumes et de fruits frais. Puis la palette s'enrichit. À 6-7 ans apparaissent des fruits plus mûrs, pêche, poire, mirabelle, voire des notes compotées. À 15 ans, des notes de fruits cuits, au sirop, de tarte Tatin. Ensuite, des notes de fruits secs, abricot, raisin, amande, noisette. Encore plus tard, à 50 ans, des notes de champignon, truffe, sous-bois, de café, chocolat, épices. La couleur passe de l'or pâle à l'ambré. La bouche et l'effervescence se font plus sages, la fraîcheur régresse. Toutes les maisons l'assurent, **les vieux millésimes sont incontestablement faits pour la table**. À chacune son style. Les écoles diffèrent quant à l'assemblage ou non de cépages et de crus, quant à la présence de vins de réserve (pour les non-millésimés), quant au temps d'élevage sur lies (au moins six ans dans les grandes maisons et pour les millésimés), avec plus ou moins d'enrichissement souhaité, et quant au dégorgement précoce ou tardif, donnée essentielle, complexe, très variable selon la politique maison.

Reste que toutes les maisons regardent d'un oeil neuf leurs vieux millésimes. Car, même si, comme le fait remarquer Nathalie Vranken, "**le champagne a déjà, au moment où il arrive sur le marché, au moins 6 ou 7 ans pour les millésimés**, ce qui en fait le plus âgé dans la famille des vins", les maisons ont compris qu'il y avait, au-delà des happy few connaisseurs de bulles anciennes, des esthètes, en quête de produits plus sophistiqués, plus rares, susceptibles de s'y intéresser. Certains achèteront aux enchères, à des prix qui n'ont rien à voir (pas encore) avec les sommets atteints par les grands bordeaux ou bourgognes. Mais beaucoup n'ont pas forcément la cave pour faire vieillir leurs vins ni le temps ou l'envie de les attendre. Certaines maisons dégorgent donc à la demande leurs vieux millésimes, d'autres conçoivent et mettent en marché des cuvées spéciales.

À consommer frais mais pas froid (10-12 °C). Jamais en carafe. Dans des verres à vin blanc (penchez le verre pour préserver la bulle).

Notre sélection

Louis Roederer, Cristal et Cristal Rosé Vinothèque 1995

"J'en avais assez d'entendre dire : "Cristal, c'est délicieux mais c'est toujours trop jeune", raconte Jean-Baptiste Lécaillon, chef de caves. Frédéric Rouzaud, le président, et moi-même avons donc décidé d'attendre cette fenêtre de maturité de 20-22 ans très propice à Cristal."

Dom Pérignon, Plénitude

"Les champagnes dans nos caves évoluent par plateaux, où ils s'expriment plus fort, explique Richard Geoffroy, le chef de cave. Il n'y a que trois radiances dans la vie de Dom Pérignon. Nous les appelons Plénitude. P1 intervient autour de 8 ans et correspond à l'énergie, P2, autour de 16 ans, exprime l'harmonie, P3, de 25 à plus de 40 ans, sublime la complexité." Les millésimes disponibles actuellement sont les 2009 (P1), 2000 (P2), 1985 et 1971 (P3).

Veuve Clicquot Cave Privée

Ce sont des champagnes de 30 ans minimum, en rosé et en blanc, proposés en 75 cl et en magnum. Les rosés 1979 et 1990, les blancs 1982 et 1989 sont disponibles.

Laurent Perrier cuvée Réserve Grand Siècle

Un assemblage des millésimes 1990, 1993 et 1995. Le champagne est dégorgé à la demande et proposé en magnum ou en jéroboam uniquement.

Ruinart Dom Ruinart La Réserve 1998

Conçu comme la démonstration du potentiel de garde de Dom Ruinart. Gardé plus longtemps en cave, tiré sous liège et gardé sur pointe. Disponible via Twitter (@carnetsruinart).

Philipponnat

"Nous dégorgons à la demande des millésimes anciens. Nous avons pratiquement tout depuis les années 1950", indique Charles Philipponnat.

Pommery, Heidsieck Monopole et Vranken, Collection Les Millésimes d'Or

Tous les millésimes du XXe siècle, trois lectures différentes des millésimes selon les maisons, jamais sortis des caves.

Sous le marteau en 2017...

IDEALWINE

- Salon Cuvée S 1959, 3.480 euros.
- Philipponnat Clos des Goisses 1947, 1.560 euros.
- Krug Clos du Mesnil 1981, 1.560 euros.
- Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1988, 1.200 euros.
- Louis Roederer Brut 1923, 1.080 euros.