



Choix
de
60
millions
de consommateurs



Champagnes bruts blancs

Alfred Rothschild

25,40 € | 14/20

Une ampleur qui a plu à tous.

Comte de Lavigny | Casino

18,80 € | 13,5/20

Tout en finesse et digestibilité.



Champagnes rosés

G.H. Martel & Co

19,50 € | 13,5/20

Un caractère
gourmand tout terrain.

Nicolas Feuillatte

25 € | 13/20

Un côté framboise
acidulée singulier
plébiscité par les hommes.

CHAMPAGNES

Blanc ou rosé, que la fête commence !

Voici des champagnes qui devraient plaire à tous les convives, tout en étant bien distribués partout en France. Avec notre nouveau palmarès issu de 30 champagnes bruts blancs non millésimés et rosés, nos conseils mets-vins pour les meilleurs accords gourmands.

Les Français demeurent les premiers consommateurs de champagne au monde : 3 bouteilles par an et par habitant (chiffres 2016 du Centre interprofessionnel des vins de Champagne [CIVC]). Mais depuis six ans, leurs achats sont en baisse. La crise dans la restauration après les attentats de 2015 a accéléré un processus déjà amorcé. Car l'effervescence se mondialise. Et quand les producteurs champenois courent après les marchés étrangers (États-Unis, Allemagne et Mexique parmi les plus porteurs), en sens inverse, les bulles étrangères (le prosecco italien et le cava espagnol) gagnent les rayons hexagonaux, offrant des alternatives à moins de 8 €.

BEAUCOUP DE PROJETS EN COURS DANS L'ŒNOTOURISME

Les Champenois ont revu leur stratégie. L'heure est aux investissements tous azimuts dans l'œnotourisme avec beaucoup de projets en cours : une cité du champagne à Reims sur le modèle de Bordeaux (pour 2022) ; un musée du vin de Champagne et d'archéologie régionale au château Perrier à Epernay (fin 2019) ; un centre d'interprétation sensorielle à Ay (2020) ; le lancement d'une marque collective « *Champagne, refined art de vivre* » destinée à labelliser l'accueil, etc.

Le classement de la Champagne au Patrimoine mondial de l'Unesco en 2015 a réussi à fédérer les professionnels et fait naître de nouvelles ambitions, y compris dans le camp

des vignerons indépendants qui multiplient les opérations de séduction afin d'attirer chez eux la clientèle francilienne.

Cette appellation n'est-elle pas à moins de deux heures de la capitale et l'achat local en direct chez le producteur toujours très tendance ? Mais dans le premier canal de distribution des champagnes que représente la grande distribution alimentaire (33,4 % des volumes), ce sont les marques nationales qui bataillent (70 % des ventes).

LA CONCURRENCE FAIT RAGE, AU PROFIT DU CONSOMMATEUR

Dans un contexte très concurrentiel, l'étiquette champenoise est un produit d'appel - le nombre de prospectus promotionnels a augmenté de 7,5 % en 2016 ! À grand renfort de deuxième bouteille à 50 %, les grandes marques sont bradées. Et les marques de distributeurs (MDD) piquent du nez (12,5 % du volume). Mais le prix a ses limites.

Une fête passée avec un mauvais champagne laisse une impression désagréable de ratage. C'est pour répondre à la question du goût que notre panel comprend cette année les dix marques nationales les plus vendues en France, selon *Rayon Boissons*, auxquelles s'ajoutent cinq MDD. En deux couleurs, blanc et rosé. Entre 14 € et 44 €. Ainsi, nos dégustations qui se font avec les étiquettes cachées donnent l'opportunité de choisir sa bouteille au meilleur rapport qualité-prix, et de laisser de côté les mauvais. Car il y en a aussi ! **II**

CENTRE D'ESSAIS COMPARATIFS

Notre dégustation

Les échantillons ont été présentés anonymement, dans des verres Inao numérotés à 3 chiffres. Chacun a dégusté sa série dans un ordre différent pour gommer l'effet induit par l'ordre de passage. La note résulte d'une moyenne arrondie : un bonus (ou un malus) a été appliqué à la moyenne des notes obtenues, selon que l'échantillon a été le plus (ou le moins) apprécié par les jurés.

NOTRE JURY ÉTAIT COMPOSÉ DE :

- Konstantinos Anagnostopoulos, sommelier ;
- Jean-Michel Deluc, maître-sommelier ;
- Léo Dezeustre, journaliste ;
- Jérôme Gagnez, sommelier ;
- Catherine Gerbod, journaliste ;
- Béatrice Girod, consultante ;
- Christophe Guitard, sommelier-consultant ;
- Michèle Héline, journaliste ;
- Fabrice Hoerter, courtier juré-expert piqueur ;
- Laurie Matheson, consultante ;
- Vinny Mazzara, sommelière ;
- Stéphane Philippe, courtier juré-expert piqueur ;
- Michèle Piron-Soulat, technicienne en œnologie ;
- Bénédicte Plaige, conseillère technique ;
- Marie Roginska, consultante ;
- Aurélie Soulat, professionnelle du vin.

Les femmes préfèrent les bulles en rose

Nos dégustations révèlent que le champagne rosé plaît mieux aux femmes et que les marques de distributeurs cartonnent en blanc. Le panier gagnant comprend neuf bouteilles entre 14,50 € et 44 €.

Une bonne nouvelle pour amorcer les fêtes. Cette année, vous pourrez acheter un "bon" champagne à partir de 14,50 € pour le blanc et de 19,50 € pour le rosé ; "bon" correspondant à 13/20 dans notre grille. Notre panel compare 15 marques dans les deux couleurs, car le rosé progresse toujours (7,4 % des volumes en 2016).

Ces bouteilles se déploient du rose pâle à la couleur fluo au risque, sous la lumière, d'accélérer leur vieillissement. Aux résultats de nos dégustations, ce champagne coloré s'avère un peu plus risqué à acheter que le blanc. Seul quatre échantillons se hissent au rang des "bons champagnes" (ils sont cinq en blanc). Le rosé serait-il plus fragile ? « *Le prix des champagnes rosés est plus élevé que celui des blancs de base ; il est tentant pour un producteur de doper son chiffre d'affaires en assemblant, en toute légalité, une cuve de vins blancs peu qualitatifs avec des vins rouges* », avance un œnologue. Et le rosé serait-il sexué ?

Le champagne, côté femmes

De manière globale, nos jurées ont davantage apprécié les rosés que leurs homologues masculins. Ces derniers ont noté plus sévèrement cette couleur. Une seule maison a rencontré leur faveur, Nicolas Feuillatte, dont le style et la teinte framboise sont d'ailleurs atypiques et qui a moins plu aux femmes.

→ **Pour tous les autres rosés**, la moyenne donnée par les femmes est supérieure à celle de leurs confrères. Ce qui induit la question suivante : existerait-il un goût féminin ? Notamment pour les rosés Heidsieck, Charles Lafitte, Veuve Emille, Charles de Courance, bien notés par nos jurées ?

→ **Quant aux blancs non millésimés**, des variations sont apparues aussi. Le plus grand écart se rencontre avec le blanc G.H. Martel qui est noté 15/20 par les femmes et 11,5/20 par les hommes ! Les dames déboucheraient volontiers une bouteille Delagne quand les messieurs se tourneraient plutôt vers un Charles de Courance ou un Mercier.

L'exploit de G.H. Martel

Heureusement, de rares bouteilles fédèrent tout le monde. Le consensus s'est opéré avec le blanc Alfred Rothschild et le blanc Comte de Lavigny ainsi qu'avec le rosé G.H. Martel. Mais la bonne



Opter pour le verre tulipe

La forme du verre joue sur la dégustation. Fuyez la coupe qui laisse échapper bulles et arômes. À la rigueur, conservez la flûte pour le spectacle de l'effervescence en sachant qu'elle n'exprime pas au mieux les arômes... Surtout, essayez le verre à forme tulipe : évasé en bas pour épanouir les arômes, resserré en haut pour les retenir et piqué dans le fond pour doper la bulle – les modèles se multiplient depuis l'original modèle "Ambassadeur" de James Darsonville, œnologue.

note d'une marque de champagne en blanc ne garantit pas la même performance pour le rosé. Une seule marque, goûtée dans les deux couleurs, remporte la palme de la constance : G.H. Martel.

Les MDD assurent en blanc

Dans la catégorie la plus vendue, les blancs non millésimés (87 % des ventes en 2016), les marques de distributeurs (MDD) apparaissent comme de bons rapports qualité-prix : trois étiquettes figurent parmi les cinq premiers ! Comme l'an passé, les marques de Casino et d'Intermarché cartonnent. La référence de Carrefour s'améliore.

Ces bouteilles se positionnent au prix de champagnes de petits récoltants, mais sont proposées près de chez vous et n'offrent pas de gros risque de stockage grâce à leur bon roulement. Et même si les élaborateurs peuvent changer d'une année sur l'autre, et même être différents entre les deux couleurs, les styles se perpétuent, avec plus ou moins de succès. ||

MARYSE SARGIS,
AVEC FARID BENSÂID, INGÉNIEUR



CHAMPAGNES BRUTS BLANCS NON MILLÉSIMÉS



Alfred Rothschild | 25,40 €

14/20

Ample : robe or gris, bulles fines ; nez riche (beurre frais, pain grillé, cake au citron, pommes cuites, caramel, amande, verveine, craie) ; bouche vineuse, volume, miel et vivacité, longue finale agrume. Pour accompagner le repas.



G.H. Martel & Co | 21 €

14 / 20

Gourmand : robe jaune paille, bulles fines et rares ; nez riche (noix, fruits mûrs blancs, agrumes, pain grillé, vanille, craie) ; bouche équilibrée dans un style vineux, finale saline. Pour accompagner apéritif et repas.



Comte de Lavigny | Casino

18,80 €

13,5/20

Digeste : robe or gris, bulles fines ; nez discret (beurre frais, agrumes, mie de pain, fruits secs, note crayeuse) ; bouche simple, sucrée avec du ressort apporté par les bulles, finale saline. Pour accompagner apéritif et entrées.



Delagne & fils | Intermarché

16,80 €

13/20

Efficace : robe or paille, bulles fines nombreuses ; nez fruité et brioché, agrumes, fruits secs, fleurs (angélique, mélisse, anis) ; bouche ronde rafraîchie par la bulle, agrumes en finale. Pour accompagner apéritif et entrées.



Charles de Courance

Carrefour | 14,50 €

13/20

Charnu : robe or gris, bulles très fines et rapides ; nez floral, fruité (poire, pêche), miel d'acacia, cake au citron, note grillée ; bouche croquante avec du fruit, rondeur et vivacité. Pour accompagner l'apéritif.



Nicolas Feuillatte | 20,30 €

12,5/20

Désaltérant : robe jaune paille, bulles nombreuses et lentes ; nez fin (brioche, mie de pain frais, agrumes, mirabelle, épices douces) ; bouche vive et fruitée, finale sur les agrumes. Pour accompagner apéritif et entrées.



Canard Duchêne | 23 €

12/20

Assez plaisant : robe jaune paille, bulles très fines et rapides ; nez peu intense (notes végétales, crayeuses, fruits blancs, agrumes) ; bouche fraîche, saveurs de miel et de fruits, et finale sur les agrumes. Pour accompagner apéritif et entrées.



Heidsieck & Cie Monopole

36,50 €

12/20

Sans relief : robe or jaune, bulles nombreuses ; nez discret (champignon de Paris, brioche, agrumes, pomme reinette, craie) ; bouche plus dosée que fraîche, finale sur les agrumes. Pour accompagner le repas.



Mercier | 25,50 €

12/20

Rafraîchissant : robe or vert, bulles très fines et nombreuses ; nez fin et discret (miel, brioche, fines herbes, note crayeuse) ; bouche classique, minéralité et fraîcheur au rendez-vous. Pour accompagner apéritif et fruits de mer.



Veuve Emille | Auchan | 14 €

12/20

Honnête : robe lumineuse or gris, bulles fines ; nez fin (arôme pâtissier de cake, pomme golden, pêche, coing, mirabelle, rhubarbe) ; bouche à la fois vive et sucrée, finale saline. Pour accompagner apéritif et fruits de mer.



Charles Lafitte | 25 €

11,5/20

Assez équilibré : robe or gris, bulles fines, nombreuses ; nez vineux (marmelade, pomme verte, poire, brioche, cake au citron, beurré à l'aération) ; bouche équilibrée, fraîche et complexe finale sur les agrumes. Pour accompagner apéritif et repas.



Mumm cordon rouge | 31,50 €

11,5/20

Un peu tranchant : robe or gris, bulles fines, nombreuses ; nez discret, arômes de fruits secs (amande) avec des notes végétales (mélisse, ortie), agrumes ; bouche vive (finale pomelo). Pour accompagner apéritif et repas.



De Castellane | 21,50 €

10,5/20

Court : robe or vert, bulles fines ; nez fumé, minéral, arômes de fruits secs ; bouche à l'amertume insistante qui manque de nerf. Pour accompagner l'apéritif.



Pol Carson Premier cru

Leclerc | 14,60 €

10,5/20

Un peu lourd : robe or gris, bulles fines ; nez discret, arômes de fruits (mirabelle, abricot, pêche) puis de compote à la vanille ; de la matière en bouche dominée par le miel, longueur. Pour accompagner apéritif et repas.



Chanoine Frères | 35,90 €

6,5/20

Problème de stockage sur un lot donnant un mauvais goût aux deux bouteilles goûtées.

CHAMPAGNES ROSÉS



Monopole Heidsieck | 30 €

14,5/20

Fin : robe rose tendre, mousse dense ; nez complexe (brioche, fruits rouges, mandarine), note minérale ; bouche équilibrée, vineuse où fraîcheur et amertume mettent en appétit. Pour accompagner apéritif et repas.



Mumm | 44 €

13/20

Retenu : robe rose tendre ; nez discret et fin (fraise, framboise, bonbon), notes pâtisseries à l'aération ; bouche stricte, acidité en milieu de bouche et amertume en finale. Pour accompagner le repas.



Pol Carson | Leclerc | 17 €

12/20

Tendu : robe pâle reflets cuivrés ; nez discret de fruits secs, fraise, cranberries à l'aération ; bouche souple à l'attaque, saveurs de fruits rouges, finale vive et minérale. Pour accompagner apéritif et entrées.



Chanoine | 24,30 €

11,5/20

Généreux : robe saumon brillante, bulles très fines ; nez expressif (confiture de fruits rouges) fruits secs, brioche, minéralité ; bouche crémeuse, avec du fruit, du sucre, des agrumes et de la longueur. Pour accompagner le repas.



De Castellane | 23 €

10/20

Vineux : robe rose saumon ; nez intense et fondu (arômes confits, cendre, fumée, fruits secs, fleurs séchées, notes végétales) ; bouche vineuse, avec des épices pour certains, manque de fraîcheur pour d'autres. Pour accompagner le repas.



G.H. Martel & Co | 19,50 €

13,5/20

Gourmand : robe rose tendre, bulles très fines ; nez de fruits mûrs (raisin, fraise), floral (rose séchée) ; bouche de caractère, attaque franche, notes épicées (poivre blanc), de la longueur. Pour accompagner apéritif et repas.



Veuve Emilie | Auchan | 19 €

12,5/20

Aérien : robe rose soutenue ; nez gourmand de confiture de fruits rouges (cerise, framboise), minéralité sous-jacente ; bouche acidulée, fines bulles, le fruit avance sur la pointe des pieds. Pour accompagner apéritif et repas.



Charles de Courance | Carrefour | 18,30 €

11,5/20

Aimable : robe saumon, bulles fines ; nez frais (fruits rouges, bois de rose, levure, gingembre) ; attaque souple, bouche agréable, saveurs de fruits rouges, finale zeste d'agrumes. Pour apéritif et entrées.



Canard Duchêne | 27 €

11/20

Assez fin : robe rose tendre, bulles fines ; nez discret (gelée de groseille, fraise, pâte de coing) ; attaque saline et fruitée, bulles qui réveillent le milieu de bouche, finale agrume. Pour accompagner apéritif et entrées salées.



Delagne & fils | Intermarché | 19,10 €

10/20

Tendu : robe rose tendre, bulles fines ; nez discret (fruits secs, gelée de framboise, pomelo, pétales de rose, agrume) ; en bouche, fraîcheur, vivacité, touche de pomelo. Pour l'apéritif et le repas.



Nicolas Feuillatte | 25 €

13/20

Vibronnant : robe étonnante framboise foncée ; nez de fruits rouges mûrs, fleurs fraîches, menthe, épices et agrumes après aération ; bouche ample, vineuse, avec une structure acidulée adoucie par le sucre. Pour accompagner le repas.



Charles Lafitte | 26 €

12,5/20

Facile : robe saumon lumineuse ; nez intense et complexe (fleurs blanches, fruits exotiques, miel, pain d'épices, menthol) ; attaque vive, bouche charnue aux saveurs persistantes. Pour accompagner le repas.



Alfred Rothschild | 29,70 €

11,5/20

Assez complexe : robe saumon ; nez délicat (grillé, fruits rouges à noyaux, pivoine, brioche, zeste d'orange confite, pomelo, menthol) ; bouche riche, attaque vive et bulles rafraîchissantes. Pour accompagner le repas.



Mercier | 30 €

10,5/20

Manque d'harmonie : robe rose soutenue ; nez peu agréable (bonbon anglais, fleurs séchées, coing, notes végétales) ; attaque franche en bouche, saveurs de cerise, petite longueur. Pour accompagner apéritif et repas.



Comte de Lavigny | Casino | 22 €

9,5/20

Simplissime : robe rose tendre ; nez rustique (arômes de fruits rouges, feuilles, menthe) ; bouche évanescence, attaque molle, notes salines. Pour l'apéritif.

Quel champagne servir pour accompagner vos plats

Le champagne est un vin comme un autre après tout. Plus ou moins sucré, acide, amer, salin, plus ou moins fruité et épicé. Avec en plus le CO₂ qui apporte le ressort de l'accord champenois.

Chaque année sortent de cave environ 25 000 champagnes différents. Pour faire découvrir cette diversité, Mathieu Valade*, fils d'œnologue champenois, a créé avec sa famille une cave à Hautvillers où déguster à la bonne franquette les champagnes à table (250 !). « Les consommateurs peuvent goûter séparément chaque cépage; ils préfèrent souvent le pinot noir et le pinot meunier au chardonnay dont l'acidité les rebute de prime abord, cela leur fait découvrir ce qu'ils aiment et comprendre tout l'intérêt de l'assemblage. » Pour associer des bulles avec des plats, encore faut-il bien repérer le type de champagne.

APÉRITIF ET ENTRÉES

L'effet fraîcheur de l'effervescence est bien adapté au moment de l'apéritif. Quasiement tous les champagnes conviennent avec des mets discrets pour ne pas écraser



Avec 25 000 champagnes différents chaque année, on peut se laisser guider !

les arômes subtils du breuvage (terrines de poisson, crustacés, toasts de truite ou de saumon, sushis, radis, carottes crues, pomelo/écrevisses...). En revanche, mieux vaut bannir olives, tapenades, anchois et poivrons au goût trop prononcé.

PLATS ET FROMAGES

Les rosés structurés supportent des viandes rouges, voire un foie de veau au vinaigre de framboise. Les blancs s'allient avec des volailles et poissons à la crème et, de manière plus étonnante, avec des fromages aromatiques comme le comté

et le parmesan. Même un fort caractère comme un salers d'Auvergne peut se faire amadouer par un rosé puissant (composé à 100 % de pinot noir).

DESSERTS SUCRÉS

Un rosé au style fruité appelle naturellement les fruits rouges : salade de fraises, tarte aux fruits rouges, bavares à la framboise. Et les pommes au four, un champagne blanc très dosé en sucre. En revanche, deux saveurs résistent toujours au roi de la bulle : le chocolat et le café dont les champagnes font ressortir l'amertume. L'accord est un jeu sensoriel, l'important est de s'amuser, sans oublier l'ultime conseil de Mathieu Valade : « Un bon champagne est celui dont on a envie de boire une deuxième gorgée; c'est aussi simple que cela. » **|| M. S.**

**Cave à manger pour s'initier à la diversité des champagnes (250 références) à Hautvillers www.au36.net et son antenne parisienne L'Extra Brut à Paris (19, rue Condorcet, 75009 Paris).*



- Les bruts sans année des marques de distributeurs (MDD) offrent les meilleurs rapports qualité-prix. Les champagnes rosés MDD sont décevants.
- Le prix d'un rosé est plus élevé qu'un brut blanc sans année. Un rosé aura plus de chance de plaire à une femme.
- Soyez circonspect, une même marque n'a pas forcément la même aptitude à vous plaire en blanc et en rosé.

web+

Retrouvez les 30 fiches complètes des champagnes rosés et blancs bruts non millésimés avec les suggestions d'accords de nos jurés sommeliers sur notre site www.60m.fr/53224