



CENTRE D'ESSAIS
30 produits
testés

Champagnes

Les bulles se font plus délicates

SHUTTERSTOCK





Consommer moins mais de meilleure qualité...

Cette tendance nous a incités à sélectionner des noms prestigieux de champagnes, des bio mais aussi des MDD.

L'Hexagone reste le premier marché mondial du champagne. Cette effervescence rapporte 2,1 milliards d'euros, selon les derniers chiffres du Comité interprofessionnel des vins de champagne (CIVC). En 2017, moins de promotions et de prix cassés ont été proposés. Les consommateurs ont acheté moins, mais mieux.

SURPRISES SONNANTES ET PÉTILLANTES

La tendance est aux cuvées qualitatives dont le prix moyen dépasse 20 €. Pour l'accompagner, notre sélection monte en gamme : grandes maisons historiques (Ruinart, Deutz, Bollinger, Louis Roederer, etc.), domaines de vignerons en biodynamie (à prix équivalents) et cuvées spéciales de marques de distributeurs (MDD) offrent de pétillantes surprises... sonnantes et trébuchantes.

Les résultats de notre essai



Deutz
Classic - Brut • 39,70 €
15,5/20

- **Frais** Robe or gris, bulles fines ; nez franc et expressif (fleurs blanches, agrumes, note beurrée) ; bouche élégante, homogène avec le nez, pointe citronnée jusqu'en finale.
- En apéritif et pour accompagner le repas.



Nicolas Feuillatte
Sélection - Brut • 18,60 €
15/20

- **Complet** Robe jaune pâle, bulles fines ; nez intense (fleurs et fruits blancs, miel) ; bouche crémeuse (bulles persistantes) et saline, tout en équilibre, finale pain grillé.
- En apéritif.



Franck Pascal Reliance
Brut - Nature (Biodyvin) • 37 €
14/20

- **Tranchant** Robe vieil or brillante ; nez intense et mûr (caramel, pain grillé, beurre, fleurs séchées, bois, tabac blond, fruits secs) ; bouche délicate avec des notes salines et amères (zeste de citron).
- En apéritif.



Fleury - Fleur de l'Europe - Brut - Nature (Demeter-Biodyvin) • 31 €
14/20

- **Vif** Robe or jaune brillante ; nez assez discret (craie, fougère, amande grillée, poivre blanc, zeste d'orange) ; bouche fraîche, minérale (crayeuse), homogène avec le nez, amertume (zeste de citron).
- En apéritif et pour le repas.



Marguet - Shaman 14 - Brut - (bio et Demeter) - Grand cru • 36 €
13,5/20

- **Atypique** Robe jaune paille, bulles fines ; nez opulent (beurre fondu, pomme caramel, brioche) ; bouche gazeuse, finale pain grillé ; pour une partie du jury, truculente ; pour l'autre, verte et décousue.
- En apéritif et pour le repas.



Benoît Lahaye - Brut - Nature (Biodyvin) - Grand cru • 37 €
13,5/20

- **Du tempérament** Robe or jaune, bulles rapides ; nez évolué (coing, pomme mûre, beurre chaud, miel, agrume, amande) ; bouche vineuse, tendue, ferme et minérale dominée par de beaux amers jusqu'en finale.
- En apéritif et pour le repas.

Comment nous avons procédé

NOTRE DÉGUSTATION

Les bouteilles, achetées en grandes surfaces et sur Internet, ont été servies anonymement, dans des verres Inao numérotés avec 3 chiffres. Chaque juré a dégusté sa série dans un ordre différent afin de gommer l'effet induit par l'ordre de passage. La note résulte d'une moyenne pondérée et 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.

Notre jury était composé de :

- Anne Bontour professionnelle du vin
- Philippe Demari professionnel du vin

- Felicity Demont professionnelle du vin
- Léo Dezeustre journaliste
- Sébastien Durand-Viel journaliste
- Catherine Gerbod journaliste
- Christophe Guitard sommelier consultant
- Michèle Héline journaliste
- Fabrice Hoerter courtier juré-expert piqueur
- Vinny Mazzara sommelière
- Marie Orieux professionnelle du vin
- Stéphane Philippe c. juré-expert piqueur
- Michèle Piron technicienne en œnologie
- Bénédicte Plaige conseillère technique
- Aurélie Soulat technicienne en œnologie

Nos dégustations, menées étiquettes cachées, permettent ainsi de répondre à cette épineuse question : quelle est la meilleure marque pour mon budget ? Le panel est compris entre 15 € (MDD) et 45 € (Ruinart). Pour faire votre choix, gardez en tête qu'un produit est considéré comme bon par nos jurés à partir de 13/20 (barème «60»).

Le champagne Delagne & fils, élaboré pour Intermarché par Mansart-Baillet à Epernay et la cuvée spéciale Nicolas Feuillatte, du Centre vinicole, à Chouilly (plus de 5 000 viticulteurs), réalisent de meilleurs scores



De Sousa
Tradition - Brut (Demeter) • 35 €
14,5/20

- **Sauvageon** Robe vieil or, reflet rose, bulles très fines ; nez intense (herbes sauvages), fruits (pêche, mirabelle), note kirsch ; attaque franche, bouche ample, pure, vivante, finale herbacée.
- Pour accompagner le repas.



J.M Gobillard & Fils* Grande réserve - Premier cru • 21,50 €
14,5/20

- **Guilleret** Robe jaune paille, bulles fines ; nez frais, floral, minéral, notes (anis, amande, brioche, citron confit) ; bouche crémeuse, saveurs en écho avec le nez et le côté salin.
- En apéritif et pour le repas.

* Acheté à Monoprix.



Bollinger
Spécial cuvée - Brut • 36,60 €
14,5/20

- **Généreux** Robe jaune paille, bulles nombreuses ; nez vineux (fruits mûrs, beurre, toast, menthe) ; bouche longue et complexe, texture pleine, un brin chaleureuse avec des notes vives et crayeuses.
- En apéritif et pour le repas.



Larmandier-Bernier Latitude - Blanc de blancs (Biodynamie) • 39 €
14/20

- **Elégant** Robe jaune paille, bulles fines ; nez élégant, floral et fruité (mirabelle, amande, agrumes confits), notes (estragon, pain grillé) ; bouche crémeuse, entre rondeur et minéralité, longueur.
- En apéritif et pour le repas.



Leclerc Briant Réserve - Brut (bio et biodynamie) • 34 €
14/20

- **Vineux** Robe or jaune brillante ; nez évolué de liqueur (poire mûre, pruneaux, noix, écorce d'orange) ; bouche ronde, ample, avec de la fraîcheur, un côté boisé et une amertume appuyée en finale.
- Pour accompagner le repas.



Nicolas
Premier cru - Brut • 28 €
14/20

- **Tonique** Robe or gris, bulles moyennes ; nez assez discret (craie, agrume, pain d'épices, anis) ; fine effervescence en bouche, le tout crée un volume agréable sans nuire au côté acidulé, finale agrume.
- En apéritif et pour le repas.



Billecart-Salmon
Réserve - Brut • 37,90 €
13,5 /20

- **Équilibré** Robe or gris, bulles fines ; nez de fruits mûrs (pêche), de fleurs blanches (acacia), note fumée ; bouche harmonieuse entre la fraîcheur minérale salivante et la rondeur (miel d'acacia).
- En apéritif et pour le repas.



Veuve Émile (Auchan)
Premier cru - Brut • 23,20 €
13,5/20

- **Belle bouche** Robe jaune paille, bulles nombreuses ; nez un peu rustique (poire blette, note fumée) ; bouche équilibrée entre l'acide et le sucré, fine amertume et finale citronnée.
- Pour accompagner le repas.



Delagne & fils (Intermarché)
Cuvée Prestige - Brut • 14,70 €
13,5/20

- **Consistant** Robe or jaune, bulles fines ; nez discret agréable (poire, fougère, poudre de riz, noisette, champignon) ; bouche ample (raisin mûr), texture plaisante, équilibre des saveurs et longueur.
- En apéritif et pour le repas.

que des marques plus réputées. Un verdict inimaginable si la dégustation était menée étiquettes découvertes, tant l'impact du prix et du marketing influence nos jugements.

LE RETOUR DU CHAMPION DE 2016

► Parmi les champagnes les plus chers (à plus de 34 €) et non bio, Deutz occupe une nouvelle fois la première place du classement (meilleur champagne «60» en 2016) et Bollinger la cinquième, devant Ruinart, Louis Roederer, Perrier-Jouët, Taittinger ou Laurent Perrier.

► Du côté des petites marques, (moins de 25 €), le champion est J.M. Gobillard & fils. Les bouteilles de cette maison sont vendues exclusivement par Monoprix et Cora. Pour le reste, à l'exception d'Intermarché Delagne & fils (13,5/20), d'Auchan Veuve Émile (13,5) et de Système U Louis Danremont (13/20), rien ne vaut vraiment le détour.

► Dans la catégorie des domaines certifiés bio et en biodynamie (entre 31 et 41 €), le vainqueur est De Sousa (15/20). La majorité de nos champagnes verts caracolent dans le peloton de tête (entre 13,5 et 15/20).

Mais ces cuvées affirment une personnalité, qui plaît ou déplaît. Aucun de ces fleurons n'a laissé nos dégustateurs indifférents. La cuvée de Benoît Marguet, qui travaille avec un cheval de trait et n'ajoute pas de sulfites, a été jugée par une partie des jurés, décousue, et par l'autre très originale. Ses bouteilles sont diffusées chez les cavistes (Web et boutiques).

LE VERT DÉTEINT SUR LA CÔTE DES BLANCS

► Les certifications environnementales se multiplient : Haute valeur environnementale (HVE),

✓ Les résultats de notre essai



André Beaufort - La Cuvée
Saint Jean - Brut (bio) • 41 €

13,5/20

- **Original** Robe or jaune, bulles fines ; nez floral et boisé (aubépine, vanille, noisette citron, miel) ; bouche tendue et croquante (reinettes), finale fraîche (agrumes et fruits verts) et végétale (foin).
- En apéritif et pour le repas.



Taittinger
Réserve - Brut • 35 €

13/20

- **Complexe** Robe jaune paille, bulles fines ; nez fin et discret (citron, fleurs blanches, fruits blancs, minéral, brioche, amande) ; bouche tendue en attaque qui sait s'arrondir, finale saline et longueur.
- En apéritif et pour le repas.



Louis Roederer
Premier - Brut • 40,90 €

13/20

- **Tonique** Robe jaune paille, bulles vibrantes ; nez riche (beurre, pain grillé, pomme au four, miel, fleurs séchées, amande) ; bouche fraîche, bulles dynamiques, fidèle au nez, longue finale agrumes.
- En apéritif et pour le repas.



Ruinart
"R" de Ruinart - Brut • 45,60 €

13/20

- **Gourmand** Robe or gris, bulles fines régulières ; nez intense et évolué (fleurs blanches, brioche, noisette, pain grillé, anis) ; bouche juteuse, avec de la puissance, un caractère chaleureux et de la longueur.
- En apéritif et pour le repas.



Perrier-Jouët
Blason - Brut • 38,70 €

12,5/20

- **Tendu** Robe jaune paille ; nez fin, floral et gourmand (poire, pêche, figue, tarte, épices, pain grillé, aneth) ; bouche jeune et fraîche, registre simple, bonne longueur.
- En apéritif et pour accompagner le repas.



Hugues Godmé - Premier cru - Extra - Brut (biodynamie) • 32 €

12,5 / 20

- **Nerveux** Robe jaune paille brillante ; nez pâtissier (fruit confit, raisin sec, brioche), notes (aneth, agrumes, torréfaction) ; bouche élégante, pure, ferme, acidité vive, longue finale crayeuse et iodée.
- En apéritif et pour le repas.



Pol Carson (Leclerc)
Premier cru - Brut • 18,90 €

12/20

- **Assez élégant** Robe jaune paille, bulles fines ; nez frais (pomme, pomelo) notes de biscotte et de pâte feuilletée ; attaque vive, bouche avec croquant, minéralité et longueur.
- En apéritif et pour le repas.



Veuve Clicquot
Brut • 34 €

12/20

- **Classique** Robe jaune paille, bulles fines et nombreuses ; nez discret et fin (levure, mie de pain, tabac blond, champignon, estragon) ; attaque gourmande en bouche, douceur et amertume, finale iodée.
- En apéritif et pour le repas.



Charles de Courance (Carrefour)
Cuvée spéciale - Brut • 20,50 €

12/20

- **Simple** Robe or jaune, bulles fines ; nez intense et évolué (fleurs blanches, fruits cuits, agrumes, cire, miel) ; bouche pleine et sucrée, notes d'évolution confirmées et un dégagement gazeux sans subtilité.
- En apéritif et pour le repas.

TRÈS BON



15/20

Nicolas Feuillatte
Sélection - Brut - 18,60 €
La cuvée d'une coopérative champenoise qui a tout d'une grande.

ABORDABLE



13,5/20

Delagne & fils
Intermarché - Cuvée Prestige - Brut - 14,70 €
Un rapport qualité prix imbattable.

BIO



14/20

Fleury
Fleur de l'Europe - Brut - (Demeter-Biodyvin) - 31 €
Une cuvée fraîche en biodynamie accessible.

Le
choix
de
60

Terra Vitis et la Viticulture durable en Champagne. Elles représentent 15 % de l'appellation (source CIVC), alors que le champagne biologique pèse 2,1 % du vignoble (667 hectares et 158 domaines en 2017).

Mais une marque historique vient de franchir le pas : Louis Roederer a engagé la moitié de son vignoble, soit 105 hectares, dans la certification bio. « C'est la première maison champenoise à être revenue à un travail des sols dans les années 2000 et son engagement environnemental déteint aujourd'hui dans toute la Côte des blancs », se réjouit Pascal Doquet, le

✓ À retenir

- Les champagnes à plus de 34 € sont tous bons, à une exception près ! En dessous de 35 €, une cuvée sur deux est à retenir.
- La mention Premier cru n'est pas une garantie qualitative absolue.
- Les cuvées en biodynamie sont singulières et, dans l'ensemble, bien notées.
- Les marques des distributeurs sont à piocher avec parcimonie car une sur deux se place du bon (ou du mauvais) côté.

sols. Les exploitants bio se réfugient derrière les doses parcimonieuses qu'ils administrent et le maintien de la qualité de leurs sols. Par ailleurs, ils réclament de nouvelles études, en attendant de nouveaux cépages résistants au mildiou. La question est brûlante : la substance active "cuivre" dans les produits de protection des plantes est en cours de réhomologation.

LE BIO RISQUE DE TRINQUER

Au moment où nous mettons sous presse, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) recommande d'abaisser la limite à 4 kilos par an et par hectare. Alors que le règlement Agriculture biologique admettait 6 kilos par an par hectare de matière lissée sur cinq ans. « Sous ces nouvelles contraintes, les années difficiles, comme 2012 et 2016, seraient intenables en Champagne pour les bio, prévient Pascal Roquet. D'après l'enquête menée dans 37 domaines en bio et sur la base des doses administrées ces dernières années, ce serait la fin de la quasi-totalité des champagnes biologiques. » La Commission européenne a jusqu'au 31 janvier 2019 pour trancher. ●

MARYSE SARGIS

Avec FARID BENSÂÏD, ingénieur



Louis Danremont (Système U)
Premier cru - Brut • 19,50 €

13/20

- **Dense** Robe jaune paille, bulles fines ; nez délicat (mirabelle, agrumes, ananas, miel) ; bouche pleine (fruits rouges, agrumes), équilibrée en saveurs, longue finale qui fait saliver (citron vert).
- En apéritif et pour le repas.



Moët & Chandon
Impérial - Brut • 30,40 €

13/20

- **Classique** Robe jaune paille, bulles fines ; nez fin et expressif (citron, fruits blancs, miel, brioche, fruits secs) ; bouche crémeuse, ronde, dosage un peu marqué mais la fraîcheur persiste longtemps.
- En apéritif et pour le repas.



G.H. Martel & co - Cuvée Victoire -
Premier cru - Brut • 24,50 €

12,5/20

- **Fatigué** Robe or jaune bulles rares ; nez discret (crème, brioche, levain, miel, toast, amande grillée) ; bouche ample encore plaisante, le manque de vivacité fait ressortir les amers, un peu court.
- En apéritif et pour le repas.



Comte de Lavigny (Casino)
Premier cru - Brut • 25,80 €

12,5/20

- **Cocktail** Robe or gris ; nez boisé (vanille, pain grillé), notes (coing, zeste d'orange) ; finesse en bouche de prime abord, puis l'amertume prend le dessus.
- En apéritif.



Pascal Mazet - Originel -
Premier cru - Brut • 28,50 €

12/20

- **Clivant** Robe vieil or, bulles très fines ; nez puissant et séduisant (alcool de poire, pomme rouge, beurre, pain grillé, pointe d'oxydation) ; bouche gourmande, fruitée, complexité et longueur.
- Pour accompagner le repas.



Laurent Perrier
La Cuvée - Brut • 34,90 €

11/20

- **Pommadé** Robe jaune paille, bulles fines et rares ; nez frais (pomme verte, citron), note vanillée ; bouche assez plate (sur le plan gazeux), qui exprime la fraîcheur en attaque puis le sucre domine.
- En apéritif.

ciation des champagnes biologiques.

➤ **La biodynamie** est plus confidentielle. Ce vocable présente une anomalie juridique dans la mesure où il n'est pas protégé. Un producteur peut afficher ce mot sur sa bouteille sans devoir justifier être en bio.

Seuls la marque de certification Demeter et le label Biodyvin, accordé par le Syndicat international des vignerons en culture biodynamique, imposent par leur cahier des charges la certification bio. Ils incitent aussi à limiter les intrants (voir Hors-série n° 126S, août-septembre 2018). « La biodynamie nous donne une plante en

équilibre et des raisins mûrs. C'est ainsi plus facile pour choisir la date de vendange, mais c'est au prix d'une grande vigilance car la vigne n'est pas protégée par des produits chimiques », décrit Sophie Larmandier, vigneronne à Blancs-Coteaux.

UN FONGICIDE MINÉRAL ACCUSÉ DE MAUX

➤ **Contre le mildiou** qui attaque les vignes les années pluvieuses, les vignerons recourent au cuivre. Ce fongicide minéral est le seul autorisé en agriculture biologique. Pourtant il est accusé de détériorer les