

CEP CLUB DE FRANCE

DEGUSTATION du 19 décembre 2024

«LA CHAMPAGNE EN 7-1 »

PROPOSEE PAR SERGE ARCE et BERNARD BETREMIEUX

Présents :

Serge et Eldilene ARCE, Béatrice et Bernard BETREMIEUX, Corinne et Alain BORRACCINO, Jane COBLENCE, Constance et Alain FOUCHER, Louisa HARA, Céline et Mathieu LE COZ, Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY, Paul PEIGNOUX, Alexis PAIN, Denise PINELLI, Bernard POULIQUEN, Éric ROSENBERG, Michel STAIB, Michèle et Pierre VIGUIER.

Cette dégustation traditionnelle de fin d'année consacrée aux vins effervescents s'organise pour des raisons logistiques autour de 2 tables séparées au Salon Malesherbes du Bedford. Le Président étant co-animateur de cette dégustation, il sollicite Alain BORRACCINO et Paul PEIGNOUX pour animer les échanges de chacune des deux tables.

Mais dès avant la dégustation, le Président rappelle que le Conseil d'Administration s'est réuni le 17 novembre en vue de préparer la prochaine Assemblée du Club. Une inscription sur le site sera réalisée et la convocation habituelle sera envoyée conformément aux statuts. Pour composer le prochain parcours des dégustations 2025/2026, il demande aux membres du Club de transmettre leurs propositions de dégustation en leur proposant l'idée de s'ouvrir sur les vins du Monde. Lors de la réunion du CA qui suivra l'AGO, sera étudié le prochain parcours fort des propositions faites.

Puis est remis à Michel STAIB, sous les applaudissements du Club, son cadeau d'anniversaire, un magnum de Marc du Domaine PIBARNON. Michel STAIB très touché de ce geste amical remercie sincèrement l'ensemble du Club.

Les contenants

La barrique

La barrique était utilisée comme contenant pour transporter le vin sur les bateaux, elle a remplacé l'amphore trop fragile. Les plus connues sont la Barrique Bordelaise de 225 litres et la Barrique Bourguignonne de 228 litres. On peut citer le *Quartaut* représente $\frac{1}{4}$ de la barrique bourguignonne et la *Feuillette* qui correspond à la moitié.

L'élevage en barrique apporte une certaine complexité aromatique. Elle laisse respirer le vin, le bois étant poreux, une micro-oxygénation a lieu. Cet apport d'oxygène permet d'assouplir les tannins et de stabiliser la couleur. En fonction de l'âge des barriques, on constate peu de tannins extraits et tout au plus une touche toastée, fumée ou vanillée discrète. L'inconvénient d'une barrique ancienne est de devenir un nid à microbes si un minimum d'hygiène n'est pas respecté. Également, l'addition des barriques neuves amènent les vignerons à jeter leur dévolu sur des fûts, demi-muids et autres petits contenants de chêne ancien.

Actualité viticole

Le 13 novembre 2024, l'Académie des beaux-arts a élu Guy Savoy au fauteuil V de la section des membres libres, saluant ainsi l'un des représentants éminents de la gastronomie française. En 2024, le restaurant de Guy Savoy « *La Monnaie de Paris* » a été nommé Meilleur Restaurant du Monde.

Mots du vin

Le charbon actif

Le charbon actif est utilisé pour corriger les défauts de couleur, de goût et d'odeur dans le vin avec un large spectre d'action. Il décolore les moûts et élimine les molécules organiques. Il est constitué de toute matière organique végétale riche en carbone, telles que écorce, pâtes de bois, coques de noix de coco, cacahuètes, noyaux d'olives, etc...

Paul PEIGNOUX introduit la dégustation tout en vers...

Ode au Champagne

*Sur les coteaux où s'inspirent les vignes
Sous un ciel clair où le soleil se signe,
Nait un cordial vif, effervescent et pur
Qui dans nos bouches fines, fait un joyeux murmure.*

*Nourri des climats en ses terres bénies
Fils de la vigne, d'un élevage suivi
Il exprime bonnement l'esprit de ses terroirs
Le souffle des saisons, le lustre de son histoire.*

*Ses bulles, éclats d'étoiles,
Crépitent, se dévoilent
S'offrent, divines offrandes
A nos bouches gourmandes*

*Champagne, roi des moments heureux,
Perpétuel complice, de nos jours radieux
Ta fébrilité illumine nos fêtes,
Émoustille nos âmes de poètes.*

A la suite de quoi les 2 animateurs, Serge ARCE et Bernard BETREMIEUX prennent la parole...

Bernard BETREMIEUX précise que l'idée lui est venue par la rencontre du champagne Quattor de DRAPPIER que nous avons eu le plaisir de partager lors d'une précédente Assemblée ; cuvée résultant d'un assemblage unique de 3 cépages oubliés : Arbane, Petit Meslier, Blanc Vrai et Chardonnay. L'axe de la dégustation sera donc ces cépages anciens. En échangeant avec Serge, ils ont rencontré des vignerons qui mettent ces cépages à l'honneur : Champagne PETRE, Champagne LAHERTE et le Champagne HORIOT.

Rappelons si besoin était que la Champagne est constituée de 4 régions particulières, Vallée de la Marne avec son cépage prioritaire le Pinot Meunier, la montagne de Reims terroir calcaire et le Pinot Noir en cépage, la Côte de Blanc, sol crayeux, cépage Chardonnay et la Côte des Bar en Aube, sol marne-calcaire avec plusieurs cépages Pinot Noir, Pinot Blanc, Petit Meslier, Pinot Meunier, Arbane,

Pinot Gris. Autres régions associées comme la Côte de Sézanne et Montgueux dont les vignes approvisionnent les grandes maisons de Champagne.

La champagne produit 320 millions de bouteilles/an. Dans le monde, on ouvre 1 bouteille de Moët-et-Chandon par seconde.

Pourquoi ce titre de champagne en 7-1 ? les 7 cépages seront proposés lors d'une dégustation par cuvée mono cépage au cours du repas qu'un vin surprise viendra clore.

Les cépages rares ne représentent pas plus de 0,3 % de la surface du vignoble. Ces 4 cépages sont l'Arbane, le Petit Meslier, le Pinot Gris, le Pinot Blanc (appelé aussi Blanc Vrai). Ils ont été oubliés alors qu'avec le Chardonnay, le Pinot Noir, le Pinot Meunier, ils font partie des 7 cépages officiels de la Champagne depuis 1927. Sensibles aux maladies et/ou peu productifs, ces 4 cépages étaient généralement utilisés en assemblage plutôt que dans des champagnes à cépage unique.

Mais quelques vignerons et Maisons de champagne ont redécouvert leur intérêt pour retrouver le goût presque oublié de ces cépages anciens. Cette nouvelle génération de producteurs a cru au potentiel de ces cépages et contribuent ainsi à enrichir la diversité du vignoble champenois. C'est ce que nous allons vous faire découvrir cet après-midi.

2 champagnes seront proposés en apéritif, 3 champagnes sur l'entrée, 2 champagnes sur le plat et un dernier vin... surprise, sur le fromage.

- Table 1 d'Alain BORRACCINO : 12 participants

- Table 2 de Paul PEIGNOUX : 10 participants

Chacun des co-animateurs se fera le porte-parole des commentaires de leur table.

Et vint le temps de la Dégustation...

LES VINS

Apéritif

Toast de Saumon fumé

CHAMPAGNE PETRE – Pinot Blanc – Brut nature - AOP 2019

Cépage : 100 % Pinot Blanc

Vignoble HVE niveau 3 implanté en Côte des Bar sur un terroir calcaires marneux. Vignes de + de 30 ans. Élevage en cuve inox et 3 ans sur lattes.

Commentaires Table 1 Alain BORRACCINO

Robe jaune pâle aux reflets argentés... un nez de fleurs blanches... de fruit, coing, pomme, poire... des notes d'agrumes... les bulles sont fines... la bouche est ronde avec une belle acidité... fraîcheur, finesse et élégance.

Commentaires Table 2 Paul PEIGNOUX

Robe dorée... un nez fruité, poire rustique... floral... citronné... petite cerise en rétro-olfaction... grande finesse... champagne assez court en bouche.

Un Champagne d'apéritif mais pas de gastronomie.

Prix Pro 29,28 €

*Prix public 40,00 € **

CHAMPAGNE PETRE – Pinot Gris – Extra Brut - AOP 2019 *Toast de foie gras de canard*

Cépage : 100 % Pinot Gris

Viticulture durable depuis 2016, vignoble à Ville-sur-Arce et Essoyes dans la Côte des Bar, pinot gris cultivé sur la parcelle « Sur Mont Coppé ». Élevage cuves inox et 3 ans sur lattes.

Commentaires table 1 Alain BORRACCINO

Robe Or gris... bulles présentes... nez expressif... fumé, pierre à fusil... des notes d'amande de poire, de figue... belle attaque avec des tanins présents mais sans agressivité, la bouche est gourmande... belle longueur malgré une température de service trop chaude... fin de bouche intéressante.

Commentaires table 2 Paul PEIGNOUX

Belle robe alu... bouche surfaitée... note d'oxydation, le dosage liqueur donne trop d'arrondi... champagne fade, grosses bulles... goût difficile à identifier... la matière en fin de bouche difficile à décrire...,

Prix Pro 30,30 €

Prix public 41,50 €

- Les prix publics sont pris sur plusieurs sites internet.

Entrée

Saint-Jacques sur lit de risotto

CHAMPAGNE LAHERTE FRERES – « Les Grandes Crayères » Extra Brut 3 à 4 gr - AOP 2020

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroir des coteaux Sud d'Épernay, craie de campanien – fermentation alcoolique en barriques de 3 à 10 ans. Élevage sur lies fines 6 mois.

Commentaires table 1 Alain BORRACCINO

Robe très pâle, transparente... nez brioiché... agrume, citron confit... amande... fleurs blanches... pommes... la bouche est élégante... minérale... tension... longueur... beaux amers en fin de bouche. ce vin s'accorde bien avec le plat.

Commentaires table 2 Paul PEIGNOUX

Robe or blanc... nez de sureau, de poire, de reine-claude, de coing... bel ouvrage boisé... équilibré... amertume en fin de bouche... goût de champagne classique avec de la minéralité. Une légère déception sur ce vin qui ne représente pas un grand Chardonnay... 5 caudalies.

Prix Pro 46,80 €

Prix public 78,00 €

CHAMPAGNE HORIOT – Petit Meslier – Brut nature - AOP 2017

Cépage : 100 % Petit Meslier

Terroir de marnes et calcaires à Riceys, Cote des Bar. Parcelle complantée par 7 cépages historiques en champagne. Élevage en demi-muids sur lies fines bâtonnées pendant 1 an.

Commentaires table 1 Alain BORRACCINO

Robe jaune dorée... Un nez marqué par le savagnin... des notes d'évolution... fumé, réglissé... de la figue confiturée... de la mirabelle confite... belle longueur en bouche... de la noix... puissance et rondeur. Ce champagne aurait mérité une aération plus longue voire un carafage.

Commentaires table 2 Paul PEIGNOUX

Nez de porto... vin du jura savagnin... arômes originaux de pain d'épice, de sureau, de bâton de réglisse... belle longueur en bouche sur une finale mentholée... un champagne très intéressant, belle complexité et bien travaillé.

Prix Pro 50 €

Prix public 103 € à 140 €

CHAMPAGNE HORIOT – Arbane – Brut nature – AOP 2020

Cépage : 100 % Arbane

Issu de parcelles complantées par 7 cépages historiques en champagne. Elevage en demi-muids sur lies fines bâtonnées pendant 1 an.

Commentaires table 1 Alain BORRACCINO

Robe dorée aux reflets argentés... belles bulles... au nez de la pâte d'amande, des agrumes confits... vanille... des notes fumées... attaque nette... bouche longue avec une pointe d'amertume en fin de bouche... miel, prune... résineux... fraîcheur et finesse... vin semblant mature... étonnant compte tenu de son millésime.

Commentaires table 2 Paul PEIGNOUX

Champagne difficile à décrire... nez boisé... fumé... fruits blancs... rose... verveine... amande... raisins secs... des notes beurrées... joli champagne... 6 à 7 caudalies.

Prix Pro 50 €

Prix public 98 € à 118 €

Plat

Suprême de poulet – purée de pomme de terre

CHAMPAGNE LAHERTE FRERES - « Les Vignes d'Autrefois » Extra brut 2 à 4 gr - AOP 2020

Cépage : 100 % Pinot Meunier. Terroir argilo-limoneux sur les coteaux sud d'Epernay. Fermentation alcoolique en barriques, pas de malolactique. Elevage sur lies fines.

Commentaires table 1 Alain BORRACCINO

Robe pale, transparente... bulles fines... nez de petits fruits rouges, de la fraise... attaque franche... fraîcheur en bouche... belle longueur... finesse, élégance... un vin délicat, gourmand, bel accord avec le plat.

Commentaires table 2 Paul PEIGNOUX

Robe rosée identique à celle du Pinot Noir, vins non blanchis au charbon actif... bulles fines... feu d'artifice sur ce champagne à la structure solide... un nez de cassis, de prune, d'agrumes... de fleurs blanches, jasmin... beurre... fraîcheur en bouche... acidité en fin de bouche qui s'efface rapidement... déconcerté par ce champagne où l'on ne retrouve pas l'amertume du Pinot Meunier.

Prix Pro 46,80 €

Prix public 70 € env.

CHAMPAGNE LAHERTE FRERES « Les Rouges Maisons » - AOP 2020

Cépage : 100 % Pinot Noir

Terres noires, calcaire et argile. Vignes plantées en 1983. Fermentation alcoolique en barriques, fermentation malolactique réalisée. Elevage sur lies fines pendant 18 mois.

Commentaires table 1 Alain BORRACCINO

Robe Or pâle... belle effervescence... le nez est ample, fruit rouge, fraise, framboise, groseille... des notes de cacao, de pain d'épices... de rose fanée... attaque franche, bouche structurée, fraîcheur... belle matière... la bouche est ample, longue... une finale avec de beaux amers... des notes poivrées en fin de bouche. Un vin puissant, vineux qui appelle à manger. Un beau champagne de gastronomie.

Commentaires table 2 Paul PEIGNOUX

Robe tachée sur les 2 champagnes proposés... robe sensiblement identique... il semble que le vigneron a fait le choix de garder les vins tel quel, c'est un signe de sincérité du vigneron... nez d'automne, sous-bois... poivre gris... oranges sanguines... franc en bouche, rondeur, finesse, vineux... expressif... longueur relative sur une fin de bouche poivrée.

Prix Pro 46,80 €

Prix public 68 €/75 €

Fromage

Comté 18 mois

Vin... surprise - CHAMPAGNE HORIOT - « Solera 2008 à 2022 » - Brut Nature

Cépages : 7 cépages historiques complantés de Champagne

Parcelles situées au Nord-Ouest du Village de Riceys. Vinification assemblant les vins des années précédentes de 2008 à 2022.

Commentaires des 2 tables

Robe jaune pâle... bulles fines... au nez des notes oxydatives... plus de 10 ans d'âge... eucalyptus, savagnin... on pourrait comparer avec un vin du Jura ou un champagne de Selosse... fraîcheur dans ce champagne qui est issu d'un grand terroir monolithique et parcellaire.

Commentaire table 2 Paul PEIGNOUX

A l'unanimité : nez représentatif d'une vinification Solera, 7 cépages du Champagne HORIOT.

Prix Pro 50,00 €

Prix public 68 €/120 €

Un sondage table par table fut réalisé en fin de la dégustation.

- *La table 1 a préféré les champagnes avec les cépages Arbane (champagne Horiot) et Pinot Meunier (champagne Laherte Frères),*
- *Le choix de la table 2 se porta sur l'Arbane (champagne Horiot) et le Pinot Noir (champagne Laherte Frères).*
- *En réunissant les deux tables : c'est l'Arbane qui arriva en 1, le Pinot noir en 2 et le Pinot meunier en 3.*

Le champagne HORIOT a convaincu l'ensemble du club.



C'est un beau moment que vous nous avez fait partager et qui mérite d'être célébré, tant pour sa créativité que son enthousiasme, un grand bravo Bernard et Serge pour cette dégustation qui traduit votre passion pour ce vin et cette région prestigieuse.

--oooOOOooo--

