



BORDEAUX 2004

Ils sont à leur apogée,
commencez à les boire !

Dégustation à l'aveugle
Les Belges sacrés
champions du monde

Palmarès inédit Les 50 meilleures maisons de Champagne

De Roederer à Vranken,
le classement de référence

1855.com

Débâcle d'un vendeur
de vin en ligne

Chardonnays du Jura

Leur finesse
nous enthousiasme

Caves Legrand
Le plus chic des
cavistes parisiens

**Bandol : la subtile
évolution des rouges**
Le mourvèdre change de style



Magazine ENQUÊTE

19^e de notre palmarès :
Laurent-Perrier



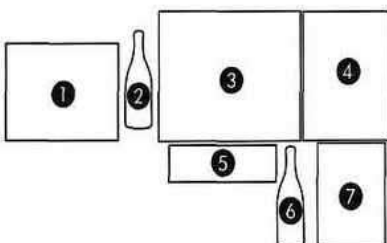
Photos : J.C. Gutner / E. Feneuil / D. R.



Gloire au 1^{er} :
Roederer !



LE 1^{er} PALMARÈS DES GRANDES MARQUES DE CHAMPAGNE



- 1 Les sœurs Nonancourt, Alexandra (à g.) et Stéphanie, et Michel Fauconnet de la maison Laurent-Perrier.
- 2 Cristal de Roederer, la quintessence de la Champagne.
- 3 Château de La Marquetterie de la maison Taittinger, près d'Épernay.
- 4 La tellurique Margareth Henriquez (à g.), Julie Cavié et Éric Label, de la maison Krug.
- 5 La maison Pommery, à Reims.
- 6 Special Cuvée, le champagne emblématique de Bollinger.
- 7 L'habile Hubert de Billy et Laurent d'Harcourt, de Pol Roger.

Pour la première fois, nous hiérarchisons les cinquante marques qui ont fait la renommée mondiale du champagne.

Enquête et dégustations Antoine Gerbelle, photos Jean-Charles Gutner

Qu'appelle-t-on une marque de Champagne ? Au moment d'établir ce palmarès inédit, il est utile de préciser le champ de notre enquête. À nos yeux, le terme "marque" inclut d'abord les maisons de négoce (par exemple Pommery, Lanson, Gosset, etc.) qui achètent des vins ou des raisins pour élaborer tout ou partie de leur production.

Il en existe plus de 300 en Champagne, dont de fort célèbres.

À cette famille, nous avons associé une trentaine de coopératives ou groupements, alimentés en raisin par leurs adhérents et dont les vins sont "marketés" et vendus selon le modèle des maisons de négoce. Ainsi, la marque Nicolas Feuillatte, propriété de la coopérative de Chouilly, est-elle devenue en un quart de siècle le



De prestigieux 7^e : Krug

LE TOP 50 INÉDIT DES MARQUES DE CHAMPAGNE

1 - Louis Roderer	p. 48
2 - Pol Roger	p. 49
3 - Bollinger	p. 50
4 - Gosset	p. 51
5 - Dom Pérignon	p. 52
6 - Jacquesson	p. 55
7 - Krug	p. 56
8 - Salon	p. 59
9 - Deutz	p. 61
10 - Billecart-Salmon	p. 62
11 - Charles Heidsieck	p. 65
12 - Perrier-Jouët	p. 67
13 - Philipponnat	p. 68
14 - A. R. Lenoble	p. 70
15 - Veuve Clicquot	p. 73
16 - Taittinger	p. 74
17 - Henri Giraud	p. 77
18 - Joseph Perrier	p. 77
19 - Laurent-Perrier	p. 79
20 - Ruinart	p. 80
21 - Mailly Grand Cru	p. 83
22 - Henriot	p. 85
23 - Bruno Paillard	p. 86
24 - Drappier	p. 88
25 - Alfred Gratien	p. 91
26 - Duval-Leroy	p. 92
27 - Palmer & Co	p. 94
28 - Delamotte	p. 94
29 - Lallier	p. 96
30 - Moët & Chandon	p. 97
31 - Ayala	p. 132
32 - Veuve A. Devaux	p. 132
33 - Cattier	p. 135
34 - Fleury	p. 135
35 - G. H. Mumm	p. 136
36 - Pannier	p. 138
37 - Besserat de Bellefon	p. 138
38 - Nicolas Feuillatte	p. 140
39 - De Venoge	p. 142
40 - Piper-Heidsieck	p. 142
41 - Pommery	p. 145
42 - Lanson	p. 146
43 - Thiénot	p. 149
44 - Henri Abelé	p. 149
45 - Jacquart	p. 150
46 - Barons de Rothschild	p. 150
47 - Beaumont des Crayères	p. 152
48 - Mercier	p. 152
49 - Canard-Duchêne	p. 155
50 - Vranken	p. 155



41^e et légendaire :
Pommery



Un chic 3^e :
Bollinger



Brillants seconds :
Pol Roger

troisième champagne le plus vendu dans le monde !

Voilà donc fixé le champ de notre palmarès. Dans ce groupe, nous n'avons retenu que les marques produisant 300 000 bouteilles par an ou plus, à une exception près, Salon (60 000 bouteilles/an), qui par son rayonnement ne pouvait être oubliée.

Par choix, nous avons ignoré les vins de vigneron. Notre volonté était de comparer ce qui est comparable et il ne nous a pas semblé rationnel de mêler d'une part l'histoire, les gammes, les prix de grandes maisons au rayonnement international

produisant des millions de bouteilles par an grâce à l'achat de raisins et d'autre part le travail d'un artisan tirant chaque année de ses 4,5 hectares familiaux 20 000 bouteilles, pour l'essentiel vendues en France. Il existe bien sûr de fabuleux champagnes de vigneron, nous parlerons d'eux d'ici peu.

Atouts de la Champagne

Le vignoble champenois produit, bon an, mal an, 320 millions de bouteilles et en vend 56 % sur le marché français. Les maisons de négoce et les coopératives représentent 79 % de l'activité totale, soit



HERVÉ DESCHAMPS (À G.), PHILIPPE GUETTA ET DIDIER MARIOTTI : ils veillent à la destinée du groupe Mumm-Perrier-Jouët, deuxième plus gros producteur de la Champagne.

près de huit bouteilles produites sur dix. Alors même que l'on dénombre près de 15 000 marques (négociants, coopératives, récoltants), les cinq premières écoulent à elles seules près de trois bouteilles sur dix. En investissant des millions en distribution, publicité et marketing, ainsi que dans leur outil de production, elles ont acquis des positions mondiales dominantes.

■ En tête du palmarès, les marques attachées au goût du raisin. ■

En tête, le groupe LVMH surplombe le marché avec Moët & Chandon (environ 32 millions de bouteilles) et Veuve Clicquot (16 millions de bouteilles), deux des champagnes les plus vendus au monde. Les autres marques de LVMH occupent toutes des places enviablées. À commencer par Dom Pérignon : son niveau élevé de qualité, sa personnalité forte malgré des volumes élevés lui valent la belle cinquième place de notre classement.

Suivez A. R. Lenoble

Autre particularité champenoise, les poids lourds spécialisés dans l'achat et la réanimation de marques nées au XVIII^e ou au XIX^e siècle, tels Pommery par le groupe Vranken ou Canard-Duchêne par le groupe Thiénot. Il est passionnant de mesurer leurs progrès.

Certains d'entre eux promettent, à l'image du "jeune" Lanson-BCC qui rassemble des marques contemporaines (Chanoine et Tsarine, pas retenues ici) mais aussi historiques, tel le performant Philipponnat ou encore De Venoge, Besserat de Bellefon et bien sûr Lanson, illustre marque en recomposition. Saluons enfin les jeunes pousses, dont les plus brillantes sont A. R. Lenoble

(classé 14^e), Henri Giraud (17^e), Bruno Paillard (23^e), Drappier (24^e), Duval-Leroy (26^e) et Fleury (34^e).

La montée en puissance des unions de coopératives et de leurs marques millionnaires, telles Nicolas Feuillatte (CVC) et la nouvelle organisation Jacquart (Alliance Champagne) méritait un coup de chapeau, que nous leur donnons bien volontiers.

Il est enfin intéressant de noter le bond en avant des maisons qui produisent historiquement des blancs de noirs (Roederer, Jacquesson, Billecart-Salmon, Philipponnat). Grâce à une meilleure maîtrise du vignoble et plus de précision au pressurage, les pinots noirs, depuis dix ans, ont davantage progressé que les chardonnays, trop souvent en surproduction.

À noter à l'intention des amateurs : plus l'on se rapproche de la tête de notre classement, plus on s'éloigne des champagnes de tempérament industriel (évolution inéluctable au-delà de trois millions de bouteilles). N'oublions pas que huit bouteilles de champagne de marque sur dix sont des bruts sans année élaborés par des maisons qui assemblent des vins issus d'au moins 200 villages. Dans ces conditions, quid de la notion de terroir ?

L'attachement fort au goût du raisin, soit via un vignoble exclusif, soit via des approvisionnements choyés, est donc l'apanage des marques les mieux classées. Roederer, notre incontesté numéro 1, n'est pas qualifié d'"Hermès de la Champagne" par hasard !

Antoine Gerbelle

UNE DÉGUSTATION TITANESQUE DE PLUS DE 700 CHAMPAGNES

Ce classement évalue la production champenoise sur plus de dix ans, au travers de nos dégustations. Il met en avant la qualité des vins, l'expression d'un style et l'homogénéité de la gamme de chaque marque.

Au total, plus de 700 champagnes ont été jugés. La régularité et la personnalité du "brut" ont été deux critères clés puisque le "brut" représente de 80 à 90 % de la production de chaque maison.

L'implication des marques dans l'origine, la qualité et la pérennité de leurs approvisionnements en raisins ainsi que

la tenue de leur vignoble ont aussi beaucoup compté. Enfin, nous avons jugé la notoriété internationale, le rayonnement et l'implication des équipes et chefs de cave de chaque marque.

Pour les 50 marques lauréates, nous présentons deux à cinq champagnes les plus représentatifs de la maison, dont la cuvée emblématique, souvent le "brut", parfois une cuvée "icône".

Nous avons enfin relevé les volumes vendus en 2011, les surfaces de vignoble en propriété et les surfaces de vignes correspondant aux achats de raisins.



Photographies : Jean-Charles Gutner
Jean-Charles a couvert les conflits d'Angola et d'Irak avant de se poser à Reims, où l'a rattrapé une passion pour les hommes et femmes qui font le champagne.

DOSSIER CHAMPAGNE LES 50 PLUS BELLES MAISONS



14^e A. R. Lenoble

Damery



ANNE ET ANTOINE
MALASSAGNE

Cette ancienne de L'Oréal a su valoriser les vins d'une grande précision élaborés par son frère.

Une maison à découvrir absolument !

Elle produit avec le même talent des champagnes de fruit et des cuvées vineuses et salines dédiées à la table.

Cette discrète et volontaire maison installée à Damery (vallée de la Marne) est dirigée par Anne Malassagne (ex-L'Oréal) et son frère Antoine, arrière-petits-enfants d'Armand-Raphaël Graser (le "A. R." de

Lenoble), son fondateur en 1915. Le vignoble en propre est équilibré par tiers (chardonnay, pinot noir, meunier), avec un avantage aux beaux chardonnays sur Chouilly. L'élevage se fait partiellement sous bois et les dosages restent bas. Les

stocks de vieillissement ont progressé, ce qui se ressent dans l'harmonie d'une gamme tournée vers des champagnes confortables, aux matières patinées, qui ne s'interdit pas des incursions convaincantes vers la modernité avec des champagnes de fruit et de fraîcheur (les cuvées Intense ou Dosage Zéro).



LA DÉGUSTATION

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

16,5/20

Brut Grand cru blanc de blancs Chouilly 2008
Tranchant et épuré, il sera commercialisé courant 2014. Il offre en primeur l'étendue des qualités d'un millésime prodigieux. ▶ 30,50 €

15,5/20

Brut Premier cru blanc de noirs 2006
Très noyau de cerise, il exprime la richesse fruitée des pinots de Bisseuil, vinifié pour moitié sous bois. ▶ 39 €

16/20

Brut Grand cru blanc de blancs Gentilhomme 2006

Avec des notes d'épices et de foin, une texture ferme, encore fermé, il serait judicieux de l'attendre deux ans. ▶ 57 €

17/20

Brut Grand cru blanc de blancs Collection Rare 2002
Disponible en peu d'exemplaires, ce chardonnay demande une légère aération pour profiter de son style moka et salin et d'une finale majeure. À boire. ▶ 58 €

18/20

Brut Grand cru blanc de blancs Les Aventures
Un chardonnay mythique de Chouilly, issu du parcellaire éponyme. Un tiers de vinification sous bois apporte à cet assemblage (2002 et 2006) une sophistication sans afféterie aux notes crayeuses du terroir. ▶ 75 €

NOTRE AVIS 16/20 Vinification précise, vins de réserve à maturité... Les champagnes Lenoble perpétuent l'esprit des bonnes maisons qui maîtrisent un vignoble propre de qualité. Nos préférences vont aux chardonnays.

A. R. Lenoble en chiffres

Propriétaire : famille Malassagne
Superficie en propriété : 18 hectares
Achat de raisins : 20 hectares
Nombre de bouteilles : 380 000
Chef de cave : Antoine Malassagne