CHAMPAGNE

CH. de L'AUCHE

Revue de Presse

Année 2017

20 Décembre 2017
BFM TV MATIN – 7h35 et 9h15

LE FIGARO magazine

24 Novembre 2017

COOPÉRATIVE DE JANVRY

PRESTIGE DES SACRES

Les 115 ha de vignes sont répartis sur une quarantaine de crus des coteaux ouest de la Montagne de Reims. On y élabore, entre autres, deux jolis rosés dont l'un porte un nom très adapté à la proximité de la capitale de la Champagne : Prestige des Sacres. Ce sont 15 % de pinot meunier qui ont été vinifiés en rouge pour lui donner sa jolie couleur cuivrée et ses arômes de fruits rouges. Même régime pour le second rosé, CH. de l'Auche, lui aussi abondamment fourni en meunier. On suggère de le déguster sur du jambon de Reims.

Prix : 28 € ; CH. de l'Auche, 26 € *(03.26.03.63.40)*.

l'express

22 novembre 2017

La bulle la plus célèbre du monde est-elle à la fête ? Tout dépend comment on voit le verre… A moitié plein : un chiffre d'affaires de 4,71 milliards d'euros, soit la seconde meilleure performance de la Champagne, après une année 2015 historique! Ajoutez à cela la solidité de certains marchés traditionnels comme les Etats-Unis, le Canada, le Mexique, et l'émergence de nouveaux marchés

bouteilles, affiche en 2016 un recul de 2,5 %, tandis que les exportations vers l'Union européenne baissent de 3,2 %. Pas de quoi rebouter le champagne, d'autant que de nouvelles tendances de consommation dynamisent les ventes. Les cuvées rosées confirment ainsi leur pétillante santé. Elles atteignent, en 2016, un niveau inégalé, en dépassant les 12 % de l'offre champagne. Aux Etats-Unis et au Japon, elles représentent même respectivement 14,6 % et 13 % du marché. Enfin, les cuvées de prestige progressent de manière continue, notamment en France et en Europe (+30,2 %). Preuve que le champagne est plus que jamais considéré comme un vin patrimonial, exceptionnel et festif. Santé! ■

Quelle méthodologie ?
Notre « dégustation champagne » s'est déroulée à l'hôtel Grand Amour (Paris, Xe) le mercredi 8 novembre. 56 bouteilles ont été dégustées à l'aveugle par François-Régis Gaudry (L'Express), Jérôme Gagnez (fondateur de Vers le Vin) Gwilherm de Cerval (sommelier et journaliste œnologique), Charles Patin O'Coohoon et Delphine Le Feuvre (L'Express). Les coups de cœur ont été attribués à l'unanimité des dégustateurs.

VEUVE-CLICQUOT
VERSE DANS L'EXTRA BRUT !

La maison traditionnelle de Reims se tourne vers des champagnes faiblement dosés en sucre – entre 0 et 6 grammes par litre.
Pourquoi ? Cette évolution répond, selon la maison, aux envies des consommateurs de goûter des cuvées avec plus de fraîcheur et de minéralité. La condition ? Apporter plus de soin aux raisins pour obtenir une meilleure maturité des vendanges.
Comment ? L'Extra Brut Extra Old est assemblé uniquement à partir de vins de réserve – millésimes 1988, 1996, 2006, 2008, 2009 et 2010. Ils ont vieilli au moins trois ans en caves, sur lies, avant de connaître une seconde maturation en bouteille pendant trois ans supplémentaires.
Avec quoi ? La fraîcheur de ce vin pur, soyeux et intense en bouche s'accorde parfaitement à l'apéritif, mais sa profondeur passe également très bien sur un plat.
Extra Brut Extra Old, 70 €. www.veuveclicquot.com

Vranken
Brut nature
Quand la maison Vranken s'essaie au zéro dosage, le résultat est bien mesuré. Cette cuvée sans adjonction de sucre est bâtie sur du chardonnay, du pinot noir et du pinot meunier.
Le nez est légèrement brioché et, en bouche, elle révèle des arômes délicats de fleurs blanches et des notes végétales, façonnées par quatre années de cave.
29 €. www.vrankenpommery.com
En exclusivité chez les cavistes Nicolas.

Lallier Brut R.013
Reprise en 2004 par Francis Tribaut, Lallier est située à Aÿ, dans la vallée de la Marne. La cuvée R.013 résulte de la volonté de la maison de mettre en valeur les spécificités d'une année particulière, sans toutefois se priver d'assembler une petite part de vins de réserve (17 % de l'assemblage). Issu des grands crus Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy et Ambonnay, ce champagne est vif, avec des notes d'agrumes. On le sert de préférence à l'apéritif, pour sa fraîcheur.
33 €. www.champagne-lallier.com

Coup de cœur

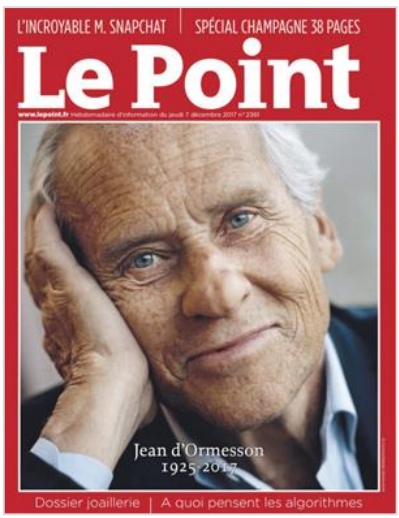
Cazals Extra brut blanc de blancs, cuvée Vive
Le domaine Claude Cazals produit des vins à partir du cépage chardonnay, dont les vignes sont situées sur les grands crus Mesnils-sur-Oger et Oger. La cuvée Vive est un assemblage de ces deux terroirs réputés. Ce vin, issu de la vendange 2009, nous a charmés par sa vivacité, sa mousse crémeuse et une certaine rondeur due au caractère solaire du millésime. Un champagne passe-partout au bon sens du terme, aussi à l'aise à l'apéritif que sur un bar rôti au four.
25 €. www.champagne-cazals.fr

Ch. de l'Auche Cuvée du Chapitre
Cette maison est née en 1961 de l'association de plusieurs vignerons. Installé à Janvry, à 15 kilomètres de Reims, la maison propose une cuvée 100 % pinot meunier. Son dosage à 8 grammes de sucre apporte un certain confort au vin. Les 40 % de vins de réserve viennent ajouter complexité et rondeur. Les cinq ans de cave ont su affiner la bulle. La bouche est dense, équilibrée et délicate. Un vin racé, vineux et persistant. Le tout dans un style très élégant. Un vin de caractère issu d'une maison relativement jeune.
40 €. www.champagne-de-lauche.com.

Ch. de l'Auche Cuvée du Chapitre
Cette maison est née en 1961 de l'association de plusieurs vignerons. Installé à Janvry, à 15 kilomètres de Reims, la maison propose une cuvée 100 % pinot meunier. Son dosage à 8 grammes de sucre apporte un certain confort au vin. Les 40 % de vins de réserve viennent ajouter complexité et rondeur. Les cinq ans de cave ont su affiner la bulle. La bouche est dense, équilibrée et délicate. Un vin racé, vineux et persistant. Le tout dans un style très élégant. Un vin de caractère issu d'une maison relativement jeune.
40 €. www.champagne-de-lauche.com.

Le Point

7 Décembre 2017



SPÉCIAL CHAMPAGNE

C'est l'une des marques les plus connues des Français, bien installée dans les mémoires et pourtant… La petite maison, créée en 1868 par un couple d'amoureux, Léonie Duchêne, vigneronne, et Victor Canard, tonnelier, qui connut un succès immense entre les deux guerres, aurait dû sombrer dans l'oubli. Rachetée en 1978 par Veuve Clicquot, elle était devenue une sorte de trop-plein, où on déversait tout ce qui ne pouvait entrer dans la composition du leader. Installée à Ludes, elle possède sans doute le réseau de caves le plus important sur 4 étages (plus un 5e en permanence inondé et inutilisable, sauf par les pompiers, qui viennent s'y entraîner). Au total, quelque 6 kilomètres de galeries. Rachetée en 2003 par Alain Thiénot (Champagne Thiénot, et à Bordeaux la maison de négoce CVBG), Canard-Duchêne n'a cessé depuis de se moderniser et de tenter de retrouver son rang d'autrefois sous la houlette de son chef de cave, Laurent Fédou: *« Il y avait une culture Canard et un esprit de village. On l'a découvert avec quelques anciens qui ont des notes et des carnets et qui racontent. Au départ, les salariés venaient en famille préparer les commandes le dimanche après-midi pour qu'elles partent le lendemain. Depuis quinze ans, on a bien évolué. On est partis de vins tristes, sans âme, d'une maison gérée sans passion pour arriver à un champagne jeune, "saute-au-nez", et ce n'est pas fini. »* Depuis dix ans, Canard-Duchêne propose aussi un champagne bio certifié avec un certain succès: *« On est en contrat avec des vignerons bio et on a reconverti une partie du vignoble Thiénot. »* A l'été 2017, la maison a recruté Cathryn Boudiak *« une Anglaise sans accent »*, comme elle se définit elle-même, ancienne de LVMH qui prend en charge les orientations commerciales et marketing. L'ambition est évidente: mettre Canard-Duchêne *« sur une autre marche du podium »*. Cela commencera sans doute par l'organisation de l'anniversaire de la marque – 150 ans en 2018 – et par une remise en ordre de la gamme assez touffue avec des cuvées un peu en surnombre ■

15,5 - **Léonie.** 50 % pinot noir, 30 % meunier, 20 % chardonnay. Base 2014, 28 % de vins de réserve. Nez très pinot, griotte, poire, bouche pêche jeune, des notes épicées, vineux, gourmand, assez structuré, finale relevée. 27 €.
15,5 - **P 18 Extrabrut.** P pour parcelles, une sélection de terroirs. 40 % de chardonnay vinifié presque en totalité sous-bois, 30 % pinot noir, 30 % meunier. Certifié bio. Nez pur, feuillage, note florale, bouche vive, note de pomme granny, frais, gourmand, pur, bonne longueur. Pêche blanche. 29,90 €.
15 - **Millésime 2009.** Pinot noir 40 %, chardonnay, 40 %, meunier 20 %. Nez frais, citronné, zeste, bouche gourmande, puissante, sucrosité du fruit, assez mûr. 26 €.
16,5 - **Blanc de noirs Charles VII.** Base 2013, 70 % pinot noir, 30 % meunier, 20 % de réserve de 2010. Joli nez, sauvage, baies noires, mûre, bouche tendue, vive, structurée, fin, droit, élégant. Le meilleur de la série. 45 €.
15 - **Authentic rosé.** 36 % chardonnay, 36 % meunier et 28 % pinot noir. Rose pâle. Cerise, ronce, mûre, petite note végétale qui rajeunit dans la fraîcheur. 25 €.
15 - **Rosé Charles VII.** 30 % chardonnay, 30 % meunier, 40 % pinot noir. Rosé de saignée pour une partie. Floral, élégant au nez, grenadine, bien parfumé en bouche. Tendu. 40 €.

framboise sauvage, bouche tendue, fraîche, élégante, bonne longueur crémeuse. 35,65 €.
17 - **Cuvée Paradis 2007 rosé brut.** Nez épicé, grenadine, bouche large, gourmande, maturité, riche, gras, dense, crémeux, note fruits secs en finale. 85 €.

Alain Thiénot

14 - **Brut.** Nez citron, gentiane, angélique, bouche fruitée, agréable, finale agrumes et mentholée. 35 €.

Billecart-Salmon

Cette fois, l'affaire semble réglée. Florent Nys, qui se rode depuis deux ans dans la maison au côté de François Domi, prend peu à peu sa succession comme chef de cave. La transmission, lors des départs à la retraite dans les maisons de cette importance, ne peut s'effectuer que dans la durée. François devrait assurer ensuite une mission de conseiller.
16 - **Extrabrut zéro dosage.** 40 % meunier, 30 % chardonnay, 30 % pinot noir. Nez marqué baies noires, ronce, assez sauvage, bouche vive, cristalline, fraîche, tendu, mais sans dureté, long et fin. 42 €.
16,5 - **Blanc de blancs grand cru.** Quatre grands crus de la côte des Blancs : Avize, Mesnil, Cramant, Chouilly. Base 2012 et 40 % de vins plus anciens. Floral, agrumes, bouche vive, zeste, pomme, bonne tension, long, fin, très agrumes en finale. 62 €.
16 - **Vintage 2007.** Extrabrut dosé 4 grammes, 75 % pinot noir, 25 % chardonnay. Baies noires, pain grillé, agrumes, bouche vive, pleine, bien mûre, dense, bonne longueur. Un vin très gourmand. 62 €.
15,5/16 - **Brut sous bois.** Base 2009 complétée d'un tiers de vins plus anciens. Chaque cépage par tiers. Safran, citron vert, bouche dense vive, crémeuse, note très discrète de chêne, long, gourmand, finale épicée, poivre noir, vin de repas. 62 €.
17 - **Cuvée Louis Blanc de blancs 2006.** Avize, Mesnil, Cramant, Chouilly. Nez pain grillé, brioche, bouche citronnée, vive, tendue, élégante, crémeuse, long, fin, séveux. 152 €.
17,5 - **Nicolas François 2006.** 60 % pinot noir, 40 % chardonnay. Floral, agrumes, grillé, pâtisserie, tarte à la rhubarbe, bouche riche, large, gourmand, vin de repas, long, savoureux, belle persistance. Belle bouteille. 150 €.
17 - **Elisabeth Salmon brut rosé 2006.** 50 % pinot noir, 50 % chardonnay. 10 % de rouge d'une parcelle de vieilles vignes de Mareuil. Fruits rouges, fraise-cuite, bouche de fraîcheur végétale, basilic, bouche dense, concentrée, beaucoup de fruits rouges un peu cuits, griotte, cerise confite, long. 190 €.
17 - **Clos Saint-Hilaire 1999.** Pinot noir, élevé en fût. Nez confiture de mirabelle, caramel, riche et très mûr, bouche puissante, large, crémeuse, épicée, tarte aux mirabelles, long. 370 €.

Bollinger

16,5 - **Spéciale Cuvée.** Nez eucalyptus, menthe, citron vert, moisson, joli nez, bouche crémeuse, pleine, dense épicée, long, plein. 47 €.
17,5 - **RD 2002.** Nez pain d'épice, poire, ample, coing, brioche, pain au raisin, moisson, long, élevé, savoureux, bien mûr, long. 245 €.
17,5/18 - **La Grande Année 2007.** Moisson, solaire, chaume d'été, bouche large, gourmande, épicée, miel, fruits secs, à boire aujourd'hui, un vin très séduisant, complet, long. 115 €.
17 - **Rosé.** Nez floral, groseille, fruits frais, crémeux, long, plein, droit très joli fruit, long, persistant. 67 €.

Brice

15,5/16 - **Bouzy brut grand cru.** 80 % pinot noir, 20 % chardonnay. Nez craie, ronce, fruits secs, bouche nerveuse en attaque, bonnes saveurs de maturité, crémeuse ensuite, finale relevée. 26 €.
15 - **Rosé grand cru 2012 extra-brut.** 85 % chardonnay, 15 % pinot noir (en vin rouge). Couleur œil-de-perdrix, nez fraise, cerise confite, bouche ronde, onctueuse, assez savoureuse, on retrouve les agrumes du chardonnay en finale. 33,50 €.

Bruno Paillard

(Voir portrait Alice Paillard p.135)
Alice Paillard, directrice générale adjointe, prend peu à peu la direction de la marque et la succession de son père. Ce dernier, Bruno Paillard, continue à diriger avec ses associés le groupe BCC, qui rassemble plusieurs maisons dont Larson, Chanoine, Boizel, Philipponnat…). La maison Paillard et BCC sont deux entités séparées.
15 - **Première cuvée.** *« Dégorgée en juin, elle commence à être commercialisée. On a une réserve qui contient 25 millésimes différents. »* 45 % pinot noir, 22 % meunier, 33 % chardonnay. Nez agrumes, citronné, biscuit, floral, bouche assez fruitée, marquée par les cépages noirs, tendu, élégant. 30 €.
16 - **Rosé première cuvée.** Floral, fraise, baies noires, bouche crémeuse, gourmande, bien fruitée, élégant. Finale relevée. 49 €.
17 - **Blanc de blancs grand cru.** Surtout Mesnil et Oger. 4 années sur lie, dégorgé en septembre 2016. Nez citronné, fleurs blanches, très floral, bouche élégante, tendue, fraîche, vive, amertume des agrumes, tranchant, finale relevée, très Mesnil. 57 €.
16,5/17 - **MPU.** 2002 Extrabrut. *« Cela signifie rare, plus ultra, non pas qu'on pense que c'est le meilleur vin de la Champagne, mais c'est le vin le plus extrême: que des grands années, que des grands crus, chardonnay et pinot noir par moitié et vinification et dix mois d'élevage en petits fûts anciens. »* Nez fruits secs, abricot sec, miel, épices, brioche, bouche généreuse, dense, à ce stade marqué par le pinot, long, épicé en finale. 195 €.

Canard-Duchêne

(voir encarté ci-contre)

Castelnau

(voir encadré p. 114)

Cave de Janvry

(créée en 1961, en pleine guerre entre négoce et vignerons dans le but justement de tenir tête aux grandes maisons qui font pression sur les prix, cette petite cave coopérative regroupe aujourd'hui une soixantaine de vignerons pour 115 hectares sur les coteaux ouest de la Montagne de Reims.
14 - **Prestige des Sacres brut.** 1/3 meunier, 1/3 chardonnay, 1/3 pinot noir. Nez fruité, raisin sec, céréales. Bouche vive, crémeuse, finale cerise, le fruité est très présent, vin d'apéro

15 - **Champagne de l'Auche.** Blanc de noirs brut sélection. Nez mûre, baies noires, bouche vive, tendue, note épicée, 85 % meunier, 15 % pinot, joli fruit, finale un peu légère. 23 €
15 - **Champagne de l'Auche.** Cuvée du Chapitre. Blanc de meunier (100 % pinot meunier). Nez céréales, blé, bouche vive, fraîche, gourmand, épicé, frais, note séveuse. 40 €.

Charles Heidsieck

15 - **Brut réserve.** Nez ananas, pêche jaune, bouche bien mûre, crémeux, gourmand, bonne densité, vin d'attaque, et d'apéro. 40 €.
16 - **Brut millésime 2006.** Nez moisson, paille, poire, bouche dense, pleine, solaire, bien crémeux et gourmand, coing, pointe de sucrosité en finale. 65 €.
15 - **Rosé réserve.** Cuivré, nez épicé, pain d'épice, maturité forte, gourmand, plein, long, savoureux. 50 €.

Deutz

15,5/16 - **Brut Classic.** Pomme golden, pâte feuilletée, bouche ronde, gourmande, bien équilibrée, crémeux et savoureux, finale pamplemousse. 39 €.
16 - **Brut 2012.** Nez agrumes, marqué par les arômes du pinot noir, cerise confite, bouche droite, pure, structurée, bonne longueur, finale sur des notes minérales et épicées. 57 €.
16,5 - **Amour de Deutz blanc 2008.** 100 % chardonnay. Nez floral, citronné, craie, abricot sec, bouche vive, tendue, élégant, des saveurs de fruits blancs qui commencent à s'installer, long, crémeux, finale briochée. 150 €.
17 - **William Deutz.** Pinot noir, parcelles d'AU 2010. Nez assez ouvert blé, moisson, bouche large, généreuse, crémeuse, gourmande, un vin très séduisant et qu'on peut boire dès aujourd'hui. 128 €.
16 - **Rosé 2012.** Floral, rose, framboise, bouche crémeuse, bien fruité,

VSD

14 décembre 2017

Tri sélectif
Repas de Noël

Noir C'EST blanc

Les blancs de noirs, des champagnes* corpulents et peu connus, s'accordent facilement avec les plats de fêtes. Notre sélection.

Contrairement à une idée reçue, la plupart des champagnes sont élaborés avec des raisins noirs. Les substances colorantes se trouvent en effet dans leur peau. Leur jus est donc blanc et toute la subtilité consiste à ne pas « tacher » leur robe au moment du pressurage. L'équilibre classique champenois s'appuie généralement sur le chardonnay – cépage blanc –, le pinot noir et le pinot meunier. Mais lorsque seuls ces deux derniers entrent dans la composition des assemblages, on appelle ces cuvées des blancs de noirs. Plus vineux que les autres, ils peuvent être bruts, extra-bruts, millésimés ou non. Dans tous les cas, ce sont de parfaits champagnes de gastronomie, capables de s'accorder avec un grand nombre de plats de fêtes, de l'apéritif au dessert.

MARIE GRÉZARD

VALEUR SÛRE Seul vigneron indépendant de Sillery, grand cru de la montagne de Reims, François Secondé offre cette cuvée issue de ses meilleures parcelles. Finesse et puissance conjuguées, onctuosité, saveurs de fruits rouges et de brioche, finale fraîche. Excellent avec des saint-jacques au safran. Champagne François Secondé La Loge brut, 21,50 €. *Caviste*

FRUITÉ Dernière-née de la maison, cette cuvée est plutôt du genre séductrice : on aime bien la grotte et les notes poivrées qui s'expriment tout de suite, puis les fruits jaunes mûrs comme le coing. Bien équilibrée et fruitée, ample, elle se marie à facilement avec une poêlée de gambas au poivre de Sichuan. Mandois brut 2012, 32 €. *Caviste*

TOUT EN FINESSE Avec très peu de soufre et zéro sucre ajouté, Michel Drappier excelle à mettre ses terroirs en valeur. Le pinot noir s'y livre avec pureté, puissance et élégance. Vive et vineuse, d'une belle densité, cette cuvée exigeante est d'un parfait rapport qualité-prix. À savourer avec un homard grillé. Drappier brut nature, 25 €. *milleimes.com*

DU CARACTÈRE La maison Collet, peu connue, gagne à l'être. Témoin, cette nouvelle cuvée où pinots noir et meunier se répondent avec harmonie : saveurs de pomme cuite, d'agrumes, de groseille dansent sur un fond épicé. Belle finale longue et fraîche. De la classe, pour accompagner une lotte au lard. Champagne Collet premier cru, 36 €. *Caviste*

PHOTOS : D.R. – CYLAREE DALCOS. EST JANVIER SUR POUR LA SANTÉ. ÉCONOMISANTE AUTO-MODÉRATION

58 - N° 2104

DU CORPS Cette cuvée à l'étiquette vitaminée a trouvé sa place pour rechauffer le paysage hivernal. Les fruits jaunes et la framboise s'expriment dans une gamme d'une agréable maturité. Bien balancée, souple, charnue, elle est assez charpentée pour accompagner une volaille sauce aux champignons. Pommery Wintertime, 47 €. *Caviste*

ACCESSIBLE Sous l'étiquette un peu rétro, un champagne dans le goût actuel : des arômes de grotte et de framboise, puis de pomme mûre, où se glisse une pointe minérale et acidulée, jusqu'à une finale nette. Un bon plan pour les petits budgets. À boire avec des crustacés. Champagne Dauby mère & fille brut premier cru, 18,50 €. *Caviste*

LE GRAND CHIC Vieillie de neuf ans et avec le savoir-faire de la maison, cette édition limitée est d'une grande fraîcheur. Les agrumes et les fruits blancs dominent, puis viennent les notes matures de pâtisserie et de miel. L'ensemble est aussi élégant que le flocon. À savourer avec un poulet aux morilles. Gosset grand blanc de noirs, 75 €. *Caviste*

UN BON PLAN Cette petite coopérative champenoise accomplit des prodiges à un tarif accessible. Cette cuvée fait la part belle au fruit, à la rondeur et la subtilité. Les saveurs de groseille se mêlent à des notes florales, de fruits blancs, dans un ensemble d'une bonne tenue. À boire avec des escargots de Bourgogne. Ch. de l'Auche brut, 23 €. *Caviste*

FRAIS ET GOURMAND Presque exclusivement composée de pinot noir, avec une touche de meunier, cette cuvée fait toutefois dans la finesse. Saveurs d'agrumes fraîches, notes gourmandes de fruits rouges et d'épices, le tout s'harmonise avec une puissance élancée. Bravo ! À marier avec des ris de veau. Pannier 2012, 33,30 €. *Caviste*

JUSTE À POINT On aime ce millésime qui s'exprime pleinement aujourd'hui. Épices, cire d'abeille, grotte, pomme chaude, citron confit se fondent délicatement. Net, assez gourmand, d'une bonne densité, il se termine par une finale désaltérante. On l'accordera avec un saumon mariné à l'aneth. Nicolas Feuillatte grand cru 2006, 37,50 €. *Caviste*

N° 2104

UN BON PLAN

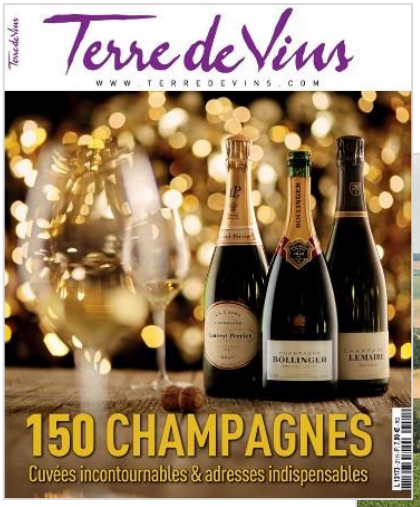
Cette petite coopérative champenoise accomplit des prodiges à tarif accessible. Cette cuvée fait la part belle au fruit, à la rondeur et la subtilité. Les saveurs de groseille se mêlent à des notes florales, de fruits blancs, dans un ensemble d'une bonne tenue. À boire avec des escargots de Bourgogne.

Ch. de l'Auche brut, 23€.

cavistes

Terre de Vins

Décembre 2017



Maison des vignerons de Germigny, Janvry, Rosnay

BULLES SACRÉES

Ici, pas de chichi. L'humain et les valeurs avant tout, sans oublier cette impérieuse nécessité de faire du très bon, à défaut d'une reconnaissance scellée par le nom, comme les grandes maisons. L'équipe y travaille, soudée par l'histoire et les projets, au sein de cette coopérative de Germigny, Janvry, Rosnay, créée en 1961 par huit viticulteurs sous l'impulsion de René Lamblot. La voici désormais étendue à 60 exploitants et 115 hectares travaillés sur 40 crus (sols de craie, sable, argiles, calcaire), dont ces coteaux ouest de la Montagne de Reims. « *Nos deux marques commercialisent 250 000 bouteilles par an, dont 80 % vendues en France, notamment pour des institutions, ambassades, grands groupes ou caviste indépendants. Et 40 % des ventes françaises s'effectuent via nos boutiques Caves et Terroirs de Reims et Muizon* », rappelle **Stéphanie Simard**, responsable commerciale et marketing, devant un président-vigneron très impliqué, **Fabrice Delagarde**, et le chef de caves **Jean-Christophe Lenfant**, pointilleux maître ès bulles. Oui, la coopérative doit se battre pour gagner en notoriété, mais les atouts sont là. Les cuvées d'abord, avec deux marques bien identifiées. Le champagne CH. de L'Auche, créé en 1974, valorise des bulles 100 % blanc de noirs. La cuvée du Chapitre livre un monocépage meunier délicat, au fruité tendre (peau de raisin, pomme, zeste d'orange, fleur, épices) et tout en longueur (40 € prix cavistes). Savoureux, tout comme le dernier-né, premier cru millésime 2010 (pinot meunier 96 %, pinot noir 4 %), complexe, mûr, élégant, et s'affirmant très gourmand en bouche et en finale (pâte de fruits persistante). Ce nectar partira vite (35 €).

Près des cuvées CH. de L'Auche, la marque Prestige des Sacres (née en 1984) surfe sur le registre des bulles consensuelles, traditionnelles et d'assemblages, très apéritives, sur un plaisir vite rassembleur. Il faut déguster le nouveau millésime Grenat 2010 (chardonnay 50 %, pinot noir 50 %) sur la fineuse, la complexité aromatique, charmeur et efficace (32 €). Également, le Dynastie blanc de blancs, frais, rond, sur l'ampleur et la sensualité. Rien à voir avec la Côte des Blancs, c'est aussi pour cela qu'il faut goûter les chardonnays d'ailleurs (30 €). Et les amoureux de bulles gastronomiques se délecteront de la Cuvée Boisée (70 % chardonnay, 30 % pinot meunier, vinifiés en fût de chêne) sur les épices (cannelle, vanille), les fruits cuits, des notes fumées (40 €). Grand plaisir sur le trio mimolette d'Isigny, comté et parmesan.

51390 Janvry
03 26 03 63 40 ou www.champagne-prestigedessacres.com
ou www.champagne-de-lauche.com

Terre de Vins | 79

« Ici pas de chichi. L'humain et les valeurs avant tout, sans oublier cette impérieuse nécessité de faire du très bon, à défaut d'une reconnaissance scellée par le nom, comme les grandes maisons. L'équipe y travaille, soudée par l'histoire et les projets au sein de cette coopérative de Germigny, Janvry, Rosnay, créée en 1961 (…).

Oui la coopérative doit se battre pour gagner en notoriété mais les atouts sont là ».

Challenges

7 décembre 2017

Le Journal du Dimanche

10 Décembre 2017

3 Champagne de l'Auche, cuvée du chapitre, brut, 40 €.

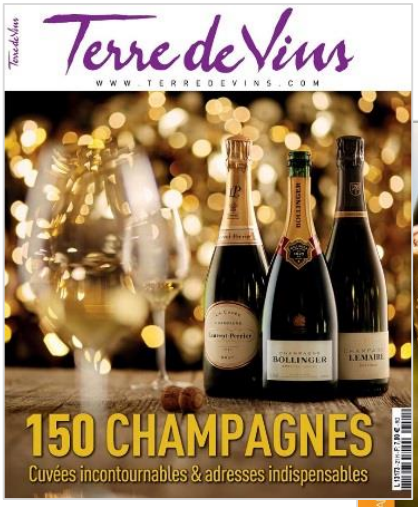
c'est encore meilleur avec le sourire...
BISTROT

Novembre 2017

7. Equilibré et généreux, ce champagne est aussi riche et aromatique. Il sera l'hôte parfait d'un apéritif festif et sublimera une jolie volaille. CH. de l'Auche, Blanc de Noirs Premier Cru 2010, 35€.

Terre de Vins

Hors-série Décembre 2017



CH. de L'AUCHE

Brut Sélection

23€

16,5/20

Cette marque phare des coopératives de Janvry, qui placent le pinot meunier au centre de la scène, a conquis les palais. Un panier de fruits au nez (poire, pêche, abricot), une bouche pleine et ample, le style est assumé gourmand.

Un wok
de crevettes thaï.

Régal

Novembre - Décembre 2017

Cuisine Actuelle HORS SERIE

Décembre 2017

6 CONFIDENTIEL

Cette petite coopérative champenoise accomplit de véritables prodiges à un tarif accessible. La preuve avec ce brut non millésimé qui fait la part belle aux fruits, à la rondeur ainsi qu'à la finesse. Les saveurs de la groseille se mélangent avec des notes florales, puis à celles des fruits blancs dans un ensemble harmonieux d'une bonne tenue. À boire à l'apéritif ou avec des escargots de Bourgogne.

Ch. de l'Auche, brut sélection, blanc de noirs, 23 €, *cavistes*.

SAVEURS Thermomix

Novembre - Décembre 2017

COOPÉRATIVE VINICOLE
Experte du pinot meunier, la maison CH. De l'Auche, près de Reims, offre une cuvée aux accords puissants (foie gras, fromages). **Sélection, demi-sec, blanc de noirs, 23 €, cavistes ou sur www.champagne-de-lauche.com**

Cuisine | a&d d'aujourd'hui et de demain

Novembre 2017

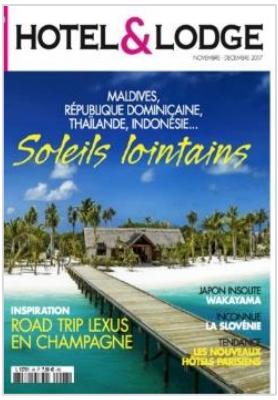
CUVÉE PREMIER CRU 2010 CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Complexité, tempérament, puissance. 96% Pinot Meunier, 4% Pinot Noir. Ce Blanc de Noirs offre un style équilibré et généreux, signature de la Maison. Avec sa grande complexité aromatique, sa richesse en bouche et sa puissance, cette cuvée marque l'empreinte du Pinot Meunier. 35€.

BRUT SÉLECTION CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Mature, long et généreux 85% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir. Un Champagne d'assemblage exemplaire, abouti, avec une belle vinosité tout en restant léger. Il profite pleinement de l'apport des vins de réserve et du temps passé en cave. Belle complexité entre les arômes de jeunesse et ceux nés du vieillissement en cave. 23€.

HOTEL & LODGE



Novembre - Décembre 2017

Équilibre
Blanc de noirs
Millésime 2010,
35€,
Champagne de l'Auche.

LE FIGARO VIN

Décembre 2017

LE FIGARO.fr
vin
Vins de fêtes | Tous les vins | Marché | Vins à découvrir | Cavistes | Agenda | Club

Notre sélection de champagnes bruts rosés pour les fêtes

Ch. de l'Auche – cuvée premier cru 2010

Avec ce premier cru 2010, la maison Ch. de l'Auche ose surprendre en puisant dans le cépage qui tient généralement le second rôle au moment de l'assemblage, à savoir le pinot meunier (le chardonnay et le pinot noir étant les deux cépages stars). Ce blanc de noirs est exclusivement produit à base de cépage rouge. Pour une fois, le pinot meunier tient le haut de l'affiche, à 96%. Une découverte, à un prix abordable.

Prix : 35 euros

Spécial Champagne Instant

Décembre 2017

L'union

19 Décembre 2017

CH. DE L'AUCHE,
BRUT ROSÉ

Un rosé moderne, fruité et généreux pour accompagner des charcuteries sèches ou du jambon de Reims.

Nous Deux

5 au 11 Décembre 2017

MA CAVE
Par Julie Coutton-Sisdou

Une coupe de champagne s'il vous plaît!

A l'approche des fêtes, nous sommes nombreux à choisir du champagne pour trinquer entre amis ou en famille. Oui, mais comment et où l'acheter? Lequel choisir? On vous dit tout!

[Mieux le CONNAÎTRE]

Pas un, mais DES champagnes

Le champagne est un vin d'assemblage (de plusieurs cépages, d'années différentes). C'est lors de la première étape de la fabrication que le vigneron ajoute la quantité de sucre sous forme de liqueur, qui détient son type: le plus fréquent est le brut (moins de quinze grammes de sucre par litre de vin). Les champagnes plus secs (non dosé, brut nature, extra-brut, jusqu'à six grammes) sont parfaits pour se mettre en appétit à l'apéritif. Les champagnes plus sucrés (extra-sec, sec, demi-sec ou doux, à partir de douze grammes), eux, se marient très bien avec les desserts et le sucré-salé. La fermentation produit du gaz carbonique, emprisonné dans la bouteille: les fameuses bulles! Et, le savoiez-vous, l'effervescence soit de la présence d'impuretés dans le verre. Ces «petites saletés» sont souvent dues aux dépôts de calcaire ou à des fibres de cellulose laissées par le torchon lors de l'essuyage des coupes.

Un produit festif qui coûte cher

Produire du champagne est long et onéreux.
✓ Les raisins coûtent plus de cinq euros le kilo. Il faut 1,2 kilo de raisin pour une bouteille de soixante-quinze centilitres, c'est donc au minimum six euros par bouteille, avant même de presser les raisins.
✓ La méthode d'élaboration impose un matériel spécifique.
✓ Le champagne vieillit au minimum quinze mois en bouteille, ce qui demande un espace de stockage suffisant et des moyens financiers conséquents.
✓ Viennent enfin les frais classiques: bouteille, bouchon, étiquette, transport... et, bien sûr, de quoi rémunérer le personnel! Le champagne est donc, par nature, plus cher qu'un vin mousseux, et ce bien avant de prendre en compte les questions de qualité (grand cru, millésimé...), de distribution et de marketing (l'effet de la marque et du prestige).

Plusieurs pistes pour l'acheter

Chaque producteur a son «style». Pour trouver son préféré, il est essentiel de goûter, par exemple, sur des salons réunissant plusieurs producteurs ou directement dans le vignoble. Hors de ces occasions, les cavistes indépendants sont d'excellent conseil. En outre, de nombreux sites marchands sur Internet proposent d'acheter à la propriété. Nous vous conseillons de consulter les sites suivants: Vignoron-independant.com, Vente-du-proprietaire.com, Lesgrappes.com, Vod.fr ou Hachette-vins.com

58

Julie Coutton-Sisdou est rédactrice pour le site La Feuille de vigne. Plus d'infos sur Lafdv.fr

Vif et minéral, équilibré et mature, rond et fru

NOTRE COUP DE CŒUR

Champagne de l'Auche brut sélection
15% de pinot noir, mais 85% de meunier, cépage de prédilection de cette maison: une cuvée généreuse, avec des arômes de pomme, de poire, de noisette et beaucoup de gourmandise.
SON PRIX: 23 € chez les caviste.

Champagne Louis Brochet demi-sec premier cru
Onctueux et gourmand: vérité en deux mots en champagne aux notes de fruits confits, de fruits blancs et de vanille.
SON PRIX: 27 € chez les caviste.

Champagne Georges Cartier brut «Première cuvée»
Un champagne brut bien fait souple, crémeux et équilibré, avec des notes de brioche, de fruits jaunes (pêche, abricot), de fruits secs et de fruits exotiques.
SON PRIX: 15,33 € sur le site Cdiscount.com

Champagne Lucien Collard extra-brut
Beaucoup de fraîcheur dans cette cuvée élégante, aux notes de fruits rouges, d'agrumes et d'épices, et à la finale longue.
SON PRIX: 30 € au domaine Lucien Collard (à Boujy dans la Marne) et sur Lesgrappes.com

Champagne Castelnau brut rosé
Ne vous fiez pas à la couleur de la bouteille! Ce champagne rosé est doté d'une robe saumonée pâle, que lui donne le pinot noir, au même titre que des arômes de cerise griotte, de fruits rouges et d'une touche de vinosité.
SON PRIX: 32,90 € chez les caviste

zepros METIERS RESTO

zepros.fr

Novembre 2017

le journal DE SAÔNE-ET-LOIRE

17 décembre 2017

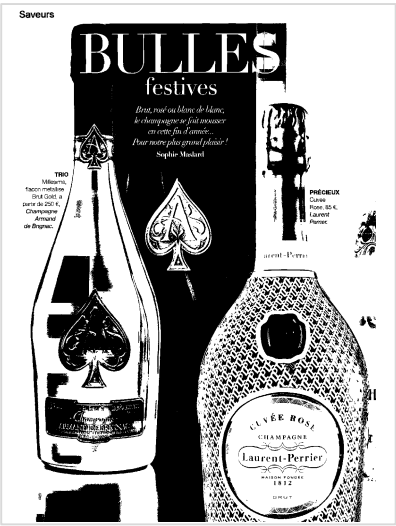
Fêtes de fin d'année Noël : 8 champagnes millésimés pour surprendre ses invités à table

Champagne Ch. de l' Auche - cuvée premier cru 2010 Ch. de l'Auche - cuvée premier cru 2010
Avec ce premier cru 2010, la maison Ch. de l'Auche ose surprendre en puisant dans le cépage qui tient généralement le second rôle au moment de l'assemblage, à savoir le pinot meunier (le chardonnay et le pinot noir étant les deux cépages stars). Ce blanc de noirs est exclusivement produit à base de cépage rouge. Pour une fois, le pinot meunier tient le haut de l'affiche, à 96%. Une découverte, à un prix abordable.

Prix : 35 euros

MONACO madame

Décembre 2017 - Janvier 2018



Équilibre
Blanc de noirs
Millésime 2010,
35€,
Champagne de l'Auche.

L'Auvergnat de Paris
CAFÉS HÔTELS RESTAURANTS

Novembre - Décembre 2017

LA REVANCHE DES BLANCS DE NOIRS

11
BOISSONS

CHAMPAGNES

La revanche des blancs de noirs

Les grandes marques détenues par les négociants et les coopératives ne doivent pas faire oublier que 28 % du champagne est produit par des vignerons. Cette production est de plus en plus présente sur un marché français et fait la part belle aux cépages noirs qui reviennent en force à commencer par le pinot meunier.

Michel Drappier et ses trois enfants vendangeant le pinot noir.

Les non-dosés de Drappier

Bollinger, la grande maison du pinot noir

Les nouveaux vignerons

Les nouveaux champagnes de Lallier

Expression du terroir

Colin, un champagne de vignerons

Richard, Delphine et Romain Colin devant leur pressoir

Le retour en grâce du meunier

Fabrice Delagarde, président de GJR

La cuvée du Chapitre et le millésime 2010 blanc de noirs des champagnes Ch. de l'Auche

VOTRE SOLUTION D'ENCAISSEMENTS
VOTRE CAISSE AU TARIF UNIQUE 1€ par jour / caisse
RÉDUCTION DE VOS COÛTS
AUGMENTATION DE VOTRE PRODUCTIVITÉ
Gagnez 1h 28 par jour
Et économisez 7 290 € par an

JANVRY 3039282500509

« Avec le retour en grâce du pinot meunier, Ch. de l'Auche a le vent en poupe. Le chef de cave Jean-Christophe Lenfant, a su en réveiller toute la puissance subtile à travers des cuvées, comme son premier cru millésime 2000, composé de 96 % de pinot meunier. Il faut également évoquer le Brut de la maison vendu 23 euros, départ cave, qui révèle des qualités tout a fait étonnantes. »

BFM TV

l'express

VSD

L'union

l'express Tendances

Terre de Vins

Cuisine Actuelle HORS SERIE

Spécial Champagne Instant

SAVEURS Thermomix

Challenges

c'est encore meilleur avec le sourire... BISTROT

MONACO madame

Régal

L'Auvergnat de Paris CAFÉS HÔTELS RESTAURANTS

le journal DE SAÔNE-ET-LOIRE

HOTEL & LODGE

Le Journal du Dimanche

le journal DE SAÔNE-ET-LOIRE

Cuisine | a&d d'aujourd'hui et de demain

zepros METIERS RESTO zepros.fr

Nous Deux

LE FIGARO VIN

CHAMPAGNE

CH. de L'AUCHE

Champagne CH. DE L'AUCHE
Rue de Germigny - 51390 JANVRY - Tél : + 33 (0)3 26 03 63 40

www.champagne-de-lauche.com