



LOUIS BARTHÉLÉMY À ÉPERNAY FRANCE

LB Brut Amethyste voté meilleur Brut Non Millésimé!



Les six champagnes qui ont obtenu les meilleures notes lors de la séance de dégustation du 18 novembre.

A l'approche des fêtes de fin d'année, nous avons choisi de présenter, pour la dégustation mensuelle de 24 heures qui s'est déroulée vendredi dernier, toute une série de champagnes, du brut non millésimé afin que tout le monde soit sur pied d'égalité.

Une quinzaine de marques différentes, des peu ou pas connues aux plus prestigieuses, ont été proposées au comité de dégustation, et force est de constater que les avis divergeaient parfois.

Chacun étant pourtant d'accord sur quelques points: «Le champagne, c'est d'abord une question de goût personnel, et une dégustation à l'aveugle de ce breuvage est un exercice difficile.»

Il n'empêche que la couleur, le nez, le goût se détaillent comme n'importe quel autre vin. Seules les bulles font vraiment la différence... Mais finalement, pour le consommateur, un marketing agressif, une pub percutante, le prix sont des

facteurs le plus souvent déterminants. Sans oublier l'emplacement prévu dans le magasin. A ce propos, quelques membres du comité de dégustation ont tenu à mettre cet élément en évidence: «Présenter les bouteilles debout, sous les néons, à la chaleur, comme on le voit assez souvent dans des grands centres commerciaux, voilà qui ne donne pas des conditions idéales. Et «oublier» de renouveler le stock peut

faire qu'un champagne soit «passé» et présente quelques «cheveux gris». C'est là qu'il devient intéressant d'ouvrir la porte à la curiosité.» Comme l'a signalé l'un des dégustateurs: «Certes, les grands noms ont leurs adeptes et il est souvent difficile de changer les mentalités. Mais on trouve d'excellents champagnes chez de petits producteurs. Il suffit de partir à la découverte.»

HENRI VIVARELL

» RÉSULTATS DES MARQUES MOINS CONNUES BIEN NOTÉES.

Le marketing et la pub agressive ne font pas tout

» **1^{er}, avec 16,2 points:** Louis Barthélemy (Epernay), Brut Améthyste, 34 fr. 50 (Au Tastevin, Morges). Commentaire: robe claire, limpide et dorée, bulles éclatantes et bien maîtrisées. Nez léger et fin, avec une pointe de noisette. Bouquet franc, affriolant et fruité. Attaque vive et franche en bouche. Finale sur des notes de miel. Très agréable, équilibré.

» **2^e, avec 16 points:** Moët & Chandon (Epernay), Brut Impérial, 36 fr. 90 (prix indicatif). Commentaire: robe dorée et claire, bulles fines, très présentes. Nez discret, plaisant en bouche, avec un dosage peut-être un peu élevé. Belle structure.

» **3^e, avec 15,7 points:** Deutz (Aÿ), Brut Classic, 42 fr. (prix indicatif). Commentaire: robe jaune clair, limpide, belles bulles fines, pas trop agressives. Arôme de pain grillé, avec un soupçon de pomme verte. Un peu d'acidité en bouche, un peu trop élaboré.

» **4^e, avec 15,5 points:** Lanson (Reims), Black Label, 35 fr. (prix indicatif). Commentaire: belle couleur dorée, assez gras, bulles moyennes, assez intenses. Nez frais, avec une pointe de pain d'épices. Plaisant en bouche, bien à maturité.

» **5^e, avec 15,4 points:** Palmer (Reims), 29 fr. 50 (chez Caves Cidis, Tolochenaz ou Nyon, ou sur www.cidis.ch). Commentaire: robe jaune clair, bulles fines, persistantes. Nez très frais, légèrement citronné. Arômes assez complexes, bien équilibré, un peu d'acidité, d'où une certaine verdeur en finale.

» **6^e, avec 15,1 points:** Veuve Clicquot (Reims), Carte Jaune, 41 fr. 90 (prix indicatif). Commentaire: jolie couleur dorée, bulles un peu grossières, peu présentes. Nez rappelant la truffe, un peu évolué. Court en bouche, avec une certaine amertume en finale.

» **Autres champagnes soumis au comité de dégustation:** Taittinger (Reims), 39 fr. 90 (prix indicatif); Krug (Reims), Grande Cuvée, de 169 fr. à 199 fr., selon les magasins; Laurent-Perrier (Tours-sur-Marne), 30 fr. (prix indicatif); Mercier (Epernay), 28 fr. 80 (prix indicatif); Gosset (Aÿ), Brut Excellence, 31 fr. 50 (prix indicatif); Charles Bertin (Epernay), 19 fr. 90 (prix indicatif); Besserat de Bellefon (Epernay), Cuvée des Moines, 37 fr. (prix indicatif); Ruinart (Reims), 45 fr. (prix indicatif) Et, pour compléter l'échantillonnage, un mousseux élevé selon la méthode traditionnelle: Codorniu (Espagne), Reserva Raventos, 14 fr. 90 (prix indicatif).

» **Précision** Les dégustations de 24 heures se déroulent à l'aveugle et le comité de dégustation se compose d'œnologues, de viticulteurs, d'amateurs avertis, tous grands connaisseurs des produits de la vigne.

» **Merci à tous** les producteurs, importateurs et revendeurs qui ont bien joué le jeu et ont fourni les bouteilles nécessaires à cette dégustation.

H. VI



LOUIS BARTHÉLÉMY
À ÉPERNAY FRANCE

Louis Barthélémy is voted best Brut Non Vintage!



Les six champagnes qui ont obtenu les meilleures notes lors de la séance de dégustation du 18 novembre.

15 of the most prestigious brands took part in a tasting by 20 renowned professionals... And as one member of the jury put it: big brands have their followers but you can find excellent Champagne from smaller producers. You just have to stay open minded: "aggressive marketing and advertising are not everything".

Louis Barthélémy's Brut Améthyste (Brut Non Vintage) was voted best Champagne on the market, beating all other brands including Moët, Clicquot, Taittinger, Krug, Laurent perrier, Gosset, Ruinart...

Tasting comments: a brilliantly clear Champagne with hints of gold, it is fresh yet rich on the palate while providing a fine and persistent mousse. The flavours are round with red fruit, a touch of hazelnut and honey flavors. Well balanced, a lovely wine.