

De passage en Champagne...

Visite en côte des Bar : domaines Fleury, Horiot et Couche...



Reportage de Philippe Ricard

La Côte des Bar



Nous sommes 4 inscrits à la manche champenoise du championnat de France de dégustation à l'aveugle de la RVF. L'occasion, comme à chaque fois, de sillonner rapidement la région et pousser les portes de quelques domaines...

Comme il y a 2 ans, nous revoici en Côte des Bar, entre Aube et Seine, adossé au plateau de Langres sur les dernières hauteurs du bassin parisien, aux portes de la Bourgogne.

Moins renommée que sa cousine rémoise, la terre des Bar compte tout de même 7000 hectares, 50 communes classées, environ 700 viticulteurs et assure un quart de la production de l'aire d'appellation Champagne.

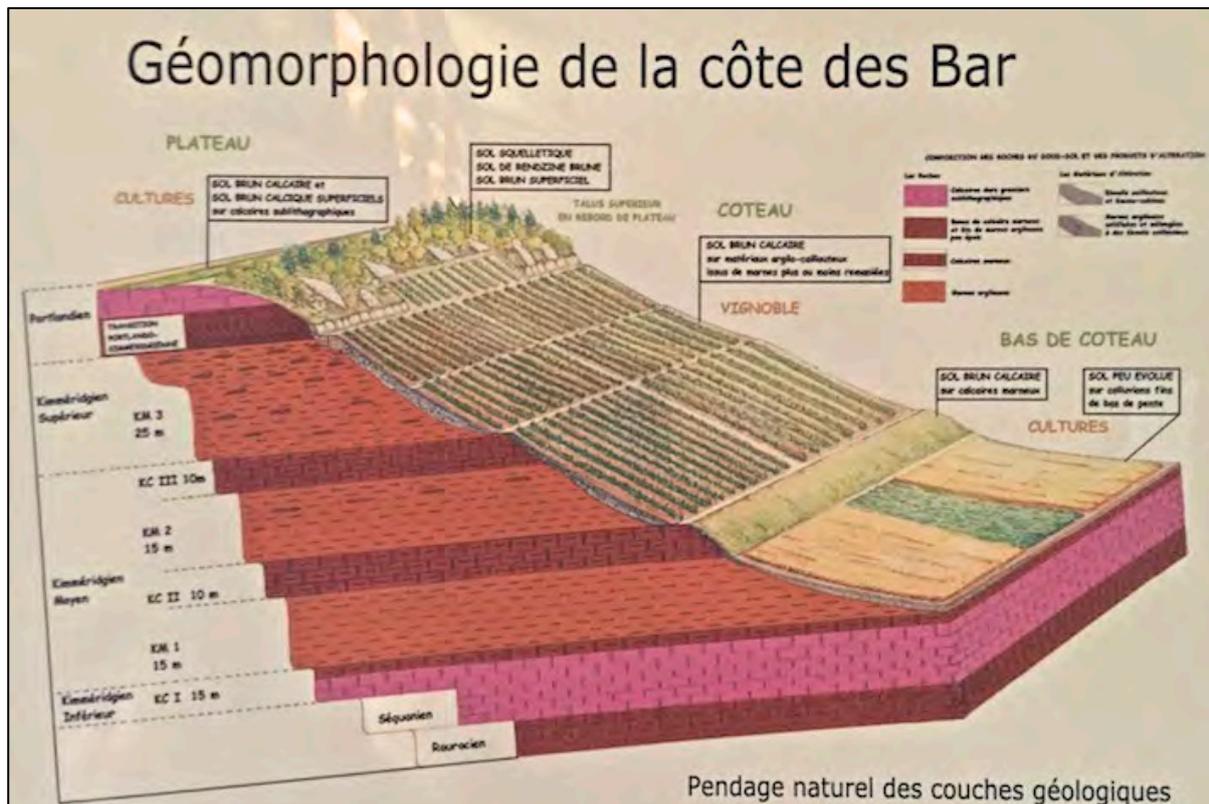
Si les grandes Maisons règnent presque sans partage en Côte des Blancs, leur présence est ici bien plus mesurée (ce qui ne les empêche pas de s'y approvisionner), proportionnelle sans doute à la discrétion médiatique.

C'est dans ce presque anonymat qu'une nouvelle vague de vigneron commence peu à peu à émerger...

Tout d'abord en s'inscrivant dans une démarche biodynamique (ou proche), pratique exceptionnelle dans une région réputée pour ses excès inverses.

Ensuite par leur identité pleinement vigneronne, soucieux de faire non seulement du Champagne, mais surtout du vin, lien qui, pour beaucoup, n'a jamais été si évident...

Solidaires, s'appuyant sur des réseaux maintenant dynamiques, ils commencent à faire parler d'eux (par exemple les domaines Vouette et Sorbée et Roses de Jeanne), séduisent les cavistes curieux comme la haute gastronomie...



La Côte des Bar, c'est un paysage vallonné : coteaux argilo-calcaires kimméridgiens (avec des coquillages fossilisés, un peu comme à Chablis) plantés de vignes, plateaux calcaires de forêts profondes et plaines marneuses fertiles dédiées à la polyculture.



Trois appellations : Champagne, Coteaux Champenois et Rosé des Riceys.

Cépages : essentiellement pinot noir, mais aussi chardonnay, pinot meunier, pinot blanc, pinot gris, arbane, petit meslier.



Domaine Fleury

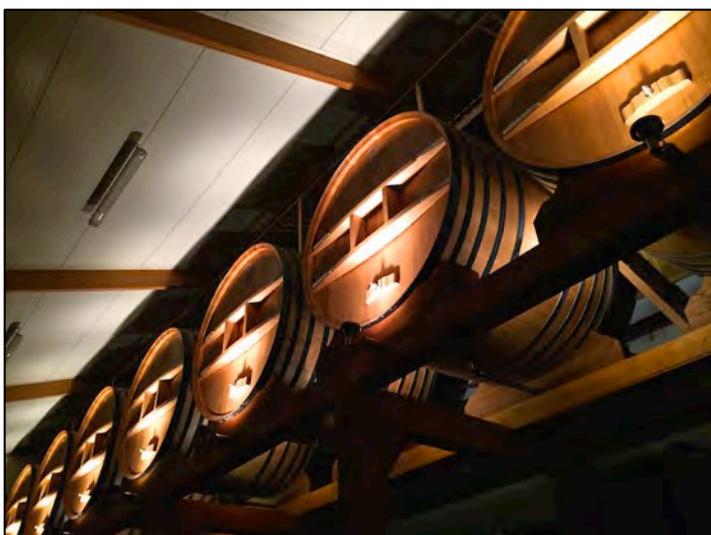
La famille Fleury fait partie des quelques références régionales.

Déjà par son ancienneté (1895), mais surtout par ses choix aussi courageux que précoces (années 70) de culture bio, puis de biodynamie (depuis 25 ans), le tout aboutissant à la double certification Demeter et Ecocert.

Le domaine compte aujourd'hui 15 ha de vignes auxquelles s'ajoutent des achats sur 8 ha supplémentaires, ce qui lui offre une dimension et des moyens fort respectables. Certains signes ne trompent pas : taille des installations, chai récent, équipements modernes, personnel... Comme quoi la biodynamie peut être viable, même en Champagne...

Par contre, petite déception concernant notre visite, traitée de façon "œnotouriste" par une attachée commerciale pourtant fort gentille et accueillante, mais techniquement peu compétente : aucun renseignement précis de viticulture ou d'œnologie, dégustation payante au delà de 3 échantillons, bouteilles ouvertes depuis trop longtemps (2 sur 3 défectueuses ou presque)...

Difficile dans ces conditions non seulement d'avoir le coup de foudre, mais tout simplement de se faire une idée précise du domaine et des vins produits. Dommage, car sur le papier tout semblait excitant et la qualité de l'entrée de gamme laissait espérer de belles découvertes...



Champagne Brut "Blanc de Noirs"

100% Pinot Noir - dosage 8g

Parfumée et vineuse, entrée de gamme assez concentrée, très bien dessinée, gorgée de fruits rouges. **14,5-15/20**

Champagne Brut Nature "Fleur de l'Europe"

77% Pinot Noir, 23% Chardonnay

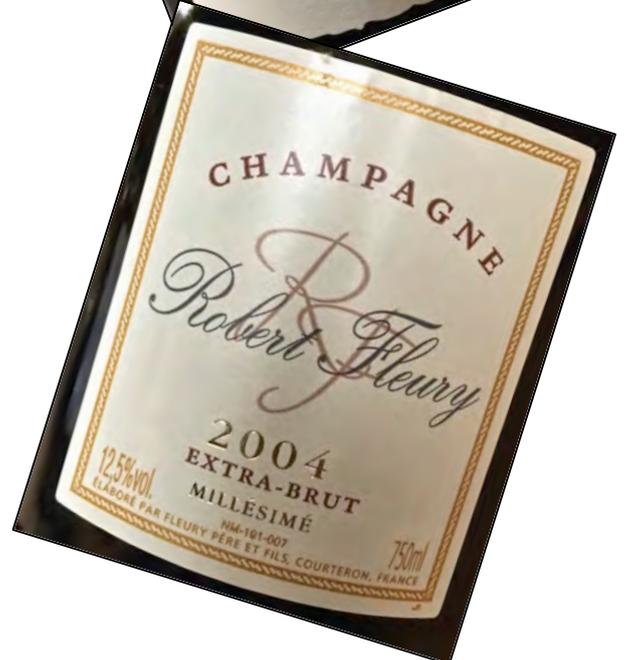
Matière et arômes laissent deviner un vin original et nuancé (amande, biscuit, poire, agrumes, épices), vineux, mais sans guère d'énergie (bulles fatiguées) ni de précision. Un échantillon ouvert depuis quelques jours, sans doute un rien éventé... **(14/20)**

Champagne extra brut "Robert Fleury" 2004

30% Pinot Blanc, 30% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Effervescence faible, soupçon d'oxydation, boisé très présent (beurre, oeuf). Anormal... **ED**
On insiste pour l'ouverture d'une autre bouteille...

Second échantillon enfin tonique, vraie subtilité tactile, un fruité rare sur Champagne (poire, rhubarbe, citron confit), mais élevage trop présent finissant par gommer sa personnalité. Artifice peu cohérent avec les partis pris très forts du domaine qui mériteraient une vraie pureté d'expression. **14,5/20**





Tarifs départ cave

Champagne Brut "Blanc de Noirs"	24 €
Champagne Demi Sec "Blanc de Noirs"	24 €
Champagne Brut "Fleur de l'Europe"	27 €
Champagne Brut "Rosé de Saignée"	30 €
Champagne Extra Brut "Cépages Blancs" 2006	33 €
Champagne Extra Brut "Robert Fleury" 2004	36 €
Champagne Extra Brut "Boléro" 2004	37 €
Champagne Brut Nature "Notes Blanches"	49 €
Champagne Extra Brut "Sonate n°9 Opus 10"	69 €

Coordonnées

Champagne Fleury
43, Grande Rue
10250 Courteron
Tél : 03 25 38 20 28
Mail : champagne@champagne-fleury.fr
Site : www.champagne-fleury.fr

Domaine Olivier Horiot



Changement radical de décor...

Nous sommes au cœur du village des Riceys, dans un domaine aux apparences plus artisanales et modestes.

Le père d'Olivier, Serge (ses initiales marquent les étiquettes), était coopérateur.

Son fils s'est lancé dans l'aventure indépendante en 2000, privilégiant initialement la production de rosé des Riceys.

Le domaine compte 8,5 ha de vignes consacrées 1/3 pour sa propre production, 1/3 pour le négoce, 1/3 pour la coopérative. La plupart des parcelles, marno calcaires, sont parfaitement adaptées au pinot noir (80%).

Travail en biodynamie ici aussi, rendements maîtrisés (45/50 hl/ha en rosé, 60 en Champagne).

Pour nous, la plus grande découverte concerne les rosés des Riceys, vins que nous ne connaissions que trop peu...

Ici, ils prennent vie lors de macérations en vendange entière de 7 à 8 jours (style fermentation carbonique), sans montée en température ni extraction (2 remontages seulement sur les 2 premiers jours), la rafle champenoise étant trop verte pour chercher autre chose que l'infusion.

Les grappes sont ensuite pressées en une seule fois, le plus doucement possible.

Qu'il s'agisse de rosé ou de Champagne, les fermentations sont toutes très longues.

Usage de fûts anciens (usage du matériau pour stabiliser et ouvrir les vins, pas les aromatiser) pour des élevages d'un an, de foudres pour les élevages longs.

Pas de batonnage : les fûts sont roulés quand les vins sont jugés trop clairs.

Tous les Champagne font leur malo.



Pendant la visite du chai, on nous offre l'opportunité de goûter les différents cépages en vins clairs, expérience que nous n'avions pour la plupart jamais faite...

Pinot noir : floralité, fruité blanc, citron, caractère vif. On jurerait du chardonnay...

Pinot Meunier : plus d'épaisseur, caractère légèrement sauvignon (pamplemousse, fleurs blanches).

Petit Meslier : mûr mais surtout très acide et amer, zesté.

Pinot gris : aromatique (fruits et fleurs blancs, agrumes, anis, citron vert), tonique, droit, bien en place.

Chardonnay : plus de gras, de finesse, odeurs familières (poire, chèvrefeuille, noisette).

Pinot blanc : plus timide, moins acéré, plus rond, relative tendresse.

Autre pinot blanc : toujours moins punchy, mais fruit charmeur.

Arbane : strict, amer, peu expressif

Cépages assemblés depuis 2006 (sorte de Solera) : jus assez complet, sapide, mûr, subtilement oxydatif, assez marqué par le bois.

Sortie du chai pour aller se réchauffer, verre en main, au coin d'un feu de cheminée. L'accueil est vraiment des plus chaleureux...



Champagne extra brut "Métisse"

80% Pinot Noir, 20% Pinot Blanc - base 2011 et vin de réserve (en solera)

Caractère, originalité aromatique (curry, rhubarbe, prune), pulpe, saveurs acides, amères et mûres. Un Champagne qui vaut mieux que la proue d'un navire ou un podium de Formule 1... **14,5/20**



Champagne brut nature "Sève" 2008

100% Pinot Noir - zéro dosage - 5 ans sur lattes

Très jeune, expressif, généreux en arômes (mandarine, framboise, fraise des bois, cerise, épices) et en goûts, charnu et tendu à la fois. **15,5-16/20**



Champagne Brut Nature "5 Sens" 2009

Assemblage des 5 cépages

Maturité sensible (rare pour un Champagne), tempérament fruité (orange, pêche de vigne, fraise, lavande, soupçon terpénique), belle structure acide. Un Champagne plein, gourmand. **15/20**



Champagne rosé extra brut "Sève" 2008

Rosé de saignée 100% Pinot Noir - dosage 2 g

Matière infusée, pure, parfums délicatement dessinés (pinotent à fond !), beaux amers de fin de bouche, sans dureté. Un Champagne rosé qui ressemble à du vin : l'exploit est double ! **15,5/20**



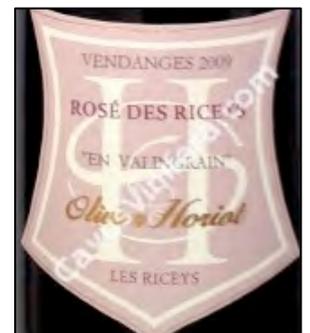
Rosé des Riceys "En Barmont" 2009

Très fin, subtil, évanescent (petits fruits rouges, zeste d'orange, cerise), glissant malgré une jolie structure, presque rafeuse. **15/20**



Rosé des Riceys "En Valingrain" 2009

Proche mais plus infusé encore, parfum des plus sensibles, entre rose ancienne et cerise, bouche tout aussi délicate, dans un style pinot en vendange entière. **15,5/20**



Coteaux Champenois "Riceys rouge" 2009

Structure tannique plus présente mais style toujours raffiné, juteux, au service d'un fruit franc et précis, un peu plus austère que les rosés (fruits rouges mûrs, noyau). **14,5/20**



Coteaux Champenois "Riceys blanc" 2010

Bien en chair, ample, plein fruit poché, générosité bien tenue, salivante. Repères mâonnais, classiques, gourmands, l'acidité en plus. **14/20**



Un domaine qui incarne bien ce renouveau champenois, (bio)dynamique, œuvrant sans grands moyens mais avec convictions et un vrai brio.

On découvre des Champagne différents, enfin mûrs, riches d'expressivité, de nuances, certes sans la puissance des grands crus de la Côte des Blancs, mais avec une personnalité très attachante.

Coup de cœur pour les rosés des Riceys (davantage rouges que rosés) qui impressionnent non pas par leur chair (assez filiforme), mais par leur finesse et leurs parfums envoûtants évoquant de grands pinots bourguignons.

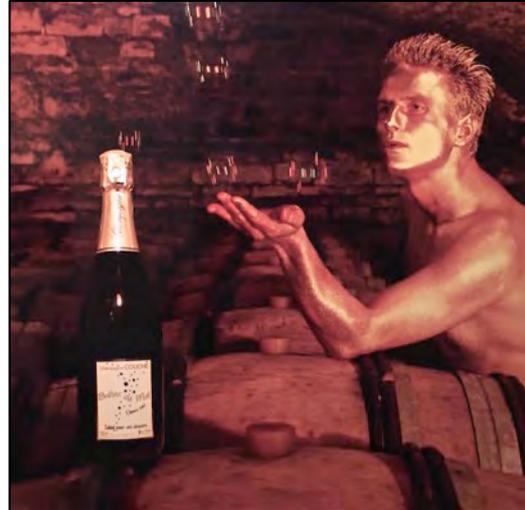
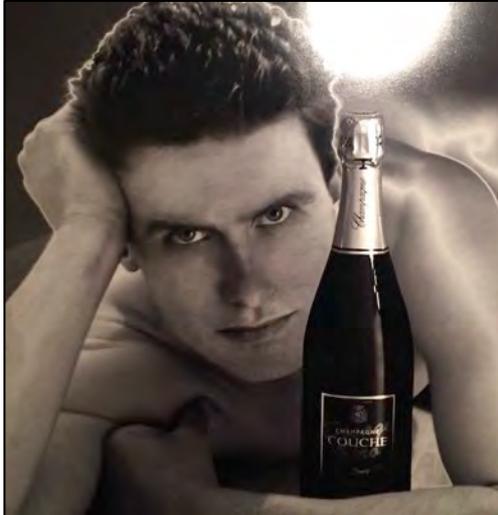
Tarifs départ cave

Champagne Brut	15 €
Champagne "Prestige"	19 €
Champagne extra brut "Métisse"	25 €
Champagne brut nature "Sève" 2008	35 €
Champagne Brut Nature "5 Sens" 2009	46 €
Champagne rosé extra brut "Sève" 2008	28 €
Rosé des Riceys "En Barmont" 2009	21 €
Rosé des Riceys "En Valingrain" 2009	21 €
Rosé des Riceys "Esquisse n°2" 2005	30 €
Coteaux Champenois "Riceys rouge" 2009	21 €
Coteaux Champenois "Riceys blanc" 2010	26 €

Coordonnées

Domaine Olivier Horiot
 25, rue de Bise
 10340 Riceys Bas
 Tél : 03 25 29 32 16
 Mail : champagne@horiot.fr
 Site : www.horiot.fr

Domaine Vincent Couche



17h : nous sommes attendus au domicile de Vincent Couche.

La pièce est petite, décorée de photographies de bouteilles du domaine, de portraits du vigneron nu dans sa cave ou avec un flacon...

Il nous reçoit en pantoufles, prévoit de commencer par une bouteille en vidange depuis 15 jours, parle beaucoup, écoute peu...

Entrée en matière quelque peu déconcertante : rien ne laisse supposer que nous allons passer 3 heures exceptionnelles en compagnie d'un homme et de Champagne passionnants...



Nous avons essentiellement dégusté, privilégiant nos verres aux informations concernant le vignoble, les terroirs, voire même les vinifications. Il faut dire qu'avec 18 bouteilles et des dégustations sur fûts, on avait déjà beaucoup à faire...

Il faudra de toutes façons revenir...

Le domaine s'étend sur 13 ha : 10 sur Buxeuil (dont 9 ha en pinot noir, 1 ha en chardonnay) et 3 sur Montgueux (100% chardonnay).

La viticulture est en biodynamie avec un objectif clair : récolter des raisins sains, expressifs et mûrs. Cette dernière donnée n'est pas négligeable : c'est d'ailleurs la première fois que nous allons goûter un Champagne titrant 13,5° naturellement...

En cave, il faut noter l'extraordinaire effervescence du vigneron lui-même, multipliant les cuvées, soignant en même temps ses ratafias et ses marcs de Champagne. Il suffit de consulter le tarif : l'offre est pléthorique et variée, sans compter les cuvées "spéciales" en gestation au fond de la cave...

Et le tout avec très peu de soufre, voire même pas du tout...





Champagne Extra Brut "Perle de Nacre"

100% Chardonnay - Montgueux, craie et silex - dosage 6 g - Vendanges 2002, 2003 et 2004
Bouteille en vidange depuis 15 jours !

Frais, pulpeux, fruité, sapide, vineux, remarquablement ample (pour un chardonnay), mais précis. Incroyable de le boire aussi net dans ces conditions de service ! **15/20**



Champagne Extra Brut "Eclipsia"

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay (jeunes vignes, style "second vin") - non dosé mais 2 à 3 g de sucre résiduel - millésime 2011

Assez mousseux, rond, légèrement tendre, fruité, facile, tentant, très propre. **14/20**



Champagne "Dosage Zéro"

2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay - vendanges 2009 et 2010

Fraîcheur aromatique (craie, fumé, fleurs blanches), fruit mûr, matière droite, tendue sans être rigide, goûteuse et désaltérante. **15/20**



Champagne Extra Brut

2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay - base 2008 + réserve jusqu'à 2001 (genre Solera) - dosage 5/6 g

Très séveux, en chair, salin, belle déclinaison aromatique, mature, subtilement gourmande. **15,5-16/20**



Champagne Brut "Eclipsia"

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay (jeunes vignes, style "second vin") - dosage 4 g - vendanges 2011 et 2012

Plus austère, fumé, pierreux, matière puissante, beurrée, en réserve, révélant lentement son fruit (poire, noisette). **15+/20**



Champagne Brut Rosé "Eclipsia"

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay - vendange 2011 - macération + macération carbonique + saignée

Très fin, bulle discrète et aérienne, rosé sobre, très propre, pointe de gourmandise mais en fraîcheur. Très accessible. **14,5/20**



Champagne Brut 2002

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay - dosage 7 g - 10 ans sur lattes

Grande assurance aromatique (fruits confits et secs, brioche, pointe ranciotée), saveurs, complexité, richesse équilibrée : superbe expression champenoise, épanouie. Très belle finale saline. **16,5-17/20**

Champagne Brut 2003

50/50 Pinot Noir et Chardonnay - non dosé

Maturité inusuelle mais très habilement conduite, entre fruits secs (datte), confiture de fraises, rancio, avec une bouche concentrée, très vineuse (sans être lourde), presque tannique (extraits secs, amertume). Très gros caractère, loin d'être consensuel ! **16-16,5/20**



Champagne Brut 2004

50/50 Pinot Noir et Chardonnay - dosage 4 g

Très fin, élégant, définition aromatique délicate et nuancée (brioche, pointe de fruits rouges, poivre discret), équilibre juste entre maturité et articulation acide décidée, très bel élan : un Champagne qui trace en bouche avec une certaine classe. **16,5-17/20**



Champagne Extra Brut Rosé "Rosé Désir"

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay - Saignée, macération et macération carbonique - non dosé - 4 g de résiduel - millésime 2009

Champagne séveux, corpulent mais énergique, aux odeurs jaillissantes, pures, pleinement mûres, florales et fruitées (groseille, cerise). Un rosé doté d'une vraie personnalité. **16/20**



Champagne Demi Sec "Bulle de miel"

2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay - 1/2 sec (32-33 g) - millésime 2009

Gourmand, miellé, sans lourdeur, charmeur mais net, sans faiblir. Je préfère les secs... **14,5/20**



Champagne Extra Brut "Chloé"

2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay - non dosé, sans soufre, non filtré - millésimes 2011 et 2012

Crayeux, un peu austère, fumé, droit, citronné, très persistant, salin, presque marin. Encore réservé, puissant, mais très beau potentiel. **16+/20**



Champagne "Nature"

2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay - non dosé, 2 g de résiduel - a fait 1500 km 6 jours avant, en vidange au retour (salon Millésime Bio)

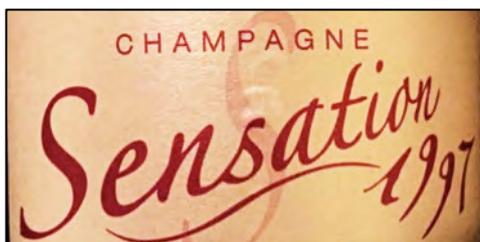
Malgré les conditions de service (le vin a souffert...), le nez reste cohérent (pointe confite, amande, fruits secs), on devine de l'amplitude, une colonne crayeuse ferme (presque tannique), de la salinité. Mais les éléments ont du mal à s'harmoniser... **(non noté)**





Champagne Extra Brut "ADN" 2009 (Astre, Dynamique des hommes, Nature du sol)
100% Chardonnay de Montgueux - 13,5° non dosé, non filtré - encore sur lattes

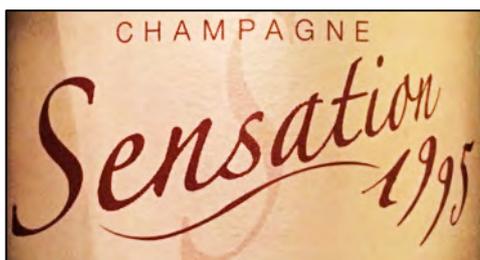
Grosse matière (millésime), tension citronnée et crayeuse, intensité, vitalité, longueur saline, mais pour le moment davantage dans l'esprit de la Côte des Blancs (le bois, encore présent, bride son expressivité) que typique du domaine. Néanmoins, énorme potentiel. **16+/20**



Champagne Brut "Sensation 1997"

*50/50 Pinot Noir et Chardonnay - dégorgé en 2012
Ouvert depuis 5 jours*

Joli rancio (gras de jambon, parmesan, curry), sous bois, truffe, noisette, mousse, magnifique intensité, grande énergie (acidité forte), matière puissante et terriblement imprégnante. **17,5/20**



Champagne Brut "Sensation 1995"

50/50 Pinot Noir et Chardonnay - dégorgé en 2010 - non dosé

Rancio affirmé (noix, Serano), épices, suave, très crayeux, presque Oloroso, grande personnalité, persistance... Encore un Champagne qui explore des horizons jusqu'alors inconnus... **16,5-17/20**



Ratafia champenois

100% Chardonnay de Montgueux - 120 g de résiduel - millésimes 2012 et 2013

Rose, fleur d'oranger, pêche blanche, raisin de Corinthe.

Mutage léger qui laisse le fruit devant, suave, gourmand. **16/20**

Ratafia champenois

100% Pinot Noir - 110 g de résiduel - millésimes 2012 et 2013

Caressant, sensuel, alcool intégré, jus proche du fruit, superbement aromatique (pêche de vigne, poire pochée, fraise au sucre, cerise kirschée). Énorme longueur. **17/20**

La dégustation ne s'est pas arrêtée là...

Sans lâcher nos verres, nous voici partis en sous sol, dans une superbe cave... Pierres, voûtes, terre battue, moisissures, tonneaux, bouteilles... On ne se lasse jamais de ce décor...

Après les Ratafias en flacons, on continue avec ceux en barriques... Toujours aussi bons...

On termine avec les alcools de Champagne, 4 tonneaux titrant plus de 60° lesquels, comme pour tout le reste produit ici, "respire le fruit à pleins poumons" !

Nous sommes malheureusement pressés par le temps et devons, à regret, quitter notre hôte dont la générosité nous aurait sans doute fait passer la soirée entière à tester tous les fûts...

Beaucoup d'amateurs vivent leur passion pour, entre autre, ces fabuleux moments.

Pour ces rencontres avec des vigneron eux mêmes passionnés, pour ces dégustations hors normes, pour cette sensation de "découverte" si excitante...

Nous avons donc continué à nous éveiller à cette Champagne "différente", à ces vins (le mot n'est enfin pas usurpé) gorgés de fruits, de personnalité, de saveurs.

Nous sommes ici encore montés d'un cran dans les nuances, la force de caractère, les expressions : une gamme qui a tant de choses à raconter...



Tarifs départ cave

Champagne Brut "Eclipsia"	19,80 €
Champagne Extra Brut "Eclipsia"	20,50 €
Champagne Brut Rosé "Eclipsia"	24,00 €
Champagne Extra Brut "Chloé"	37,00 €
Champagne Demi Sec "Bulles de Miel"	22,50 €
Champagne "Dosage Zéro"	23,00 €
Champagne Extra Brut Rosé "Rose Désir"	26,00 €
Champagne Extra Brut	19,30 €
Champagne Extra Brut "Perle de Nacre"	22,50 €
Champagne Extra Brut 2004	29,00 €
Champagne Brut Rosé 2004	33,00 €
Champagne Extra Brut 2003	30,00 €
Champagne Brut 2002	31,00 €
Champagne Brut "Sensation" 1997	46,00 €
Champagne Brut "Sensation" 1995	48,00 €
Ratafia Chardonnay	17,50 €
Ratafia Pinot Noir	17,50 €

Coordonnées

Domaine Vincent Couche
29, Grande Rue
10110 Buxeuil
Tél : 09 71 38 60 62
Mail : contact@champagne-couche.fr
Site : www.champagne-couche.fr

Notre courte expérience confirme que la Côte des Bar mérite une attention un peu plus appliquée. Il existe bel et bien un "groupe" de vigneron œuvrant dans un monde presque inconnu en Champagne jusqu'alors, bousculant les habitudes, les pratiques comme les repères organoleptiques. Sans doute, en partie, par la biodynamie, laquelle contraste peut-être plus qu'ailleurs avec les usages "conventionnels".

Mais aussi par leur démarche d'une façon générale perfectionniste et personnalisée : travail parcellaire, valorisation des terroirs, respect des millésimes, vinification sans intrants (parfois même sans sucre !), sans œnologue ou chef de cave... Pas de recherche d'un style ou d'un goût reproductible à l'infini par ce jeu de l'assemblage, plus proche de la parfumerie que du monde du vin.

Les résultats pourraient déstabiliser les inconditionnels de Champagne plus ... "traditionnels" ; ils raviront par contre les amateurs de diversité, de franchise, de générosité aussi, de saveurs comme d'odeurs.

Ils combleront surtout ceux qui s'intéressent au vin (celui dans leur verre) davantage qu'aux étiquettes, réputations et idées reçues...

