

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Champagne / Moët & Chandon lance son 2004

Champagne / Moët & Chandon lance son 2004

Par *Sophie Claeys-Pergament*

Créé le 04/12/2012 11:00

Et Aussi

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/des-flacons-de-1892-a-2004>**Titre:**

Des flacons de 1892 à 2004

Pour évoquer son millésime 2004, Benoît Gouez, chef de caves de Moët & Chandon, aborde en préambule le Brut Impérial.

« C'est le style maison, notre force. Si l'histoire de notre négoce s'est développée, c'est grâce à notre qualité constante et nos assemblages complexes liés à nos approvisionnements. » Le Brut Impérial est la valeur sûre de la maison avec une trentaine de millions de cols expédiés par an. Pour le vinificateur, il s'agit de mettre en avant « un fruité éclatant, une bouche savoureuse, fraîche mais pas acide, et une maturité élégante (deux ans de caves du tirage au dégorgement). » Avec une recette qui ne varie guère. Soit 38 % de pinot noir, 30 à 35 % de pinot meunier et 25 à 30 % de chardonnay, « ce brut est le miroir de l'appellation champagne ». Ce n'est pas le cas du millésime où le travail de chef de caves est de mettre en valeur une vendange spécifique. Et celle de 2004 était superbe. Une année de rêve où la qualité s'est associée à la quantité : « On peut également considérer qu'il s'agit d'une vendange moderne. Ces vendanges modernes ont débuté en 1970. Elles ont profité des dernières techniques, des replantations, des nouvelles sélections variétales et bien sûr de l'évolution climatique. »

Un vieillissement prolongé

Autre point d'évolution, la politique de Moët & Chandon. Ainsi, on se souvient que la Grande maison avait décidé de vendre le 2003 avant le 2002. Presqu'une révolution ! « Jusqu'aux années 2 000, l'assemblage du brut millésimé était semblable au brut sans année. Le style maison était prioritaire sur le millésime. » Une sorte de super BSA qui bénéficiait de vieillissement prolongé. « Depuis, nous avons évolué. Ainsi, si je prends des comparaisons, par exemple avec le patinage, je dirai que le brut sans année est une figure imposée tandis que le millésime est une figure libre. » On peut ajouter que la période de vieillissement en cave a été allongée : « Nous sommes passés de cinq ans à sept ans ». Sans oublier le dosage, qui a été retravaillé à la baisse avec 5 grammes par litre : « Nous sommes là dans une logique d'émotion ». L'assemblage du millésime 2004 est composé de 38 % de chardonnay, 33 % de pinots noirs. « Nous avons choisi de mettre en avant le chardonnay car il s'agissait du cépage numéro lors de ces vendanges. » Le vin est frais, élégant et racé, sa

maturité lui apporte une belle longueur en bouche. Selon Benoît Gouez, il pourrait s'approcher du millésime 1993. Un des millésimes les plus étonnants de la Champagne de ces vingt dernières années.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Présentation du millésime 2004 par de Benoît Gouez, chef de caves de Moët & Chandon. Bernard SIVADE

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/marne/champagne-moet-chandon-lance-son-2004>