

# l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Dégustation / Dans le royaume du blanc de blancs

## Dégustation / Dans le royaume du blanc de blancs

Par *Sophie Claeys-Pergament*

Créé le 03/07/2012 10:35

Et Aussi

**Url:**<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/des-vins-a-base-de-raisins-blancs-peu-apprecies>**Titre:**

Des vins à base de raisins blancs peu appréciés

**Url:**<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/terroirs-des-caracteres-varies>**Titre:**

Terroirs / Des caractères variés

**Url:**<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/original-la-parcelle-de-verzy>**Titre:**

Original / La parcelle de Verzy

**Url:**<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/millesimes-trois-annees>**Titre:**

Millésimes / Trois années

C'est le champagne estival par excellence. Le blanc de blancs est la représentation d'une certaine légèreté, d'élégance et de finesse. l'union a organisé une dégustation aux Crayères à Reims avec Philippe Jamesse, sommelier en chef de l'établissement, Geoffrey Orban, formateur dégustateur, Alexandre Boissel et Mathieu Cré (cavistes), sans oublier Daniel Lorson, ancien directeur de la communication du CVC. Maisons, coopératives et vigneron ont participé à cet événement. Soixante-dix cuvées, du millésime 1989 à 2008, ont été dégustées. La dénomination de « blanc de blancs » a son origine en Champagne, où elle a été utilisée pour éviter la confusion entre les vins blancs faits uniquement avec des raisins blancs et les vins blancs de raisins noirs liés à la province. Il est évident que les grands faiseurs de blancs de blancs sont connus et reconnus. Bien sûr, à cette liste, il faut ajouter les récoltants-manipulants de la Côte des Blancs qui, par leur implantation, ne vinifient que des chardonnays. Certains devant des maîtres de l'art. Côté maisons, paradoxalement, les Bollinger, Dom Pérignon, Veuve-Clicquot ou Laurent-Perrier, par leur histoire et leur

vignoble, n'élaborent pas de blanc de blancs. Une volonté clairement affichée de ne pas s'éloigner du sacro-saint assemblage champenois. Pour les grands élaborateurs de blancs, il existe des cuvées emblématiques, à l'instar de Salon au Mesnil-sur-Oger, de Ruinart avec son flacon ventru et transparent, du Blanc du Millénaire de Charles Heidsieck, ou encore de l'Amour de Deutz ou du fameux Mumm de Cramant. Ces cuvées sont inscrites dans l'histoire du champagne.

## Du 100 % chardonnay

Pour les millésimes, on peut constater que la plupart des élaborateurs sont désormais sur des cuvées millésimées de 2004, 2005, 2006 et 2007. De belles années pour la Champagne aussi bien en termes de qualité que de volumes, particulièrement celle de 2004 avec compte tenu de la charge des vignes et du rendement exceptionnel de 14 000 kg/ha. De quoi reconforter la filière après la maigrichonne année 2003 (8 256 kg/ha).

Ainsi, à la dégustation, jeune, le blanc de blancs présentera une couleur jaune pâle aux reflets verts, le nez sera à dominante florale et fruitée (type fleur blanche et agrume). En bouche, l'équilibre est dominé par l'acidité, ce sont des vins frais et nerveux.

Lorsqu'il a atteint une certaine maturité, le blanc de blancs offre une couleur de jaune plus soutenue, avec un nez à dominante fruitée (fruits blancs, fruits jaunes, voire abricots secs et noisettes...). La bouche est équilibrée avec une fraîcheur qui reste perceptible, mais plus atténuée.

Après un vieillissement prolongé sur lie, la couleur est or vert à paille, le nez évolue par des arômes de torréfaction, de fruits secs, voire de champignons séchés. Si la bouche présente plus de rondeur, elle reste très fraîche et droite avec une belle longueur de bouche.

## Les vins dégustés

**Maisons :** Ayala (BdB\* 2005), Boizel (Joyau de Chardonnay 1989 et BdB 2005), Billecart-Salmon (BdB 1999), Cattier (BdB), Canard-Duchêne (Cuvée des Lys), Charles-Heidsieck (Blanc des Millénaires 1995), Delamotte (BdB 2002), Deutz (Amour 2003 et BdB 2007), Drappier (BdB 2005), Duval-Leroy (BdB 2005), Gosset (Grand Blanc de Blancs et cuvée Extra Brut), Henriot (BdB), Lanson (BdB Noble Cuvée 1999, Lanson Extra Age Multimillénaire), Lenoble (BdB 2002), Louis Martin (Cuvée Vincent 2007), Louis de Sacy (Cuvée Inédite), Mumm de Cramant, Perrier-Jouët Belle Époque (2002), Philipponnat (Grand Blanc 2005), Pol Roger (BdB 2000), Pommery (Summertime), Ployez-Jacquemart (BdB 2004), Roederer (BdB 2006), Ruinart (Dom Ruinart 2002 et BdB), Salon (BdB 1999), Thiénot (La Vigne aux Gamins 2001, Cuvée Stanislas 2005), Taittinger (Comtes de Champagne 2002), Tsarine (BdB 2006).

**Vignerons :** Alain Bernard (BdB), Baron Albert (BdB 2006), Bonnaire (BdB 2004), Coulon Père & Fils (Cuvée Les Paradis), Claude Cazals (BdB 2005), Dehours (Brisefert Chardonnay 2004), Doyard (BdB 2004), Duménil (Bdb), Fleury (Cépages Blancs), Franck Bonville (BdB 2006), Veuve Fourny (BdB 2005), Henri Giraud (BdB 2002), H. Goutorbe (BdB), Larmandier Bernier (Vieille vignes de Cramant 2006), Guy Larmandier (BdB 2005), Lemaire (Chardonnay 2006), Pierre Moncuit (BdB 2004), Pierre Gimonet (Fleuron 2006, Spécial Club 2005 et BdB 2008), Nicolas Maillart (BdB 2004), F. Pouillon (BdB 2003, Veuve Olivier (Cuvée La Cachotte, Chardonnay 2005), Jacques Selosse (Chardonnay 2002).

**Coopératives :** Beaumont des Crayères (Fleur Blanche 2004), Castelnau (BdB 1999), D'Astrée (Chardonnay 2000), Jacquart (BdB 2006), Le Mesnil (BdB 2004), Nicolas Feuillatte (Chardonnay 2005), Palmer (BdB 2006), Paul Goerg (BdB 2002), De Saint-Gall (Orpale

1998 et BdB 2006).

\* BdB : blanc de blancs

#### Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Le sérieux est de rigueur pour déguster les quelque 70 cuvées de blanc de blancs présentées lors de la dégustation organisée par l'union pour découvrir les mille et un secrets du chardonnay.

**Visuel 1:**



**URL source:** <http://www.lunion.presse.fr/article/aisne/degustation-dans-le-royaume-du-blanc-de-blancs>