

Lire le journal.

S'inscrire |  
Se connecter

**L'union**

Mercredi 29 Avril 2015

Actualités » Économie région » Champagne

Publié le Mardi 28 Avril 2015 à 08h48

# Toute la lumière sur les vins clairs 2014

Rédaction en ligne

Les chefs de cave des plus grandes coopératives de Champagne ont analysé pour nous la vendange 2014. Elle n'entrera pas dans l'histoire des grands millésimes.



Hervé Oudin

David Henault, Christophe Lenfant, Xavier Berdin, Yannick Collet et Jean-Philippe Dupuis en dégustation de vins clairs.

C'est la fin de la campagne des vins clairs 2014. Réunis à l'Union Champagne à Avize, cinq chefs de cave de coopératives de champagne sont réunis pour analyser des vins clairs issus de la dernière vendange. Des hommes qui vinifient quelques milliers d'hectares : David Henault (Nicolas Feuillatte), Jean-Philippe Dupuis (Covama), Xavier Berdin (Palmer), Jean-Christophe Lenfant (coopérative de Janvry) et l'hôte des lieux, Yannick Collet (Union Champagne). C'est d'ailleurs ce dernier qui ouvre la dégustation avec un Oger suivi d'un Avize : « *Je ne suis pas un grand*

*aficionado de 2014, cette vendange fait partie des années nouvelles formules. » À traduire par des années qui souffrent du réchauffement climatique. « On vendange des raisins avec beaucoup de sucre mais qui ne sont pas mûrs. On vendange tôt, mais même à 10,4 degrés on attend autre chose. Pour l'instant, c'est neutre sans fort potentiel aromatique. Oger, c'est juste. Mesnil, c'est un cru recherché pour sa fraîcheur et la minéralise est là, c'est tendu, très tendu. » De plus, d'après Jean-Philippe Dupuis, « ces vins évoluent très vite et ne présentent pas un énorme potentiel de vieillissement ». D'ailleurs pour l'assemblage du futur brut sans année Yannick Collet reconnaît « qu'il a fallu taper dans le trésor de guerre avec près de 30 % de vins de réserve ». Pour les pinots noirs du sud de la Montagne de Reims, là aussi ce n'est pas enthousiasmant. Xavier Berdin observe toutefois que les grands crus de pinots noirs de la montagne Nord sont un peu mieux lotis. « Mais il manque un liant entre le nez et la bouche, on ne millésimera pas on les gardera en vins de réserve. » On continue avec Trépail, Villers-Marmery et Vaudemange, c'est crayeux et minéral, « mais l'année reste austère. Ce ne sont pas des vins très rigolos ! », commente Yannick Collet. On retrouve ces mêmes sensations sur le chardonnay du Sézannais, un peu plat. En revanche, le pinot noir de Jouy-lès-Reims remonte le moral. « Il est bien construit, agréable tout est en réserve », reprend Xavier Berdin. Quant au Rilly-la-Montagne, son goût de bonbon anglais peut apporter quelque chose à un assemblage. Pour la Vallée de la Marne partie Aisne, Jean-Philippe Dupuis explique que « la présence de pourriture acide (drozophila suzukii) n'a pas aidé. Heureusement, les vignerons ont été sereins, cela a permis d'obtenir un niveau satisfaisant. Ils ont attendu quatre ou cinq jours. Pour le meunier, ce sont des vins déjà bien évolués donc je ne crois pas que je ferai de millésime. Nous devons faire attention. La drozophila suzukii risque de devenir un problème en Champagne. »*

Jean-Christophe Lenfant a récolté en fin de vendange sur Janvry. Il présente un vin issu de la dernière cuve de la toute fin septembre : « Là c'est bon, c'est un beau meunier. » Mais c'est David Heinault qui a rapporté des vins de l'Aube qui met tout le monde d'accord. « C'est vineux, charpenté, le nez est frais, la bouche est liée au terroir. » Enfin les vins clairs 2014 de l'Aube trouvent la grâce auprès des chefs de caves. Pourtant la question reste entière pour ces professionnels : « Il faut composer avec les dates de vendanges afin d'attendre la fameuse maturité physiologique quitte à être au-delà du raisonnable, soit récolter à onze degrés. Cela fait déjà trois années à l'instar de 2007, 2011 ou 2014 où l'on vendange trop tôt. »

Sophie Claeys-Pergament

#### AILLEURS SUR LE WEB



#### A LIRE SUR LUNION.PRESSE.FR



Découvrez la véritable recette des Pommes de terre farcies crème et ciboulette - Mes idées recettes

Découvrez l'authentique recette du Filet mignon de porc à l'ananas - Mes idées recettes

Découvrez l'authentique recette du Croque monsieur - Mes idées recettes

Quizz: connaissez vous-bien le code de la route ? - Reviser-mon-code.fr

3 coiffures express pour cheveux courts - Ma vie en couleurs

SAINT-BRICE-COURCELLES (51). Il se suicide dans la rue

La voiture d'un jeune Champardennais disparu il y a quatre ans retrouvée en Espagne

CARTE. Un entrepreneur châlonnais de 32 ans se tue sur la RN44

Reims : la fête foraine part en ville

Un Ardennais se suicide après avoir été harcelé sur Facebook

Recommandé par



**Mobil home à 99€ / mois**



**Mutuelle moins chère**



**Offre sur FORD ECOSPORT**



**La méthode Warren Buffett**

Publicité  Ligatus

Le groupe La Voix  
Mentions légales  
Aide  
CGV  
CGU  
Contactez-nous