

PALMARES DES 150 PLUS GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

Pour élaborer cette exceptionnelle classification, il nous aura fallu près de deux ans de travail minutieux, de recherche dans les archives privées Culture & Goût (20 ans de mémoire gustative, ce n'est pas rien !) et, plus encore, éplucher 25 ans de « Notation Eric Verdier Diffusion ».

Aussi il nous aura fallu regoûter près de 200 cuvées sur 18 mois.

Je ne saurais trop remercier les sommeliers et les quelques amateurs avertis qui ont bien voulu partager avec moi leurs connaissances et réfléchir avec notre équipe afin d'établir un classement des plus grandes cuvées champenoises du millésime 1990 à nos jours. Il était temps pour Culture et Goût et moi-même de produire une classification étayée par une longue expérience en analyse comparative et, plus efficacement encore, par l'étude de plusieurs millésimes sur une même cuvée: il est intéressant de juger de la régularité des cuvées proposées au consommateur. Comme toujours, il y eut de bonnes et de mauvaises surprises, certaines cuvées bénéficiant d'une prestigieuse réputation, d'un glorieux passé ont quelquefois déçu; mais surtout nous avons constaté de gros écarts de qualité d'un millésime à l'autre, ce qui est difficilement acceptable en Champagne qui peut se permettre d'assembler les vins de plusieurs millésimes et de parcelles différentes pour élaborer des cuvées de qualité constante.

Il ne sert à rien à une Maison de Champagne de millésimer une cuvée si celle-ci n'atteint pas le niveau de son Brut sans année ?!

Une cuvée millésimée se doit d'être remarquable et seules de très rares récoltes méritent véritablement d'être traitées séparément. Le pauvre consommateur a bien du mal à choisir entre la multitude des prix, des marques et de leur marketing en perpétuel évolution.

L'un de nos regrets, l'une de nos principales inquiétudes vient de la multiplication des différentes cuvées proposées par une même marque de champagne. Rares sont les maisons qui se limitent aujourd'hui aux 6 grands classiques que sont :

Le Brut sans année

Le Brut millésimé

Le Brut Blanc de Blanc (millésimé ou non)

La Cuvée Prestige (généralement l'assemblage des meilleurs vins issus des plus grands terroirs maison)

Le Champagne Demi sec

Le Champagne Rosé

Vous consentirez que cela est déjà pas mal !..

Evidemment il est compréhensible que des vigneron talentueux disposant de terroirs d'exception soient tentés de les isoler afin de produire des cuvées d'une race singulière. Toutefois, cela doit, à notre avis, n'être que très exceptionnel, d'autant que les résultats ont souvent été très contestables.

De plus la Champagne n'est pas la Bourgogne, c'est le résultat de l'assemblage de plusieurs natures de sol qui confère son goût unique, non duplicable ailleurs et tant envié. Non, Cher Lecteur, ce n'est pas la bulle le secret du Champagne, mais bien la qualité de ses vins issus de terroirs capables d'offrir des jus sublimes, à la nuance et à la délicatesse incomparables, marqués par une empreinte minérale singulière ! la bulle ne venant finalement qu'affriander, avec plus ou moins d'élégance, l'extrême suavité de la divine boisson. Bien sûr, il y a bulle et bulle, mais ce qui est incopiable, c'est la race des meilleures terres et si la classification est aussi zélée (on classe ici le niveau d'une terre par un pourcentage qui s'étire de 80% à 100% de qualité optimale !) c'est bien justement pour rappeler que nous parlons ici en premier de grand vin et non d'une boisson pétillante plus ou moins édulcorée. Sachez néanmoins que la qualité a un prix et que la plupart des cuvées goûtées vendues autour de 15 euros furent détestables... Il n'y aura donc pas eu de miracle et il nous faudra, sauf exception, accepter de déboursier près de 20 euros par bouteille pour tâter de la langue une véritable cuvée digne de sa mythique origine. Néanmoins, dans la grande majorité des cas, sur une même Maison, la cuvée de base a rivalisé, voire surpassé la cuvée millésimée, pourtant toujours nettement plus chère ?!

Cette classification va nous permettre, à coup sûr, de faire d'excellentes acquisitions et vous évitera les pièges coûteux de cuvées souvent surfaites...

Il m'a paru important dans le cadre des cuvées les plus prestigieuses de faire le rappel de certaines récoltes mémorables qui ont écrit l'histoire de la fin du vingtième siècle. La classification que je vous livre aujourd'hui résulte d'une mémoire gustative, d'un savoir de vins goûtés il y a plus de 20 ans jusqu'à nos jours. Qui aujourd'hui se souvient qu'entre 1966 et 1979 la cuvée de Champagne la plus admirable était « la Cuvée William Deutz » de la maison Deutz ?.. Ses 1966, 1975 et 1979 furent les mètres-étalon de l'époque. Il ne peut y avoir de classification actualisée juste si celui qui la produit n'a pas une solide expérience des vins du passé. Il m'a paru juste de vous communiquer mes plus merveilleux souvenirs en hommage aux chefs d'œuvre historiques qui sont le socle stable des réussites d'aujourd'hui.

Ces millésimes figurent en gras sous la cuvée concernée.

Eric Verdier et Culture & Goût (mai 2012)

Les abréviations :

GC : Grand Cru
M : Millésimé
B : Brut ans année

3 niveaux de qualité :

A : Cuvée Exceptionnelle (6)
B : Grande Cuvée (35)
C : Grand vin de Champagne (113)

Et

♥ : Coup de cœur C&G : un excellent rapport qualité/prix dans sa catégorie ou une cuvée à la limite de la catégorie supérieure.

6 « Cuvée Exceptionnelle »

Bollinger	« R.D. »
Krug	« Krug Grande Cuvée » B « Krug Vintage » M
Jacques Selosse (Avize)	« Millésime » GC Blanc de Blancs « VO » « Substance »

35 « Grande Cuvée »

Billecart-Salmon	« Brut Blanc de Blancs » M « Le Clos Saint Hilaire » M
Bollinger	« La Grande Année »
Deutz	« Cuvée Amour de Deutz » 1995/99/2000 « Cuvée William Deutz » 1966/75/79
Egly-Ouriet	« Les Vignes de Vriigny » 1 ^{er} Cru « Brut grand Cru » M
Nicolas Feuillate	« Palmes d'Or »
Gosset	« Celebris »
Charles Heidsieck	« Blanc des Millénaires » 1995
Jacquesson	GC Avize M « Signature »
Marie-Noëlle Ledru (Ambonnay)	« Cuvée de Goulté » ♥
Moët et Chandon	« Cuvée Dom Pérignon » M
Pierre Moncuit (le Mesnil s/Oger)	« Cuvée Pierre Moncuit-Delos » B GC M ♥

Perrier-Jouët	« Belle Epoque »	
Philipponnat	« Clos des Goisses »	
Piper-Heidsieck	« Rare » 1976/95	
Pol Roger	« Sir Winston Churchill » B M « Vintage » « Réserve »	♥ ♥
Roederer	« Cristal » 1971/82/90/2000	
Royer Père et Fils	« Cuvée Prestige »	♥
Ruinart	« Cuvée Dom Ruinart » 1990	
Salon	Cuvée « S de Salon »	
Jacques Selosse (Avize)	« Initial » « Exquise » « Contraste »	
de Sousa et Fils (Avize)	« Réserve » GC Blanc de Blancs « Cuvée 3A » « Cuvée des Caudalies » GC Millésimé « Cuvée des Caudalies » GC Blanc de Blancs	
Taittinger	« Comtes de Champagne » 1976/82/85	
Veuve Clicquot	« La Grande Dame »	

113 « Grand Vin de Champagne »

F. Barbier (Avize)	B M GC Blanc de Blancs
Besserat de Bellefon	« Cuvée des Moines Brut » « Cuvée des Moines Blanc de Blancs »
Billecart-Salmon	« Brut Réserve » « Brut Blanc de Blancs »
Bollinger	« Special Cuvée »
Bonnet-Gilmert (Oger)	« Brut-Millésime » GC Blanc de Blancs
Franck Bonville	« Brut Millésimé GC » Blanc de Blancs « Brut Prestige GC » Blanc de Blancs « Les Belles Voyes » GC
Canard Duchêne	« Charles VII »
Cattier	« Brut 1 ^{er} Cru »
Chanoine	« Brut Grande Réserve » « Tsarine » M
Guy Charlemagne (Le Mesnil sur Oger)	Réserve Brut Blanc de Blancs GC » « Cuvée Charlemagne » GC Blanc de Blancs B GC « Mesnillésime »
Jacky Charpentier	B « Cuvée Prestige » BM
Paul Dangin et Fils	« Prestige » M
Delamotte	Blanc de Blancs Blanc de Blancs M
Deutz	« Brut Classic » BM BM Blanc de Blancs
Devaux	« D » B
Diebolt-Vallois (Gramant)	« Brut Blanc de Blancs » « Prestige Brut »
Doquet-Jeanmaire (Vertus)	« Cœur de Terroir » 1 ^{er} Cru Brut Millésimé Blanc de Blancs 1 ^{er} Cru

Drappier	« Carte d'Or » « Blanc de Blancs » « Brut Nature »
Duval-Leroy	« Brut » BM
Egly-Ouriet	« Brut Grand Cru Tradition »
Nicolas Feuillate	« Brut Réserve » Blanc de Blancs
Pierre Gimonnet	« Le Fleuron » M « Cuis » 1 ^{er} Cru B
Giraud	« Brut M Grand cru »
Gobillard	« Grande Réserve 1 ^{er} Cru »
Paul Goerg	B Blanc de Blancs
Gosset	« Excellence » « Grande réserve »
Alfred Gratien	« Brut Classique » BM « Cuvée Paradis »B
Jean-Noel Haton	« Brut Héritage »
Charles Heidsieck	« Brut Réserve » B M
Henriot	« Cuvée des Enchanteleurs » 1998 « Brut Souverain » B M 1959
Jacquart	« Brut Mosaïque » B M « Brut de Nominée »
Jeanmaire	« Cuvée Brut »
Charles Lafitte	« Brut Cuvée Spéciale »
Lallier	« Grande Réserve » GC « Grand Cru » M
Lanson	« Noble Cuvée » M

Guy Larmandier (Vertus)	Brut M GC « Cuvée Prestige » « Cramant GC Blanc de Blancs »	
Launois Père et Fils (Le Mesnil s/Oger)	« Brut Cuvée réserve » GC Blanc de Blancs « Brut GC M Blanc de Blancs »	
Laurent Perrier	B M « Grand Siècle »	
Marie-Noëlle Ledru « Ambonnay)	B GC B GC M	♥
AR Lenoble	GC Blanc de Blancs M Blanc de Blancs	
Charles Leprince (Mardeuil)	« Grande Réserve »	
Lilbert-Fils (Epernay)	« GC Blanc de Blancs » « GC Blanc de Blancs M » Cramant	
Pascal Mazet (Chigny-les- Roses)	« Brut 1 ^{er} Cru »	
Jean Milan (Oger)	« GC Blanc de Blancs »	
Mercier	« Brut »	
Moët et Chandon	« Brut Impérial » « Grand Vintage »M	
Mumm	« Cordon Rouge » « Cordon Rouge M » « Mumm de Cramant »	
Pierre Paillard (Bouzy)	B M GC B GC	
Pannier	B B M « Egérie » M	
Joseph Perrier	« Cuvée Royale » B	
Perrier-Jouët	« Grand Brut »	
Pertois-Moriset	« GC Réserve Blanc de Blancs »	
Philipponnat	« Royale Réserve » « Réserve millésimée »	
Piper-Heidsieck	« Cuvée Brut » B M	

Pol Roger	« Blanc de Blancs » M	
Pommery	« Cuvée Louise » M	
Roederer	B M Blanc de Blancs M	
Royer Père et Fils	« Cuvée Réserve »	♥
Ruinart	« R de Ruinart » « Blanc de Blancs »	
Champagne de Saint Gall	« 1 ^{er} Cru » Blanc de Blancs	
François Secondé	B « Grand Cru »	
Alfred Tritant (Bouzy)	« Brut Cuvée Prestige GC » « Brut GC M »	
Union Champagne d'Avize	« Veuve Emile GC »	
Vazard-Coquart	« B GC Blanc de Blancs »	
De Venoge	« Grand Vin des Princes » « Cuvée Louis XV »	
Vilmart	« 1 ^{er} Cru Grande Réserve »	
Charles Vincent	« Les Roches Blanches »	