

DÉGUSTATION



Une dégustation d'Antoine Gerbelle et Alexis Goujard

# CRÉMANTS CONTRE CHAMPAGNES

## LE SACRE DE PICAMELOT

Devant les rayons des supermarchés, il est parfois difficile de choisir entre un champagne, souvent bien plus cher, ou un crémant, moins "prestigieux"... Nous avons tranché.

Confronter à l'aveugle champagnes et crémants, les deux grands effervescents concurrents sur le marché français. Voilà une envie légitime, puisque les crémants, qu'ils viennent d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, de Die, du Jura, de Limoux, de Loire et bientôt de Savoie (2012), sont élaborés selon la méthode champenoise, rebaptisée "méthode traditionnelle" pour des questions de droits d'appellation. Ce mode d'élaboration consiste à produire une seconde fermentation du vin en bouteille, avec force levures et sucre, pour provoquer l'effervescence du gaz carbonique.



La production annuelle de crémants, toutes régions confondues, est de 70 millions de bouteilles, contre plus de 310 millions pour le champagne.

L'envie de comparaison est aussi attisée par la hausse des prix des champagnes. Cette hausse, liée à une demande mondiale croissante de la marque "champagne", est-elle réellement légitimée par une progression qualitative ? Il faut savoir que le prix moyen au départ d'un champagne est de 15,50 € la bouteille, entre 5 et 10 € pour les crémants. En volumes de production, les crémants sont de faibles challengers. Leur production annuelle se monte à 70 millions de bouteilles (dont 33 millions pour l'Alsace) face à plus de 310 millions pour le champagne.

Pour cette dégustation à l'aveugle où tous les échantillons doivent être mélangés, choisir une méthodologie n'était pas aisé. « Fixer une limite de prix revient à admettre les meilleurs crémants et à éliminer les meilleurs champagnes, est-ce juste ? », s'interroge Michel Dovaz. Mais le nombre

d'échantillons (plusieurs milliers) d'une dégustation sans prix limite imposé rendrait l'exercice irréalisable. En fixant une limite de prix à moins de 20 €, nous avons choisi de faire simple. En pensant éclairer l'amateur incertain devant toutes ces marques inconnues du rayon des effervescents.

**Déception sur la qualité**

Les dégustateurs ont été très critiques sur l'ensemble des échantillons : « Nez de poussière, de réduction, sans précision ni élégance », « Beaucoup de vins évolués, dans leur robe et dans les arômes », « Trop de jus neutres sans relief, sans âme ». Ils reprochent aux crémants d'évoluer prématurément dans leur robe. De manquer de précision dans

les arômes. Et surtout de ne pas avoir l'identité attendue du fait de l'usage pourtant recommandé de cépages autochtones. Comme si les producteurs se soumettaient eux-mêmes à l'hégémonie du type champagne en favorisant des cépages neutres. L'exemple le plus flagrant, ce sont les crémants d'Alsace élaborés à base de pinot blanc pour éviter qu'il ne soient trop "typés Alsace".

Côté champagne, le mythe est sacrément écorné. Les vins les plus dosés sont des champagnes. Pour compenser un déficit de saveurs et de structure : là encore, la neutralité, la fadeur des jus sont souvent déconcertantes. Aspect positif de cette dégustation, la maison Louis Picamélot confirme son excellence. Cette petite maison familiale de la Côte chalonaise, dirigée par l'œnologue Philippe Chautard, élabore des chardonnays et des pinots noirs qui sont désormais incontournables. ■ A. Gerbelle

**LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION**

Trente crémants ont été sélectionnés après une dégustation de 322 échantillons envoyés par les syndicats régionaux de crémants en novembre 2010. Les trente échantillons de champagnes (la limite de prix a été fixée à 20 €) ont été choisis parmi les sélections de nos guides Les Meilleurs vins de France 2011 et Les Meilleurs vins à petits prix 2011, ainsi qu'auprès des principales enseignes de la grande distribution. Les soixante vins retenus ont ensuite été dégustés à l'aveugle en décembre 2010 par Pierre Casamayor, Michel Dovaz, Antoine Gerbelle et Alexis Goujard à La Revue du vin de France.

MATCH CHAMPAGNES / CRÉMANTS

**LES RÉSULTATS DU MATCH**

15,5/20

■ **LOUIS PICAMELOT**

Crémant de Bourgogne  
Cuvée Jean-Baptiste Chautard 2006  
20 % d'aligoté accompagnent le chardonnay dans ce crémant de Bourgogne. 40 % des raisins de cet assemblage sont vinifiés en fûts sur lies pendant trois ans, le reste en cuve inox avant un vieillissement de vingt-quatre mois en bouteille. Il y trouve un bon équilibre entre une texture fraîche (citron, agrumes) et franche du chardonnay, et la matière pleine, légèrement grillée et vanillée. Long, complexe, séducteur, au bolsé harmonieux. Une référence.  
Prix : 14,50 €

14,5/20

■ **ANDRÉ JACQUART**

Champagne brut Premier cru  
Expérience  
Souligné par un élevage partiel en fûts (30 %), il incarne la puissance, la droiture et la franchise d'un chardonnay du secteur du Mesnil. Le bolsé apporte de la densité et une belle allonge vineuse sur des saveurs finement toastées et d'abricot frais.



CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART. Puissant, droit et franc, il fait preuve d'une belle allonge vineuse.



**BÉTHANIE. Un crémant pour les amoureux de vins jaunes.**

Un vin de gastronomie, typique de la Côte des blancs, mais qui a gardé de la personnalité.  
Prix : 16,50 €

14,5/20

■ **YANN ALEXANDRE**

Champagne brut Sélection  
Discret à l'ouverture, ce brut à majorité de pinot meunier anime les papilles de notes citronnées et d'une finale saline. La base de 2005 et le dosage (10 g/l) maîtrisé ne sont pas innocents à l'allonge savoureuse et vineuse. Vieillesse de cinq ans avant la mise en marché. Une bonne affaire champenoise.  
Prix : 14,20 €

14,5/20

■ **LOUIS PICAMELOT**

Crémant de Bourgogne  
Terroir de Chazot  
Des arômes d'agrumes, de citron et de tarte meringuée parfument ce vigoureux blanc de noirs élaboré par la maison Louis Picamélot. Sur 2008, les bulles se libèrent généreusement en bouche, puis s'affinent avec tension et droiture. D'un élan fruité, ce Terroir de Chazot est à la fois rond, gourmand et d'un bel éclat aromatique. Il dégage une bonne effervescence qui met en appétit. Vieillesse de dix-huit mois en cave.  
Prix : 9 €

14,5/20

■ **DOMAINE DE LA PALEINE**

Crémant de Loire  
C'est le chardonnay (80 %) qui domine dans cet assemblage ligérien (20 % de chenin). Sur des arômes expressifs mais classiques de fruits jaunes et blancs, il se distingue par sa fraîcheur minérale et la densité d'un raisin mûr et concentré qu'il déploie en bouche. L'ensemble est juteux, enrobant et de bonne allonge. Une référence en Loire.  
Prix : 12 €

14/20

■ **FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS - CHÂTEAU DE BÉTHANIE**

Crémant du Jura Bèthanie  
Cette cave coopérative classe ses cuvées haut de gamme sous le nom Bèthanie. Un assemblage très régional de chardonnay et de savagnin non ouillé offrant des arômes de curry, poivre blanc, xérès, citron confit. Droit, racé, d'un dosage digéré (10 g/l) et d'une allonge anisée et mentholée, il incarne parfaitement l'identité jurassienne. Original avec un vieux comté. Un crémant pour les amoureux de vins jaunes.  
Prix : 8,40 €

14/20

■ **NATHALIE FALMET**

Champagne brut  
Vigneronne dynamique de l'Aube, Nathalie Falmet façonne un vin d'une belle expression fruitée du pinot noir (80 %) et briochée du chardonnay (20 %). L'ensemble est gourmand, légèrement acidulé, avec des saveurs franches. Tout en fruit généreux. Un bon champagne de plaisir.  
Prix : 14,50 €

14/20

■ **ROGER COULON**

Champagne brut Premier cru  
Grande Tradition  
Bien expressif sur des arômes floraux et de poivre blanc, le nez