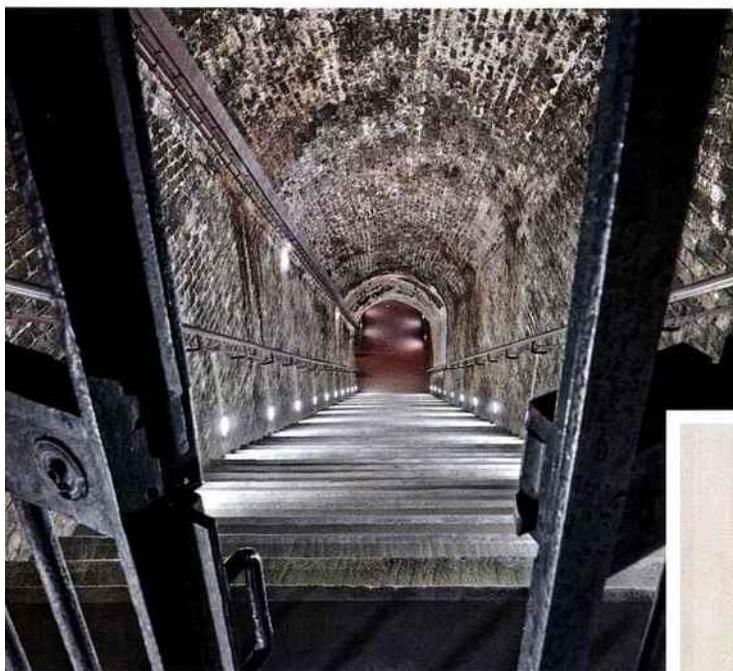




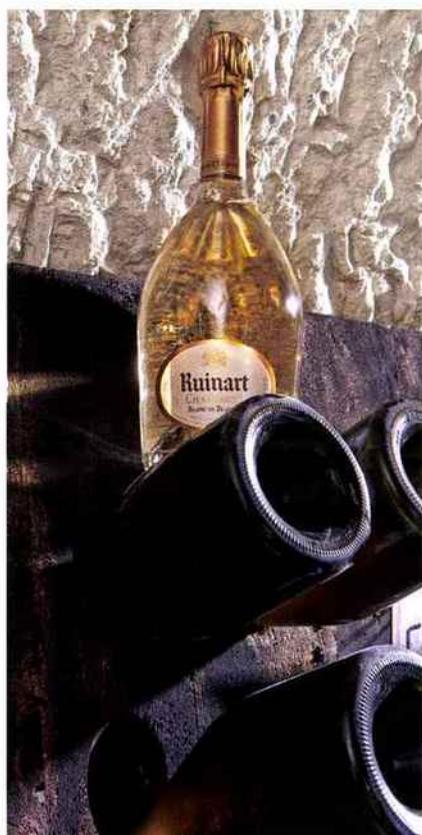
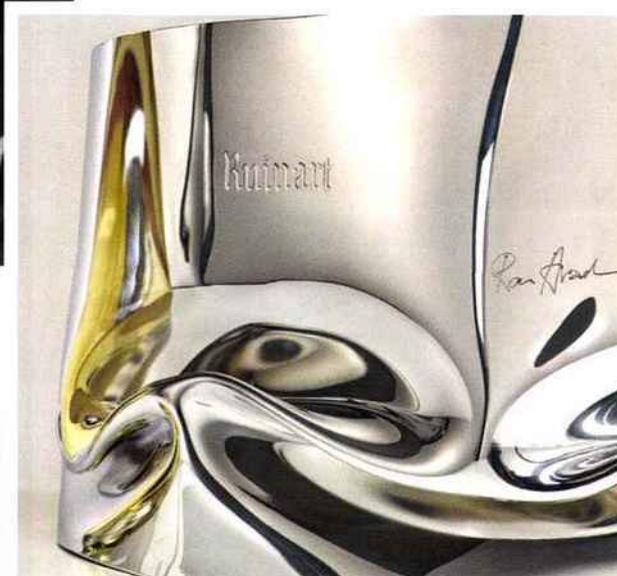
Vins



# LES PLUS BELLES BULLES DE LA CHAMPAGNE

Par Caroline Coiffet

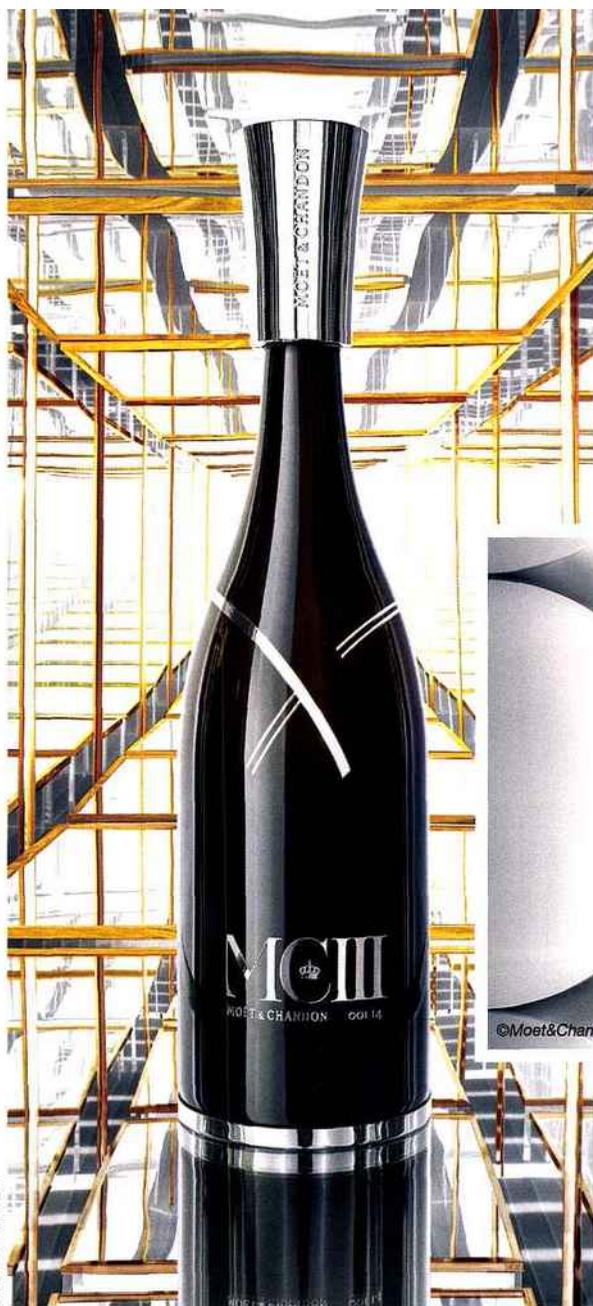
## Sublimer les courbes



DEPUIS LE 4 JUILLET 2015, LES « COTEAUX, MAISONS ET CAVES DE CHAMPAGNE » FONT PARTIE DE LA PRESTIGIEUSE ET TANT CONVOITÉE LISTE DU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO DANS LA CATÉGORIE « PAYSAGE CULTUREL ». UNE OCCASION POUR RAPPELER QUE LE SAVOIR-FAIRE CHAMPENOIS VISE ENCORE ET TOUJOURS L'EXCELLENCE.

Loin d'être figée dans le temps, la maison Ruinart s'inscrit dans son époque. Cette année, elle fait appel au designer israélien Ron Arad pour imaginer un bel objet de service. Dans la droite ligne de sa série *Press Flowers*, il a écrasé une vasque de métal à l'ovale délicat. L'élégance de son plissé est comparable aux plus belles sculptures de marbre. L'orfèvrerie d'Anjou, entreprise familiale, s'est imposée d'elle-même. Son savoir-faire unique et tricentenaire répondait à la philosophie de la maison de Champagne. Son matériau emblématique, l'étain massif, était idéal pour ses facultés à se modeler facilement, son côté inoxydable et son rendu extrêmement éclatant. Entre la fonte des lingots, le laminage, le tournage, le polissage et la gravure, l'expertise de cette orfèvrerie d'art a été un véritable atout pour franchir toutes les étapes de la matérialisation de l'idée du designer. Cinq vasques numérotées et signées par l'artiste prennent ainsi place dans une malle en bois marquée du blason Ruinart. Chacune d'elles accueille un magnum Blanc de Blancs. Le chardonnay, cépage roi de la maison Ruinart, peut ainsi s'épanouir afin de révéler toute sa noblesse.

PHOTOS : DR



©Moët&amp;Chandon

Ainsi, chaque coffret, jaune Clicquot signature pour le Brut Carte Jaune, rose pâle pour le Rosé Non Vintage, est paré d'un ruban de sequins argentés et d'une unique plume jaune. Une large fleur rouge se déploie autour de l'ancre symbolique de la maison.

Depuis neuf générations, la maison JP Gaudinat fait perdurer, dans la vallée de la Marne, un savoir-faire ancestral. C'est tout naturellement que le couturier Jean Doucet s'est associé à la vénérable institution pour imaginer une cuvée « Be couture » dont le flacon et le « bouchon-bijou » doré à l'or 24 carats sont à eux seuls une invitation au luxe à la française. Élixir composé de 40 % de pinot noir, 40 % de meunier et 20 % de chardonnay, son dosage, testé par Jean Doucet, donne un champagne extra-brut. Ainsi, le mariage entre les notes d'agrumes et de fruits des bois apporte un équilibre très noble à cette cuvée de prestige.



©Moët&amp;Chandon



©Moët&amp;Chandon

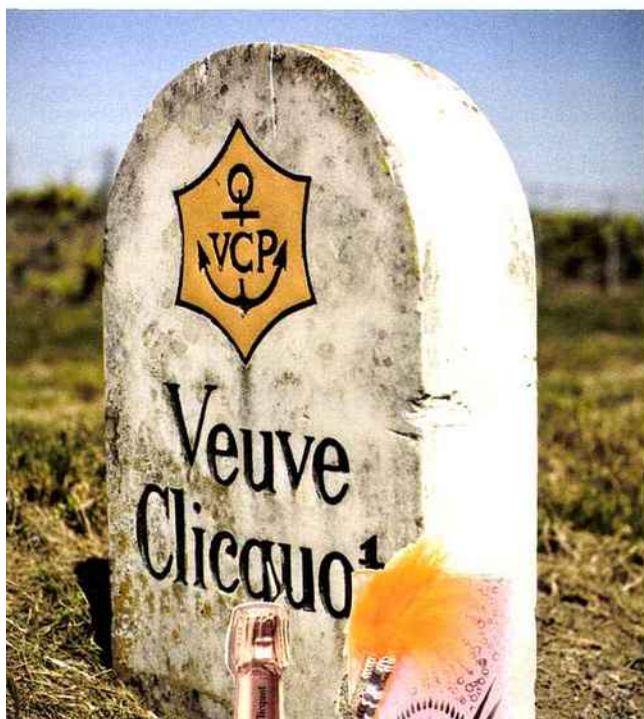
## L'art de l'assemblage

Fidèle aux valeurs de Madame Clicquot, la maison éponyme a toujours soutenu la créativité et l'audace des femmes, aussi bien dans les affaires que les arts culinaires ou le design. C'est le duo parisien Tsé & Tsé qui imagine, pour cette fin d'année, un coffret plein de fantaisie inspiré de l'univers des cabarets parisiens du XIXe siècle.

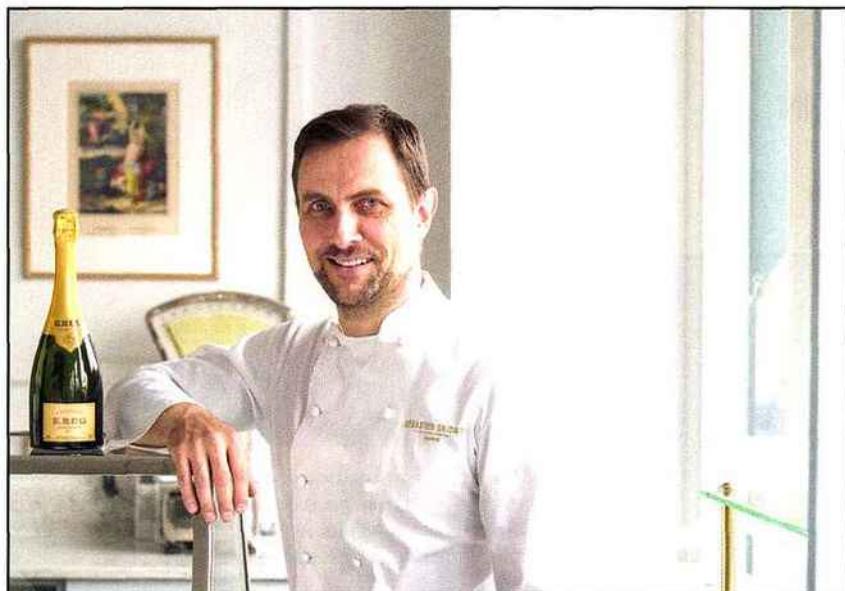
Influencées par leurs nombreux voyages à travers le monde, et particulièrement par l'esthétique asiatique, Sigolène Prébois et Catherine Lévy, à l'origine de Tsé & Tsé, se sont rapidement bâti une réputation de génies des couleurs, du graphisme pop et des formes intelligentes. Tsé & Tsé partage avec la Maison cette impertinence que les amateurs de champagne définissent comme « So Clicquot ».



## Impertinence et créativité



Champagne préféré d'un célèbre agent secret, Dom Pérignon mérite amplement ses lettres de noblesse. Rares sont les maisons de Champagne à pouvoir se targuer d'offrir une succession de millésimes tout aussi surprenants les uns que les autres. 2006 ne déroge pas à la règle. C'est le caractère quasi estival de ce septembre 2006 qui a fait le millésime. Ainsi, on est d'emblée saisi par la douceur du bouquet, pure, aérienne et lumineuse : une tonalité pastel, florale et fruitée, qui s'ouvre et rapidement s'assombrit sur le confit, la moisson mûre, le grillé et des nuances de réglisse. « L'ampleur se pose en bouche, contenue, succulente et au cœur plutôt sphérique. » L'enveloppe glisse et s'étire, la complexité grandit, à fleur de peau, plus soyeuse que crémeuse. « Le tout finalement se fond dans une amertume exquise, iodée, saline. »



Plus de 270 ans après sa création, Moët & Chandon repousse les frontières du savoir-faire en élaborant le champagne du troisième millénaire : une création unique qui incarne l'esprit pionnier de la maison et réinterprète avec une modernité inédite ses valeurs. MCIII est un champagne multimillésimé composé de vins tranquilles d'assemblages Grand Vintage et de champagnes Grand Vintage. Il est né de l'assemblage de vins provenant de trois modes d'élevage différents :

- Le métal : vins tranquilles élevés dans des cuves en acier inoxydable ;
- Le bois : vins tranquilles élevés dans des foudres de chêne ;
- Le verre : champagnes millésimés élevés sur lies dans des bouteilles en verre.

En mettant en valeur les qualités des vins issus de ces trois univers, Moët & Chandon a élaboré un champagne où complexité et harmonie fusionnent.

## Un mariage inattendu

Parce qu'il offre une mosaïque d'arômes et de saveurs exceptionnelles, Krug Grande Cuvée s'associe à merveille avec les formes de gastronomie les plus diverses. La maison de Champagne explore ce potentiel créatif en invitant des chefs à laisser libre cours à leur imagination en travaillant un ingrédient inattendu afin d'imaginer l'accord parfait avec ce champagne. Comme l'explique Éric Lebel, Chef de caves de la maison Krug : « *L'individualité, c'est-à-dire l'art de comprendre chaque parcelle comme un ingrédient à part entière, est au cœur du savoir-faire de la maison Krug. Lorsque j'ai entendu parler de l'idée d'explorer l'accord de Krug Grande Cuvée avec un unique ingrédient, la pomme de terre, j'ai immédiatement été séduit. Une association fantastique, inhabituelle mais surprenante.* » La maison s'est donc associée au pâtissier Sébastien Gaudard pour imaginer un dessert réinterprétant la pâtisserie historique : en habit de pâte d'amande, noisette fondante, pomme de terre en biscuit et crème à la vanille Bourbon de Madagascar. Une exquise tentation !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*

