

REVEL 2011

Guide des
CHAMPAGNES



et des autres **bulles**

Guénaël Revel

MODUS VIVENDI

Je me suis donc tenu à cette rigueur : une dégustation, un seul verre, une température de service de 10 °C. Le vin est testé 3 minutes après qu'il a été versé afin qu'il s'oxygène et qu'il offre une meilleure appréciation olfactive et gustative. Lorsque je reprends la dégustation, je le mentionne dans le commentaire.

La question de la notation des vins

Le choix du système de notation est souvent tributaire de sa culture.

En règle générale, les sociétés issues de la culture anglophone ont intégré la notation sur 100 dans une échelle de pourcentage, alors que les sociétés de traditions dites latines ont intégré la notation sur 20.

Plus habitué à cette dernière, je note les vins de ce guide sur 20.

Attention à la comparaison facile des mousseux avec le champagne !

J'ai créé une grille de notation identique pour les champagnes et les vins effervescents, ce qui facilitera la lecture.

Toutefois, attention à l'amalgame. Puisqu'on ne peut « comparer des carottes et des navets », ne comparons pas les champagnes et les autres mousseux. Un prosecco et un champagne, par exemple, ne se comparent pas. L'excellence du premier et la médiocrité du second ne signifient pas que le prosecco est meilleur ou digne du champagne. Penser ainsi serait insulter les vignerons de la célèbre région vénitienne dont le terroir transmet autant de caractéristiques intrinsèques que celui de la Champagne. Il s'agit de deux vins différents aux qualités bien établies que leurs ambassadeurs vignerons peuvent mal ou bien transmettre.

En bref, même si chacun d'eux aura reçu 3 étoiles, ces étoiles sont des repères comparables au sein de la seule et même appellation.

20 : champagnes ou effervescents, millésimés ou non, rares et exceptionnels



La note parfaite pour un vin unique et exquis qui offre toutes les qualités attendues, dues à sa renommée et à son identité marquée, ou qui les surpasse. Généralement hors de prix ou non disponible sur le marché, il marque la mémoire du dégustateur. Les vins ainsi notés ont généralement été dégustés en restauration, chez le producteur ou lors d'une occasion spécifique regroupant des professionnels de l'industrie. Cette note est rarement donnée. Aucun champagne ou mousseux ne l'a obtenu dans l'édition 2011 de ce guide.

De 18 à 19 : champagnes ou effervescents, millésimés ou non, rares et excellents



Vin de grande renommée, qui se distingue par sa typicité, son terroir, voire son millésime. Il garantit et confirme le style d'une marque ou d'un chef de cave, offre le plaisir escompté et entre parmi les grands souvenirs de dégustation. Un achat exceptionnel pour occasions exceptionnelles.

De 16 à 17 : Très grands champagnes ou effervescents, millésimés ou non



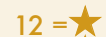
Grand vin digne de son terroir et de sa technique de vinification, du millésime s'il en a un et qui garantit le plaisir au consommateur. Un achat pour les grandes occasions.

De 14 à 15 : bons champagnes ou effervescents, millésimés ou non, correspondants à leur rang



Bon vin issu d'une seconde fermentation soignée et maîtrisée, issu d'une identité de cépages ou de terroir qu'on perçoit à la dégustation et qui offre le plaisir attendu.

De 12 à 13: champagnes ou effervescents, millésimés ou non, décevants ou inadéquats à leur statut.



Vin correct sans plus, de facture classique, qui ne laisse pas un grand souvenir après sa dégustation. Il peut manquer d'équilibre et de typicité.

Mention des tarifs établie par fourchette

En raison des changements réguliers des tarifs sur les marchés et parce que ce livre est distribué dans toute la francophonie européenne, j'ai retenu la présentation par fourchette de prix en dollar canadien et en euro.

Pour la tarification en euro, la grande distribution en Europe offrant, par période, des réductions pouvant atteindre 30% de moins du prix normalement établi, c'est ce dernier que j'ai enregistré pour construire ma fourchette.



inférieur à 25 \$ / inférieur à 20 euros



entre 25 \$ et 50 \$ / entre 20 euros
et 35 euros



entre 50 \$ et 100 \$ / entre 35 euros
et 60 euros



entre 100 \$ et 200 \$ / entre 60 euros
et 130 euros



supérieur à 200 \$ / supérieur à 130 euros

La disponibilité des vins

J'ai retenu le système simple et efficace du drapeau national pour indiquer la disponibilité des produits sur le marché concerné.

Par ailleurs, le Québec ayant un statut particulier au niveau de la vente des alcools, on ne peut y trouver autant de champagnes et de mousseux qu'en Europe. L'offre et la variété des produits changeant régulièrement sur son marché officiel de monopole qui permet aussi l'importation privée, je mentionne les lettres IP quand le vin est disponible par le biais d'un agent importateur, au Québec.



disponible au Québec



disponible en France



disponible au Luxembourg



disponible en Belgique



disponible en Suisse

IP Importation privée au Québec



PODERE CASTORANI

(voir aussi en Vénétie)

Le succès commercial des vins élaborés par ce domaine a été aussi rapide que son propriétaire, le pilote de F1, Jarno Trulli. Fils de vigneron, cet athlète a su particulièrement bien s'entourer pour faire rayonner les vins tranquilles du domaine émilien, répertorié depuis 1793, aujourd'hui en culture agrobiologique.

www.poderecastorani.it

Cuvée Amarcord - Lambrusco di Sorbara Amabile

15/20   IP



Légèrement vineux au premier nez, quelques notes de noyaux de cerises se laissent détecter, puis une pointe de poussière à l'aération, c'est un vin qui reste sec en bouche pour un vin dans la catégorie « amabile » et c'est ce qui lui apporte de la fraîcheur et du mordant. Les bulles sont un peu effacées et fugaces, plus frizzantes que spumantes, il est recommandé de le boire bien frais.

LES MAISONS
d'Italie, en Émilie-Romagne

13.1

Cuvée Faive – Rosé Brut – Vino Spumante

16/20  



Une originalité de couleur parme qui fleure bon les pêches séchées, les fraises et la menthe. Tout est délicat en bouche et pourtant, comme d'habitude avec les vins de la maison, on perçoit ce caractère sec qui a tendance à aspirer la rondeur de l'ensemble du vin. Curieusement, c'est l'effervescence qui, ici, apporte de la suavité. À découvrir à l'apéritif.

PODERE CASTORANI

Le nom Podere Castorani est celui du vignoble père, sis en Émilie-Romagne. Il est à la source de plusieurs vins des autres régions d'Italie. Jarno Trulli, son propriétaire, a su s'entourer des meilleurs professionnels pour chaque stade de l'élaboration d'un vin, depuis la vigne jusqu'à sa commercialisation. En Vénétie, le célèbre pilote fait élaborer le vin mousseux local pour chaque millésime.

www.poderecastorani.it

Cuvée Papparazzi Millesimato 2008

15/20   IP



Le crescendo des arômes est classique : levures, citron, amande, beurre léger. C'est un prosecco à l'effervescence maîtrisée, légère et réussie qui conduit vers une finale tonique les parfums initialement perçus. Simple et efficace.

TENUTA CA'BOLANI

Pas moins de 550 hectares en propriété appartiennent à la famille Zonin depuis 1970, laquelle a su restaurer merveilleusement ce domaine qui appartenait autrefois au comte Dominique Bolani.

www.cabolani.it

Lieu : Via Ca' Bolani, 2 – 33052 Cervignano del Friuli – Udine
Téléphone : 39 0431 32670

Cuvée Chardonnay Frizzante – Delle Venezie igt

14/20  



On perçoit des notes de bonbons, de guimauves, de gomme à mâcher, qui enveloppent des arômes floraux. La mousse est fine, perlante, très correcte cependant, sa sveltesse n'empêche pas le caractère un peu lourd de la texture du vin. C'est un vin effervescent moelleux qui s'accordera bien à un fromage crémeux à croûte fleurie.