94/100
JACQUESSON
Extra-brut Cuvée n° 744
Bouquet de griottine, noyau, yaourt aux fruits rouges, d'une grande personnalité. Ce nez signature nous projette immédiatement dans l'univers de la série des 700 de Jacquesson. Nous pensons donc à la 744 (base 2016). Magnifique intensité de saveurs dans une bouche vineuse et énergique, à la finale étirée, sans aucun excès de puissance. Une sensation salée persiste longtemps... Tout est parfaitement mené. Grand champagne aussi à l'aise à l'apéritif qu'à table. **50 €**

93/100
LOUIS ROEDERER
Brut Collection 242
Nous sommes immédiatement séduits par la précision et l'éclat des arômes : framboise, yuzu, poivre... Le nez est subtilement souligné par une patine due à un passage en foudres. Une superbe définition de champagne, rafraîchissante, crémeuse, aux saveurs nuancées. D'une belle envergure vineuse, c'est brut très abouti. Un exemple. Et finalement, à l'aveugle, nous reconnaissons, par le style, le brut Collection 242 de Roederer, sur une base de 2017. **48 €**

93/100
PHILIPPONNAT
Royale Réserve Brut
Un brut plutôt dominé par une expression fraîche de pinots noirs frais. D'une très belle définition d'arômes mûrs, avec une profondeur et une fine patine. On retrouve cette trame vineuse avec une sensation solaire et bien mûre dans une bouche idéalement menée. Un exemple de brut à l'allonge remarquable et une concentration d'envergure qui a les épaules et la complexité pour vieillir quelques années dans votre cave. Base 2016, dégorgé en février 2021. **37,50 €**

92/100
CHARLES HEIDSIECK
Brut Réserve
Fine réduction grillée au nez. Un bouquet charmant évoluant sur des notes matures de noisette, de fruits secs, de fauteuil en cuir... Le nez reflète réellement un savoir-faire particulier dans l'assemblage des crus et des vins de réserve. L'attaque de bouche est charmeuse, mais le vin se resserre en finale. On aimerait un peu plus de chair autour de la structure. Il peut gagner en grâce. Il n'y a que Charles Heidsieck pour exprimer une telle patine savoureuse. **40 €**

Louis Roederer, à Reims

Place à la nouvelle Collection

J.-C. Gutner

Le chef de cave Jean-Baptiste Lecaillon ouvre *« un nouveau chapitre »*.

Déjà au sommet des maisons de la Champagne, Louis Roederer poursuit sans relâche un travail de haute précision dans son vignoble en propre de 242 hectares et ses approvisionnements. Cette année, l'historique et célèbre Brut Premier, l'étendard d'une production totale de 3,5 millions de bouteilles, devient Collection. Elle commence par la 242 comme le 242e assemblage réalisé depuis la fondation de la maison en 1776. L'idée est d'accompagner une base dominante de millésime avec une réserve perpétuelle initiée en 2012 et une part de vins de réserve conservés en foudres. Une évolution contemporaine du goût des champagnes aiguisés, ciselés, mais pour autant dotés d'une profondeur complexe pour évoluer sereinement. **A. G.**