Dans le chaudron de Matignon

Les fariboles de la CGT sur les retraites

Spécial champagne La grande année

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 5 décembre 2019 n° 2467

L 13780 - 2467 - F: 4,90 €

ALLEMAGNE : 5,90 € - BENELUX : 5,30 € - CANADA : 8,00 $CAN - SUISSE : 7,20 CHF - DOM : 4,90 € - TOM : 820 CFP - ESPAGNE/GRÈCE/ITALIE/PORTUGAL CONTINENTAL : 5,30 € - MAROC : 42 MAD - TUNISIE : 7,20 TND - CÔTE D'IVOIRE/CAMEROUN/GABON/SÉNÉGAL : 3 700 CFA

Qui veut la peau des bons vivants ?

Comment résister à la tyrannie des nouveaux moralisateurs

« Ces diktats qui menacent l'art de vivre à la française »
Abnousse Shalmani, romancière et essayiste

SÉBASTIEN LEBAN POUR « LE POINT » - ÉLODIE GRÉGOIRE POUR « LE POINT »

Dossier joaillerie : ode à la couleur

Clément et Antoine Bouret

Champagne
Pertois-Lebrun

« On veut prendre le temps de faire de belles cuvées »

« On est deux frères d'Aix-en-Provence et les seuls représentants de cinq générations de vignerons. Le vignoble, c'est du côté maternel, mais notre mère a rencontré quelqu'un aux vendanges, il était de la région parisienne. Ils sont partis au Maroc quelques années. Notre père était urbaniste, notre mère faisait des études de compta. Ils se sont installés à Aix. Nos grands-parents avaient 10 hectares sur la côte des Blancs. Notre tante a repris et continué pendant quinze ans. Clément est revenu en 2004 et moi en 2013, après une école de commerce à Nice et un passage à Paris. J'étais consultant en gestion de relations clients costume-cravate. Je ne trouvais pas trop mon bonheur. Clément est sur la vigne, le technique. On est complémentaires avec la même vision : mettre en valeur des parcelles, prendre le temps de faire de belles cuvées en travaillant le plus possible en bio. » ■

ROMAIN GAILLARD/REA

■■■ Feuillage, angélique, eucalyptus, bouche fraîche, élégante, bien parfumée, bonne longueur, un vin pur et droit. 41 €.

Laherte Frères
Chavot (51)
03.26.54.32.09.

18,5 - Les Longues Voyes. Blanc de noirs premier cru extrabrut 100 % pinot noir. Des vieilles vignes au nez de poiré, fruits blancs d'automne, bouche épicée, fraîche, tendue, millefeuille, long, dense, saveurs intenses et tension. 41 €.

17,5 - Les Grandes Crayères 2014. Extrabrut, 100 % chardonnay. Nez floral, citronné, craie, bouche élégante, vive, tendue, crémeuse, très minérale, grande pureté. 41 €.

Lamiable
Tours-sur-Marne (51)
03.26.58.92.69.

16,5 - Extrabrut grand cru. 60 % pinot, 40 % chardonnay, 40 % de vins de réserve base 2016. Nez marqué par le pinot noir, figue, sel, marin, bouche droite, large, beaucoup de fraîcheur. Boisé bien intégré. Très complet. 23,50 €.

Larmandier-Bernier
Vertus (51)
03.26.52.13.24.
Certifié bio.

17,5/18 - Terre de Vertus 2013. Premier cru brut nature non dosé. Nez eucalyptus, citron vert, gingembre, mandarine, très joli nez complexe et d'une grande fraîcheur, bouche généreuse, élégante, délicate, équilibrée, pure, très joli vin. 51 €.

17 - Vieille vigne du Levant 2010. Grand cru Cramant extrabrut. Des arômes de beurre citronné, pomme golden, bouche élégante, savoureuse, droite, crémeuse, très pure, de petites touches muscade, poivre en finale. 75 €.

Le Gallais
Boursault (51)
06.25.01.73.69.

16 - Cuvée des Cèdres. Brut nature. Même assemblage que la Cuvée du Manoir, mais sans doute avec des vins un peu plus anciens. Fruits confits, brioche, touche de miel, droit, équilibré, bonne longueur, finale noyau et épices. 30 €.

14,5 - Cuvée du Manoir. 45 % pinot noir, 10 % chardonnay, 45 % meunier. Nez moisson, blé chaud, bouche vive, pêche jaune, vin mature, crémeux, équilibré, finale herbe sèche. 26 €.

Legras et Haas
Chouilly (51)
03.26.54.92.90.

16 - Blanc de blancs grand cru Les Sillons 2013. Extrabrut. Nez floral, minéral, caillou, bouche vive, fraîche, électrique, pure, droite, bonne longueur. 77,30 €.

Louis Brochet
Ecueil (51)
03.26.49.77.44.

« J'ai travaillé comme œnologue conseil pendant neuf ans. Quand mon père est tombé malade, j'ai décidé de revenir. J'étais impatient de tester de nouvelles choses et ce que j'avais appris. Quand on est conseil, on n'est pas dans la cuverie. On ne sait jamais ce que vont faire les gens. On est seulement force de proposition. Là, c'est chez moi, je fais ce que je veux. »

17,5 - Réserve perpétuelle. Brut nature. 100 % de vins anciens assemblés. Joli nez pâtisserie, pâte brisée, séveux, feuillage, bouche dense, complexe, épicée, bonne longueur, droit, des saveurs multiples. 80 €.

15,5 - Extra Noir. 100 % pinot noir de la récolte 2012 provenant de parcelles plantées en sélection massale en 1969, fermentation en fûts. Des arômes de baies noires, touche discrète de chêne qui apporte de la complexité au bouquet du vin, pâtisserie. Bouche crémeuse, gourmande, très frais, vif. 58,90 €.

Louise Brison
(voir portrait)
Noé-les-Mallets (10)
03.25.29.62.58.

17 - Légende 2004. Pas de dosage. Nez pâtisserie, coing frais, verger, bouche fraîche, tendue mais crémeuse, long, finale relevée. Très pure. 67 €.

16,5 - Brut 2014. 50 % chardonnay, 50 % pinot noir. Fermenté et élevé en fûts de chêne. Nez discret, touche épicée, traduit un fruité bien mûr, bouche savoureuse. 27,90 €.

Louis Massing
Avize (51)
03.26.57.52.92.

14,5/15 - Arcanae. Blanc de blancs grand cru Avize brut façon solera (pour 10 % de l'assemblage). Nez floral, boisé discret, note de cire, pâtisserie, brioche, gourmand, plaisant par ses saveurs de forte maturité. 36 €.

Marc Hébrart
Mareuil-sur-Aÿ (51)
03.26.52.60.75.

17 - Mes favorites. Vieilles vignes, une sélection de parcelles à Mareuil-sur-Aÿ, 75 % pinot noir, 25 % chardonnay. Finesse au nez, pamplemousse, à l'aération des notes épicées, blé, bouche généreuse, dense, ferme, un vin équilibré, presque tannique, tendu, long, présence minérale qui ajoute de la complexité. À boire ou à garder. 26 €.

16,5 - Noces de craie 2012. Aÿ grand cru. Un blanc de noirs, 100 % pinot noir extrabrut de vieilles vignes en sélection massale. Pain d'épices, fruits confits, un vin riche en saveurs, puissant, qu'on imagine bien à table, une belle matière généreuse, ample, équilibrée, persistante. 35 €.

Marguet
Ambonnay (51)
03.26.53.78.61.

17 - Les Saints Rémys 2014. Grand cru 100 % pinot noir d'Ambonnay. Nez sauvage, mûre, bouche tendue, vive, épicée, très pur, calcaire, finale agrumes. 76 €.

Marie Copinet
Villenauxe-la-Grande (51)
03.25.21.13.22.

16,5 - Au détour du Sézannais. 100 % chardonnay. Nez fruits confits, agrumes confits, angélique, citron vert, bouche vive, parfumée au thym, eucalyptus, bonne fraîcheur. Bonne persistance. Prix non communiqué.

15 - Tout Meunier. 100 % du cépage pinot meunier, dont 10 % est travaillé en fût. Floral, blé, moisson, bouche vive, fraîche, droite, gourmande, bon équilibre, salivant en finale. Prix non communiqué.

Michel Genet
Chouilly (51)
03.26.55.40.51.

16,5/17 - MG BB nature. Extrabrut. 100 % chardonnay grand cru Chouilly. Fruits blancs, pêche, craie, bouche fraîche, saline, épicée, finale agrumes, bonne longueur, amertume du pamplemousse en persistance. 24 €.

Michel Testulat
Brugny (51)
03.26.51.42.79.

16 - MT brut. Pinot et chardonnay. Floral, note poivrée, eucalyptus, bouche vive, tendue mais crémeuse, frais, élégant, bonne fin de bouche relevée qui donne envie d'y revenir, note pâtisserie, pâte brisée. 22 €.

★14,5 - Tentation brut. Assemblage des trois cépages. Nez floral, pomme, bien exprimé, un vin jeune en bouche, frais, plaisant, fruité, assez gourmand. 19,50 €.

Monmarthe
Ludes (51)
03.26.61.10.99.

17 - Les Grimpants Blanc de noirs. Ludes premier cru. Joli nez fruité, cerise, des arômes un peu bourguignons, bouche riche, dense, crémeuse, un très beau vin de pinot, dense et élégant. 24 €.

15 - Millésime 2012. Nez frais, floral, pêche blanche, bouche droite, agrumes, gourmand, savoureux, persistant, bonne longueur. 23 €.

Morel
Les Riceys (10)
03.25.29.10.88.

17,5 - L'Extra. 100 % pinot noir extrabrut. Nez floral, petite cerise, pâte brisée, blé, bouche élégante, fruitée, saline, minérale, en finesse, avec de la structure, très joli champagne. 22,70 €.

16,5 - Pur rosé. Nez floral, griotte, bouche aux saveurs de baies sauvages, mûre, bonne fraîcheur, touche épicée en finale, baies roses, poivre noir. 21,10 €.

Morize Père & Fils
Les Riceys (10)
03.25.29.30.02.

★16,5 - Brut Réserve. Dominante pinot noir. Nez assez pur, minéral, baies noires, bouche gourmande, savoureuse, fruitée, cerise, mandarine, bonne longueur, tendu. 16,20 €.

★15,5 - Brut rosé. Rosé de saignée. Nez fruits confits, agrumes confits, bouche mentholée, pin, conifère, eucalyptus, un rosé original, bien marqué par le terroir des Riceys. 16,80 €.

Moutard
Buxeuil (10)
03.25.38.50.73.

16 - Brut nature Arbane 2014. Vieilles vignes. L'arbane est un cépage champenois rare. Nez mentholé, angélique, acacia, bouche vive, des saveurs assez exotiques, fraîcheur, tension, un vin original, long, belle persistance agrumes. 202,90 €.

Mouzon-Leroux et Fils
Verzy (51)
03.26.97.96.68.

18 - L'Angélique. Blanc de blancs Verzy grand cru. Nez farine, blé, bouche élégante, tendue, vive, note épicée apportée par l'élevage en bois très discret, grande pureté, long et fin, très persistant. 44 €.

17,5/18 - L'Atavique Verzy grand cru. Verzy grand cru, Montagne de Reims. 60 % pinot noir, 40 % chardonnay base 2015 complété de 2014 et 2013. Nez moisson, blé, bouche blé, dense, épicé, long, tendu, savoureux, très complet, relevé, long, très beau vin complet. 28 €.

Nicolas Maillart
Ecueil (51)
03.26.49.77.89.

17 - Brut 2012 1er cru. Nez mie de pain, grillé, pêche blanche, bouche droite, touche de chêne discrète, crémeux, très pur, long, très persistant. 35 €.

16 - Jolivettes 2015. Bouzy grand cru. Nez poivré, piment, mûre, bouche généreuse, dense, richesse aromatique et sucrosité du fruit mûr, bonne longueur, crémeux. 41 €.

Olivier et Laetitia Marteaux
Azy-sur-Marne (02)
03.23.82.92.47.

★16 - Réserve. Base 2014 avec 30 % de vins de réserve. 65 % meunier, 20 % chardonnay, 15 % pinot noir. Des arômes minéraux, silex, grillé, bouche briochée, mûre, savoureuse, épicée, bonne longueur, matière, agrumes confits. 18,85 €.

15,5 - Blanc des sables. 100 % chardonnay en brut nature vendanges 2015. Nez floral, citronné, feuillage, bouche vive, agrumes, tendue, très pamplemousse, jeune, élégant, vin d'apéritif. 28,75 €.

Patrick Soutiran
Ambonnay (51)
03.26.57.08.18.

14,5/15 - Blanc de noirs. Grand cru Ambonnay. Vieil or, nez de maturité, fruits secs, senteurs d'automne, bouche bien mûre, caramel au beurre salé en finale, bonne longueur, vin de repas. 21,90 €.

Paul Berthelot
Dizy (51)
03.26.55.23.83.

16 - La Libertine. Premier cru. 100 % pinot meunier. Fruits confits, angélique, citron confit, note moisson qui monte dans le verre à l'aération. Bouche crémeuse, vive, bonne saveur de brioche, pain grillé, bonne longueur. 25 €.

15 - La Marquise. Premier cru. Blanc de blancs 100 % chardonnay. Parcellaire. Nez mentholé, feuillage, pamplemousse, bouche vive, tendue, note épicée, finale zeste. 29 €.

Pertois-Lebrun
(voir portrait)
Cramant (51)
03.26.57.54.25.

17,5 - Derrière le mont Aigu n° 12. Chouilly grand cru (récolte 2012). Nez pierre blanche, biscuit, bouche vive, tendue, pure, de l'éclat, bonne longueur, finale relevée. Très joli vin. 45 €.

15,5 - Instant brut. Grand cru Blanc de blancs Cramant. Nez délicat, floral, bouche en finesse, bon équilibre, droit, note poivrée en finale, amertume des agrumes. 23 €.

Philippe Fourrier
Baroville (10)
03.25.27.13.44.

16 - Intimiste. 100 % chardonnay 2014. Huit mois en fûts de chêne. Nez abricots secs, fruits mûrs, bouche tendue, fraîche, boisé bien intégré, assez pur, crémeux, brioche en finale. 58 €.

Philippe Gamet
Mardeuil (51)
03.26.51.87.54.

17,5 - Caractères 2014. Extrabrut. 80 % de vins de réserve. Assemblage des trois cépages. Fumée, marin, cailloux, bouche élégante, savoureuse, pâtisserie, millefeuille, riche, plein, très joli vin savoureux aujourd'hui. 42 €.

16,5 - Millésimé 2013 brut nature. 35 % chardonnay, 35 % pinot noir, 30 % meunier. Nez floral, pêche jaune, bouche élégante, vin raffiné, vif, très pur. 43 €.

Philippe Gonet
Le Mesnil-sur-Oger (51)
03.26.57.53.47.

15,5 - TER blanc. Blanc de blancs extrabrut. Nez floral, agrumes, bouche pure, net, citronnée, minérale, vive, droite, bien relevée, longueur moyenne, mais joli vin de tension. 45 €.

Philippe Hautem
Vaudemanges (51)
03.26.67.97.03.

★17 - Blanc de blancs. Premier cru. Fruits blancs, pêche blanche, joli nez bien exprimé, bouche ample, épicée, dense, long, un côté vineux (comme on dit dans cette zone, « les chardonnays pinotent »), équilibré, salin en finale. 19,10 €.

Philippe Martin
Cumières (51)
03.26.55.30.37.

15 - Rosé de saignée. 50 % pinot noir et 50 % meunier. Cerise confite, bouche riche, savoureuse, plein, dense, très gourmand, une sucrosité qui en fait un vin plaisant à l'apéro. 34 €.

Philippe Thévenin
Ville-sur-Arce (10)
06.81.63.05.40.

★15,5/16 - Bois d'acacia brut. Blanc de blancs. 100 % chardonnay, un nez jeune, citronné, floral, bouche aux saveurs de pêche blanche, droite, équilibrée, relevée en finale, bien persistante sur une amertume d'agrumes. 18,85 €.

★15 - Prestige brut. Nez citronné, floral, bouche savoureuse, bien fruitée, gourmande, finale mirabelle, bonne longueur. Très bon rapport qualité/prix. 15,60 €.

Pierre Gimonnet & Fils
Cuis (51)
03.26.59.78.70.

16,5 - Spécial Club 2012. 60 % Cramant, 30 % Chouilly et 10 % Cuis. Pamplemousse, floral, pêche blanche, bien fruitée, droit, long, fin, très pur. 58 €.

16,5 - Œnophile non dosé 2010. Brut nature. 100 % chardonnay. Floral, un peu exotique, mangue, gourmand, large, tendu, bonne matière, long, très pur. Frais, jeune. 45,50 €.

Pierre Moncuit
Le Mesnil-sur-Oger (51)
03.26.57.52.65.

18 - Nicole Moncuit vieille vigne 2005. Nez marin, salé, bouche tendue, épicée, bien mûre, long, côté jura, noix, pain chaud, riche, gourmand, très pur, finale brioche. 62 €.

17 - Extrabrut 2010 grand cru Mesnil. Blanc de blancs. Nez crayeux, brioche, beurre fondu, bouche ample, large, gourmande, épicée, mûre à point, délicieux aujourd'hui. 37 €.

Pierre Paillard
Bouzy (51)
03.26.57.08.04.

18 - La Grande Récolte 2008. Bouzy grand cru extrabrut. ■■■